

Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord

Par

Muriel FAURE

Thèse présentée dans le cadre du Doctorat en Sociologie et Anthropologie
Préparée sous la direction de Monsieur le Professeur Jean-Baptiste Martin

Membres du Jury : - Monsieur Jean-Baptiste MARTIN, professeur à l'Université Lyon II, directeur de thèse - Monsieur Claude BERANGER, directeur de recherche à l'INRA - Madame Laurence BERARD, chargée de recherche au CNRS - Monsieur Christian BROMBERGER, professeur à l'Université Aix-Marseille I - Monsieur André MICOUD, directeur de recherche au CNRS - Monsieur Michel RAUTENBERG, professeur à l'Université Lille I

Table des matières

Introduction . .	1
1. Contexte et enjeux de la recherche .	5
1.1. Les questions des professionnels agricoles . .	5
1.2. Evolution de la notion de patrimoine .	10
1.2.1. De l'étymologie aux controverses de la politique patrimoniale .	11
1.2.2. Le vivant : une nouvelle catégorie patrimoniale . .	16
2. Problématique, hypothèses de recherche et méthodologie .	19
2.1. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères AOC .	23
2.2. Deux hypothèses centrales .	25
2.2.1. Entre tradition et modernité : le patrimoine pour reconstruire du lien .	25
2.2.2. La dimension sociale du patrimoine comme réponse à l'absence de légitimité .	30
2.3. Méthodologie .	33
2.3.1. Le choix des supports de recherche .	33
2.3.2. L'accès au terrain . .	35
2.3.3. L'identification des personnes à interroger .	36
2.3.4. Entretiens et observations . .	38
2.3.5. Des questions épistémologiques . .	40
3. Présentation des trois produits supports de recherche . .	49
3.1. Aspects juridiques, économiques et sociaux .	49
3.1.1. Les dispositifs de protection .	49
3.1.2. Contexte de l'agriculture alpine et des AOC .	52
3.2. Description des trois productions fromagères .	69
3.2.1. Introduction par quelques données socio-économiques .	70
3.2.2. Une AOC récente : le fromage abondance .	70
3.2.3. Le beaufort : un système coopératif pérenne .	93

3.2.4. Une composition professionnelle complexe : le reblochon .	119
4. Impact de l'AOC dans les processus de patrimonialisation : un compromis à construire et une mise à l'épreuve du collectif .	143
4.1. Une hétérogénéité d'acteurs impliqués .	143
4.1.1. Les groupements de développement agricole : des dispositifs locaux comme relais entre agriculture et société ? .	146
4.1.2. Elevage, transformation fromagère : des techniciens spécialisés pour chaque activité .	149
4.2. Le poids des préconisations techniques dans le processus de patrimonialisation .	151
4.2.1. Le règlement technique : au nom de quels savoirs distingue-t-on les savoirs ? .	151
4.2.2. Appréhender le vivant .	163
4.3. Pour un renouvellement de l'approche technique ? . .	176
4.3.1. Articulation et confrontation de savoirs .	177
4.3.2. Les services techniques interprofessionnels : des relations privilégiées avec les praticiens .	180
4.3.3. Rendre légitime par le mode de transmission .	185
4.3.4. Vivant et innovation .	188
4.4. Elargissement du champ d'action et des compétences des acteurs .	194
4.4.1. Modification du statut des acteurs et de leurs relations . .	194
4.4.2. La patrimonialisation comme réponse à la décontextualisation des savoirs . .	197
5. Du produit agricole à l'objet culturel .	201
5.1. Questions introductives .	201
5.2. Une ethnographie de l'accueil à la ferme et en coopérative .	203
5.2.1. Des publics citadins . .	203
5.2.3. Déroulement des visites .	207
5.2.4. L'accueil : pour quoi faire ? .	210
5.3. Médiatiser le lien au lieu et au temps . .	215
5.3.1. Exposition d'objets, présentation de soi . .	215
5.3.2. Produire des lieux symboliques ? .	223
5.3.3. L'agro-tourisme, prétexte à une rencontre . .	229

5.4. De l'authenticité et du patrimoine . .	231
5.4.1. Trois conceptions vernaculaires de l'authenticité du beaufort . .	232
5.4.2. La patrimonialisation comme produit d'une idéologie de l'authentique .	235
5.4.3. Une construction patrimoniale qui ne va pas de soi .	243
6. Une réflexion pragmatique sur l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche .	261
6.1. Pour une recherche impliquée . .	261
6.1.1. Introduction .	261
6.1.2. Ethnographie de notre implication . .	264
6.1.3. Analyse de notre implication .	280
6.1.4. Conclusion . .	289
6.2. Agriculture, Patrimoine et Société .	292
6.2.1. Introduction .	293
6.2.2. Le patrimoine : outil de revendications ? . .	296
6.2.3. La nouvelle donne du tourisme .	298
6.2.4. Comment traiter du passé ? .	301
6.2.5. Du patrimoine et du développement .	304
Conclusion .	311
Liste des abréviations .	321
Bibliographie sélective .	325
Annexes . .	339
Annexe 1 - Décret d'AOC des fromages abondance, beaufort et reblochon .	339
Annexe 2 - Zones d'AOC des fromages abondance, beaufort et reblochon . .	350
Annexe 3 - Références sur l'AOC et l'INAO .	352
Annexe 4 - Documents de promotion SIFA, SDB, SIR . .	357
Annexe 5 - Publications personnelles . .	362
Annexe 6 - Présentation du GIS Alpes du Nord .	392
Annexe 7 - Compte-rendu de réunion (26 novembre 1999, Annecy) .	394

Introduction

Nous avons préparé le doctorat de sociologie et anthropologie dans le cadre d'une Convention Industrielle de Formation par la Recherche (CIFRE), dont le contrat s'étalait du 01 juin 1997 au 31 mai 2000. Créées en 1981, les CIFRE sont gérées par l'Association Nationale Recherche et Technologie (ANRT), sous l'autorité du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Elles ont pour but d'attirer un grand nombre de jeunes diplômés, généralement des ingénieurs, vers une formation complémentaire, à vocation industrielle, et dans ce but, rendre compatibles formation par la recherche et début de carrière en entreprise. A ce jour, près de 8000 conventions ont été signées, dont 50% avec des PME-PMI. S'engager dans une démarche CIFRE, c'est accepter de répondre à une double exigence : d'une part une exigence industrielle¹, c'est-à-dire dégager des éléments opérationnels et applicables ; d'autre part une exigence universitaire, sanctionnée par la soutenance d'un doctorat. Le Livret d'accueil adressé au bénéficiaire d'une convention CIFRE le met en garde sur la principale difficulté de la démarche : "savoir concilier les modes de pensée de deux mondes parfois très différents et faire le lien entre les demandes de l'un et les désirs de l'autre (...) et parfois être amené à gérer des "conflits" nés de conceptions différentes". Nous verrons au cours de ce travail

¹ On notera la terminologie employée, qui témoigne de l'orientation des travaux de recherche, tournés principalement vers l'industrie. Cette situation pose la question de l'évolution des métiers de la recherche, des débouchés et de la conception par l'Etat de l'application de résultats. Les ethnologues sont particulièrement sensibles à cette terminologie, dans la mesure où ils sont aujourd'hui de plus en plus sollicités par des syndicats de produits, des associations, des structures culturelles. Cette terminologie reflète l'absence des Sciences de l'Homme et de la Société dans ces dispositifs.

les difficultés que nous avons rencontrées et la manière dont nous avons tenté de les résoudre.

La convention s'est appuyée sur un partenariat entre le Centre de Recherches et d'Etudes Anthropologiques de l'Université Lumière Lyon 2, dont les travaux portent principalement sur l'anthropologie du patrimoine en privilégiant une approche comparative, et l'Union des producteurs de beaufort, dans le cadre des travaux du Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord. Le GIS Alpes du Nord, basé à Chambéry (Savoie), est régi par une convention dont les signataires sont des organismes de recherche (INRA², CEMAGREF³, ITG⁴), des organismes de développement (Chambres d'Agriculture de Savoie, Haute-Savoie, Isère, SUACI Montagne⁵ ; Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes) et des organismes économiques (Association des Appellations Fromagères des Territoires Rhônalpins). Il est intitulé "Groupement de Recherche et de Diffusion de connaissances sur la qualité des pratiques, des produits et des systèmes d'exploitation pour une agriculture partenaire du développement du Massif Alpin" (article 2 de la convention). Les travaux du GIS sont organisés selon trois axes : Axe "Qualité des produits dans les filières de fromages alpins", Axe "Activité agricole et qualité de l'environnement", Axe "Valorisation et transfert de résultats". Ce doctorat s'inscrit dans l'axe "qualité des produits dans les filières de fromages alpins" : les recherches de cet axe portent principalement sur la caractérisation du lait cru entier (composition bactériologique et chimique des laits), sur l'influence des conditions de productions du lait sur les caractéristiques des fromages affinés et sur la définition de l'image des fromages auprès des producteurs et des consommateurs.

Etant donné l'originalité du cadre de ce doctorat, nous avons mis en place un comité de thèse pluridisciplinaire, composé de 10 membres : Laurence Bérard (CNRS), Denis Cerclé (Université Lyon II, CREA), Jean-Baptiste Coulon (INRA, GIS), Claire Delfosse (Université Lille 1, LGH), Agnès Hauwuy (SUACI-GIS), Philippe Fleury (SUACI-GIS), Philippe Marchenay (CNRS), Jean-Baptiste Martin (Université Lyon II, CREA), Michel Rautenberg (Université Lille 1, CLERSE), Christine de Sainte-Marie (INRA). Le comité de thèse s'est réuni environ deux fois par an et a assuré le suivi scientifique de la thèse. D'après la convention CIFRE, le temps de travail était partagé à 70% en entreprise et 30% à l'université. Au-delà de ce cadre formel, nous avons assisté à des séminaires de recherche, à l'Université et dans des centres de recherche, et participé aux activités de recherche et développement du GIS Alpes du Nord (comités de pilotage de l'Axe "Qualité des produits dans les filières de fromages alpins", comités scientifiques du GIS, cellule technique de l'AFTAIP, etc.). Basée à Chambéry (Savoie) dans les locaux du GIS Alpes du Nord durant toute la durée du contrat, notre implication était réelle avec toutes les questions épistémologiques que ce cadre de travail pouvait susciter.

² Institut National de la Recherche Agronomique.

³ Centre d'Etudes sur le Machinisme Agricole et du Génie Rural Eaux et Forêts.

⁴ Institut Technique du Gruyère.

⁵ Service d'Utilité Agricole à Compétences Interdépartementales.

Nous proposons dans un premier temps d'exposer le contexte et les enjeux de recherche au travers des interrogations soulevées par le Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord. De cette façon, nous voulons introduire l'origine de la problématique et l'articulation entre le questionnement social et le questionnement scientifique. Le cadre de travail exige de consacrer plusieurs pages aux conditions d'émergence des interrogations et des attentes locales pour les relier à la problématique anthropologique. En effet, différents paramètres sont à l'origine de la délimitation du terrain de recherche et du choix des produits – supports. Ceux-ci seront donc explicités dans une première partie et c'est à la croisée de ces deux registres que nous avons élaboré dans un second temps notre problématique de recherche, portant sur les processus de patrimonialisation des productions fromagères d'Appellation d'Origine Contrôlée dans les Alpes du Nord. Cette problématique s'inscrit dans un champs particulier de l'anthropologie que nous présenterons avant de développer les deux hypothèses principales de recherche sur lesquelles s'appuie l'ensemble de notre analyse.

Enfin, ce travail doctoral ne saurait être complet et rigoureux de notre point de vue sans d'une part un chapitre consacré à une réflexion épistémologique sur l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche et sur les conditions d'objectivation, et d'autre part s'il n'apportait pas des pistes concrètes pour l'utilisation des résultats dans une perspective de développement. Dans une convention CIFRE, l'ethnologue est responsable de la traduction opérationnelle de ses conclusions et il nous a ainsi paru indispensable de l'insérer dans la rédaction du doctorat afin que l'ensemble du travail effectué durant trois ans soit évalué, sans se limiter au seul exercice de problématisation.

1. Contexte et enjeux de la recherche

1.1. Les questions des professionnels agricoles

Le premier GIS dans les Alpes du Nord est né en 1985 sous une impulsion croisée des groupements de développement agricole qui adressaient des questions spécifiques à la recherche et de l'INRA dont il n'existe pas de centre en Rhône-Alpes. De 1985 à 1995, les thèmes de recherche ont concerné les fonctions de production de l'agriculture : "sol", "prairies et fourrages", "alpage", "production animale", "fromage" et "système d'exploitation agricole". Ces dix premières années de recherche et développement ont permis d'identifier de nouveaux enjeux, notamment liés aux nouvelles fonctions de l'agriculture (élargissement de la notion de qualité aux composantes sanitaire et culturelle, nécessité de faire des ponts avec les nouvelles fonctions de l'agriculture, parallèlement à la politique agricole commune). Le GIS a alors renouvelé sa problématique autour de deux axes : l'axe "qualité des produits dans les filières de fromages alpins" et l'axe "activité agricole et qualité de l'environnement". Dans ce premier axe, la problématique questionne la notion de qualité globale : dans le document destiné au conseil scientifique du GIS en 1997, la présentation générale du projet soulignait que

"la Région Rhône-Alpes est une région riche en produits agricoles revendiquant une liaison forte au terroir dans ses différentes composantes (en particulier caractéristiques du milieu et savoir-faire humain). Les fromages alpins, dont la

plupart bénéficient d'un signe de qualité (AOC, IGP), constituent une partie importante de ces produits. Pour ces fromages, l'enjeu est de maintenir leur bon positionnement actuel sur le marché leur permettant de garantir une valorisation du lait élevé. Cette capacité passe par la maîtrise des filières et l'amélioration de la qualité dans toutes ses composantes. Au-delà de son impact économique direct, la qualité des produits de montagne doit être considérée plus globalement comme le moteur d'un projet de développement de ces zones. La recherche sur la qualité doit tenir compte, dans ses démarches, du contexte des fromages alpins et plus particulièrement 1) de la diversité de la matière première, 2) de la nécessité de concilier la sécurité sanitaire et l'exigence sensorielle sur le lait et le fromage, tout en étant aussi attentifs aux aspects nutritionnels, 3) d'un souci de cohérence des pratiques (agricoles et fabrication) avec l'authenticité et la représentation des produits et, enfin, de l'objectif de maintenir la richesse et la diversité de goûts. La notion de qualité recouvre à la fois des composantes intrinsèques (sensorielle, nutritive, sanitaire) et extrinsèque (" image "). C'est cette notion de qualité globale, particulièrement importante dans le cas des produits de terroir qui constitue notre champ de travail⁶.

Cet extrait du projet de l'axe "qualité des produits" met en lumière les enjeux et les questionnements de l'agriculture aujourd'hui. Il souligne les liens entre agriculture et aménagement du territoire et entre sécurité sanitaire et diversité des goûts et des pratiques. Dans un même mouvement, les discussions sur l'avenir de l'agriculture en Europe marquent l'émergence de nouvelles préoccupations sociales. La Réforme de la Politique agricole commune, la question de la normalisation des systèmes de production, la volonté d'homogénéiser les signes de qualité et de protection, les discussions du Codex Alimentarius et dernièrement les négociations de l'OMC, révèlent la complexité des enjeux tant économiques, que politiques et culturels. Depuis l'interdiction de traiter les bovins aux hormones et le développement de l'encéphalite spongiforme bovine, les problèmes sanitaires se multiplient – ou plus exactement sont l'objet d'une forte médiatisation : en 1999, les alertes à la listéria et à la dioxine ont ravivé les inquiétudes. Une des raisons de ces alertes tient au fait d'une législation de plus en plus stricte. Ainsi, les seuils limites sont plus souvent dépassés : c'est le cas pour la listéria, dont la présence sur des aliments n'engendrent pas forcément une listériose. Mais cette décision entraîne de nombreuses conséquences pour les systèmes fromagers et en particulier les laits crus, déjà largement mis sur le devant de la scène européenne. En effet, jusqu'au 1er janvier 1998, la France bénéficiait de mesures dérogatoires au sein de l'Europe pour ses fromages au lait cru : une tolérance de 100 listéria par gramme de fromage (seuil d'innocuité fixé par l'OMS) était d'usage. Depuis, la filière lait cru a dû se conformer à l'exigence zéro listéria dans 25 grammes de fromage demandée par Bruxelles. Les professionnels de l'agro-alimentaire estiment que "ce seuil est un seuil théorique et inapplicable au quotidien". Au-delà de la question sanitaire – et non moins importante, c'est la reconnaissance de certaines pratiques et savoir-faire qui est en jeu. Le processus de normalisation conduit à la construction d'ateliers de fabrication ressemblant à des laboratoires scientifiques complètement aseptisés. Ce phénomène met à mal l'organisation des systèmes de production, modifiant les pratiques et faisant jouer un rôle

⁶ *Compte-rendu d'étape 1996 / 1997, présenté au Conseil scientifique du GIS Alpes du Nord, p. 7.*

de plus en plus important aux intervenants techniques.

Dans les Alpes du Nord françaises, l'agriculture repose en partie sur des productions fromagères diversifiées : il existe des fromages à pâtes pressées cuites et mi-cuites (abondance, beaufort, emmental, thollon), d'autres non cuites (chambarand, tamié, chevrotin des Aravis, grataron du Beaufortain, reblochon, tomme de Savoie, vacherin, etc.), ainsi que des préparations fromagères à base de sérum et de babeurre. Ces fromages sont au coeur des systèmes agro-pastoraux et leur fabrication relève de savoir-faire et pratiques techniques transmis d'une génération à l'autre. Les systèmes fromagers des Alpes du Nord revêtent des configurations diverses, dans la mesure où certains bénéficient d'un signe de qualité (A.O.C., Label régional ou I.G.P. ...), d'autres sont en train d'en formuler la demande, et enfin, d'autres encore n'ont qu'une production très restreinte et saisonnière. Les enjeux culturels et sociaux sont importants : c'est l'affirmation des identités locales qui se joue au sein de la construction de l'Europe. Quelle place est laissée aux pratiques locales ? Comment le global est-il interprété et adapté dans le local ? L'avenir de l'agriculture de montagne croise les questions liées au développement du tourisme. La montagne est l'objet de nombreuses représentations ; d'abord crainte, elle est devenue progressivement source d'émerveillement. Dès le début du vingtième siècle, les touristes se pressaient pour contempler les cascades et les flancs escarpés et faire des excursions sur la mer de glace. Les Alpes du Nord françaises offrent ainsi un potentiel touristique riche et intéressant, associant à la fois des espaces naturels, des circuits culturels thématiques, des productions agricoles et alimentaires locales, des randonnées. En 1965, à Grenoble, le colloque organisé sur le thème "Tourisme et vie rurale en montagne" soulevait la problématique du développement touristique : le succès du tourisme représente-t-il un aménagement de la montagne, avec les montagnards, ou n'est-il qu'une forme de colonisation venue de l'extérieur ? A cet époque, même si une partie des montagnards avait su tirer partie du tourisme et "bâtir une véritable promotion sociale" (Veyret, 1966 : 6), il ne s'agissait que d'initiatives individuelles et non pas d'une symbiose entre agriculture et tourisme. Les participants à ce colloque soulignaient que le succès éclatant des stations, où ont été faits d'énormes investissements, la création de nouvelles stations, les foules de skieurs et de visiteurs, démontraient la puissance du phénomène "qui plonge de profondes racines dans notre civilisation" (Veyret, 1966 : 7). Aujourd'hui, cette question est encore d'actualité, preuve en est la multiplication des colloques et conférences sur ce thème⁷.

C'est au sein de ce contexte que s'inscrit la demande des partenaires du GIS adressée à l'ethnologie. Deux questions se posent : pourquoi le GIS s'est-il tourné vers l'ethnologie ? pourquoi financer une thèse CIFRE ?

Pour répondre à la première interrogation, notons tout d'abord que la participation de l'équipe de recherche "Ressources des terroirs" (UMR 8575 APSONAT, antenne de Bourg-en-Bresse) au conseil scientifique de GIS Alpes du Nord a été un point important dans la construction de la demande auprès de l'ethnologie. Ayant travaillé en DEA sur les

⁷ On peut citer par exemple "Le développement durable de la Vallée de Chamonix en regard des hommes, de la nature et de son économie" (Les Houches, septembre 1997), "A propos du patrimoine agri-culturel rhônalpin" (Mirabel, novembre 1997), "Villages d'altitude, connaître le patrimoine, servir le développement" (Arvieux, décembre 1995).

questions de délimitation de zone d'appellation d'origine contrôlée et de spécificités des fromages abondance et raschera dans le cadre d'un programme européen, le sujet de thèse devait poursuivre la réflexion sur la patrimonialisation du vivant. Plusieurs réunions préparatoires entre septembre 1996 et juin 1997 ont permis de mieux articuler problématique de recherche et questions du GIS. Le choix de financer une thèse, qui plus est une thèse CIFRE, s'explique d'une part par la volonté de garantir la scientificité des travaux et d'autre part de s'assurer une sortie opérationnelle des résultats à destination prioritairement des responsables interprofessionnels des syndicats de défense AOC.

Il est par ailleurs nécessaire de retracer l'évolution des réflexions autour de ce qui était nommé à l'époque "qualité extrinsèque des fromages". Les différents partenaires du GIS s'interrogeaient sur les disciplines à solliciter : marketing, sociologie, ethnologie, socio-économie (économie des conventions). Dans des documents produits par le GIS, datant de 1996, le thème était intitulé "Caractérisation de l'authenticité des produits : fromages alpins". L'objectif était de mettre en place une approche "image, représentation des produits et des territoires" au sein des deux axes de recherche "Qualité des produits" et "Qualité de l'environnement". Selon le GIS, les termes du problème étaient les suivants :

"La plupart des fromages alpins ont su préserver une relative cohérence dans les conditions de production du lait d'une part et la mise en oeuvre du lait au cours d'élaboration du produit d'autre part et revendiquent de manière plus générale l'ancrage des fromages dans leurs territoires. Les interprofessions fromagères, qui organisent les relations entre acteurs au sein de la filière et qui initient (en partie ou totalement) la communication vers les consommateurs, sont les garantes de l'évolution du positionnement de chaque fromage. A l'heure actuelle, afin de renforcer leur positionnement vis à vis en particulier d'une utilisation abusive de la notion d'authenticité, il est nécessaire qu'elles explicitent les éléments qui participent à ce positionnement et les arguments à mettre en avant pour communiquer vers le consommateur. Le cadre de référence des interprofessions est large : il s'appuie sur le lien qui les unit à leur terroir, sur un ancrage historique mais aussi plus largement sur leur contribution à l'économie de leur région ainsi qu'au maintien et à l'entretien du cadre de vie. Ce cadre de référence, qui constitue le positionnement des produits, relève de la responsabilité des producteurs locaux. Ainsi, notre démarche ne peut être assimilée à une démarche canonique (dite de positionnement "actif") qui consiste à concevoir en fonction des attentes d'une catégorie de consommateur préalablement ciblée. Les choix techniques sont orientés vers l'aval, puisque "la qualité, c'est ce que veut le consommateur". Dans notre démarche, il ne s'agit donc pas de modifier le cadre de référence ou le positionnement des produits mais d'aider les responsables à l'argumenter et le formaliser. Ce cadre est contextualisé et suppose également que les acteurs locaux prennent en compte les attentes "supposées" des consommateurs potentiels. Inversement, le consommateur est de plus en plus soucieux de se distinguer à travers des produits dont le "gratifiant imaginaire" permet une réappropriation beaucoup plus globale que le simple fait alimentaire, formule – outre des exigences spécifiques sur le bien consommable – des attentes et/ou des jugements sur la manière dont ces biens sont élaborés, et sur le rôle des différents opérateurs.

Cette vision citoyenne redéfinit un ensemble de fonctions et de représentations à l'agriculture dans le rôle qu'elle doit jouer dans la société globale. Au-delà de leurs attentes ou de leurs perceptions, nous pourrions nous intéresser à la curiosité des consommateurs vis à vis des modes de fabrication des produits⁸. La confrontation du cadre de références des fromages alpins définis par les acteurs et d'une approche des perceptions et des représentations par les consommateurs constitue un champ d'intervention pertinent. Cette confrontation devrait permettre d'apporter des éléments concernant le raisonnement des évolutions des pratiques des opérateurs concernés⁹ mais aussi de mieux définir les messages auprès des consommateurs en fonction de la manière dont elles sont perçues ou reçues par l'utilisateur final ; Une relation du local au global s'élabore dans une perspective où les espaces sont identifiés et délimités et les "attentes sociales" établies par rapport à cet ensemble spatial. Au-delà de l'image propre de chacun des fromages alpins, la question est de savoir quel univers de pratiques, de valeurs et de cohérence les unit, plus ou moins en adéquation avec les représentations des consommateurs. Plus concrètement, quel cadre de références commun sont-ils prêts à partager et à mettre en avant vis à vis du consommateur ?"

Cet extrait est tiré d'un document de travail élaboré par les responsables de l'axe "qualité des produits", dont les grandes lignes ont été publiées dans un rapport d'étape à l'attention du conseil scientifique. Il s'agit d'une première formalisation des questions qui émergeaient des discussions au cours des réunions entre professionnels et responsables agricoles, techniciens, ingénieurs de recherche et développement. A la lecture de cet extrait, on distingue différents registres de questionnement : la place et les attentes des consommateurs, le positionnement des fromages sur un marché concurrentiel et contesté dans la mesure où d'autres semblent utiliser abusivement les notions d'authenticité et de tradition, des nouvelles fonctions pour l'agriculture, l'articulation entre pratiques techniques et valeurs et représentations des consommateurs.

En amont de la recherche, nous avons rencontré des représentants du GIS à plusieurs reprises pour échanger et clarifier les attentes. Les interrogations principales portaient sur l'existence ou non d'une cohérence entre l'image des produits par les producteurs avec celle des consommateurs. L'avenir et la viabilité des systèmes productifs alpins dans le marché agro-alimentaire suscitaient de nombreuses inquiétudes : ces fromages sont-ils en décalage avec les attentes des consommateurs ? Peut-on les adapter au marché ? Quelle est la marge d'évolution des pratiques techniques sans dommage pour le sens du système ? Quelles sont les pratiques à préserver et quelles sont celles qui peuvent évoluer ou être supprimées sans risque de dénaturer les caractéristiques traditionnelles et authentiques des fromages ? Ces documents et les discussions préparatoires sont les premiers matériaux de notre recherche car leur analyse

⁸ *Notons d'ores et déjà ici qu'apparaît en filigrane l'idée de "consommateurs" interférant dans l'identité des productions fromagères, dont l'acte d'achat pourrait s'inscrire dans une perspective culturelle et patrimoniale.*

⁹ *Une des premières tâches consiste à identifier qui sont les "opérateurs concernés", leur statut, leur rôle, leur poids au sein des systèmes de production. On peut notamment se demander si les "opérateurs concernés" seront les "utilisateurs finaux".*

met en lumière les présupposés, les craintes, les tensions et les controverses entre les acteurs du GIS. Ceux-ci sont très diversifiés : selon que l'on est agriculteur, agronome, responsable agricole, zootechnicien, ingénieur en R&D, microbiologiste ou technicien fromager, on identifie différemment les enjeux.

L'extrait présenté plus haut est significatif des discussions et des débats préalables à la mise en place de la thèse. Il mobilise plusieurs registres sémantiques, révélateurs de la difficulté à faire des choix et à identifier une question claire. Toutes ces interrogations intéressent l'ethnologue car elles témoignent d'une part des relations ambiguës et tendues entre les acteurs impliqués, d'autre part des enjeux de la caractérisation des fromages et de la reconnaissance de compétences au détriment d'autres, et enfin de l'évolution et de la place de l'agriculture dans notre société. Avoir engagé un travail ethnologique révèle, à notre sens, qu'il y avait également des attentes implicites, non formalisées, même si ce choix résultait en partie aussi d'opportunités financières et scientifiques à un moment donné. Les questions explicites portent essentiellement sur l'aval de la production ; on note peu de questions sur les producteurs, les relations avec les responsables interprofessionnels, sur les éléments retenus dans les règlements techniques ou sur les valeurs accordées aux savoirs. Ces thèmes sont difficiles à soulever puisqu'ils pourraient conduire à une remise en question de certaines légitimités ou d'orientations générales qui semblaient acquises. Or si l'on reprend l'idée que l'un des objectifs des interprofessions fromagères est "de renforcer leur positionnement vis à vis en particulier d'une utilisation abusive de la notion d'authenticité", nous sommes amenée à interroger cette notion, qui semble aller de soi alors même qu'elle est au contraire porteuse d'idéologie et certainement pas univoque pour l'ensemble des acteurs de la production.

Par ailleurs, au regard des premiers éléments dont nous disposons, on s'aperçoit que les auteurs des documents attribuent à ces productions fromagères un statut de "produits du terroir", de "produits traditionnels et authentiques", suggérant ainsi que les produits agricoles ne sont pas seulement des produits de consommation, mais qu'ils sont porteurs de valeurs. Dans cette perspective, il s'agit d'analyser ce que recouvre ces valeurs pour l'ensemble des acteurs impliqués : en effet, il est indispensable d'identifier les acteurs et de comprendre ce que chacun met en avant et privilégie comme porteur de sens. Progressivement, l'idée d'une construction sociale des productions fromagères se dégage et nous conduit à proposer l'hypothèse qu'elles sont l'objet d'un processus de patrimonialisation, qui, par l'échange et la rencontre dans des lieux spécifiques, modifierait d'une part la configuration des rapports de force entre les acteurs impliqués et transformerait d'autre part les produits agricoles en objets culturels et patrimoniaux.

A ce stade de la réflexion, le détour par l'étymologie et l'histoire de la notion de patrimoine permettra de mettre en lumière les raisons de l'émergence des questions du GIS et de les mettre en relations avec notre problématique de recherche.

1.2. Evolution de la notion de patrimoine

1.2.1. De l'étymologie aux controverses de la politique patrimoniale

Aujourd'hui, tous les acteurs sociaux mobilisent le patrimoine : est-ce un sésame qui ouvre toutes les portes, un artéfact d'un passé meilleur et idéalisé ou un moyen moderne de prendre en charge la continuité ? Le patrimoine pour qui, le patrimoine de qui ? La référence à l'étymologie montre que la notion de patrimoine s'insère dans le registre de la transmission et bénéficie d'une valeur sociale. En effet, apparu au XII^{ème} siècle, le terme "patrimoine", qui vient du latin *patrimonium*, dérivé de *pater* signifiant "père", exprimait moins la paternité physique qu'une valeur sociale : c'est l'homme représentant la suite des générations¹⁰. Selon Le Littré (édition de 1960), le patrimoine est un bien d'héritage qui descend suivant les lois, des pères et mères à leurs enfants. En général, il s'agit de biens de famille, par opposition aux acquêts, biens acquis par l'un des époux à titre onéreux et qui entre dans la masse commune, dans le régime de la communauté légale. Par extension, il se dit des trônes, des charges, des prérogatives qui se transmettent héréditairement comme un patrimoine. En revanche, le terme "patrimonial" n'est apparu qu'au XIV^{ème} siècle et vient du bas latin juridique *patrimonialis*. Depuis la Révolution, on a appelé biens patrimoniaux les biens provenant de la famille par hérédité, en opposition aux biens nationaux, c'est-à-dire qui ont été, à la suite d'une confiscation, vendus au profit de la nation¹¹. C'est à cette époque, marquée par les réformes et les excès, qu'est apparue l'idée d'un patrimoine national, unifiant la nation autour de quelques grands hommes et monuments. Epoque également où l'Abbé Grégoire s'attaquait aux langues régionales, source de division du peuple français et de revendications des particularismes locaux. Au cours des siècles, la perception du bien patrimonial et de ses attributs s'est modifiée. Selon Babelon et Chastel, la conscience patrimoniale serait le produit d'un avatar religieux procédant de la désacralisation des reliques pour détacher "les fidèles d'une religion trop matérielle, attachée aux apparences, pour la conduire vers la religion des Lumières, qui réconcilie la Foi et la Raison dans la clarté des grandes vitreries blanches des temps néo-classiques, aux applaudissements de Diderot (1995 : 25). Les auteurs estiment qu'à partir de là l'opinion éclairée était mûre pour saisir le patrimoine sous un autre jour ; non plus l'objet ou l'édifice sacré, religieusement admiré, mais un "monument, c'est-à-dire un témoignage d'histoire, un repère pour connaître la vie des générations disparues. "Lavé de son auréole désuète, isolé de son contexte, détaché même de sa fonction, le monument accède au rang de curiosité, c'est-à-dire déjà d'objet de musée" ; Babelon et Chastel évoquent ici l'idée que le processus de patrimonialisation interférerait avec le statut même des objets concernés et qu'il impliquerait de nouveaux acteurs, les publics. Progressivement, au XX^{ème} siècle, les interrogations changent de registres, les acteurs de la patrimonialisation se multiplient, sans qu'ils en aient parfois eux-mêmes conscience, les questions "ne se focalisent plus sur la nation mais sur la société, son fonctionnement, sa complexité et sa diversité" (Chiva, 1994 : 21).

Dans ce même mouvement d'émergence d'une conscience patrimoniale, l'UNESCO

¹⁰ *Dictionnaire étymologique du français*, Le Robert, 1985

¹¹ *Dictionnaire de la langue française*, Littré, 1960.

adopte en novembre 1972 la Convention pour la Protection du Patrimoine Mondial, Culturel et Naturel. A l'heure actuelle, 630 sites sont inscrits dont 480 biens culturels et 128 biens naturels et 22 mixtes situés dans 118 Etats parties. Une rapide lecture de la liste révèle à quel point le patrimoine est une notion occidentale. En effet, les pays comme la France, l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, les Etats-Unis d'Amérique ou l'Australie comptent en moyenne une vingtaine de sites inscrits au Patrimoine mondial, alors que dans le même temps, des pays comme le Ghana, Haïti, la Jordanie, l'Ouzbékistan ou la Cameroun n'en comptent qu'un ou deux. Ces pays n'ont-ils pas de sites de valeur susceptibles d'être inscrits comme Patrimoine Mondial ? Ce constat vient confirmer le caractère occidental de la conscience patrimoniale. Pour aller dans le même sens, il est intéressant de signaler que la Russie et la Chine connaissent une frénésie d'inscription de sites respectivement depuis 1990 et 1987, singulièrement une époque d'ouverture au reste du monde occidental en particulier. On notera en outre que le dernier site français inscrit est le village de Saint Emilion¹², reconnaissant ainsi des pratiques viticoles et un produit, au-delà du site lui-même.

En 1980, Marc Guillaume propose une analyse de la politique du patrimoine en France, premier ouvrage polémique sur le patrimoine. Il soulève en particulier la question de la conservation des objets obsolètes et note que "la volonté de conserver exprime beaucoup plus qu'une simple nostalgie du passé (...) mais participe d'un véritable deuil à l'égard du monde qui disparaît irréversiblement" (1980 : 12). Guillaume met en évidence les formes de l'institutionnalisation du patrimoine en soulignant que la rhétorique du patrimoine se présente comme un avatar du paternalisme étatique. En d'autres termes, les processus de patrimonialisation, qui font partie de la politique patrimoniale de l'Etat français, sont associés à un acte volontariste de dire aux individus ce qui les rassemble, ce qui les unit et de faire en sorte qu'ils s'identifient à ces objets, sous-entendant que les individus sont incapables de penser par eux-mêmes. L'Etat a érigé des objets en patrimoine comme garants de l'identité et de l'unité de la nation, politique que dénonce Marc Guillaume de façon vindicative : "la politique du patrimoine est donc bien une politique au sens le plus traditionnel du terme, art de paître le bétail humain, aujourd'hui égaré et ramené dans le champ rassurant d'une fiction : celle d'une société qui saurait mieux que les autres, concilier la continuité et le changement, la conservation et la création" (1980 : 15). Au-delà du ton polémique, l'ouvrage de Marc Guillaume a le mérite de mettre en évidence les contradictions et les dérives d'une politique du patrimoine n'associant pas les acteurs sociaux et s'appuyant sur une logique jacobine. Toutefois, la notion de patrimoine telle qu'elle est traitée par Guillaume se confond avec la mémoire et les procédures de conservation. Dans cette perspective, le patrimoine est assimilé à des objets du temps passé, conservés pour ne pas être oubliés. Mais l'analyse de Guillaume met en évidence que ces objets, en changeant de fonction, ou plus exactement en sortant

¹² "France. Juridiction de Saint-Emilion. La viticulture a été introduite dans cette région fertile d'Aquitaine par les Romains et s'est intensifiée au Moyen Age. Le territoire de Saint-Emilion a bénéficié de sa situation sur la route de pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle et plusieurs églises, monastères et hospices y ont été construits à partir du XIe siècle. Le statut particulier de juridiction lui a été accordé au cours de la période du gouvernement anglais au XIIe siècle. Il s'agit d'un paysage exceptionnel, entièrement consacré à la viticulture, dont les villes et villages comptent de nombreux monuments historiques de qualité." Source : UNESCO.

de la sphère de production, acquièrent une nouvelle valeur, notamment symbolique perdant parallèlement leur fonction strictement utilitaire. Il soulève un certain nombre de questions relatives aux frontières entre l'individuel et le collectif, aux raisons de la conservation d'objets très ordinaires et aux processus qui octroient une valeur à un objet sans valeur. Dans cette tentative de problématiser l'effervescence autour du patrimoine dans les années quatre-vingt, on remarque qu'il s'agit plus de mémoire que de patrimoine, qu'il s'agit d'une analyse du deuil, de l'oubli, de la conservation et non d'une analyse du processus de patrimonialisation, sinon d'une patrimonialisation institutionnelle, matérielle et officielle. Notre recherche doctorale propose de revisiter la notion de patrimoine et le processus de patrimonialisation dans le champ du social, où les acteurs locaux prennent une place importante.

Lorsque ensuite Henri-Pierre Jeudy publie *Mémoire du social* en 1986, la configuration de la politique du patrimoine a déjà évolué, notamment avec la création en 1980 de la Mission du Patrimoine Ethnologique. En ouverture de son ouvrage, il s'interroge sur les modalités du changement de forme et de finalité de la conservation culturelle des objets et des coutumes en train de s'opérer, et souligne que "derrière les préoccupations habituelles de la sauvegarde des patrimoines se manifeste le désir d'investir les mémoires collectives des sociétés" (1986 : 7). Il prend le contre-pied de Marc Guillaume en affirmant qu'il ne s'agit pas d'un retour nostalgique au passé ni d'un refus de vivre le temps présent mais d'un besoin de "consécration de tous les signes culturels". Il lance dès les premières lignes de son livre les bases d'une nouvelle approche du patrimoine : "les monuments ne suffisent plus, la grande vague du " rétro " a fait jaillir l'envie de s'approprier et de soigner les traces d'un passé présent". Les traces d'un passé présent... d'un passé interprété avec le regard du présent ? Cette perspective s'inscrit dans l'idée que "conserver ne veut plus dire préserver ou sauvegarder mais d'abord restituer, réhabiliter ou se réapproprier" (1986 : 8). Dans la seconde partie de son ouvrage, Henri-Pierre Jeudy s'attache à analyser le rôle des musées dans la mise en valeur des patrimoines. Il y a en effet beaucoup à dire sur cette prolifération des musées, sur ces "effets de compensation sociétaux" (Grange, 1998) que constituent ces phénomènes de patrimonialisation multiples. Jeudy souligne que le patrimoine "a besoin d'une théâtralisation permanente qui n'est pas réductible au spectacle qu'offre une structure muséographique" (1986 : 23). Pour autant, il n'analyse pas les autres formes de valorisation et surtout les formes d'appropriation de la dimension sociale du patrimoine. Lorsqu'il dit que construire un musée dans un village, ce n'est pas seulement un acte collectif de restitution des échanges perdus, mais que c'est aussi un échange présent, il laisse de côté l'étude des catégories d'acteurs impliqués dans ce processus. Ce qui nous paraît intéressant ici, c'est d'approfondir la question des acteurs : qui sont-ils ? Quels systèmes de représentations insèrent-ils dans le jeu social ? Dans le cas des productions fromagères, l'évolution du statut des produits, liée aux processus de patrimonialisation, semble interférer avec le statut des acteurs, tant agriculteurs qu'individus non impliqués localement. Qu'est-ce qui se joue dans leur rencontre ? En quoi la théâtralisation d'objets et de pratiques influe-t-elle dans la construction patrimoniale ?

La définition d'une politique du patrimoine en France est l'objet de controverses. Jean-Michel Lénaud, à l'opposé de Marc Guillaume, dénonce le désengagement de l'Etat

en matière de politique patrimoniale. Il s'inquiète de la "balkanisation du patrimoine" et s'interroge sur la possibilité et l'intérêt de protéger la mémoire, qu'il distingue de la définition classique du patrimoine. L'action de l'Etat ne pourrait pas s'appliquer à la mémoire : "Comment protéger la mémoire ? Etait-ce même souhaitable ? En effet, s'il faut protéger la mémoire de l'oubli, c'est quelle n'est plus vivante, à tout le moins en position de disparaître : peut-on maintenir artificiellement une mémoire ? Si, par ailleurs, il faut protéger des agressions d'autrui, c'est qu'elle n'est pas unanimement perçue : doit-on maintenir la mémoire d'un groupe au détriment d'un autre groupe ?" (1992 : 120). Mais tout processus de patrimonialisation n'exprime-t-il pas un choix, n'opère-t-il pas un tri entre les différents objets potentiellement patrimonialisables ? Bien que n'adhérant pas à la conception patrimoniale de Pierre Nora – la définition des *lieux de mémoire*¹³ ne correspond pas à celle de l'Etat qui pourtant s'approprie cette expression et provoque un quiproquo – Jean-Michel Léniard ne note pas pour autant le mouvement lent mais pourtant perceptible d'une nouvelle pratique du patrimoine, lié notamment à l'intérêt que les sciences humaines et sociales lui portent. En effet, "la balkanisation du patrimoine", l'élargissement de la notion à de nouveaux objets, l'émergence de nouvelles revendications, la localisation des pouvoirs de décision, ont ouvert la porte à une renaissance et une régénérescence des stratégies d'appropriation et de valorisation de biens communs, que les anthropologues analysent comme des biens patrimoniaux. Michel Rautenberg a développé l'idée selon laquelle l'appropriation de la notion de patrimoine par les sciences humaines a conduit à un renouvellement de l'approche du patrimoine (1997). Dépassant les distinctions disciplinaires, spatiales, temporelles, techniques, les ethnologues ont proposé un regard plus pragmatique privilégiant une démarche partant du sens que des acteurs locaux donnent à certaines pratiques. C'est au début des années quatre-vingt que les acteurs de la politique culturelle ont commencé à réfléchir à l'idée d'un patrimoine social ou populaire¹⁴. Progressivement s'est développée la notion de patrimoine ethnologique¹⁵, recouvrant l'ensemble des modes spécifiques d'existence matérielle et d'organisation sociale des groupes qui le composent, leurs savoirs, leur représentation du monde et, de façon générale, les éléments qui fondent

¹³ Dans *Les lieux de mémoires*, Pierre Nora centre sa problématique sur des lieux ou des institutions fondés en légitimité. Son approche ne prend pas en compte les mémoires populaires non institutionnalisées, mais il s'attache, à travers son analyse socio-historique, à une mémoire dont on retrouve des archives, des sources écrites. Cette approche tend à ignorer les tensions politiques, symboliques, auxquelles sont confrontés les groupes sociaux et à considérer le patrimoine comme donné et non comme un objet construit socialement, même si dans le débat faisant suite aux articles la question est soulevée. Toutefois, cette approche est intéressante car elle alimente la réflexion et les discussions sur les différentes formes de patrimoine, et notamment dans sa dimension institutionnelle.

¹⁴ Le patrimoine social ou populaire faisait référence à des pratiques ou des objets ne relevant pas de la sphère artistique ou non reconnus par les élites. On rejoint ici la distinction entre culture populaire et culture des élites. Voir à ce propos *Les cultures populaires. Introductions et synthèses*, Colloque à l'Université de Nantes, 9-10 juin 1983, organisé par la Société d'Ethnologie Française et la Société Française de Sociologie.

¹⁵ Se reporter à l'article de Isac Chiva, 1990 - *Le patrimoine ethnologique, l'exemple de la France*, *Encyclopédia Universalis*, Symposium, pp. 229-240.

l'identité de chaque groupe social et le différencient des autres. Cette conception du patrimoine est venue bousculer les définitions classiques de la notion¹⁶ en mettant au coeur de la démarche scientifique le sens que les hommes donnent aux objets et aux pratiques sociales. Il ne s'agit plus de partir de catégories préétablies dans lesquelles on inscrit les objets du patrimoine. Bien au contraire, l'approche anthropologique privilégie les relations que les hommes entretiennent avec l'espace et avec le temps et c'est dans cette perspective que se révèle tout l'intérêt de l'article de Gérard Lenclud sur la notion de tradition, soulignant que "la tradition, supposée être conservation, manifeste une singulière capacité à la variation, ménage une étonnante marge de liberté à ceux qui la servent (ou la manipulent)", (1987 : 114). L'auteur met en lumière que la tradition, loin d'être une "vérité" qui s'impose aux hommes, est d'abord un "point de vue" qu'ils portent sur ce qui les a précédés, elle est un "message culturel". Lenclud invite à analyser la tradition non pas par une approche historique¹⁷, partant du passé en allant vers le présent, mais au contraire de faire le chemin inverse pour comprendre comment les hommes d'aujourd'hui constituent leur tradition, interprètent des éléments du passé en donnant du sens au présent. Cette idée avait été évoqué par Pascal Boyer dès 1986 où il notait que la tradition résidait moins dans la conservation effective des objets culturels que dans les efforts déployés pour y parvenir (1986 : 314)¹⁸.

¹⁶ Isac Chiva s'interrogeait sur le terme de patrimoine : entre mot-slogan, vide de sens, et un véritable mot-concept, polysémique.

¹⁷ Eric Hobsbawm fait parti de ces historiens qui ont entrepris une analyse critique de la notion de tradition. Il distingue les "traditions inventées" des "traditions anciennes véritables". Il définit les premières comme "un ensemble de paradigmes de pratiques de nature rituelle et symbolique qui sont normalement gouvernées par des règles ouvertement ou tacitement acceptées et qui cherchent à inculquer certaines valeurs et normes de comportement par la répétition, ce qui implique automatiquement une continuité avec le passé" (1983 : 174). Le paradigme de la tradition inventée permettrait de repenser les phénomènes de réinterprétation symbolique dans une perspective d'instrumentalisation de la tradition. Cette conception marxiste de la tradition pose problème car elle présente une analyse dialectique entre deux formes de tradition, mais dans une perspective de continuité temporelle et non sémantique. En d'autres termes, l'auteur mesure la véracité d'une tradition à son mimétisme et à son antériorité : si elle se poursuit au-delà de deux siècles, la tradition est estampillée authentique ! Cette approche historique ne peut être satisfaisante pour plusieurs raisons : d'une part, elle ne mentionne pas le sens de la perpétuation d'un usage ou les raisons de l'innovation ; d'autre part, elle établit des critères de véracité d'ordre scientifique mais non liés à la signification vernaculaire ; et enfin, elle déplace l'analyse dans le registre de la convention, occultant la part idéologique des pratiques traditionnelles, ainsi qu'il l'écrit à la page 176 : "de tels réseaux de conventions et de routines ne sont pas des traditions inventées tant que leurs fonctions, et donc leurs justifications, restent techniques plutôt qu'idéologiques." Bien que soulevant des questions très intéressantes, Hobsbawm semble ignorer le sens de la construction de la tradition par les communautés du présent. La distinction des deux types de tradition ne résiste pas à l'examen des faits : peut-on soutenir l'idée que parce que le passé est accessible (sources écrites datant de plusieurs siècles), nous pouvons dater et définir ce qui fait tradition ? Evidemment, certaines pratiques se sont modifiées dans le temps mais l'ancienneté peut-elle créer la traditionnalité ? Gérard Lenclud rappelle les "innombrables erreurs historiques commises de bonne foi, ou non, pour prouver l'ancienneté d'une tradition" (1994 : 29), mettant d'une part en doute la fiabilité du critère de continuité dans le temps et soulignant d'autre part que les sciences de la culture ne disposent pas d'instrument gradué pour mesurer objectivement le changement.

¹⁸ Pouillon avait déjà esquissé en 1977 dans *La Nouvelle Revue de Psychanalyse* que le problème était sans doute moins celui de la prégnance de la tradition, de sa continuité, que celui des modalités de sa transmission.

1.2.2. Le vivant : une nouvelle catégorie patrimoniale

Depuis l'apparition du terme, le patrimoine s'est élargi à de nouvelles catégories d'objets. Cette notion polysémique intéresse de nombreuses recherches et s'est élargie à de nouveaux objets (Bérard, Marchenay, 1995) pour prendre en compte aujourd'hui non seulement le bâti monumental (cathédrale, château), mais également un ensemble d'éléments - bâtis et non bâtis - du patrimoine rural (habitats vernaculaires, lavoirs, paysages, produits du terroir, savoir-faire). Les objets patrimoniaux sont fortement sollicités tant par les politiques publiques dans le cadre du développement local que par des groupes d'acteurs engagés dans la valorisation du patrimoine (Rautenberg, 1998). La construction patrimoniale est un acte volontariste et collectif, réunissant un ensemble d'acteurs aux logiques et stratégies diverses, susceptible de conduire à une modification du statut des produits patrimonialisés (Faure, 1996).

Le doctorat de sociologie et anthropologie proposé ici s'inscrit dans les travaux de recherche menés par l'équipe du Centre de recherche et d'études anthropologiques de l'Université Lumière Lyon II dont les activités sont centrées sur l'anthropologie du patrimoine et qui privilégie une approche comparative. Le patrimoine apparaît comme l'un des principaux opérateurs des recompositions sociales et culturelles et se présente comme l'instrument des reconstructions de la mémoire collective et identitaire en lien avec l'espace et le temps. Ainsi, nous analyserons dans cette perspective la manière dont des acteurs élaborent des stratégies de mise en valeur des ressources locales. La notion de patrimoine est un point d'articulation de l'individuel et du collectif et le processus de patrimonialisation devient alors une véritable construction d'un objet médiatique grâce auquel des expériences, des idées, des valeurs vont être projetées dans le social. Ce doctorat s'inscrit également dans les travaux menés par l'antenne CNRS APSONAT "Ressources des terroirs" : cette équipe de recherche développe une approche ethnologique des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles, s'attachant à identifier le système de production, la fonction sociale et la signification des ces produits pour les acteurs concernés et explore différents thèmes tels que l'évolution de tradition, le contenu du lien au lieu et l'évaluation de l'antériorité des produits. Ces productions occupent une place particulière dans la communauté qui les a fait naître ou les a adoptées, mais également plus généralement dans notre société. Elles font l'objet depuis quelques années d'un vaste mouvement de patrimonialisation – attribution à ces produits d'un statut de patrimoine – qui mobilise un nombre croissant d'acteurs. Ces procédures de patrimonialisation s'accompagnent ici d'une gestion très complexe de l'objet, sujet à modification, aménagement, reconstruction et amenant des interrogations tout à fait spécifiques à cette catégorie de patrimoine.

En 1993 était organisé un séminaire¹⁹ à l'Université Lumière Lyon II sur "La patrimonialisation du vivant : variétés, races, produits". L'objectif était d'encourager le dialogue entre des acteurs qui sont confrontés à la problématique de la patrimonialisation,

¹⁹ Organisé par la DRAC et le CREA sur ce thème dans le cadre du Programme Pluriannuel en Sciences Humaines, le 2 mars 1993 à Lyon, intitulé " Lieux et territoires du patrimoine ".

impliqués dans la mise en oeuvre de politiques concernant la gestion du patrimoine vivant, chercheurs, gens de terrain, professionnels. Cette journée a été l'occasion d'une réflexion sur cette catégorie du patrimoine ne rentrant pas dans les définitions communes des objets patrimoniaux et a permis de jeter les bases d'une réflexion plus large sur le patrimoine vivant. Laurence Bérard et Philippe Marchenay soulignent que "ces ressources locales sont des lieux d'articulation privilégiés entre le biologique et le social. Elles combinent, à l'intérieur d'un large cadre et selon des degrés d'intensité variable, l'appartenance à un lieu géographique, un ancrage historique, des usages locaux, des savoirs, des pratiques techniques, des attitudes et des représentations qui leur sont propres" (1994 : 87). La recherche que nous avons menée pour le Diplôme d'Etudes Approfondies, réalisée dans le cadre d'un programme européen sur *Les produits de terroir en Europe du Sud : caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité ; Stratégies de valorisation* (1998d), dont Laurence Bérard et Philippe Marchenay étaient les coordonnateurs, a permis de mettre en évidence le processus de changement de statut des fromages abondance et raschera (Piémont, Italie) à partir de l'analyse de l'élaboration de l'AOC (critère de production, établissement de la zone de production). L'insertion de ce travail dans un programme européen, visant d'une part à mieux comprendre ce qui fait la spécificité des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles et d'autre part, à analyser la façon dont cette spécificité s'inscrit dans une perspective de protection et de valorisation, a permis de mettre en perspective les résultats avec d'autres approches et d'autres situations. Ces recherches ont fait ressortir la complexité de ces productions, dont la dimension culturelle peut prendre une coloration identitaire plus ou moins marquée selon la force avec laquelle les sociétés locales se les approprient et les revendiquent. L'approche anthropologique du programme s'est intéressée aux processus de patrimonialisation auxquels sont confrontés ces produits et a souligné la dynamique dans laquelle ils s'inscrivent, souvent associés à tort à l'inertie et à l'immobilisme. Ainsi, les résultats des recherches ont montré que de nouveaux acteurs, professionnels, techniciens, institutionnels, interfèrent dans le processus de patrimonialisation, aboutissant à une véritable construction sociale de ces productions.

Depuis la fin des années quatre-vingt, les séminaires et les programmes de recherche sur la qualité des produits agricoles se multiplient. L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), et plus spécifiquement le Département Systèmes Agraires et Développement (SAD), a engagé en 1993 une Action Incitative Programmée (AIP) intitulée "La construction sociale de la qualité". L'objectif était de faciliter et de promouvoir l'articulation des approches biotechniques et investigations socio-économiques. Des chercheurs en sciences humaines, ethnologues, géographes, y ont également participé. Les résultats ont permis d'établir un cadre de propositions pour un programme de recherche sur la qualité dans l'agro-alimentaire. Dans le prolongement de cette première phase, le département SAD, en collaboration avec le CIRAD/TERA et le CNEARC, a organisé en 1998 un cycle de trois ateliers de recherche sur le thème "Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoire". A partir de l'idée que les produits et les savoir-faire, dont la qualification se fait en référence à un territoire, contribuent à la spécification et à l'ancrage des liens locaux entre acteurs, trois catégories d'objets ont été privilégiées pour l'analyse : (i) les savoirs spécifiques et les compétences des acteurs locaux, (ii) les configurations organisations et institutionnelles et (iii) les règles

d'action et les formes d'évaluation. Les discussions ont permis d'explorer les questions qui se posent lorsque sont mises en relations ces trois catégories.

L'organisation de ces différents séminaires est d'une part la preuve du nouvel intérêt que présente ce champ de recherche, car fort peu investi jusqu'à présent par la recherche agronomique et dessine d'autre part les nouveaux enjeux de la recherche et développement.

2. Problématique, hypothèses de recherche et méthodologie

Les productions fromagères, intégrant progressivement le champ du patrimoine, sont devenues des objets particulièrement complexes et soulèvent de nombreuses questions, notamment sur la manière de prendre en compte le culturel dans les dispositifs de protection, sur la définition du traditionnel, de l'authentique et de la qualité. Le vivant, dès lors que l'on a affaire à des fromages, des micro-organismes, des races animales, nous conduit à revisiter la notion de patrimoine et sa construction. Il a un potentiel d'évolution et de variabilité considérable, associé à une durée de vie limitée, ainsi que le développent Laurence Bérard et Philippe Marchenay, caractéristiques contradictoires avec la conception commune du patrimoine : nous sommes là face à des objets patrimoniaux périssables, éphémères et hautement manipulables dans la mesure où l'on travaille sur du vivant invisible, tels que les micro-organismes du lait, des fromages, présents dans les caves ou les ateliers de transformation. Ce matériel vivant mobilise des savoirs et des savoir-faire car il s'agit à chaque fabrication de le renouveler, de s'adapter car ses caractéristiques peuvent varier, par exemple entre du lait de printemps et du lait d'automne. Notre approche vise à mieux appréhender les interactions existant entre écosystème et systèmes sociaux, au travers de la démarche ethnobiologique²⁰, qui

²⁰ On pourra se reporter avec profit aux textes de Barrau J. 1971 – "L'ethnobotanique au carrefour des sciences naturelles et humaines", *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 118, pp. 237-318 et de Haudricourt A.-G., Hédin L. 1987 – *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Métailié, 281p. (1ère ed. 1943).

propose de redéfinir les cadres de recherche en prenant en compte les interrelations entre homme et nature. L'activité productrice de l'homme est liée à l'appropriation des ressources matérielles et naturelles. Une synécologie centrée sur les rapports entre les groupes humains et leur environnement questionne à la fois sur ce que les hommes maîtrisent dans le milieu naturel et sur les représentations qu'ils en ont. Nous souhaitons faire ainsi ressortir les traits essentiels de l'empreinte de l'homme sur son environnement, qu'il a transformé dans le temps et dans l'espace et qui donne lieu à de nombreuses représentations : nous montrerons notamment dans le travail ethnographique que pour certains acteurs, la normalisation sanitaire met en danger l'intégrité du produit – ils parlent de "lait mort" parce qu'ils estiment qu'il est "stérile" - et que pour d'autres, qui produisent des ferments dits "spécifiques" à partir de prélèvements chez des producteurs fermiers, qualifient ces ferments de "sauvages", alors même qu'ils sélectionnent les souches. La démarche anthropologique tente de mettre l'accent sur l'ensemble des idées et des valeurs propres à une société ou à une communauté, désigné généralement par l'expression "système de représentation". Cette terminologie met en évidence l'objet d'étude de l'ethnologie, c'est-à-dire "la manière dont les usages et les représentations du milieu permettent de déceler des modes d'organisation sociale et des configurations symboliques" (G. Lenclud [Il.2.J., 1985, p. 31], cité par C. Friedberg, 1992 : 365). La problématique patrimoniale, intégrant le vivant parmi ses objets, croise la problématique des techniques. En effet, l'appréhension du vivant est médiatisée par la technique : la nature fait l'objet d'une appropriation symbolique parallèlement à une exploitation productive. En ce sens, les savoirs naturalistes populaires ne sont pas simplement guidés par la raison utilitariste, ils contribuent à la socialisation de la nature, car "l'univers est objet de pensée au moins autant que moyen de satisfaire des besoins" (Lévi-Strauss, 1990 : 13). Celui-ci souligne à quel point la connaissance de la nature s'appuie sur une expérience concrète particulièrement riche et il compare l'exercice de la pensée classificatoire à celui du bricolage : cette idée soulignait déjà l'importance de la praxis dans l'appropriation de la nature, réflexion prolongée par Descolas pour qui le rapport d'une société à son environnement naturel s'exprime sous la forme "d'interactions dynamiques entre les techniques de socialisation de la nature et les systèmes symboliques qui les organisent" (1986 : 12).

Comprendre la place des différentes formes de savoirs dans les processus de patrimonialisation du vivant exige une réflexion sur les techniques. On peut distinguer au moins deux conceptions opposées entre ceux qui dissocient homme et technique et ceux qui défendent l'idée de la culture comme médiation entre technique et vivant. Parmi les premiers, Jacques Ellul, dans une perspective marxiste, dénonce l'illusion de la "neutralité" et de la pure instrumentalité de la technique, soulignant que "les hommes, confusément, se rendent compte qu'ils sont dans un univers nouveau, inaccoutumé. Et de fait, c'est bien un nouveau milieu pour l'homme. C'est un système qui s'est élaboré comme intermédiaire entre la nature et l'homme, mais cet intermédiaire est tellement développé que l'homme a perdu tout contact avec le cadre naturel et qu'il n'a plus de relation qu'avec ce médiateur fait de matière organisée, participant à la fois au monde des vivants et au monde de la matière brute. Enfermé dans son oeuvre artificielle, l'homme n'a aucune porte de sortie, il ne peut la percer pour retrouver son ancien milieu auquel il est adapté depuis tant de milliers de siècles" (1990 : 389). En ce sens, le processus

irrésistible qui devait conduire l'humanité à l'abondance et au communisme la conduit vers la déshumanisation totale et la catastrophe ; l'homme se dirige vers "une soumission, plus grande encore, à une nécessité plus rigide, la nécessité artificielle, qui domine nos vies" (1990 : 390) alors qu'il croyait se défaire du déterminisme de la nature. Ellul, en opposition à Leroi-Gourhan notamment, croit à l'autonomie de la technique, dénonçant son caractère profondément idéologique et dominateur ; ainsi, selon l'auteur, la technique "fonctionne parce qu'elle fonctionne. Elle est auto-reproductrice et chaque " progrès technique " sert d'abord à produire de nouvelles techniques. Elle est le centre des efforts et ne comporte aucune mise en question, autre que mécanique. Elle n'a aucun intérêt pour ce qui sert l'homme puisque de toute façon elle présuppose que ce qui sert à l'homme, sert l'homme. La technique ne porte d'intérêt qu'à elle-même. Elle est auto-justifiée, elle est auto-satisfaisante. Elle ne peut pas s'occuper de l'humain, sinon pour se le subordonner et le soumettre à ses exigences de fonctionnement" (1988 : 182). Cette théorie, que l'on retrouve en partie chez Habermas²¹ (1996), ne peut être satisfaisante dans la mesure où elle ignore la dimension sociale de la technique, en particulier son apprentissage et son appropriation par l'homme, et la soustrait du coup à la dynamique des sociétés. Une seconde approche de la technique, qui nous semble plus opérante dans notre analyse des savoirs, a été portée à ses débuts par Leroi-Gourhan, Haudricourt, et poursuivie par Lemonnier notamment. Rapprocher Leroi-Gourhan et Haudricourt peut paraître incongru mais pourtant croiser leurs approches enrichit considérablement notre réflexion. André Leroi-Gourhan a travaillé principalement sur la constitution d'une typologie des techniques (acquisition, fabrication et consommation) et sur les moyens élémentaires d'action sur la matière (percussion, eau, air, feu), mais il a surtout mis en évidence la dimension sociale des techniques à partir des concepts de "milieu technique", de "chaînes opératoires" ou encore d'"emprunt". André-Georges Haudricourt aborde, quant à lui, l'histoire des techniques, de la domestication végétale et animale et de la linguistique : articulant les points de vue botanique, linguistique et ethnologique, il donne forme à l'ethnobotanique. En 1962, il propose un parallélisme intéressant entre la manière de traiter un végétal ou un animal et la manière de traiter autrui. Bien qu'ayant choisi des approches différentes, ils ont au moins en commun l'idée d'une médiation par l'outil et la parole dans les relations que les hommes entretiennent avec la nature. En outre, ils ont insisté tous les deux sur la dimension sociale de la technique : selon Haudricourt, "pour l'homme (...) ni sa composition biochimique, ni un milieu physico-chimique favorable ne sont suffisants pour lui faire acquérir technique et langage, il faut un milieu social" (1987 : 329), rejoignant ici l'idée que l'objet n'est rien comme objet technique hors de *l'ensemble technique* auquel il appartient et que l'outil comme tel n'est que le témoin de l'extériorisation d'un geste efficace, (Leroi-Gourhan 1992). Dans cette perspective, il apparaît clairement qu'on ne peut dissocier les valeurs et les représentations de la technique de son efficacité ; séparer les significations du monde posées par une société, son " orientation " et ses " valeurs " de ce qui est pour elle le *faire*

²¹ Dans son ouvrage consacré à *La technique et la science comme idéologie*, Habermas propose une double critique du positivisme et du "techninisme", celui-ci conduisant à faire en quelque sorte fonctionner le savoir scientifique - et plus encore la technique qui en est l'application selon l'auteur - en tant qu'idéologie et à en attendre des solutions pour la totalité des problèmes qui se posent aux hommes.

efficace (Castoriadis 1989), reviendrait à nier la dimension sociale et culturelle de la technique. A chaque culture, à chaque groupe social, correspond un style d'inventions et d'artéfacts qui témoignent, d'une façon concrète, d'une prise du monde, d'un mode d'intervention sur la nature, d'une conception de la médiation entre technique et vivant. Ces aspects font partie de l'ensemble économique et social du groupe, *l'acte traditionnel efficace* est bien un *phénomène social total* (Mauss). Cette approche nous éclaire sur la façon d'aborder les relations entre les différentes formes de savoir en jeu dans les processus de patrimonialisation. Les modes d'intervention sur le vivant, sa gestion et sa valorisation, dépendent de l'appartenance à des groupes techniques, dont la rencontre et la confrontation peuvent générer des conflits. En outre, les textes du Groupement d'Intérêt Scientifique présentés plus haut font explicitement référence à des composantes intrinsèques et extrinsèques de la qualité des fromages, qui semble opérer une distinction entre ce qui relève du biologique (interne) et ce qui relève de la technique (externe). L'idée développée par Castoriadis (1989), soulignant que toute société crée son monde interne et externe, conduit à envisager deux façons d'appréhender – d'utiliser – les processus de patrimonialisation, rationaliser les savoirs vernaculaires pour les reproduire et leur donner un caractère véhiculaire ou les valoriser et solliciter de nouveaux acteurs pour se défendre contre cette rationalisation. La technique est passée de médiation entre l'homme et le milieu (Ellul) à une action de l'homme sur la nature médiatisée par la culture (Castoriadis). En ce sens, la technique crée ce que la nature est dans l'impossibilité d'accomplir ; elle n'est plus seulement *l'extériorisation d'un geste efficace*, cette analyse n'est plus suffisante aujourd'hui. Dominique Bourg montre que l'avènement des biotechnologies notamment a considérablement bouleversé le monde des techniques et la façon de l'analyser : il souligne que le développement du savoir fondamental de la biologie moléculaire a conduit à réduire la distance entre deux catégories possibles d'artefacts, "les objets fabriqués et les êtres naturels modifiés" (1996). Son propos permet de dépasser le débat entre Latour et Lemonnier (*Ethnologie française*, 1996) sur la place de la technique et la façon de l'appréhender. Si Lemonnier reproche aux sociologues de l'innovation d'ignorer l'idée *d'efficacité* et de ne pas prendre en compte les lois de la nature, il n'en demeure pas moins qu'ils s'accordent sur le rôle des représentations dans les processus d'innovation technique. Ainsi, "la création des objets de consommation, comme la plupart des formes culturelles aujourd'hui, participe de deux mouvements contradictoires et complémentaires, l'uniformisation mondiale et la patrimonialisation identitaire" (Segalen, Bromberger, 1996 : 8). Les activités techniques des groupes sociaux, quel que soit leur destination, ne sont pas apparues par hasard et ne sont pas créées *ex nihilo* : elles proviennent à la fois des générations passées et des emprunts à des groupes voisins ; "leur originalité consiste surtout dans la combinaison nouvelle d'éléments préexistants empruntés aux techniques déjà connues et en une meilleure adaptation aux circonstances locales, bien plus qu'une "création inspirée" à partir du néant" (Haudricourt, 1987 : 332), rejoignant l'idée d'une *science du concret* (Lévi-Strauss) où le bricolage est un art de "s'arranger avec les moyens du bord" en leur assignant d'autres fonctions. Dans quelle mesure cette notion de *bricolage* ne s'appliquerait-elle pas aux processus de patrimonialisation ? Les acteurs locaux, lorsqu'ils choisissent de réinvestir une nouvelle fonction à un objet, autrefois utilitaire, fonctionnel, aujourd'hui exposé comme une relique significative de la provenance de la communauté dépositaire,

semble s'arranger avec les objets dont ils disposent et qu'ils réorganisent d'une façon différente pour réévaluer le sens de leur métier, de leurs pratiques et de leur inscription dans le collectif. Poulot soulignait à ce propos que "les innombrables avatars collectés, protégés, exposés, la sauvegarde de secteurs urbains, quand ce n'est pas de territoires entiers, bien au-delà de la conservation des " monuments historiques ", la réutilisation d'équipements ou d'installations obsolètes, l'éthique historiciste de la restauration et de la dé-restauration, enfin la mise à jour inlassable de " traditions ", coutumes, techniques ou " façons de faire "" (1998b : 65) témoignait de la complexité de la restitution patrimoniale.

2.1. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères AOC

L'enjeu de cette recherche réside dans sa capacité à faire émerger le processus de construction d'un discours patrimonial entre les acteurs impliqués, processus dont l'ethnologue est partie prenante. Dans le cadre d'une appellation d'origine contrôlée, le système de production s'appuie sur un règlement technique, fruit d'une négociation entre des acteurs reconnaissant certaines pratiques comme significatives et efficaces pour le produit concerné. La multiplicité des acteurs entraîne une multiplicité de points de vue : selon que l'on est technicien fromager dans un organisme technique, producteur fermier et alpagiste, responsable interprofessionnel ou producteur de lait, on ne donne pas le même sens aux pratiques et on accorde pas la même valeur aux savoirs. Nous posons ainsi la question de la manière dont on choisit ce qui mérite d'être transmis et valorisé, c'est-à-dire de la configuration des rapports de force entre les acteurs impliqués : comment s'articulent les différents savoirs et représentations ? Parmi ces acteurs, nous distinguons plus particulièrement les agriculteurs et les techniciens, dont la diversité devrait être étudiée dans les deux cas, et par analogie les savoirs vernaculaires et ceux marqués du sceau de la science. A l'instar de Gérard Collomb, selon lequel "la culture populaire entretient des rapports spécifiques avec un territoire – *spatial* certes, mais surtout *social* – avec le *lieu* propre de l'individu ou du groupe", nous proposons de discriminer ces deux catégories à partir de leur inscription dans un territoire et des prescriptions sociales qui y sont attachées. Parallèlement, l'idée développée par Claude Lévi-Strauss (1990), selon laquelle il existe deux modes distincts de pensée scientifique, l'une et l'autre fonction des deux niveaux de stratégies où la nature se laisse attaquer par la connaissance scientifique, nous engage à penser les savoirs et pratiques techniques dans leur dynamique propre. Ce qu'il nomme "science du concret" se révèle être proche de ce que nous avons remarqué lors de nos observations ethnographiques : il y associe le terme "bricolage" qui se réfère, sur le plan technique, à la manière dont ceux qui ne possèdent pas les connaissances techniques, mobilisent d'autres éléments ; ceux-ci seraient en quelque sorte recyclables, car l'individu pourrait s'en servir à la fois de matière et d'outil, et ce serait par le biais de ces pratiques qu'une certaine forme de diversité pourrait perdurer. Cette approche semble particulièrement opérante dans l'analyse de la gestion du vivant selon les différentes formes de savoirs dans la mesure où l'ensemble

des catégories du vivant que nous appréhendons dans cette recherche se caractérise par leur variabilité et leur malléabilité – que nous illustrerons notamment à partir des manipulations dont sont l'objet les races animales, tant du point de vue génétique que des représentations et des nouvelles fonctions qu'on leur octroie – et mobilise des savoir-faire spécifiques pour la transformation fromagère. Nous appelons "savoirs vernaculaires" des savoirs empiriques, attachés à un lieu et transmis d'une génération à l'autre de façon orale essentiellement et "savoirs technico-scientifiques" des savoirs acquis dans un cadre scolaire, reposant sur des principes écrits et faisant référence à des théories scientifiques. Ainsi, lorsque Maurice soulevait en introduction du colloque sur les cultures populaires²² la question de savoir si "les cultures dites "populaires"²³" devaient être interprétées en référence à la culture dominante, c'est-à-dire comme culture dominée, ou bien si on pouvait leur reconnaître une autonomie relative, par laquelle s'exprime l'identité collective de groupes particuliers", nous défendons l'idée que ces cultures ont leur propre logique et leur propre dynamique, mais fonctionnent par emprunt, dès lors que les porteurs de ces cultures peuvent les réagencer suivant une matrice autochtone (Bonniel, 1983 : 26). C'est dans cette perspective que nous proposons d'analyser les processus qui transforment le produit agricole en objet culturel et patrimonial où la patrimonialisation interfère avec la légitimité des savoirs, dans la mesure où la question centrale est de comprendre au nom de quels savoirs on distingue les savoirs.

Les systèmes fromagers des Alpes du Nord reposent sur plusieurs catégories du vivant : des races animales spécifiques, une alimentation animale basée sur l'articulation herbe/foin à laquelle on ajoute des aliments concentrés, des pratiques surinvesties telles que la permanence de l'inalpage, des micro-organismes objets de nombreuses controverses et enjeux liés au binôme reconnaissance de compétences et exigences sanitaires. Ainsi, on peut se demander si certaines catégories du vivant ne seraient pas des objets plus aisément patrimonialisables, "bons à patrimonialiser" en quelque sorte (Bérard, Marchenay, 1998a), dans la mesure où ils deviennent des emblèmes de la culture locale. Dans cette perspective apparaît en filigrane la question des touristes : en effet, si des éléments sont emblématisés, patrimonialisés, surinvestis symboliquement, ils le sont à l'attention d'un autre. Pour reprendre Ricoeur, le patrimoine est l'expression de notre être au monde et, en ce sens, la patrimonialisation correspondrait à une construction de valeurs partagées dans l'échange et la rencontre entre des acteurs aux référents culturels distincts : de nouveaux acteurs, ne participant pas directement au système productif, deviennent des acteurs du processus de patrimonialisation. Cette évolution encouragerait d'une part, comme le montre Davallon et al. (1995), la prise en charge de la patrimonialisation et de la valorisation par les acteurs locaux et renforcerait progressivement la localisation des pouvoirs de décision, et d'autre part pose aujourd'hui la question de l'influence des processus de patrimonialisation quant à la mobilisation d'éléments destinés à une nouvelle fonction, souvent touristique et notamment dans sa

²² Colloque à l'Université de Nantes, *Les cultures populaires. Introductions et synthèses*, organisé par la Société d'Ethnologie Française et la Société Française de Sociologie, 9-10 juin 1983.

²³ Le terme *populaire* est pris dans son sens le plus large. Il recouvre à la fois des savoirs locaux, vernaculaires, voire localisés, des savoirs ouvriers, etc.

contribution à légitimer certaines compétences. Ainsi, nous partons du principe que le processus de patrimonialisation se construit dans l'échange et la confrontation de représentations ; il opèrerait une transformation dans la configuration des rapports de force entre les acteurs et modifierait le statut des objets.

Si l'on poursuit cette idée, parmi les acteurs de la patrimonialisation, l'ethnologue ne peut se considérer extérieur à ce processus. C'est d'autant plus vrai dans notre cas que nous bénéficions d'une convention CIFRE et participons aux travaux de recherche et développement du GIS Alpes du Nord. Nous défendons l'idée que, quel que soit le sujet de recherche, l'ethnologue répond à une question sociale, qu'elle émane ou pas explicitement d'acteurs ou de groupes d'acteurs. Les problématiques de recherche s'inscrivent toujours dans des enjeux sociaux voire sociétaux ; on ne peut les considérer comme déconnectés de l'évolution sociale. Le cadre original de ce doctorat exige une réflexion épistémologique de fond sur l'ethnologue comme acteur, réflexion qui passe avant tout par une ethnographie de la situation, permettant d'insérer l'observateur dans le champ de l'observation. L'ethnologue est toujours un acteur, il participe à la vie sociale, il publie, intervient dans les médias, fait des expertises, réponds à des appels d'offre et du coup interfère dans les choix politiques. Nous proposons, à partir d'une ethnographie fine de notre implication (analyse de notre participation à des comités de pilotage de l'axe "qualité des produits" ou du conseil scientifique du GIS, des discussions avec les techniciens, les responsables professionnels ou institutionnels et les chercheurs, des restitutions auprès de l'AFTAIP, de la diffusion des publications et de l'organisation de réunions débat sur la dimension culturelle et patrimoniale des fromages) et de l'évolution des questionnements (passage de la "composante image de la qualité" à la "composante culturelle de la qualité", transformation des hypothèses de recherche et d'action), de réfléchir aux incidences du cadre de la thèse sur la discipline et sur la manière d'envisager la pratique anthropologique. Les questions porteront notamment sur les éventuelles déformations de la discipline et les manières d'y répondre d'une part pour s'intégrer dans une structure telle que le GIS et d'autre part pour rendre les conclusions de la recherche intelligibles à des non initiés.

2.2. Deux hypothèses centrales

Notre travail porte sur le sens de la patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord, plus spécifiquement sur l'analyse des processus qui transforment un produit agricole en objet culturel. Dans un premier temps, nous supposons que l'appellation d'origine contrôlée, en tant que cadre structurant d'un système de production, interférerait avec le processus de patrimonialisation en associant de nombreux acteurs à la définition et la caractérisation des fromages.

2.2.1. Entre tradition et modernité : le patrimoine pour reconstruire du lien

La description des systèmes de production abondance, beaufort et reblochon montre qu'il y a une multiplication des acteurs impliqués qui contribue à brouiller la caractérisation et la définition des produits. Dans quelle mesure cette évolution bouleverse-t-elle les rapports de force entre les différentes catégories d'acteurs ? Par ailleurs, on peut se demander si le cadre normatif ne conduit pas à accroître le poids des justifications scientifico-techniques. Cette perspective soulève l'épineuse question de la légitimité des savoirs, notamment entre savoirs vernaculaires et savoirs scientifico-techniques. La discrimination des critères caractérisant un fromage est l'objet d'enjeux forts car on peut supposer qu'en dépend la reconnaissance de compétences au détriment d'autres. Par ailleurs, l'analyse de cette nouvelle configuration, et son évolution constante, nous permettront de nous interroger sur les niveaux de perturbation qui accompagnent l'introduction de nouvelles règles, de nouveaux acteurs, de nouvelles exigences : quelles sont les incidences de l'introduction de nouvelles pratiques ? Quelle est la marge de liberté en terme d'interprétation et d'adaptation à la situation locale des praticiens par rapport aux normes et règles exogènes ? Quels sont les rapports de forces impliqués dans cette construction sociale ? Comment s'articulent les différentes formes de savoirs ? Comment les processus de normalisation interagissent-ils avec la diversité des savoirs et des produits locaux ? Les appellations d'origine contrôlée reposent sur la construction d'un règlement technique, dont les principaux critères sont publiés dans un décret au *Journal Officiel*. L'élaboration de ces règlements nécessite de faire des choix, de retenir certains éléments et d'en exclure d'autres. Selon Babelon et Chastel, "un patrimoine se reconnaît au fait que sa perte constitue un sacrifice et que sa conservation suppose des sacrifices" (1995 : 101). Le travail préalable descriptif des systèmes de production nous a conduit à analyser les conditions d'élaboration des règles collectives organisant la production : qu'est-ce qui est retenu comme élément significatif dans les règlements techniques ? Comment évaluer et sélectionner les éléments porteurs de sens ? Qu'est-ce qui est écarté ? Sur quoi repose la dimension patrimoniale selon les différentes catégories d'acteurs impliqués des fromages ? Laurence Bérard et Philippe Marchenay soulignent que "tout ce qui est traditionnel n'est pas patrimonial ni patrimonialisable" même si la tradition est "le vecteur de ce qu'on choisit de garder comme opérant, signifiant à l'intérieur d'une culture" (1996). Certaines phases techniques sont modifiées sans pour autant que l'identité du produit s'en trouve à son tour transformée (ex : brassage mécanique), alors que d'autres éléments de la fabrication font intervenir de manière plus forte les savoirs et savoir-faire des producteurs, en particulier concernant la gestion du vivant : l'exemple des ferments que nous développerons est significatif. Dans cette perspective, on peut se demander si la mise à plat nécessaire à la codification écrite des pratiques techniques ne conduit pas à une forme de désappropriation et de décontextualisation des savoir-faire. Dans le même registre, les barèmes de notation des fromages sont un élément important dans la gestion de l'appellation d'origine contrôlée car ils sont une étape de contrôle et de validation du droit à l'appellation : les fromages doivent répondre à quatre types de critères, la forme, le croûtage, la pâte et le goût. La définition de ces critères ne va pas de soi : l'amertume est considérée par les uns comme un défaut de fabrication à éliminer mais comme une caractéristique de typicité pour les autres ; de même, l'esthétisation croissante vient en parallèle à la commercialisation à grande échelle et en GMS, où les fromages sont présentés sur des étals bien agencés et

répondant à une exigence de rotation des linéaires. La couleur de la pâte, l'aspect de la croûte, le nombre de trous dans le fromage, sont l'objet d'une attention toute particulière qui n'est pas sans effet sur la place que l'on accorde au savoir-faire. L'élaboration d'une appellation d'origine contrôlée nécessite d'établir un ensemble de références communes, qualifiant le produit et correspondant à des règles collectives, et donc de construire un dialogue, soit à partir de dispositifs, soit par l'intermédiaire d'un tiers. A partir des normes générales (règlements nationaux et européens), un ensemble d'acteurs participe à cette construction ; on peut distinguer principalement trois catégories : les scientifiques, les techniciens et les agriculteurs. Les acteurs du processus de qualification développent leur argumentation à partir des différentes façons de produire : la spécification des savoir-faire et des pratiques techniques est la base du référentiel commun et induit une certaine logique d'action. Dans quelle mesure limiter la production laitière pour le beaufort à deux races animales, tarentaise et abondance, correspond-il à un choix particulier d'agriculture ? Ce qui semble dénué de sens pour les uns correspond au contraire à des pratiques cohérentes, significatives, pour les autres, possédant leurs propres formes de contrôle. La dimension immatérielle de ces productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles revêt un poids important, souvent sous-estimé lors des procédures de protection. Les savoirs et savoir-faire empiriques sont partie prenante dans l'identité du produit et des producteurs locaux. Il paraît essentiel de prendre en considération tous ces éléments et de montrer que les processus de qualification, et en particulier la production d'un référentiel commun, nécessitent de faire des choix, issus d'un rapport de force entre les groupes d'acteurs impliqués. Mais, comme le soulignait Denis Chevallier à propos des savoir-faire, il n'est pas évident d'identifier, de décrire pour le reproduire, un objet qui par sa nature même se dérobe à l'investigation et à l'explication (1991b : 6). C'est sur la base de l'articulation des trois formes de connaissances, scientifique, technique et vernaculaire, que s'élaborent les règles communes d'action. Nous nous attacherons à montrer que le choix des éléments retenus dans les décrets d'application se fait au détriment d'autres. Les savoirs technico-scientifiques laisseraient peu de place aux savoirs vernaculaires dans un contexte de normalisation. La variabilité, la malléabilité, l'empirisme, sur lesquels reposent les savoirs vernaculaires, seraient considérés comme un poids par les instances chargées de l'évaluation et du contrôle des systèmes de production. Cette situation conduirait à édulcorer et vider de leur substance et de leur sens les critères discriminants où l'enjeu reposerait aujourd'hui sur l'algorithme des savoirs vernaculaires, c'est-à-dire leur mise en formule. En outre, se pose ici la question de qui établit les limites entre ce qui est admissible et ce qui ne l'est pas ? Sur quelle base - donc quelle logique - construit-on ces critères ? Le poids des savoirs scientifico-techniques dans un cadre normatif est important : nous montrerons l'élasticité des grilles d'interprétation des normes, en particulier des normes sanitaires, où le "zéro défaut" est l'objectif à atteindre. Toutefois, les acteurs locaux ne sont pas absents des prises de décisions et des dispositifs de contrôle : au sein des systèmes de production, comment mobilise-t-on les compétences des acteurs locaux pour juger de la qualité des produits ? D'une manière générale, la vision des techniciens et des professionnels agricoles (syndicats, chambre d'agriculture) demeure très verticale, selon le modèle de la filière. En revanche, les agriculteurs parlent de "la production" dans une perspective horizontale, territoriale. Nous n'entamerons pas une analyse de discours, toutefois il nous paraît intéressant de relever

certaines faits récurrents, révélateurs du positionnement de chaque individu. En outre l'augmentation des connaissances techniques des agriculteurs les conduit à être de meilleurs interlocuteurs face aux techniciens ; ils sont également plus à même d'intégrer des innovations technologiques.

Ces deux catégories d'acteurs se rencontrent, échangent et dans ce mouvement les savoirs et les représentations bougent, se modifient, réagissent à leur confrontation. Dominique Bourg analyse, dans *L'homme artificiel* (1996), la place de la technique dans la naissance de l'humanité, en référence à notre arrachement progressif à l'animalité, et affirme qu'on ne peut soutenir la thèse de l'autonomie de la technique par rapport à l'homme. Poursuivant sa réflexion, il observe qu'il existe deux types d'artéfacts, les objets techniques que l'homme fabrique et les objets naturels qu'il transforme, et souligne l'évolution croisée de ces deux catégories : les objets techniques tendent à se rapprocher des objets naturels et la modification de ces derniers les rend de plus en plus proches des machines. Cette analyse semble particulièrement opératoire pour comprendre la place du vivant au sein des systèmes fromagers. En effet, le vivant, tels que les ferments et les races animales, est fortement manipulé et l'objet d'enjeux forts : la relation que les hommes entretiennent avec ces objets est considérablement bouleversée dès lors que la gestion du vivant est revendiquée par des acteurs aux représentations diverses et parfois contradictoires. D. Bourg souligne que "l'avènement des biotechnologies, fondées sur le savoir fondamental de la biologie moléculaire, n'en représente pas moins une mutation profonde, dont l'une des conséquences majeures est de rééquilibrer progressivement l'importance respective des deux catégories possibles d'artéfacts, les objets fabriqués et les êtres naturels modifiés" (1996 : 25). Même si les procédés techniques d'intervention sur le monde vivant sont très anciens, il n'en demeure pas moins que l'on peut se demander, à l'instar de Bourg, dans quelle mesure les races animales, les micro-organismes, les fromages, l'ensemble du vivant, n'appartiennent pas aujourd'hui à une catégorie d'objets hybrides, particulièrement difficile à analyser : une race animale, telle que l'abondance, est sélectionnée génétiquement, répondant à des finalités définies conjointement par des professionnels et des techniciens, et elle est parallèlement l'emblème d'un fromage, d'une communauté d'agriculteur, bénéficiant parfois d'un discours très patrimonial à destination des touristes. L'ambiguïté rend très complexes ces objets et exige une analyse très fine pour comprendre leur place parmi les acteurs impliqués.

Par ailleurs, la multiplicité de ces acteurs a fait réagir les responsables du beaufort et du reblochon : le choix de ces deux syndicats de défense de créer un service technique interprofessionnel (STI) amène à interroger les modalités de transmission et d'acquisition des connaissances : en effet, des techniciens, directement au service des agriculteurs et des fromagers, font-ils l'objet d'une acculturation plus forte en étant au sein d'un service technique interprofessionnel ? En d'autres termes, peut-on envisager qu'un tel cadre professionnel permette de transmettre les valeurs locales attachées aux métiers d'agriculteur et de fromager ? L'acquisition des connaissances techniques est liée à l'acquisition d'un mode de pensée, à un découpage du monde, et à l'intériorisation de valeurs. La formation scolaire des techniciens s'appuie sur un apprentissage des modes de fabrication fromagère génériques, en distinguant les pâtes pressées cuites des pâtes non cuites. Toutefois, la dimension identitaire et le caractère traditionnel des fromages

sont absents du contenu de l'enseignement. Sans doute l'acquisition et la compréhension de ces spécificités passent-elles par d'autres voies. Selon Gérard Lenclud "est traditionnel ce qui passe de génération en génération par une voie essentiellement non-écrite, la parole en tout premier lieu, mais aussi l'exemple", (1987:112). Les valeurs et les savoir-faire transmis sont intériorisés ; mais lorsque ce processus n'a pas eu lieu, la projection de ces valeurs est impossible. Ainsi, les techniciens interprofessionnels, bénéficiant d'un encadrement et d'une formation spécifiques, instaurant des relations de proximité avec les agriculteurs, développeraient un discours et adopteraient des pratiques distincts des techniciens d'organismes indépendants des syndicats. Dans quelle mesure ce choix peut-il permettre une contextualisation dans l'espace et dans le temps, des savoirs locaux et des systèmes de production ? En d'autres termes, dans quelles conditions la création d'un service technique interprofessionnel peut-elle renforcer le lien au local ?

Les techniciens d'une manière générale sont très présents sur les exploitations, ils sont des intermédiaires entre organismes professionnels et agriculteurs. Selon les messages qu'ils véhiculent, au travers de leurs connaissances, de leurs pratiques et de leurs représentations, les agriculteurs n'auront pas les mêmes rapports à leur produit. Nous supposons que si les techniciens interprofessionnels transmettent et justifient la perception et les orientations des syndicats de défense auprès des agriculteurs, en particulier certaines catégories d'agriculteurs en décalage ou se sentant peu concernés par les fondements de l'appellation d'origine contrôlée, ceux-ci pourraient être plus à même de comprendre les motivations de leurs responsables professionnels. Il existerait ainsi en quelque sorte un "effet boomerang" où les techniciens joueraient un rôle de médiateur.

Nous proposons donc de développer l'idée selon laquelle transmettre "en interne" des connaissances permettrait de transmettre dans le même temps des valeurs et des prescriptions sociales, selon des modes proches de ce que font les agriculteurs traditionnellement, soit en privilégiant l'oralité et l'empirisme. D'ailleurs, François Sigaut a montré que "tant que la transmission de pensée n'aura pas été inventée, ou quelque machine à écrire dans les pensées qui en ferait office, il faut que chacun *apprenne*, c'est-à-dire construise ou reconstruise dans sa propre tête ce qui deviendra son savoir. L'acte d'apprendre est individuel, et le maître ne fait qu'en tirer les conséquences lorsqu'il laisse l'apprenti se débrouiller en lui mesurant les explications. Transmettre un savoir, c'est placer quelqu'un dans les conditions les meilleures pour qu'il puisse acquérir lui-même ce savoir, à l'aide de ses propres ressources sensorielles et mentales" (1991 : 42). Cette façon de transmettre savoirs, savoir-faire et valeurs renforcerait la légitimité des techniciens auprès des praticiens. Nous montrerons, sur la base des entretiens et des observations menées *in situ*, l'importance pour un technicien en situation d'appui technique de connaître et reconnaître les savoir-faire fromagers vernaculaires. Nous avançons l'idée selon laquelle les techniciens du service technique interprofessionnel acquièrent d'autres formes de savoirs que ceux appris à l'école et seraient donc plus à même d'intégrer d'autres façons de faire. Cette idée rejoint les propos de Jacques Bonniel sur les potentialités d'adaptation des savoirs vernaculaires en présence d'autres formes de savoirs : "La culture paysanne peut fort bien négocier son rapport aux autres cultures :

les porteurs de cette culture peuvent combiner des savoirs et des éléments hétérogènes pour autant qu'ils puissent les réagencer suivant une matrice autochtone (...). Les savoirs scientifiques, contrairement aux savoir-faire des paysans, apparaissent comme des savoirs délocalisés" (1983 : 26), et en quelque sorte *désocialisés*. Ainsi, la culture locale, vernaculaire, ne procéderait pas par imitation de la culture savante, technico-scientifique, mais elle ne se construirait pas non plus par opposition. Elle développerait des stratégies qui lui seraient propres. La démarche que nous proposons devra prendre en compte la nouvelle configuration des systèmes de production, c'est-à-dire les nouveaux acteurs (du technicien au consommateur - usager) et les nouvelles activités des agriculteurs, en partant notamment des catégories vernaculaires pour en dégager des catégories scientifiques *a posteriori*.

Les agriculteurs sont fortement sollicités, et les discours actuels pour une "nouvelle agriculture", parallèlement aux discussions sur la réforme de la Politique Agricole Commune, révèlent l'importance des attentes de l'ensemble des acteurs de la société : entretien de l'espace, production de produits de qualité, systèmes extensifs, exigences environnementales, activités de services (type agro-tourisme).

2.2.2. La dimension sociale du patrimoine comme réponse à l'absence de légitimité

Cette première étape doit permettre de comprendre la manière dont l'Appellation d'origine contrôlée interfère dans le processus de patrimonialisation et nous conduit à poser une seconde hypothèse dans ce travail. Nous cherchons à comprendre les stratégies de valorisation de la culture technique des agriculteurs et la construction patrimoniale au contact des touristes. Notre hypothèse repose sur l'idée que certains lieux sont susceptibles de construire du patrimoine social, approprié par les acteurs. Certains agriculteurs ont mis en oeuvre des stratégies et des dispositifs pour faire valoir leurs propres conceptions du produit et de leur métier ; nous analyserons les moyens qu'ils mobilisent pour rendre signifiants certains lieux. La question centrale porte sur le rôle de ces lieux, où sont proposées des visites et des expositions à l'attention des touristes : nous supposons qu'ils agissent comme des dispositifs de confrontation et d'échange de savoirs et de représentations et qu'ils permettraient de construire un dialogue sur un bien commun. Nous avons identifié deux types de lieux : les coopératives et les exploitations. Nous cherchons à mettre en évidence que ces lieux se nourrissent d'images patrimoniales, élaborées par les praticiens et données à interpréter aux touristes. Nous chercherons dans cette partie à montrer en quoi les touristes participent à la construction patrimoniale, à ce qui devient légitime dans l'exposition publique et à analyser les liens entre patrimoine et authenticité.

La patrimonialisation - en tant que construction du patrimoine par la société - semble stimuler l'emblématisation d'objets et de pratiques, d'une part pour mieux se reconnaître entre soi et d'autre pour être plus visible et plus lisible à l'extérieur. Une ethnologie des lieux montrera que l'effort de mise en valeur et de décoration interfère avec l'évolution du métier d'agriculteur. A partir d'une description du déroulement des visites et de leur mise en scène, nous tenterons d'expliquer pourquoi les agriculteurs s'orientent vers ces modes

de valorisation.

Nous supposons que la valorisation correspond à la fois à une mise en valeur et à l'octroi d'une valeur. Elle nécessite des acteurs et des dispositifs. Nous posons comme hypothèse que ces dispositifs pourraient être considérés comme des "systèmes d'action locaux" (de Sainte-Marie Ch. et *alii.* 1995) dont les producteurs et les consommateurs potentiels en seraient les principaux acteurs. Par ailleurs, le moment de la visite, c'est-à-dire lorsqu'il y a rencontre entre producteurs et touristes, encouragerait le changement de statut des touristes : le sens de la patrimonialisation correspondrait au passage du statut de touriste à celui de public. Ainsi, la fonction sociale du patrimoine prendrait tout son sens : les dispositifs favoriseraient la dimension patrimoniale et collective puisqu'ils sont l'occasion d'expériences interculturelles entre deux groupes d'acteurs. Nous voulons mettre en évidence ce qui se joue et ce qui se construit lorsqu'il y a rencontre entre les différents protagonistes.

Les touristes deviennent des publics car la patrimonialisation transforme le statut des produits et celui des acteurs. Ils sont curieux, ils ont également des savoir-faire et des représentations sur les produits, sinon pourquoi feraient-ils la démarche de s'inscrire à ces visites ? Si l'on suit Didier Chabrol, selon lequel "la patrimonialisation comprend en effet la notion de transmission de savoirs entre générations, mais également de producteur à consommateur²⁴", il s'agira d'identifier précisément ce qui se transmet : on peut se demander si véritablement des savoirs se transmettent de producteurs à touristes ou s'il s'agit de représentations, des connaissances générales, des valeurs. Dans quelle mesure des acteurs extérieurs, c'est-à-dire non directement impliqués dans les processus de production, peuvent-ils se reconnaître dans l'identité et la patrimonialité des productions fromagères et leur octroyer une valeur ? Nous avançons l'hypothèse que des non-membres de la communauté peuvent également attacher de l'importance à un objet étranger. Ainsi faire la démarche de se rendre dans ces lieux leur permettrait d'avoir un certain regard sur leur propre culture au contact des témoignages de la communauté visitée. Les acteurs - consommateurs, devenus publics, participeraient à la construction patrimoniale des productions dans la mesure où ils apportent leurs connaissances et confrontent leurs représentations à celles des agriculteurs.

Le contenu de la relation au lieu passerait par des objets médiateurs. L'accueil à la ferme donne un sens à l'ancrage territorial des fromages et renforce sa dimension culturelle. En d'autres termes, ces produits sont "bons à penser". Par ailleurs, les races animales sont de plus en plus sollicitées pour contribuer à donner au produit un ancrage local, une "assurance d'authenticité" (Bérard, Marchenay, 1998c). Nous voulons montrer que le rôle joué par ces nouveaux publics interfère dans la construction patrimoniale : ils contribuent à légitimer un métier, une culture professionnelle, certaines formes de savoirs et la valeur marchande attribuée aux produits. Les fromages deviendraient des objets patrimoniaux au travers d'une construction commune entre producteurs et consommateurs sur la longue durée : il s'agirait en quelque sorte d'un mouvement de va-et-vient entre deux groupes d'acteurs, qui d'une part acquièrent des nouvelles

²⁴ Atelier INRA-SAD, CNEARC, CIRAD, *Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires. Qualification territoriale des produits et développement local*, Toulouse, 1998.

connaissances sur le produit, et qui, d'autre part apprennent progressivement à dialoguer. Les agriculteurs capitaliseraient de l'expérience au fur et à mesure des visites à la ferme et des contacts plus ou moins informels avec les touristes, et valoriseraient ces nouvelles compétences en les confrontant à celles des autres agriculteurs, notamment dans les groupements de développement, et en augmentant l'activité agro-touristique sur leur exploitation. Les lieux ainsi décorés, mis en scène, seraient des dispositifs de médiation permettant la discussion entre les groupes d'acteurs : ils provoqueraient les échanges, ils seraient des supports au discours des praticiens, ils lui donnent sens car les objets exposés proposent des liens entre les temps, entre les espaces et entre les hommes. En d'autres termes, ce serait par l'intermédiaire de ces initiatives locales que le "O" de l'appellation d'origine contrôlée prendrait tout son sens.

Par ailleurs, nous voulons comprendre ce qui se transforme dans l'exposition publique des attributs identitaires, c'est-à-dire les savoirs, savoir-faire, pratiques techniques, mais également un ensemble d'objets que les agriculteurs considèrent comme signifiants. Nous proposons de questionner le changement de statut des produits et des acteurs qui s'opère au cours de la valorisation : nous supposons d'une part que les fromages, soit l'ensemble des attributs qui le définit, deviennent un objet patrimonial ; en d'autres termes, le processus à l'origine de la valorisation (mise en scène des lieux, travail collectif de préparation en amont entre les agriculteurs, choix de privilégier les rencontres et les échanges) favoriserait le développement de la valeur culturelle du produit. Sur la base des questionnements précédents, nous poursuivons notre réflexion sur la place des préconisations technico-scientifiques : en effet, nous considérons que leur poids s'accroît dans un contexte de normalisation croissante, laissant peu de place aux savoirs vernaculaires des agriculteurs. Ceux-ci auraient tendance à s'autocensurer car ils ne voient pas comment s'insérer dans un tel cadre normatif : dans le cas des productions abondance, beaufort et reblochon, nous avons montré dans la première partie que l'élaboration du décret d'application de l'appellation d'origine contrôlée renforce l'influence des techniciens. Nous posons donc comme hypothèse que l'exposition et la présentation publiques - et d'autant plus dans le cas des visites à la ferme que dans les coopératives car elles privilégient les rencontres - de certains objets, savoirs ou pratiques s'inscrirait dans un processus de légitimation de la dimension immatérielle de ces productions. Ce phénomène correspondrait à une volonté des agriculteurs impliqués dans ces démarches de valorisation de se revendiquer comme les dépositaires des attributs identitaires. Ainsi, dans quelle mesure cette revendication correspond-t-elle à un processus de production d'une image - en quelque sorte mythique - d'une certaine culture et est-elle le résultat d'un effort pour lui donner une légitimité qui lui permettrait de se substituer à la culture savante comme modèle dominant, ou de s'imposer comme référent d'une nouvelle identité ? Cette perspective soulève la question de la propriété intellectuelle des savoirs et savoir-faire car la dimension patrimoniale et immatérielle occupe une place prépondérante dans l'identité même et dans le sens des produits concernés. En effet, on peut s'interroger sur ce qui est présenté aux touristes par les agriculteurs et ce qui ne l'est pas : y a-t-il des pratiques ou des ingrédients liés à la fabrication qui sont cachés volontairement ? Nous supposons que certaines innovations technologiques, même si elles sont mises en oeuvre par les producteurs, ne sont pas pour autant intégrées autant comme élément significatif et caractéristique de leur système de production et demeurent du coup des éléments

exogènes. Cette perspective conduit à penser que certains éléments sont patrimonialisables et d'autres pas.

Enfin, on peut se demander dans quelle mesure le processus de patrimonialisation pourrait être le produit d'une idéologie de l'authentique. Nous montrerons, à partir de la valorisation locale, que les manières de concevoir l'authenticité sont porteuses d'idéologie ; en d'autres termes, l'authenticité est une valeur. En outre, nous voulons mettre en évidence que les visites à la ferme encouragent la fabrication de l'authentique, elle-même productrice de valeur, notamment de valeur patrimoniale. Dans cette perspective, nous proposons comme hypothèse que la valeur culturelle ainsi dégagée contribuerait à légitimer le prix du fromage. En effet, la publicisation des éléments constitutifs de l'authenticité conduirait à repenser la patrimonialisation à la fois comme produit de cette mise en valeur et moteur de l'emblématisation d'objets et d'actes significatifs. Parallèlement, la promotion faite par les coopératives, notamment dans la zone beaufort, et d'une manière générale la promotion collective initiée par les syndicats interprofessionnels, est basée sur quelques éléments porteurs en terme de communication. Jusqu'à quel point ces éléments, tel que l'alpage, ne sont-ils pas surinvestis ? En d'autres termes, quels sont les risques de la patrimonialisation ? Dans quelle mesure les objets emblématisés ne risquent-ils pas de se réduire à des images "marketing", décontextualisées, désocialisées, dénuées de tout leur sens ?

2.3. Méthodologie

2.3.1. Le choix des supports de recherche

Le choix des fromages abondance, beaufort et reblochon comme produits supports de la recherche a fait l'objet de discussions et mérite d'être explicité dans la mesure où ce choix résulte de critères qui ne sont pas exclusivement scientifiques. Toutefois, il n'est pas irrationnel, mais au contraire particulièrement significatif des relations entre les systèmes de productions des Alpes du Nord, des tensions entre les acteurs concernés et des enjeux pressentis pour les années à venir.

Tout d'abord, rappelons que les questions relatives à l'image des produits étaient posées initialement par les professionnels agricoles et en particulier les responsables des trois syndicats de défense AOC. Le GIS est intervenu dans un second temps et a reformulé, au travers de réunions rassemblant des personnels techniques, administratifs, des responsables d'organismes de développement, des chercheurs, ces questions pour permettre une problématisation scientifique. Les syndicats soulignaient le fait que les fromages n'étaient probablement pas que des produits alimentaires, mais qu'ils recouvraient également d'autres dimensions, et notamment quelque chose qu'ils étaient selon eux "de l'ordre de l'image".

Mille-neuf-cent-quatre-vingt-dix-sept, année de commencement de la recherche, est également l'année où les trois syndicats AOC ont officialisé leur travail commun en créant

l'Association des fromages des territoires rhônalpins (AFTAIP). Elle a pour but d'une part "de participer, dans l'intérêt général des filières de fromages rhônalpins AOC à la définition et la mise en oeuvre des politiques de production, de transformation fromagère et de promotion des produits, en partenariat avec les organisations professionnelles départementales, régionales et nationales chargées de les mettre en oeuvre, d'autre part d'effectuer des propositions d'intervention permettant de traduire de façon opérationnelle le rôle territorial et culturel des fromages AOC rhônalpins auprès de l'ensemble des partenaires intéressés, et, enfin, d'initier, proposer et favoriser la mise en place d'actions techniques contribuant au respect de la qualité et à son amélioration, à tous les stades, de la production à la commercialisation, ainsi qu'à l'information interne et externe commune à ces produits²⁵". L'AFTAIP ne regroupait initialement que les appellations d'origine contrôlée, voulant ainsi démarquer des autres systèmes de productions, jugés trop productivistes et contraires aux orientations de l'AFTAIP. Elle défendait une certaine idée de l'agriculture et par le biais d'une association, le faisait savoir, en particulier auprès des instances régionales au moment des demandes de financement pour divers projets. Entrer dans une logique d'appellation d'origine contrôlée correspond, selon un des responsables interprofessionnels du beaufort, "a accepté de fortes contraintes", c'est se donner les moyens de protéger un produit dans son originalité et ses spécificités. Les syndicats de défense estiment que "l'image de la Savoie [ce terme recouvre les deux départements] est fondée sur [leurs] fromages de qualité mais [que] l'ensemble des produits savoyards en bénéficient". D'ailleurs, les conditions d'utilisation du terme "Savoie" posent problème : les trois syndicats souhaitent des critères stricts "pour ne pas être les seuls porteurs des contraintes, mais partager les coûts". Ils ont le sentiment d'endosser seuls les coûts mais d'avoir à partager les rentes. Par ailleurs, le SUACI Montagne est chargé du secrétariat, s'inscrivant ainsi dans un rapprochement beaucoup plus fort des interprofessions. L'AFTAIP, qui n'est pas en contradiction avec d'autres associations existantes, notamment la FNAOC, permet aux trois AOC d'être des interlocuteurs régionaux pour recevoir des financements et être maîtres d'ouvrage d'actions. Ce regroupement renforce à la fois le dynamisme et la vision prospective des systèmes fromagers AOC. Nous n'avons pas détaillé le rôle et la place du SUACI Montagne dans les différentes structures agricoles, pourtant ils méritaient d'être interrogés : le SUACI est secrétaire de l'AFTAIP, secrétaire du GIS, il dépend administrativement des chambres d'agriculture de Savoie, Haute-Savoie et Isère, mais a réussi parallèlement à gagner son autonomie et sa légitimité propre grâce à son implication et ses prises de risques depuis sa création en 1970. Nous verrons notamment dans la partie consacrée à l'analyse du cadre de réalisation de la thèse (partie 6) que le SUACI Montagne a été un acteur important dans la conduite du travail, dans les relations avec les professionnels mais aussi dans les difficultés que nous avons rencontrées.

Ainsi leurs questions, formalisées dans le cadre du GIS, portaient bien sur un travail d'éclaircissement des pratiques traditionnelles, authentiques et/ou patrimoniales existantes dans leur système de production afin de mieux les argumenter auprès des consommateurs, des autres structures interprofessionnelles savoyardes ou des administrations. L'obtention de ce signe d'identification, l'AOC, modifie le statut des

²⁵ Statuts de l'AFTAIP, p. 1.

fromages. Ces produits sont généralement demeurés longtemps des productions domestiques avant de progressivement s'insérer réellement dans les circuits de commercialisation. Les résultats d'une recherche précédente ont montré que l'une des conséquences de l'obtention de l'AOC est de transformer des biens domestiques en biens publics, dans la mesure où, d'une part, de nouveaux acteurs participent et interfèrent dans la qualification et la définition des produits et où, d'autre part, ils sont l'objet d'enjeux qui dépassent le cadre agricole. Ils doivent souvent répondre à des attentes dont les demandeurs n'en reconnaissent pas forcément l'intérêt et le sens. L'appellation d'origine contrôlée favorise l'organisation et la structuration des filières, renforce la patrimonialisation d'une production, l'inscrit dans l'industrie agro-alimentaire, mais elle suscite également des interrogations auprès de ceux qui se revendiquent comme les dépositaires des attributs identitaires. Apparaissent ainsi des stratégies de mise en valeur à l'échelle locale, dont les producteurs fermiers ou laitiers en sont les principaux acteurs. Nous analysons ces actions comme des tentatives de réappropriation de l'identité et du sens des productions. Dans cette perspective, le choix des trois fromages d'appellation d'origine contrôlée comme supports de la recherche apparaît comme l'expression d'une forme d'institutionnalisation de la patrimonialisation.

La problématique nous a donc conduite à choisir des fromages d'appellation d'origine : abondance, beaufort et reblochon. Mais avant de finaliser ce choix, les échanges avec les autres disciplines impliquées dans le GIS Alpes du Nord, et plus particulièrement au cours des discussions du comité de thèse, ont souligné le décalage et la méconnaissance des méthodes de chacun. En effet, pour déterminer les produits supports, certains ont tout d'abord avancé l'idée de prendre des produits proches et comparables : mais il fallait ensuite définir la base à partir de laquelle on évaluait la "comparabilité" des fromages : celle-ci devait-elle s'appuyer sur les modes de fabrication, la composition des troupeaux, la taille des exploitations, les objectifs des groupements professionnels ? Par ailleurs, d'autres s'interrogeaient sur la nécessité et la pertinence de prendre plusieurs fromages. Enfin, certains proposaient de comparer le ou les produit(s) retenu(s) avec un produit témoin, tel que cela est souvent pratiqué dans les sciences expérimentales. Les discussions ont largement insisté sur les méthodes des différentes disciplines, sur la démarche anthropologique qui, de fait, a abouti finalement, à la sélection des fromages abondance, beaufort et reblochon. Elle se justifiait par l'AOC, par leur appartenance à la convention GIS et par leur désir de construire et de mener ensemble une politique spécifique aux AOC des Alpes du Nord. Ce choix a du sens, il est un matériau ethnographique de la recherche en lui-même.

2.3.2. L'accès au terrain

L'accès au terrain a été facilité par notre insertion dans le GIS Alpes du Nord. Etant en quelque sorte "mandatée" par les responsables professionnels des trois syndicats d'appellation d'origine contrôlée, nous étions immédiatement créditée d'une forme de légitimité par les personnes que nous contactions par téléphone. Toutefois, ce statut comportait certains écueils, notamment d'être jugée comme porte-parole potentiel par les producteurs qui insistaient pour que certaines paroles soient "bien notées, noir sur blanc,

pour être sûr que le message sera transmis aux responsables." En outre, nous avons le souci de présenter à chaque fois les objectifs de notre recherche²⁶ car les personnes rencontrées étaient susceptibles de discuter entre elles de ce travail. Quelquefois, des producteurs, avec qui nous avons pris rendez-vous, avaient d'ailleurs invité leurs voisins ou certains membres de leur familles travaillant sur l'exploitation pour que nous puissions "mieux nous rendre compte des pratiques des uns et des autres et pour faciliter les rendez-vous". Ceci a largement contribué à mettre en lumière les réseaux locaux et informels.

Les nombreux travaux réalisés depuis plus de 15 ans au sein du GIS ont été précieux pour appréhender l'agriculture des Alpes du Nord : économie, environnement, microbiologie, politiques publiques. Il nous paraissait indispensable de connaître le contexte agricole de l'ensemble des Alpes du Nord dans la mesure où les orientations des AOC ont des incidences sur les autres productions (et vice-versa). Les travaux antérieurs du GIS ont apporté ces éléments de compréhension générale. Par ailleurs, les travaux en cours nous ont permis de nous inscrire dans une dynamique de recherche et développement, très stimulante pour la réflexion. Ainsi, nous avons participé d'une part à différentes réunions ou comités de pilotage : projet de diffusion des travaux de recherche et de transfert des connaissances, projet de valorisation du patrimoine fromager, discussion sur les programmes de recherche ; d'autre part, nous avons assisté aux assemblées générales des syndicats de défense abondance, beaufort et reblochon ; enfin nous avons suivi et/ou participé à des concours : Salon de l'agriculture (concours de la race Pie Rouge de l'est, avec des éleveurs venant de plusieurs pays européens, Suisse, Italie, Autriche, France), concours de fromages. Nous avons ainsi participé à des jurys de fromages (concours local en tomme des Bauges, concours professionnel en beaufort, concours international des fromages de montagne). Cet exercice s'est avéré particulièrement enrichissant. Durant le concours international des fromages de montagne (Grenoble, avril 1998), faire partie d'un jury était très éclairant sur les différents critères de qualité et d'appréciation des fromages selon les participants. En outre, nous avons pu suivre d'autres jurys et leurs discussions par la suite.

D'une manière générale, l'insertion dans le GIS a encouragé la rencontre avec différents acteurs du monde agricole et a accéléré l'accès au terrain.

2.3.3. L'identification des personnes à interroger

2.3.3.1. Une première approche

Pour répondre aux objectifs visés au départ, plusieurs phases ont été planifiées. Au préalable, il s'est avéré nécessaire de dresser un état des lieux des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles dans les Alpes du Nord : ainsi, les trois premiers mois ont été notamment consacrés à une étude plus globale des systèmes de

²⁶ Pour les prises de rendez-vous téléphoniques, nous nous présentions soit comme salariée du GIS Alpes du Nord, du SUACI Montagne, ou des chambres d'Agriculture et parfois même seulement comme étudiante, selon les personnes. Mais une fois le rendez-vous pris, nous expliquions en détail sur place notre démarche.

productions agricoles dans les départements de Savoie et Haute-Savoie, prenant en compte la diversité des fromages (essentiellement au lait de vache et de chèvre), la diversité des exploitations (plaine / montagne, laitier / fermier) et la diversité des acteurs impliqués (administratifs, techniques, professionnels). Cette première étape a d'une part permis de nouer des contacts avec les responsables professionnels agricoles et d'autre part de révéler la complexité du terrain : hétérogénéité d'acteurs, étendue du terrain et des attentes sur la question de "l'image des produits". Durant l'été 1997, nous avons privilégié les rencontres avec les responsables des trois syndicats AOC et les recherches en archives en Savoie et Haute-Savoie : revues savantes locales, documents techniques, thèses. Grâce aux premiers contacts pris avec les responsables professionnels agricoles, nous avons obtenu des listes de producteurs : les livreurs de lait dans différentes coopératives, les livreurs de lait dans les unités industrielles, les producteurs fermiers en reblochon et abondance, les producteurs individuels en beaufort, les producteurs proposant un accueil à la ferme, etc.

Nous avons consacré beaucoup de temps à la recherche bibliographique portant à la fois directement et spécifiquement sur la problématique, mais également sur les travaux menés par différentes disciplines sur l'agriculture alpine. A cette occasion, nous avons aussi étudié la superposition des divers zonages en Savoie et Haute-Savoie : zone d'appellation, parc naturel régional, parc national, etc.

Sur la base de cette première approche, nous avons retravaillé la problématique de recherche, présentée au premier comité de thèse en septembre 1997.

2.3.3.2. S'insérer dans les réseaux locaux

Le Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord mène depuis plus de 15 ans de nombreux travaux pour identifier et caractériser les populations d'agriculteurs, leurs activités, les tailles d'exploitations, à différentes échelles. Toutefois, pour une approche anthropologique, l'usage de catégories construites à partir de traits individuels durables, indépendant des situations, n'est pas une entrée pertinente. Nous avons donc laissé de côté les méthodes énumératives, correspondant à une vision de la société en terme de catégories²⁷, et nous avons privilégié les réseaux dans lesquels s'inscrivent les acteurs, exprimant une vision en terme de configurations. En revanche, travailler à partir du statut des individus permet de faire émerger le système d'interactions au sein duquel se construit ce statut : qui conseille qui ? Pourquoi ? Dans quelle relation s'inscrivent le "conseillant" et le "conseillé" ? Le système, par rapport auquel se définit la position de l'individu, peut être celui des relations de dialogue, des relations de travail matériel, des appartenances à des groupes formels (type GDA, CETA), des liens familiaux. Ces relations s'exprimeraient notamment en termes de réseaux. De façon pragmatique, nous avons dans un premier temps rencontré les responsables professionnels (syndicats interprofessionnels, directeurs et présidents de coopératives, unions de producteurs fermiers, unions d'alpagistes, unions de coopératives), les responsables techniques (organismes techniques, interprofessionnels ou pas) et les responsables d'organismes de

²⁷ Nous n'avons pas pour autant ignoré les bases de données disponibles au GIS Alpes du Nord, que nous avons comparées avec nos informations de terrain.

développement (GEDA, GVA, FRGEDA). A partir de ces contacts, nous avons rassemblé un ensemble de listes, tels que les livreurs de lait dans une coopérative, les adhérents à un syndicat ou les producteurs fermiers de la Vallée de Thônes proposant un accueil à la ferme. Nous avons sollicité les différents responsables pour qu'ils nous indiquent des personnes susceptibles de répondre aux questions, en leur demandant d'explicitier leur choix : en quoi, selon eux, cette personne était-elle susceptible de répondre à nos questions ? Qui était-elle ? Que savaient-ils d'elle ? Nous avons répété cette procédure auprès de l'ensemble des acteurs que nous avons rencontré tout en confrontant les listes que nous possédions. En comparant ces listes aux informations obtenues grâce à notre insertion locale, nous pouvions identifier les individus n'appartenant pas aux réseaux habituels : de cette façon, nous avons pu mettre en lumière d'autres systèmes de relations, moins visibles ou reposant sur des références distinctes des réseaux classiques. Participant aux travaux de recherche et développement du GIS Alpes du Nord, nous présentions systématiquement la teneur et les enjeux de notre recherche auprès de chaque interlocuteur rencontré. Il nous semblait important d'être bien identifiée sur le terrain pour accélérer et faciliter l'accès à certaines informations. Il s'agissait en quelque sorte de s'intégrer dans les réseaux locaux ou en tout cas de trouver les clés pour ne pas en être exclue : nous avons ainsi entrepris d'analyser en détail les différents groupements, associations, collectifs informels, les leaders, les objectifs et finalités de chacun.

Cette approche, nécessitant une grande implication et une longue durée sur le terrain, a permis de nouer des liens privilégiés avec certaines personnes, facilitant et rendant plus efficaces le travail de terrain : pour exemple, citons le cas des producteurs fermiers qui nous avertissaient lorsqu'une visite était organisée sur leur exploitation, signe que nous étions bien identifiée localement ; les dates des visites n'étaient régulières car elles dépendaient du nombre d'inscrits et de la disponibilité de chaque agriculteur. Ce qui nous intéressait dans cette méthode était de comprendre les relations entre les acteurs, les connaissances ou les représentations que les uns pouvaient avoir des autres et les réseaux (parfois complètement informels donc méconnus) qui existaient. Nous n'avons pas opté pour une analyse fine de la configuration des réseaux car ce n'est pas l'objet de cette thèse, mais nous nous en sommes servi pour appréhender la complexité du terrain et identifier les acteurs.

2.3.4. Entretiens et observations

Nous avons mené des entretiens libres parallèlement à des observations *in situ*. Il est particulièrement difficile d'évaluer le nombre de personnes rencontrées ou le nombre d'observations menées, dans la mesure où nous avons parfois sollicité une même personne à plusieurs reprises, d'autant que les réunions et autres manifestations auxquelles nous avons participé sont également des matériaux ethnographiques. Toutefois, on peut estimer à environ 250 le nombre de contacts pris (entretiens + observations).

Les guides d'entretien variaient en fonction de la personne rencontrée, nous n'avons donc pas de guide-type, à l'exception des informations minimums sur l'exploitation

(composition du troupeau bovin, nombre de personnes travaillant sur l'exploitation, provenance de l'alimentation animale), l'atelier de transformation (provenance des laits, nombre de personnes en transformation, volume de fromage, type de commercialisation), ou l'activité professionnelle (activités techniques, administratives, etc.). Les informations préalables que nous avons sur les individus autorisaient cette démarche dans la mesure où nous demandions à chaque personne de préciser en quoi les "autres personnes conseillées" étaient susceptibles d'enrichir notre recherche. En outre, il était fréquent que les réseaux se croisent et que l'on retrouve les mêmes personnes conseillées par des producteurs différents. A ce moment là, nous comparions nos informations pour en évaluer la pertinence.

Nous avons par ailleurs travaillé à partir d'un questionnaire durant l'été 1997 : l'objectif de ce questionnaire visait à faire un état des lieux rapide de la perception et de la connaissance du beaufort auprès de touristes sortant d'une visite libre d'une heure au moins dans une coopérative de la zone AOC. L'analyse des enquêtes a apporté des résultats surprenants et significatifs par rapport à notre question de recherche, ce qui nous a conduite à les exploiter de façon plus poussée que ce que nous avions prévu au départ. Nous présenterons ces résultats dans la partie consacrée aux stratégies de valorisation par l'intermédiaire de l'accueil sur les lieux de production.

En revanche, nous avons très peu utilisé l'enregistrement par magnétophone : outre le temps très long nécessaire à la retranscription, l'enregistrement n'était pas toujours possible sur les exploitations (trop bruyant, trop humide, etc.), en particulier pour les suivis de traite en alpage (bruit du groupe électrogène) ou de fabrication en atelier. La prise de note permet par ailleurs des temps de silence, de changer le rythme des entretiens, ou de solliciter la personne interrogée pour schématiser ses modes d'exploitation de l'espace (situation de l'exploitation par rapport à l'alpage, aux surfaces pâturées et/ou fauchées, etc.).

Nous avons également mené de nombreuses observations, participantes ou non. Nous avons ainsi accompagné des techniciens (contrôleur laitier, technicien fromager, technicien interprofessionnel, inséminateur) sur les exploitations, en vallée et en alpage ; nous avons ainsi suivi l'appui technique et pu interroger l'agriculteur et le technicien. De façon générale, ces observations étaient précédées et suivies d'un entretien mené séparément avec chacun d'eux. En outre, la problématique de recherche nous a conduite à observer et participer à des visites à la ferme et en coopérative, anonymement ou non. Là aussi, des entretiens préalables et postérieurs aux observations venaient en complément. Les transformations fromagères ont donné lieu à des observations très fines des gestes, des rythmes, des paroles et des instruments et ingrédients utilisés, à la fois en fabrication à la ferme et en coopérative pour les trois fromages abondance, beaufort et reblochon. Le suivi en coopérative est plus difficile car les fromagers se déplacent d'une cuve à l'autre, ils s'occupent chacun de différentes phases de la fabrication. En fermier, la relation est plus proche, le producteur passe des temps longs sur la cuve ou sur la table de moulage ; la discussion s'installe plus facilement. Enfin, notre participation aux concours de fromages (Salon de la Montagne de Grenoble, concours locaux) ou à des salons agricoles s'est révélée très riche pour l'observation.

La phase de terrain proprement dite s'est achevée à l'automne 1998, date à partir de

laquelle nous avons entamé l'analyse des matériaux de terrain puis l'écriture de la thèse. Toutefois, nous avons également participé parallèlement aux activités du GIS Alpes du Nord.

2.3.5. Des questions épistémologiques

Si, comme le suggère Benedetto Catalgironne, "s'interroger sur la possibilité de comparer l'anthropologie, "science de l'observation" par excellence, à une grande construction en trompe l'oeil (...) n'est pas simplement une question épistémologique importante, mais peut-être aussi un exercice d'hygiène mentale salutaire pour ceux qui pratiquent cette discipline" (1995 : 23), c'est sans doute parce que les ethnologues font peu état réellement de leur implication sur le terrain et de leurs conditions de recherche. Est-ce par crainte de révéler des failles dans l'enquête ethnographique ? Est-ce parce que toute pratique de terrain demeure une expérience très personnelle où l'ethnologue a aussi affaire avec des sentiments, des impressions, des émotions, éléments à proscrire dans une démarche scientifique ? L'analyse comparative du *Manuel d'Ethnographie* de Marcel Mauss et de la *Méthode de l'Ethnographie* de Marcel Griaule que propos Catalgironne tend effectivement à montrer les biais et les écueils éventuels de l'ethnographe sur son terrain. Dans le même registre, la publication du Journal de Malinowski a soulevé de nombreuses interrogations et suscite encore aujourd'hui des controverses sur le décalage entre l'implication et les compromissions de l'ethnographe pour obtenir des informations et ce qu'il publie par la suite. Nous posons ici les questions qui méritent une attention particulière, mais le cadre de ce doctorat exige une réflexion épistémologique de fond, que nous engagerons dans la dernière partie consacrée plus largement à la recherche appliquée et impliquée.

2.3.5.1. Une attitude empathique ?

La pratique ethnographique repose sur des entretiens et des observations, participantes ou pas, et une longue durée sur le terrain de la recherche. En outre, notre démarche s'appuie d'une part sur une comparaison entre les discours des informateurs et leurs pratiques techniques et symboliques telles que nous pouvons les observer, d'autre part sur une confrontation entre les catégories vernaculaires et scientifiques, notamment sur le vivant (animal, lait, fromage, microbes) et enfin sur une mise en relation des faits observés avec le fonctionnement global de la société. Toutefois, on peut se demander dans quelle mesure les textes ethnographiques, c'est-à-dire les modalités d'objectivation utilisées par l'anthropologue pour rendre compte d'une certaine réalité à laquelle il "participe", pourraient être considérés comme dotés d'un caractère scientifique et aptes à traduire cette même réalité de façon objective.

L'anthropologie se distingue des autres disciplines par sa méthode d'investigation particulière : en effet, ce qui fonde la légitimité de cette discipline, c'est l'expérience de terrain, mais devons-nous soutenir, à l'instar de François Laplantine, que "l'ethnographe est celui qui doit être capable de vivre en lui la tendance principale de la culture qu'il étudie" (1996 : 20) ? L'ethnologie articule deux types d'activité : une activité visuelle, puisque l'ethnographe doit savoir *voir, regarder, observer*, et une activité linguistique où

l'ethnologue décrit, narre, puis analyse. "La spécificité de l'investigation ethnographique doit être cherchée dans le dispositif de l'enquête, qui donne son originalité à ce qu'il est convenu d'appeler aujourd'hui l'approche anthropologique des phénomènes sociaux et culturels. Dans la notion d'enquête ethnographique, il y a celle d'enquête directe conduite par l'ethnologue dans le contexte d'une relation vécue à un terrain" (Bonte, Izard, 1991 : 470). Nous avons choisi d'explorer la dimension culturelle et patrimoniale des productions fromagères, en apportant une vision globale du produit, de son système de production, de sa fonction sociale et de sa signification selon les catégories d'acteurs concernées. Ces objets du vivant se prêtent particulièrement bien à ce type d'investigation dans la mesure où ils s'appuient sur un ensemble de connaissances, de pratiques techniques et d'usages spécifiques à mettre en relation avec l'ordre culturel dans lequel ils s'insèrent. Laurence Bérard et Philippe Marchenay soulignent que l'expérience prouve l'apport d'une description fine, reposant sur une observation attentive et répétée, dans le décodage des logiques techniques et des relations qu'elles entretiennent avec les logiques sociales (1998d). En effet, explorer sous l'angle anthropologique les modalités de transmission des savoirs et des savoir-faire, le poids accordé à certaines pratiques, les modes de gestion du vivant et en particulier du vivant invisible tel que les ferments, les présures et les ambiances microbiennes dans les caves d'affinage, permet de mieux comprendre les raisons des choix effectués, tant dans les règlements techniques que dans les démarches de promotion et de valorisation.

Aller sur le terrain, s'en imprégner, n'est pas toujours chose facile. L'observation participante est le principe méthodologique prépondérant de l'ethnographie : cette mise en parenthèse de soi, de son idiosyncrasie et de son héritage culturel n'est pas aisée, et soulève de nombreuses questions épistémologiques, concernant en particulier la position de l'ethnologue²⁸ : est-il en situation d'empathie ou partage-t-il une expérience à laquelle il donne sens à partir de ses propres schémas d'interprétation ? L'immersion de l'ethnologue dans la culture qu'il étudie pour la comprendre occupe une place importante dans la démarche et à partir de notre propre expérience, nous tenterons de dégager quelques éléments de réflexion, qui seront repris et approfondis dans la partie consacrée plus spécifiquement à l'anthropologie appliquée et impliquée.

2.3.5.2. Interdisciplinarité ou pluridisciplinarité : effets sur la discipline

La convention de travail qui régit les activités de recherche et développement du Groupement d'intérêt scientifique des Alpes du Nord s'appuie sur plusieurs disciplines, scientifiques ou techniques et des organismes de développement : ainsi "l'interdisciplinarité, c'est accepter d'une part l'ingérence externe d'autres disciplines qui donnent un avis fondé sur d'autres référents et d'autre part des acteurs qui réagissent avec leurs logiques propres" est-il précisé dans le *programme d'action 1999* discuté au sein des instances décisionnaires du GIS, le conseil scientifique et le conseil de groupement.

Depuis la création du GIS, ces acteurs ont acquis une expérience interdisciplinaire, avec des automatismes langagiers et méthodologiques. L'arrivée d'une nouvelle

²⁸ Ces questions se posent de façon similaire à propos de l'intégration au sein du GIS.

discipline, l'anthropologie, dont la démarche de travail est mal connue, au sein de travaux axés sur des approches en sciences exactes, ne peut pas ne pas avoir d'impact sur elle. Bien qu'étant une convention industrielle de formation par la recherche, une thèse demeure par essence très disciplinaire, très académique, dont les canons sont difficilement modifiables. Au bout du compte, elle sera évaluée par l'université. Les retombées industrielles pour l'entreprise partenaire ne sont pas prises en considération en tant que telles dans l'évaluation.

Par ailleurs, l'étude sur "la composante *image* de la qualité des fromages" s'insère dans l'axe "Qualité des produits", qui développe une approche pluridisciplinaire et non interdisciplinaire : les différents travaux partagent comme finalité l'idée de définir la notion de "qualité globale", ou en tout cas d'apporter des éléments de réflexion sur les moyens de la définir. Notre recherche s'est greffée tardivement sur le programme du GIS, elle n'a donc pas été réellement pensée dans l'interdiscipline. En outre, l'un des enjeux de la fin du programme de recherche et développement²⁹ repose sur la réalisation d'une synthèse de l'ensemble des travaux menés depuis le début de la convention. De façon récurrente s'est posée la question de savoir comment l'approche anthropologique pouvait s'insérer dans cette synthèse, par ailleurs déjà particulièrement difficile à penser entre les autres disciplines, pour finalement décider que "l'intégration à tout prix" n'était pas souhaitable³⁰.

D'une manière générale, participer à ce programme provoque de torsions, des déformations, des tensions, sur la discipline, qui conduit à l'apparition de stratégies de résistance, qui permet aussi de mettre en lumière les limites de notre approche : l'interdisciplinarité est-elle possible si chaque discipline impliquée n'est pas légitime et forte ? Faire connaître la démarche anthropologique, pour qu'elle gagne son autorité, a nécessité de passer du temps à vulgariser, expliciter et surtout à appréhender les acteurs de terrain comme des détenteurs potentiels de solution, de connaissances, de savoir-faire. Le GIS s'appuie sur un partenariat diversifié, exigeant d'être à l'écoute des interrogations et de prendre en considération les attentes, les craintes, les sollicitations.

Dans ce cadre, la mise en place d'un comité de thèse pluridisciplinaire, puisque composé d'ethnologues (universitaires, chercheurs CNRS, décideur public), d'ingénieurs R&D du GIS, de chercheurs INRA (zootechnicien, agro-économiste) et de géographe, était un moyen de limiter les risques de rupture entre les disciplines : les discussions et les controverses qui sont apparues au fil du travail doctoral ont souligné le bien-fondé de ce comité de thèse. Plusieurs membres de ce comité sont également présents dans le comité de pilotage de l'axe afin de ne pas isoler les deux comités. Cette formule est en elle-même une tentative d'interdiscipline et a sans doute contribué à une meilleure intégration de l'ethnologie au sein du GIS.

2.3.5.3. Les écritures

²⁹ Les conventions GIS sont signées pour 5 ans, avec des possibilités de prolongations : le GIS 2 se termine à la fin de l'année 2000.

³⁰ Ces réflexions ont fait l'objet de très nombreuses discussions au sein du GIS Alpes du Nord, et plus particulièrement au sein de l'équipe de l'axe "Qualité des produits dans les filières de fromages alpins".

Le cadre singulier de ce doctorat d'ethnologie interroge les modes d'écriture : la pluralité des destinataires potentiels des résultats, l'hétérogénéité des disciplines impliquées dans le GIS et la complexité de la terminologie scientifique renforcent l'idée de l'existence de plusieurs écritures. L'éclatement et la multiplication des lieux de parole sur la diversité des cultures réclament de parler des contextes de l'écriture : ceux-ci entraînent les ethnologues vers certaines manières d'écrire, à écrire autrement, mais toujours sur et/ou avec d'autres ou vers d'autres. L'écriture prise en soi est depuis longtemps considérée comme un acte de création intellectuelle. Le rapport de l'ethnologue à l'objet dans la longue durée, sa démarche qui ne peut être que singulière, non renouvelable et non reproductible, la nécessité de dévoiler son trajet biographique, ont conduit l'ethnographie à s'interroger sur la légitimité de son activité scientifique et la relativité de son discours. L'écriture de l'ethnologie implique également le dialogue entre différentes personnes : l'exemple des restitutions auprès des membres de l'AFTAIP illustre l'idée d'un nécessaire dialogue et d'échange pour l'écriture anthropologique. Bien que travaillant dans une société de l'écrit, nous sommes confrontés à l'oralité³¹. Ecrire correspond à traduire car "le métier d'ethnologue ne consiste pas seulement à rencontrer des indigènes pour en apprendre leur vision du monde, mais aussi à produire des écrits, à transcrire une expérience initiale d'interlocution (...). Et cet écrit reproduit d'autant moins une réalité censément objective, indépendante de la présence de l'observateur, qu'il est adressé à un lecteur potentiel, à qui l'ethnologue tente de communiquer son expérience de cette société comme société différente" (Favret-Saada, 1987 : 27). Comment harmonise-t-on la traduction de la réalité avec la fidélité en la réalité ? Le passage à l'écrit aide à penser et reconstruire ce que l'ethnologue a vu. Passage et rupture dans l'espace et dans le temps, la restitution écrite (aux scientifiques, aux acteurs sociaux) légitime le statut de l'ethnologue. Enfin, le passage à l'écriture participe de la construction de l'objet.

2.3.5.3.1. L'écriture pour le GIS Alpes du Nord

Les finalités du GIS 2 sont d'apporter de nouvelles connaissances sur l'ensemble des fonctions de l'agriculture, de traduire une partie de ces connaissances en outils utilisables par les acteurs agricoles, de suivre et d'analyser des opérations de terrain destinées à tester les relations entre partenaires permettant de leur proposer des démarches de travail extrapolables sur d'autres territoires, de disposer d'un lieu de regroupement, de débat et de cohérence entre les signataires sur le fonctionnement des actions de recherche et développement. La démarche de travail défendue par le GIS s'appuie sur l'idée que les différents partenaires du projet interviennent à toutes les étapes, de la transformation des questions et problèmes du terrain en problématique de recherche, mais aussi encore lors de la construction et la diffusion des connaissances et des outils. Les programmes ne se font pas en marge des structures professionnelles du développement agricole mais avec leur participation : "associer les acteurs locaux à la recherche signifie donc que nous accordons dans notre démarche scientifique un droit de regard et de décision à ces acteurs ; ceci est un choix méthodologique qui s'explique par le fait que nous avançons par une succession de tests / validations auprès des acteurs

³¹ Cette situation soulève d'ailleurs la question du mode de valorisation de la recherche : privilégier une synthèse écrite des résultats ou des restitutions orales auprès des professionnels agricoles ?

comme auprès de nos objets de recherche" souligne le document présenté au comité scientifique du GIS en janvier 1999.

Dans cette perspective, deux questions se posaient quant à l'intégration de notre recherche dans le GIS et à son appropriation par les responsables interprofessionnels : d'une part, il s'agissait d'évaluer si la rédaction du document de thèse pouvait satisfaire l'ensemble des partenaires, c'est-à-dire en d'autres termes si ce document était intelligible pour tous ; d'autre part, souhaitant faire participer les professionnels à l'avancement de la recherche, le GIS envisageait d'organiser des *restitutions* régulières durant les trois années de travail, interrogeant ici la façon dont des hypothèses de recherche – et non des hypothèses d'action – pouvaient être exposées et discutées avec ces acteurs. Concernant la première question, nous avons finalement opté en 1999, après de longues discussions, pour la réalisation de deux documents écrits : la thèse et un document technique. La rédaction de ce document ne va pas de soi pour l'ethnologue formé à la recherche et à l'écriture de textes scientifiques destinés à un public spécialisé, d'autant qu'il s'agit de diffuser des résultats et de réfléchir à des préconisations : l'ethnologue éprouve des réticences à intervenir directement sur ce qu'il y a de plus complexe, la culture. Concernant la seconde question, nous avons réalisé dès l'hiver 1998 des restitutions de nos travaux auprès des syndicats de défense des fromages abondance, beaufort et reblochon afin d'encourager l'appropriation des résultats et de réfléchir aux différentes formes de valorisation de la recherche. Mais nous nous interrogeons sur la façon de restituer dans un langage compréhensible pour des non-ethnologues et de rendre compte du travail en dépassant la restitution ethnographique : en d'autres termes, quelle forme donner aux restitutions ? L'enseignement universitaire forme à la problématisation. Mais comment faire pour "déproblématiser" ? Comment expliquer l'intérêt du détour anthropologique pour l'analyse du phénomène concerné ? Cette situation a réclamé du temps et de la réflexion pour produire un discours intelligible pour les responsables professionnels. Nous avons tenté dans un premier temps de présenter la problématique de thèse : quelles questions l'ethnologue se pose-t-il et sur quelles hypothèses de recherche s'appuie-t-il ? La complexité du vocabulaire anthropologique et notre incapacité à ce moment-là d'explicitier clairement ce qui nous avait conduit de la question agricole à la question scientifique n'ont pas permis un échange réellement constructif avec les professionnels agricoles. Mais cette expérience a mis en lumière les points de cristallisation de la discussion. A partir de là, nous avons retravaillé la présentation et mis en forme différemment les résultats et les réflexions anthropologiques que nous propositions au débat. Les lacunes de notre formation initiale ont réclamé plus d'investissements pour répondre aux attentes et pour s'adapter à cette situation.

En effet, nous étions face à une situation inédite. Les ethnologues revendiquent un devoir de restitution de leurs recherches aux personnes rencontrées, aux "informateurs privilégiés". Mais qu'en est-il dans la réalité ? Comment restituent-ils leur travail ? La restitution correspond-t-elle seulement à l'envoi du document écrit, document scientifique, mémoire universitaire ? D'un point de vue méthodologique, la question de la restitution pose problème : restituer, n'est-ce pas échanger, expliciter, donner à comprendre, faire l'effort de changer de vocabulaire pour rendre le discours anthropologique compréhensible à des non-spécialistes ? Mais pour remplir cet objectif, s'il s'agit

véritablement de celui que l'on se fixe, il est nécessaire de se donner les moyens d'y arriver et surtout d'accepter les risques et les écueils inhérents à cette démarche. Ainsi, la réflexion épistémologique s'impose pour *rendre compte* des conditions de l'objectivation de ce qui diffusé.

2.3.5.3.2. L'écriture au sein du GIS Alpes du Nord

La phase d'écriture s'est déroulée au sein du GIS Alpes du Nord. Nous n'avons donc pas complètement quitté le terrain. La distance indispensable pour produire un discours anthropologique ne passe pas que par un éloignement géographique, mais également par une rupture épistémologique, par une interrogation sur l'implication et par un retour aux références bibliographiques propres à la discipline. La question de l'objectivation est d'autant plus prégnante que les méthodes de l'ethnologie ne vont pas de soi pour les autres disciplines impliquées. Quatre questions ont guidé notre démarche : quelles sont les modalités et les conditions de l'objectivation scientifique ? Comment analyser notre implication au sein du Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord ? Quelles sont les incidences sur la recherche ? Dans quelle mesure cette situation interfère-t-elle sur le statut de l'ethnologue et sur son parcours professionnel ? L'objectivité en sciences humaines n'est pas une utopie, et il ne faut pas mythifier la relation au terrain. L'objectivité doit être construite : l'observateur fait part de ce qu'il perçoit, et non pas de ce qui est, et il tient compte de son implication psychoaffective dans sa recherche. Enfin, il doit également avoir décrit et donné une interprétation possible des discours. Selon Georges Devereux, "une science du comportement authentique existera quand ceux qui la pratiquent se rendront compte qu'une science réaliste de l'humanité ne peut être créée que par les hommes qui sont le plus souvent conscients de leur propre humanité, précisément lorsqu'ils la mettent la plus totalement à l'oeuvre dans leur travail scientifique" (1986 : 21). Le recours à la rupture épistémologique est un moyen indispensable pour s'approprier le discours recueilli sur le terrain, pour l'analyser et le restituer dans le texte, mais ce n'est pas une fin ; cette méthode est complémentaire de l'auto-observation. La rupture épistémologique peut devenir un filtre déformant s'il n'y a pas un questionnement sur soi, sur sa pratique. L'insertion au sein du GIS Alpes du Nord exige de les expliciter, d'aller jusqu'au bout de la réflexion pour être en mesure de faire valoir cette approche auprès des autres disciplines.

De façon générale, l'écriture intervient dans l'après-coup du terrain. L'analyse ethnologique fait suite à l'enquête ethnographique, et la narrativité a pour objectif de marquer, d'articuler et de clarifier l'expérience temporelle. Le passage à l'écriture est une phase délicate de la recherche et soulève de nombreuses interrogations. En effet, on peut se demander si le discours recueilli sur le terrain a un statut illustratif, anecdotique et s'il permet de légitimer l'analyse faite *a posteriori*. L'une des principales difficultés repose sur la façon de le structurer et de l'insérer dans l'analyse.

Si l'on se réfère aux textes anthropologiques passés, on s'aperçoit que le récit a constitué l'un des tout premiers objets d'étude du structuralisme naissant, parallèlement à la parenté. Depuis le milieu des années soixante, ce modèle, qui privilégiait l'étude de la cohérence du texte, a été remis en question par un autre modèle, l'herméneutique, mettant l'accent sur l'activité de la lecture et l'initiative du lecteur dans la construction du

sens. La démarche herméneutique a enrichi notre réflexion pour comprendre la place de l'ethnologue et la façon dont il interfère dans des processus locaux. Cette démarche permet de réintroduire le sujet dans le discours, contrairement à l'analyse structurale qui l'occultait. Ainsi, il n'existerait, selon les herméneutes, aucune permanence ni aucune extériorité du sens, dont la présence pourrait être garantie indépendamment du langage. La quête du sens ne peut être stabilisée, solidifiée, réduite à l'univocité du concept. Bien au contraire, l'herméneutique insiste sur le fait que les sciences sociales s'inscrivent dans le temps, allant à l'encontre de la démarche structuraliste à l'égard de la place de l'histoire.

L'approche que nous avons eue du terrain et l'analyse que nous proposons s'est en partie inspirée de la démarche herméneutique. En outre, elle nous semble être une base intéressante pour le travail d'objectivation de la recherche. Dans son ouvrage *Vérité et méthode*, H-G. Gadamer conclut qu'il y a une opposition entre la *distanciation aliénante*, c'est-à-dire l'attitude à partir de laquelle est possible l'objectivation, et *appartenance*, car nous participons à la réalité historique que nous prétendons ériger en objet. Cette distinction nous semble particulièrement opérante dans le cadre de l'analyse des processus de patrimonialisation, même s'il est nécessaire de dépasser cette antinomie, et de mettre en avant la problématique dominante du texte, par laquelle est réintroduite la fonction herméneutique de distanciation : il faut transformer le langage en discours, et le discours en oeuvre structurée. Ainsi l'oeuvre de discours peut être réinsérée dans l'analyse comme projection d'un monde. Mais se pose ici la question de l'implication de l'auteur dans le texte : Ricoeur rappelle que le paradigme de l'interprétation textuelle qui constitue l'objectivité du texte suppose "la fixation de la signification, sa dissociation d'avec l'intention mentale de l'auteur, le déploiement des références non ostentatoires et l'éventail universel de ses destinataires" (1986 : 298).

Toutefois, ces principes d'objectivation ne sont pas suffisants : l'objectivation de la recherche nécessite une remise en cause de l'implication du chercheur, de sa relation au terrain, et du statut de l'écriture. Notre présence sur le terrain perturbe l'observation : l'activité de l'observateur, ses angoisses, produisent des déformations qui sont, non seulement techniquement mais aussi logiquement, impossibles à éliminer. Au moment de la transcription, de la rédaction, faut-il être absent du texte que l'on produit ? Quels sont les moyens permettant cette mise en parenthèse de soi ? Lorsque l'observateur est sur le terrain, s'éveillent en lui des sentiments, des sensations, il établit des relations avec les acteurs locaux, le terrain l'interpelle, il le fait réagir. Ce phénomène peut déformer la perception et l'interprétation des informations recueillies. Faut-il résister, ignorer, occulter, ces phénomènes ? Comment prendre du recul, de la distance par rapport à ce que l'on observe ? Mais cette distance peut prendre l'allure d'une méthodologie alors même que toutes les conditions de l'objectivation ne sont pas réunies. Nous pensons au contraire qu'il faut exploiter la subjectivité inhérente à toute observation, en la considérant comme le principe même du processus d'objectivation. Mais cette objectivité doit être définie en fonction de ce qui est réellement possible, et non pas en fonction de ce qui "devrait être" (Devereux, 1986 : 16).

Par ailleurs, la publication de plusieurs articles avant l'aboutissement de la thèse a constitué une base pour l'écriture : d'une part, les critiques des articles sont une source

d'enrichissement et de remise en question constructive ; d'autre part, les thèmes abordés correspondaient à des points précis et ciblés traités dans la thèse : les publications ont permis d'y réfléchir à partir de questions spécifiques tout en s'insérant dans la problématique générale ; enfin, certains articles ont été les premiers pas d'une réflexion approfondie sur le cadre original et singulier de la recherche doctorale.

3. Présentation des trois produits supports de recherche

3.1. Aspects juridiques, économiques et sociaux

3.1.1. Les dispositifs de protection

3.1.1.1. L'Institut National des Appellations d'Origine

Créé en 1935 par le décret loi du 30 juillet, l'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et du Ministère des Finances. Depuis la loi du 2 juillet 1990, l'INAO étend ses compétences à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires. Il est doté de quatre instances délibératives où les professionnels issus des syndicats de défense sont majoritaires :

- le Comité National des Vins et Eaux de vie ;

- le Comité National des Produits Laitiers ;
- le Comité national des Produits Agro-Alimentaires autres que les vins, eaux de vie et produits laitiers ;
- le Conseil Permanent, chargé de déterminer la politique générale relative aux appellations d'origine et d'établir le budget de l'Institut.

Chargé de reconnaître les AOC, de fixer les conditions de production, d'agréer les produits AOC et de les protéger, l'INAO dispose de 27 services d'exécution situés à Paris et en Province. L'INAO est le garant de la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée car il assure le suivi des conditions de production et contribue à la défense des Appellations tant en France qu'à l'étranger en luttant contre les fraudes, usurpations et contrefaçons existantes sur les marchés.

3.1.1.2. L'appellation d'origine contrôlée et les autres signes de protection

La notion d'Appellation d'origine contrôlée s'est forgée depuis la fin du siècle dernier au fil des problèmes rencontrés. L'Appellation d'origine protégée (AOP) européenne est assimilée en France à l'AOC et gérée selon les mêmes règles. En particulier, et c'est le point le plus important, l'AOP reste sous l'autorité de l'INAO (Institut national des appellations d'origine), qui partage avec la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) la responsabilité des contrôles.

La définition de l'appellation d'origine date de la loi du 6 juillet 1966 (précisée le 2 juillet 1990) : "constitue une appellation d'origine, la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dûs au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains". Dans les documents relatifs à l'appellation d'origine, l'INAO souligne qu'elle ne peut se confondre avec les notions voisines d'indication de provenance, de l'abel ou de marque commerciale. A la différence de ces diverses dénominations, l'appellation ne peut s'appliquer qu'à un produit dont les qualités consubstantielles résultent à la fois des vertus du terroir et des conditions traditionnelles de fabrication avec leurs règles de savoir-faire qui sont transmises, en se perfectionnant, de génération en génération, c'est-à-dire les "usages locaux, loyaux et constants".

L'Indication géographique protégée (IGP) et l'Attestation de spécificité (AS) n'ont pas d'équivalent dans le droit français. La décision a été prise d'articuler les règlements visant à protéger un lien au terroir ou un mode de production traditionnel avec les signes pré-existants. Ainsi, la demande d'une IGP ou d'une AS sera liée à l'obtention préalable d'un label rouge ou d'une certification de conformité. On notera que l'attestation de spécificité présente peu d'intérêt pour les producteurs dans la mesure où l'on ne protège que des "façons de produire" et non pas un ancrage territorial. La territorialisation apparaît comme un enjeu de premier ordre aujourd'hui, conduisant les producteurs à s'intéresser

plus à l'AOP ou à l'IGP. Par ailleurs, tout label rouge mentionnant une origine devra désormais faire une demande d'IGP et de façon générale, on ne peut indiquer une provenance sans qu'elle ne soit dûment contrôlée. En Haute-Savoie, deux IGP occupent une place de choix dans l'agriculture alpine : l'emmental et la tomme de Savoie. Le dossier de demande d'IGP ou d'AS est d'abord examiné au sein de la commission permanente de la Commission nationale des labels et des certifications (CNLC) qui juge si le dossier peut accéder au label rouge ou à la certification de conformité. Dans le cas d'une réponse positive, il est transmis à la commission mixte (comprenant entre autres des représentants de la CNLC et de l'INAO) pour avis sur la demande d'IGP ou d'AS. Lorsque l'on regarde la réaction des pays d'Europe vis-à-vis du cadre législatif, la France a choisi une application très normative de la réglementation. La loi d'application de la réglementation européenne date du 3 janvier 1994. Elle provoque, aujourd'hui encore, beaucoup d'interrogations de la part de tous les acteurs impliqués, tant dans la production que dans les dispositifs de contrôle³².

L'Etat français a une lecture des AOP et des IGP que l'on peut qualifier de "patrimonial" dans la mesure où il octroie une place importante à la dimension culturelle des produits. Ainsi l'INAO, par exemple, dénonce certains aspects de la réglementation européenne qui autorise l'accès à un signe de protection à des produits nouveaux à partir du moment où ceux-ci respectent les conditions énoncées, en particulier le lien au terroir dans son sens géomorphologique. En France, l'AOC reconnaît plus spécifiquement le poids de l'antériorité historique, de la réputation d'un produit, de la tradition et des usages de fabrication et/ou de consommation, conduisant les instances nationales à réclamer un alignement plus fin de la réglementation européenne sur la législation française.

3.1.1.3. Les Syndicats de défense

Chaque appellation d'origine contrôlée est gérée par un syndicat de défense ou un comité interprofessionnel (Association loi 1901, Syndicat loi de 1884), rassemblant l'ensemble des professionnels de la production. Le rôle du syndicat est essentiel tant vis-à-vis de l'AOC que de l'INAO, dans la mesure où la réussite du produit dépend de son dynamisme et de sa rigueur. Il doit être une force de proposition auprès du CNPL pour l'aider dans ses travaux.

Selon Guy Burlereaux, "le système des AOC légitime la reconnaissance des syndicats de produits comme base professionnelle de l'Appellation d'origine. Il est l'interlocuteur représentatif de l'INAO et, aux yeux des pouvoirs publics, le garant du bon fonctionnement de l'AOC. L'INAO et les services départementaux des fraudes ont respectivement compétence sur l'application du décret relatif à l'AOC et la conformité du produit AOC mis en marché. Il importe donc, pour que le syndicat soit le socle incontesté de l'édifice AOC, que la représentativité ne puisse être mise en doute et notamment que sa composition soit le reflet des opérateurs" (1994 : 9) du système de production. Jusqu'en 1996, les syndicats étaient regroupés au sein de l'ANAOF.

³² Une étude comparative a été menée dans les pays d'Europe du Sud particulièrement éclairante sur les différentes façons d'interpréter et d'appliquer les réglementations : Bérard, Marchenay, 1998d.

3.1.1.4. L'ANAOF.... et la FNAOC

L'ANAOF (Association Nationale des Appellations d'Origine des Fromages), fondée en 1974, a pris en juin 1991 la dénomination de "Association Nationale des Appellations d'Origine Laitières Françaises". Elle fédère les syndicats ou comités interprofessionnels des fromages, beurres et crèmes d'AOC. L'hétérogénéité des systèmes de production représentés donnait lieu à d'âpres discussions. Bien que répondant tous aux critères d'une appellation d'origine, les conditions d'obtention se sont durcies durant le XX^{ème} siècle et la carte des AOC actuelles présente une pluralité de systèmes de production, plutôt industriel, plutôt fermier, plutôt coopératif, aux tonnages différents allant de quelques dizaines de tonnes (par exemple le Chabichou du Poitou) à plusieurs dizaines de milliers de tonnes (tel que le Comté) et avec une organisation professionnelle très variable. Dans certains cas, la place prise par les acheteurs de lait a conduit à la perte de la maîtrise de l'outil de production par les agriculteurs et à la disparition progressive de la production fermière. Les responsables des syndicats des fromages abondance, beaufort et reblochon soulignent qu'ils ne se reconnaissaient plus dans les orientations et les discussions de l'ANAOF : le lien au terroir notamment, auquel sont très attachés les professionnels agricoles alpins, n'avait pas de sens pour les autres responsables. Rappelons qu'au Congrès de l'INAO à Chambéry (1994), les syndicats d'appellation des Alpes avaient eu beaucoup de mal à faire passer une motion sur l'importance du lien au terroir. L'élection d'un représentant industriel à la tête de l'ANAOF a précipité la scission de l'association. Les divergences d'opinion ont abouti à la constitution d'une fédération nationale des appellations d'origine contrôlée dissidente de l'ANAOF : la FNAOC. Celle-ci a pour objectif de promouvoir et de défendre les AOC et leur ancrage au terroir, à représenter et défendre ses membres auprès des organismes nationaux et internationaux, des Pouvoirs Publics et de l'Union Européenne. Lors des votes à l'assemblée générale, chaque organisme interprofessionnel dispose d'un nombre de voix défini selon le tonnage annuel sous AOC.

La FNAOC est présidé par Yves Gogueli et regroupe douze fromages, dont quatre en attente (abondance, beaufort, reblochon, comté, bleu de Gex, vacherin Mont d'Or, Picodon, Rocamadour, et en attente le morbier dès que le décret sera publié, le pélardon, la tome des Bauges, le chevrotin).

3.1.2. Contexte de l'agriculture alpine et des AOC

Le territoire rhônalpin présente une grande diversité d'exploitations agricoles. Les surfaces toujours en herbe (STH) occupent plus de la moitié de la surface agricole rhônalpine (SAU) : 957000 ha sur 1744000 ha en 1996. Sur vingt ans, la baisse de la SAU est due pour 80% à celle de la STH. Autre phénomène marquant à la suite de la réforme de la PAC : l'émergence de la jachère et, par contrecoup, la baisse des céréales et des oléagineux. Elle est aujourd'hui presque aussi étendue que les oléagineux ou les vergers. Vignes et vergers se sont restructurés : la vigne au détriment du vin de table, les vergers au bénéfice de l'abricot. Entre 1982 et 1996, le cheptel bovin laitier a diminué de 30%, alors que le cheptel allaitant a doublé depuis l'instauration des quotas laitiers,

passant de 84000 à 168000 vaches allaitantes. Le secteur porcin a également baissé mais il a subi parallèlement une forte concentration avec la construction de grosses unités localisées géographiquement. En 1991, à l'échelle nationale, 32 AOC fromagères – dont 3 en Savoie et Haute-Savoie – représentaient 535 entreprises et 1752 producteurs fermiers. Les 152000 tonnes de fromages AOC représentaient 14,5% de la production fromagère française. Autre caractéristique : 2/3 du volume des fromages AOC sont produits en zone de montagne : Massif Central, Alpes du Nord, Pyrénées et Corse.

Les Alpes du Nord possèdent des productions fromagères très diversifiées et chacune d'entre elles s'inscrit dans un système agraire spécifique : il existe des fromages à pâte pressée cuite et mi-cuite (beaufort, emmental, abondance), non cuite (reblochon, tomme, chevrotin), ainsi que des préparations fromagères à base de lactosérum (sérac) et de babeurre. Ces fromages sont au coeur des systèmes productifs et leur fabrication relève de savoir-faire et pratiques techniques transmis d'une génération à l'autre. Certains fromages des Alpes du Nord bénéficient d'un signe de qualité ou de protection (AOC, label régional, IGP) ou en formulent la demande. L'élaboration du statut de chacun d'entre eux se joue dans ce contexte et ce jeu de définition des uns par rapport aux autres interfère sur un certain nombre d'éléments tels que la tradition, le lien au lieu et au temps, la culture technique, les pratiques de production.

Les systèmes de production agricole et de transformation fromagère actuels de la Savoie et de la Haute-Savoie sont marqués par la diffusion des fruitières et des échanges transfrontaliers. Par ailleurs, les conditions climatiques et géographiques ont incité les hommes à développer des modes d'exploitation optimale des ressources naturelles. Ces systèmes agro-pastoraux étaient organisés, selon les régions, de façon collective ou individuelle. Au cours du XX^{ème} siècle, l'industrialisation croissante et la recherche du productivisme dans de nombreuses régions françaises ont contraint les montagnards à s'orienter vers des productions de qualité, soucieux par ailleurs de préserver leurs spécificités et de garantir des revenus suffisants pour les agriculteurs. Contrairement aux zones de plaine, les agriculteurs de montagne ont refusé de baser leurs systèmes de production sur la trilogie F.F.P.N. + maïs ensilage + concentrés, même si l'on constate une concentration des exploitations et une productivité accrue dans les Alpes du Nord. Dans ce mouvement, on notera que les acteurs du reblochon ont été les pionniers en obtenant l'appellation d'origine contrôlée en 1958³³.

3.1.2.1. La Savoie : une concentration des ateliers

La production agricole savoyarde a considérablement évolué depuis les années soixante-dix, période de relance de la production du beaufort : chute de la production porcine, accroissement du troupeau bovin allaitant, développement du maïs, doublement du vignoble AOC.

Les effectifs de vaches laitières régressent d'un quart depuis la fin des années

³³ Bastard *et alii.* notent que les imitations dont est victime le reblochon conduisent dès 1951 les acteurs de la filière à se battre pour interdire ces pratiques : ainsi, le décret ministériel de 1953 est le premier résultat concret des actions engagées, puisqu'il définit clairement les caractéristiques du fromage et les conditions d'utilisation du mot "reblochon". En revanche, il ne satisfait pas complètement les agriculteurs puisque aucune zone de production n'est délimitée (1987).

soixante-dix. Mais la production laitière se maintient : de meilleurs rendements ont en partie compensé la perte du troupeau laitier. Le nombre de vaches nourrices a plus que doublé sur cette période, passant de 3000 têtes en 1982 à 7000 en 1996, essentiellement du fait des reconversions dans le secteur de la viande, des exploitants ayant cessé leur activité laitière. La baisse de la production porcine atteint 70%. La moitié des élevages de porcs a disparu : il s'agissait souvent de bâtiments annexés aux coopératives laitières, et qui ont fermé en même temps qu'elles.

Figure 1 - Répartition du territoire en Savoie en 1998 (en %)
 source : IGA, no. 185 structures

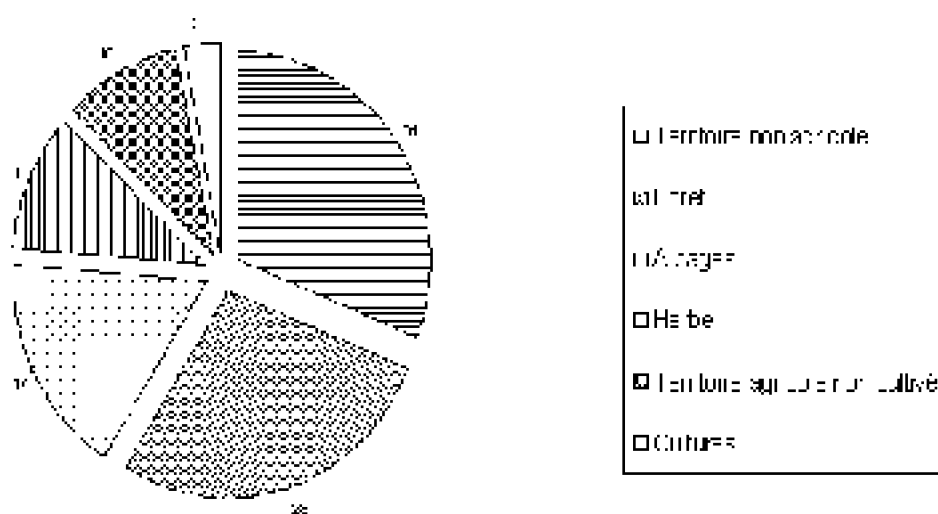
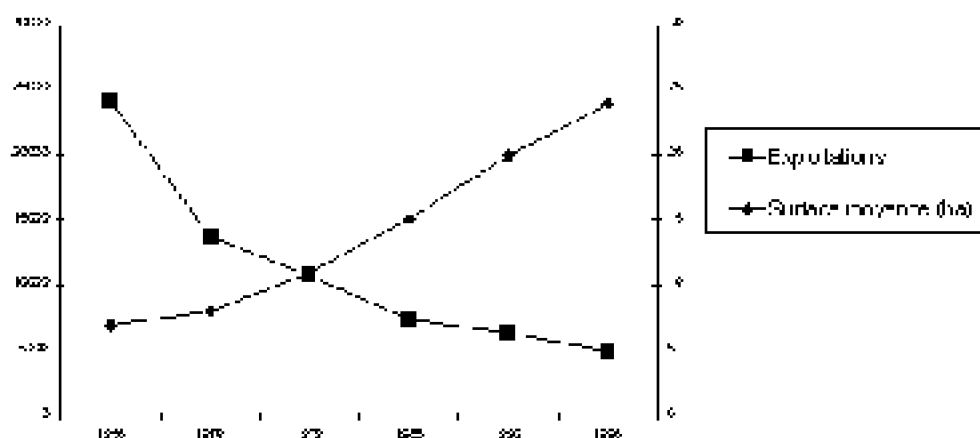


Figure 2 - Structure des exploitations agricoles
 = III = exploitations pour une UEA de 10000 U ha (UEA moyenne > 4 ha) = n 154 -
 sources : IGA - Enquêtes structures



En Savoie, la part du lait dans les livraisons départementales a toujours été essentielle, même si d'autres productions, notamment végétales, ont beaucoup progressé. Elle conserve une place importante, représentant 30% des livraisons agricoles. La transformation du lait a elle aussi fortement évolué. La concentration s'est accrue : on compte en 1997 environ 40 établissements de fabrication y compris les groupements pastoraux, contre une centaine il y a vingt ans. La production de fromages atteint 12700 tonnes. L'emmental, qui représentait les deux tiers du tonnage en 1975, compte pour 15% seulement aujourd'hui, la tomme et le beaufort pour 30% chacun³⁴.

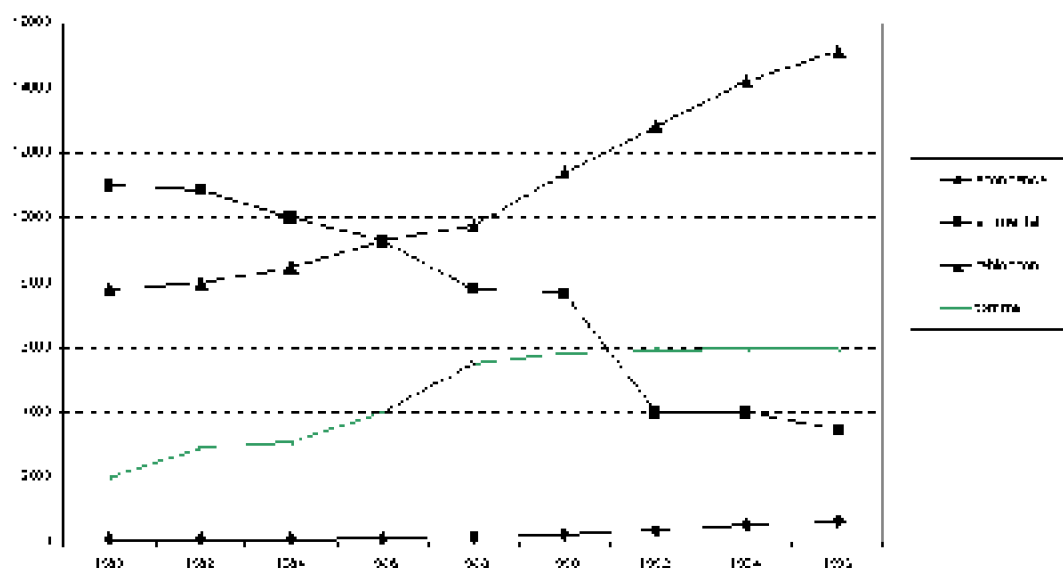
3.1.2.2. Le lait, produit star en Haute-Savoie

Le lait monopolise à lui seul près des trois quarts des livraisons agricoles de Haute-Savoie (72%). La restructuration a été forte : concentration des élevages et de l'industrie laitière, baisse du nombre de vaches et augmentations des rendements, orientation marquée vers les produits de qualité. La SAU couvre 153000 ha, en baisse de 15% depuis les années soixante-dix, lié à une forte diminution des prairies (forte pression foncière en Haute-Savoie).

La part de la production laitière ne cesse de croître : 45% il y a quinze ans, 53% aujourd'hui. Contraints par la politique des quotas à ne pas développer les volumes de production, les agriculteurs haut-savoyards ont su valoriser leurs produits, en particulier dans le cadre de signes de protection et de qualité. L'augmentation régulière du rendement des vaches laitières compense la forte régression des effectifs : -25% depuis l'instauration des quotas laitiers. Les livraisons annuelles de lait se maintiennent autour de 2250000 hl pour une fabrication de 25000 tonnes de fromages. Le panorama des fromages a considérablement évolué : spectaculaire progression du reblochon, le tonnage en tomme multiplié par 3 (de 2000 à 6000 tonnes entre 1980 et 1998), la croissance de l'abondance et la chute de l'emmental, qui s'effondre à moins de 3500 tonnes. On notera que la référence laitière moyenne par producteur est voisine de 120000 litres, légèrement supérieure à la moyenne Rhône-Alpes mais inférieure à la moyenne nationale (150000 litres). Elle varie de moins de 70000 litres dans les cantons de montagne à plus de 150000 litres dans l'avant-pays.

³⁴ On notera d'ailleurs que le lait est payé en moyenne 30% de plus dans la zone de production du beaufort que dans le reste du département.

**Figure 3 - Evolution du tonnages de 4 fromages en Haute-Savoie
source : syndicats de défense**



Le département de la Haute-Savoie compte environ 1500 producteurs de lait : certains livrent leur production à des fruitières, à des coopératives de lait qui revendent à des industriels ou directement à des industriels. Toutefois, l'utilisation du terme "livrent" n'est pas très juste dans la mesure où la livraison du producteur au lieu de transformation a considérablement diminué : le plus souvent, le lait est ramassé par camion sur l'exploitation. D'ailleurs, le ramasseur ne rencontre même plus le producteur car il aspire directement le lait depuis un tank réfrigéré. Les producteurs de lait hauts-savoyards représentent une grande diversité : une très large majorité d'entre eux est située dans l'avant-pays, c'est-à-dire les zones de plaine de Haute-Savoie. L'industrialisation laitière a eu de nombreuses conséquences sur les modes de production et sur la place des producteurs eux-mêmes. Aujourd'hui, ils ne savent pas à quel fromage est destiné leur lait : s'ils sont situés en zone reblochon ou abondance (les deux zones se chevauchent à 90%), le lait servira très probablement à la fabrication de ces fromages ; s'ils sont situés en dehors des zones AOC, le lait peut servir à la transformation en tomme de Savoie, en emmental, en raclette, etc. Ce phénomène a engendré des bouleversements dans l'organisation agricole du département.

Outre le lait, d'autres productions ont su se développer en valorisant les débouchés locaux. La Haute-Savoie compte 10000 habitants de plus et 10000 lits touristiques de plus chaque année depuis trente ans. Les marchés suisses sont proches. Par ailleurs, la zone franche permet de bénéficier d'avantages fiscaux. Ces facteurs sont favorables aux 250 maraîchers et 200 producteurs de pommes et de poires qui commercialisent une production à haute valeur ajoutée, même si les secteurs horticole et arboricole sont en crise : les filières réfléchissent actuellement à une restructuration de fond.

La Haute-Savoie est un pays essentiellement producteur de lait, et on ne peut plus véritablement parler d'élevage dans la mesure où les veaux sont vendus "tout mouillés", c'est-à-dire à quelques jours. Selon un technicien de l'U.P.R.A. abondance (Union de

promotion de la race abondance), dans les années soixante-dix, on comptait 80% à 85% d'abondance dans le département, alors qu'aujourd'hui elle ne représente plus qu'environ 40%. Cette baisse s'explique d'une part par l'industrialisation de l'agriculture dans l'avant-pays savoyard plutôt favorable au développement de les races holstein ou montbéliarde et d'autre part par le nombre insuffisant d'ateliers de génisses pour assurer la reproduction de la race abondance. Beaucoup d'éleveurs se sont tournés vers les montbéliardes. Cependant, plusieurs d'entre eux nous ont confié que celles-ci supportaient moins bien la transhumance et la période d'inalpage que les abondances. Ils restent très fortement attachés à la race bovine locale : les fermiers ont même demandé récemment, lors de la révision du décret reblochon³⁵ qu'il soit obligatoire d'avoir un troupeau composé exclusivement d'abondance, notamment pour la mention "fermier". Les éleveurs vendent donc les veaux à 8 jours, et ils les rachètent parfois à 3 ans, lorsqu'ils sont devenus génisses : ainsi d'une part ils ne prennent pas le risque d'élever un veau qui ne conviendra peut-être pas au bout de trois ans, et d'autre part ils connaissent leur origine. Depuis octobre 1991, date du centenaire de la race abondance qui a été l'occasion d'une fête, les inséminations ont augmenté : cette race, longtemps jugée folklorique, est à nouveau mise en avant par les éleveurs.

Le phénomène de domestication est le facteur déterminant des processus d'évolution et de différenciation du "matériel animal" (Audiot 1995) et l'éventail actuel des races est un enjeu supplémentaire dans les revendications identitaires. Nous verrons la place qu'occupent les races bovines locales, abondance, tarentaise, dans les démarches de valorisation et dans la gestion des milieux naturels³⁶. Selon Annick Audirot, "une politique normalisante de la conservation aurait tôt fait de devenir réductrice et simplificatrice et risquerait, à terme, en entraînant une unification des objectifs et des méthodes, de gommer la personnalité et les compétences de chaque race menacée, et, par voie de conséquence, d'accélérer le phénomène d'extinction", (1995 : 192). Dans le système agro-pastoral haut-savoyard où l'activité d'élevage et la production fromagère étaient interdépendants, l'accentuation de l'une ou l'autre provoque des déséquilibres susceptibles à long terme d'être préjudiciables à la spécificité des fromages. Par exemple, les producteurs fermiers d'abondance pensent que "la race bovine locale abondance est un élément essentiel pour obtenir un produit de qualité, elle est adaptée aux contraintes pédo-climatiques des zones de montagne et son lait a une bonne aptitude fromagère". Nous verrons par la suite les moyens mis en oeuvre pour assurer le maintien de cette race dans le système productif et pour la promouvoir, principe commun au trois AOC étudiées.

3.1.2.3. Les systèmes agro-pastoraux alpins

Le système agro-pastoral s'appuie sur une migration saisonnière de l'exploitation en

³⁵ Les interprofessions peuvent, à leur demande, obtenir une autorisation de révision de leur décret.

³⁶ L'étude que nous avons menée sur l'exemple de l'évolution de la race piémontaise (Italie) orientée vers la production de viande par les instituts d'élevage alors que parallèlement des pratiques illicites de reproduction par monte naturelle en alpage privilégiaient la production de lait, montrait les risques pour la survie de l'espèce et les différences de représentations de l'animal (Faure 1996b).

vallée vers la "montagne" en été, système rythmé par la croissance de l'herbe. Les vaches et les hommes de la montagne vont effectuer un parcours de "100 jours" de la Saint Jean à la Saint Michel³⁷. La terminologie relative à ces déplacements est variable : "montagne", "emmontagner" et "démontagner" dans les Alpes du Nord françaises, "inalpe" et "désalpe" en Suisse, "estive" dans les Alpes du Sud... Les façons de parler de la vie en montagne sont aussi diversifiées que les pratiques des agriculteurs. La vie pastorale des Alpes du Nord est organisée autour de l'unité d'exploitation que constitue la "montagne" et celle-ci ne s'évalue pas d'après sa superficie mais selon le nombre de vaches qu'elle peut recevoir (Viallet 1993). En Savoie et en Haute-Savoie, plusieurs systèmes ont co-existé, notamment la "petite montagne" et la "grande montagne", que l'on peut encore observer aujourd'hui. Ces deux systèmes, comprenant chacun plusieurs configurations possibles, représentent les grandes lignes de l'exploitation de la montagne. La petite montagne correspond à un effectif réduit de vaches laitières avec peu d'amplitude entre le nombre d'animaux estivés et d'animaux hivernés. La main d'oeuvre était essentiellement familiale et la quantité de lait produit ne permettait que la fabrication de fromages de petits formats (tommes, reblochons). Ce système prédominait en Chablais³⁸, Oisans, Maurienne, Briançonnais (Arbos 1922). Pour illustrer, l'organisation pastorale³⁹ des agriculteurs de la Vallée d'Abondance et de la Vallée de Thônes est significative : au printemps, les animaux sont mis à l'herbe, c'est-à-dire conduits sur des surfaces herbagères proches de l'exploitation, puis commence la montée en alpage. Les "montagnettes", pâturages à basse altitude, constituent la première halte pour le troupeau : il y demeure environ un mois, souvent en juin. Durant les deux mois d'été, les hommes et les troupeaux vivent dans les hauts pâturages, dont les chemins rendent encore parfois l'accès difficile. Il est fréquent que les agriculteurs "remuent", c'est-à-dire se déplacent d'un chalet à l'autre pour suivre la montée de l'herbe⁴⁰. La transformation fromagère est assurée sur place durant la période estivale. Dans le cas de l'abondance, la baisse de la production laitière en fin d'alpage – les vaches vèlant traditionnellement à l'automne –

³⁷ La durée symbolique de "100 jours" se retrouve dans toutes les Alpes, françaises, suisses et italiennes, même si dans la pratique la période d'inalpage dépend également d'autres contraintes, notamment climatiques. Les explications sur ce phénomène sont floues : s'agit-il de la rémunération des salariés traditionnellement calculée sur 100 jours ? Le 29 septembre est-elle la date limite de paiement des baux ? Aucun auteur n'apporte de raisons claires à cette durée symbolique, ni les agriculteurs rencontrés, que l'on retrouve pourtant dans l'ensemble des Alpes du Nord.

³⁸ L'abondance, bien que faisant partie des fromages de garde, est l'un des plus petits fromages de type gruyère. On peut imaginer que le modèle de propriété et l'influence des fromagers suisses sont à l'origine de cette particularité.

³⁹ Nous entendons par "organisation pastorale" la définition proposée par Savini I. et *alii.* : "Nous désignons sous cette expression la manière dont les acteurs d'un système pastoral organisent (en pensée) et utilisent (en pratique) l'espace pastoral, cette dualité conception / action étant indissociable dans la pensée pratique : les acteurs pensent l'espace en s'appuyant sur l'expérience qu'ils ont de son utilisation, ils l'utilisent conformément à la représentation qu'ils s'en font" (1993 : 141).

⁴⁰ Certains agriculteurs remuent jusqu'à quatre fois en alpage. On imagine les enjeux des mises aux normes des ateliers de fabrication, des caves d'affinage et des étables, dans ces conditions. Ce contexte a conduit certains producteurs à modifier leurs modes d'exploitation des alpages, jusqu'à abandonner certains lieux de pâture d'altitude.

contraint les fermiers à fabriquer des "petits abondances"⁴¹ appelés "tommettes" ou "tomme d'abondance". La descente d'alpage se fait sur le même modèle que la montée, à savoir l'arrêt sur les montagnettes et l'utilisation des pâturages proches de l'exploitation, sur lesquels les agriculteurs font les foins lorsque les vaches sont sur les plus hautes surfaces d'alpage. L'hiver, les animaux ne sortent pas de l'étable et sont nourris selon les critères du règlement technique de chaque appellation. Les fermiers alpagistes louent parfois les troupeaux des éleveurs à la retraite : ceci permet – en particulier dans le cas de l'abondance et du beaufort - d'accroître la quantité de lait et ainsi de fabriquer des fromages dont la taille et le poids correspondent aux critères de l'AOC. Il s'agit également d'une pratique ancienne où le montagnard louait des bêtes et exploitait les surfaces d'estive. L'alpagiste était le propriétaire des terres et non l'exploitant. Ce type de location, sans contrat écrit, est en fait un accord entre fermiers et propriétaires de terres, qui, en contrepartie, leur permettent d'utiliser gratuitement un chalet ou un pâturage. Il est intéressant de noter la dichotomie entre le statut de l'écrit et de l'oral : des pratiques d'arrangement subsistent dans un contexte où l'écrit prime dans nos sociétés. Cependant, l'entente orale subsiste encore dans la vallée d'Abondance et d'une génération à l'autre, les alpagistes fréquentent les mêmes alpages. Ce type d'accord est fréquent et permet une plus grande flexibilité des relations, mais surtout, il peut être la source de formes de sociabilité qui disparaissent lors de l'introduction de l'écrit. Ces relations renforcent la permanence de l'usage. Les alpages communaux sont gratuits car les alpagistes entretiennent les espaces et les propriétaires terriens autorisent les fermiers à pâturer sur leurs terres dans la mesure où ces derniers soit prennent dans leur troupeau les bêtes du propriétaire soit donnent une partie de leur production fromagère en fin d'alpage.

Un second type d'exploitation repose sur une superficie d'alpage beaucoup plus importante avec des troupeaux dépassant une centaine de vaches : c'est la "grande montagne". Dans ce système, le lait est transformé en gros fromage, notamment en beaufort. Hélène Viallet a montré que les documents d'archives attestaient de l'influence déterminante des fromagers suisses dans le savoir-faire et le matériel utilisé pour la fabrication du gruyère. Ces fruitiers ont été largement utilisés dans les alpages savoyards à partir de la fin du XVIII^{ème} siècle. Ce sont eux qui ont imposé peu à peu leur méthode et leur technique, qui pour l'essentiel sont retenues dans le cahier des charges actuel pour l'élaboration du produit. On notera d'ailleurs que les Suisses sont en retard aujourd'hui sur les dispositifs de protection par rapport à la France, même s'ils se sont engagés de façon volontariste dans la mise en place d'une législation proche de celle adoptée à l'échelle européenne. Les controverses sur l'utilisation de la dénomination "gruyère" sont nombreuses et contraignent l'ensemble des professionnels agricoles du massif des Alpes (en particulier beaufort, gruyère gras des Bauges, comté et gruyère suisse, emmental) à se positionner sur ce sujet⁴².

De façon générale, le gérant de l'alpage recrute de la main d'oeuvre salariée : d'une

⁴¹ On notera d'ailleurs que selon les producteurs fermiers de la Vallée d'Abondance, il n'était pas rare que ces fromages soient fabriqués en mélangeant les laits de vaches et de chèvres. A l'heure actuelle, la législation française ne permet plus ces pratiques. Toutefois, le syndicat de défense du fromage abondance réfléchit, dans le cadre de la révision du décret, à baisser le poids minimum requis pour l'appellation d'origine contrôlée, afin de ne pas pénaliser la production fermière pour les fabrications de fin d'alpage.

part un vacher ou "berger" ayant la charge du troupeau, et d'autre part un fromager si le lait est transformé à l'alpage dans une fruitière saisonnière. Ce système est pratiqué dans le Massif de la Chartreuse, du Mont-Blanc, de Belledonne, de la Tarentaise et du Beaufortain. Toutefois, on peut distinguer deux variantes du système de la grande montagne : une gestion privée (Beaufortain et Haute-Tarentaise) et une gestion collective (moyenne Tarentaise) avec un fruit commun.

Dans le premier cas, l'alpagiste prend dans son propre troupeau des vaches laitières appartenant à des agriculteurs qui ne montent pas en alpage ; ceux-ci s'occupent le plus souvent de faire les foins pour l'alimentation hivernale des animaux. Dans ce système, il est fréquent que l'alpagiste transforme le lait sur place. A la descente de l'alpage, c'est à son tour le plus souvent de confier ses animaux aux autres agriculteurs qui disposent de fourrages suffisants : on parle de "mise à l'hiverne". Selon Guy Burlereaux, "cette pratique a une fonction régulatrice par rapport aux aléas climatiques" (1994 : 31).

Dans le second cas, les éleveurs mettent en commun leurs bêtes – et parfois leur lait pour la transformation en fruitière - et se partagent les tâches agricoles (réparation de chalets, entretien des chemins et des écoulements d'eau, épandage du lisier et des boues). Le fruit commun correspond à "l'exploitation en commun d'une propriété rurale communale ou comprenant plusieurs propriétés particulières assemblées, destinées à recevoir pendant la belle saison sur ses pâturages de grands troupeaux, en général trop nombreux pour appartenir à un seul. De plus dans ce cas, les tâches sont spécialisées par individu" (Buttin, 1943 : 13). Aujourd'hui, les éleveurs se regroupent dans des groupements pastoraux dont le cadre juridique est adapté au système. En outre, le fruit commun comporte des avantages pour les sociétaires, notamment pour remédier aux inconvénients de la petite propriété : en effet, selon Buttin, le fruit commun est "un moyen pour les petits propriétaires d'échapper à l'emprise et aux exigences des gros montagnards ou des adjudicataires des pâturages" (1943 : 16), avantage encore d'actualité même si la situation a évolué.

Pour illustrer le système de la grande montagne à gestion collective, le groupement pastoral du Cormet d'Arêches est un exemple intéressant : il regroupe environ 350 vaches laitières des communes de Granier et de Valezan (vallée de la Tarentaise, Savoie). Le groupement compte 13 sociétaires ; les animaux pâturent sur un alpage communal de 1100 hectares, s'étageant de 1600 m à 2300 m, avec un versant nord et un versant sud⁴³. Bien qu'étant un alpage communal – le bail de location est gratuit – les agriculteurs paient environ 300 FF par tête inalpée pour l'entretien des routes. La fruitière saisonnière de Plan Pichu transforme durant l'été près de 400 000 litres de lait pour 1150 pièces de beaufort. Etant donné qu'il s'agit de plusieurs troupeaux, composés à 75% de vaches de

⁴² Les Suisses ayant obtenu depuis peu une appellation d'origine contrôlée pour le gruyère de l'Etivaz, les agriculteurs savoyards cherchent à se positionner le plus rapidement possible car d'autres groupements, notamment le SIGF, veulent définir un cahier des charges minimal pour le gruyère français. Mais la caractérisation des spécificités du gruyère pose problème car les acteurs impliqués mettent en avant des caractéristiques très différentes. L'enjeu est important car le gruyère est produit dans toute la France même s'il est fortement revendiqué par le beaufort et le comté. A l'heure actuelle, la Suisse ne faisant pas partie de l'Union Européenne, la réglementation ne s'applique qu'à l'intérieur de ses frontières. Toutefois, si cette situation change, l'AOC peut devenir une AOP et les agriculteurs français ne pourront plus bénéficier de la dénomination gruyère.

race tarentaise, les fromages ne peuvent pas prétendre à la mention "chalet d'alpage", réservée à la transformation du lait d'un seul troupeau ainsi que nous le détaillerons dans l'ethnographie consacrée au beaufort. Toutefois, l'indication "alpage de Plan Pichu" sur les étiquettes octroie la possibilité de contourner le problème et donc de vendre à bon prix les fromages. L'organisation en groupement pastoral permet notamment de mieux répartir les tâches entre la traite, la transformation fromagère, la fenaison, etc. L'hiver, les agriculteurs livrent leur lait à la fruitière de Valezan, remise en état en 1992 après la fermeture de celle de Granier. L'entretien de deux fruitières n'était pas envisageable. Aujourd'hui, cette organisation permet au groupement d'être en autonomie fourragère, c'est-à-dire de produire sur place la totalité du foin nécessaire à l'alimentation des bêtes en hiver et non d'acheter du foin, parfois hors zone AOC.

Le sens de l'alpage ne se réduit pas à l'exploitation optimale des ressources herbagères. L'alpage est aussi le lieu privilégié de la transmission des savoirs et des savoir-faire et des prescriptions sociales (Faure 1996a). La cohabitation entre plusieurs générations, en particulier en production fermière, même si les tâches agricoles nécessitent une nouvelle organisation du travail (descente en vallée pour les foin), encourage cet apprentissage. En outre, l'alpage rend significatif le système agro-pastoral : il permet de se reconnaître entre soi, d'affirmer sa culture montagnarde et contraint également les agriculteurs à l'entraide (prise en charge des enfants lorsque commence la saison d'alpage et que l'école n'est pas finie, ravitaillement des chalets, etc.).

3.1.2.4. La naissance des fruitières

Historiquement, Daniel Ricard (1994) caractérise la fruitière comme un phénomène comtois dans lequel les producteurs mettent en commun leur lait, le "fruit", de leurs vaches pour le transformer en un fromage à pâte pressée cuite : le "vachelin". L'apparition des premières fruitières daterait du XIII^{ème} siècle, époque à partir de laquelle elles se seraient diffusées sur toute la chaîne du Jura. Il y a eu tout d'abord le système du "tour" ou du "petit carnet" : il s'agissait d'une organisation de prêt mutuel du lait ; chaque paysan reçoit pour un jour le lait de tous : il utilise le chaudron ou la seille collective et il garde les produits fabriqués (fromages, beurre, fromages blancs ou frais...). La fréquence du tour est proportionnelle à l'apport quotidien de lait, mais ce système permettait aux plus petits producteurs de bénéficier également du tour. A cette époque, c'était le groupe familial, et non pas l'individu, qui était la cellule première : c'était l'unité qui travaillait, consommait et possédait l'espace.

Le développement des échanges et le succès de ce système ont contraint les paysans à remodeler ce mode de fabrication, qui est allé en se complexifiant : le système du tour ou du petit carnet est remplacé ensuite par le système du "grand carnet", proche de la fruitière ou coopérative que l'on connaît aujourd'hui. Cette fois-ci, le tour ne concerne plus que les produits secondaires, tels que la crème, et les fromages

⁴³ Selon le fromager, lorsque les bêtes pâturent sur le versant nord, le goût des fromages est plus long à venir. En revanche, les fromages issus de lait du versant sud ont un goût plus marqué. La transformation fromagère nécessite des savoir-faire spécifiques car le fruitier doit pouvoir s'adapter aux variations du lait. La matière première évolue et varie différemment selon les animaux et leur alimentation.

n'appartiennent plus aux agriculteurs, mais à la société. Le fromager est salarié de la société et responsable de la fabrication.

Les fruitières se développent en Haute-Savoie à partir de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, mouvement largement influencé par les fruitiers suisses. La fruitière était autrefois un lieu où fromagers, agriculteurs et villageois se rencontraient, discutaient, et échangeaient les dernières nouvelles. Les agriculteurs y apportaient le lait deux fois par jour, matin et soir. Il était fréquent de trouver une boîte aux lettres et un panneau d'affichage communal sur les murs de la fruitière. Souvent le bâtiment regroupait également l'école et la mairie. La fruitière était le centre de la vie villageoise ; ces rencontres biquotidiennes et les idées qu'on y échangeait contribuaient à renforcer le sentiment de solidarité qui unissait les membres du village. Marc Augé (1992 : 87) définit le lieu anthropologique, opposé au non-lieu, comme un lieu identitaire, relationnel et historique : on rejoint ici les caractéristiques de la fruitière, c'est un lieu où s'articulent un ensemble de possibilités, de prescriptions et d'interdits ; elle symbolise les attentes des villageois et matérialise leurs aspirations. Par ailleurs, c'est le lieu où la matière première est transformée : lorsque le lait est apporté à la fruitière, il est encore de la matière brute. C'est dans ce lieu que les compétences techniques sont mises en jeu, le lait transformé en fromage réifie cette modification et souligne la maîtrise du vivant par le fromager. Ainsi il semble que la fruitière incarne la frontière entre le sauvage et le cultivé. Au sein de la fruitière se concrétisent les savoir-faire : le fromager met en oeuvre ses connaissances techniques, il modifie les propriétés intrinsèques du lait le faisant passer du liquide au solide. Enfin, le fromager est parfois également affineur : la période passée en cave est sans doute la plus mystérieuse ; c'est à ce moment que l'on peut juger des savoir-faire du fromager : l'affinage est une phase critique dans le processus de fabrication encore mal connue des technologues. Ainsi la fruitière donne et fait sens, elle est le lieu où se joue la connaissance et la reconnaissance des savoir-faire.

Aujourd'hui, les coopératives à gestion directe ont remplacé les fruitières, même si les fondements du système coopératif demeurent. Toutefois, les producteurs de lait sont déconnectés du lieu de transformation dans la mesure où ils sont peu nombreux à livrer encore eux-mêmes leur lait à la coopérative ; le plus souvent, un camion assure le ramassage deux fois par jour et ils ne connaissent pas toujours avec certitude la destination finale de leur lait.

3.1.2.5. La pluri-activité : un mode de vie dans les Alpes

La pluri-activité dans les zones de montagne est ancienne, en particulier dans les Alpes. Pour comprendre sur quoi repose la dimension culturelle des productions fromagères et leur patrimonialisation, on ne peut ignorer les activités non agricoles des agriculteurs. Leurs différentes activités professionnelles ne se distinguent pas en plusieurs identités ; la culture professionnelle des agriculteurs de montagne correspond à un ensemble de compétences, de savoir-faire et de participation à des réseaux locaux. Dans le tableau qui suit est présentée la répartition en pourcentage du statut des chefs d'exploitation (CE) en Savoie et Haute-Savoie selon le régime maladie.

Tableau 1 - Statut des chefs d'exploitation en Savoie et Haute-Savoie

Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord

Canton 73	CE exclusif	CE non exclusif	Canton 74	CE exclusif	CE non exclusif
Aiguebelle	64	36	Abondance	75	25
Aime	58	42	Alby sur Chéran	82	18
Aix les Bains centre	92	8	Annecy Centre	72	28
Albens	79	21	Annemasse Nord	87	13
Albertville Nord	46	54	le Biot	73	27
Beaufort	49	51	Boège	77	23
Bourg Saint Maurice	45	55	Bonneville	83	17
Bozel	39	61	Chamonix Mt B.	83	17
Chambéry	79	21	Cluses	81	19
La Chambre	43	57	Cruseilles	94	6
Chamoux sur Gelon	68	32	Douvaine	92	8
Le Châtelard	69	31	Evian les Bains	83	17
Les Echelles	69	31	Faverges	81	19
Grésy-sur-Isère	55	45	Frangy	87	13
Lanslebourg Mt Cenis	42	58	Reignier	89	11
Modane	38	62	La Roche sur F.	82	18
Montmélian	77	23	Rumilly	87	13
La Motte-Servolex	76	24	St Gervais les B.	81	19
Moutiers	46	54	St Jeoire	77	23
Le Pont de Beauvoisin	69	31	St Julien en G.	91	9
La Rochette	53	47	Sallanches	70	30
Ruffieux	74	26	Samoëns	79	21
St Genis sur Guiers	72	28	Seyssel	89	11
St Jean de Maurienne	39	61	Taninges	69	31
St Michel de M.	41	59	Thônes	86	14
St Pierre d'Albigny	81	19	Thonon les Bains	82	18
Ugine	49	51	Thorens Glières	89	11

3. Présentation des trois produits supports de recherche

Canton 73	CE exclusif	CE non exclusif	Canton 74	CE exclusif	CE non exclusif
Yenne	76	24	Annecy N-O	83	17
Albertville Sud	61	39	Annecy le Vieux	82	18
Grésy sur Aix	76	24	Annemasse Sud	92	8
La Ravoire	76	24	Scionzier	80	20
St Alban Leysse	53	47	Seynod	82	18
Drumettaz Clarafond	63	37			
Cognin	70	30			
(Source : MSA)					

Dans un premier temps⁴⁴, il est indispensable de définir le terme de pluri-activité et de le comparer à la notion de diversification : il faut préciser que ces deux notions ne sont toutefois pas l'objet d'une définition positive directement inscrite dans le code rural. Mettre sur le même plan pluri-activité et diversification révèle une évolution de l'agriculture : vendre ses produits à la ferme ou la faire visiter, est-ce être double-actif ? Quelle est la limite entre la pluri-activité et la diversification ? A partir des travaux d'interprétation⁴⁵, on peut dire que la diversification en agriculture correspond à l'exercice par les agriculteurs de plusieurs activités qui relèvent de la sphère de la définition juridique de l'activité agricole (vente directe de produits à la ferme, accueil de touristes pour des visites). A l'inverse, la pluri-activité correspond à l'exercice d'activités autres qu'agricoles. La pluri-activité en agriculture s'appliquerait ainsi à l'exercice simultané ou successif par une même personne, d'une part d'une activité agricole⁴⁶ et, d'autre part, d'une ou plusieurs autres activités professionnelles non agricoles⁴⁷.

Selon les statistiques de la Mutualité Sociale Agricole, la pluri-activité des chefs d'exploitation en Savoie est nettement visible. Si l'on opère un tri des cantons en dessous de 50% de "chef d'exploitation exclusif", onze cantons ressortent : Albertville Nord, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane,

⁴⁴ Il convient de préciser que nous n'avons pas approfondi ces questions juridiques autant qu'elles le mériteraient. Toutefois, il paraît intéressant de prendre en considération cette situation car nous nous sommes aperçus au cours des enquêtes de terrain que les questions liées à la pluri-activité et à la diversification étaient problématiques, très ancrées culturellement dans cette région.

⁴⁵ Se référer notamment au supplément du n° 845 *Chambres d'agriculture*, "Les aspects juridiques, fiscaux et sociaux du tourisme rural", juin 1996, 120 p.

⁴⁶ Entendue au sens de l'article L. 311.1 du Code Rural.

⁴⁷ Ces autres activités peuvent être des activités professionnelles indépendantes, telles que commerçant, artisan, industriel, profession libérale ou des activités salariées en vertu d'un contrat de travail (dans les secteurs publics ou privés, agricoles ou non agricoles).

Moutiers, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne, Ugine. L'ensemble de ces cantons fait partie de la zone d'appellation beaufort. Les chefs d'exploitations non exclusifs dépendent d'un autre régime que le régime agricole : ils sont souvent pluri-actif permanents, c'est-à-dire qu'ils travaillent toute l'année dans les industries installées dans le bas des vallées. Dans le cas de la Haute-Savoie, si l'on s'en tient aux statistiques, la pluri-activité ne semble pas évidente.

Avant d'aller plus loin, précisons que, d'après l'Observatoire économique et social de la Mutualité sociale agricole, en 1996, 84% des chefs d'exploitation en Haute-Savoie ne sont pas pluri-actifs et 62% en Savoie. Au-delà de ces chiffres, on constate que la diversification des activités agricoles est plus développée en Haute-Savoie qu'en Savoie : l'accueil à la ferme couvre un grand nombre d'exploitations. Cette situation peut s'expliquer par le fait que les agriculteurs ne sont pas simplement producteurs de lait, mais également transformateurs : ainsi ils peuvent vendre leurs productions en vente directe sur leurs exploitations. A l'inverse, en Savoie, la spécialisation en production laitière est plus forte, et ce sont les coopératives qui commercialisent les produits. Les agriculteurs sont pluri-actifs car ils ont une activité à l'extérieur, saisonnière ou permanente, telle que perchman en station, moniteur de ski ou ouvrier en usine. Au regard des chiffres, on constate que le taux de pluri-activité est fort⁴⁸ dans les zones de collecte des coopératives à beaufort et dans les vallées industrielles où subsistent des entreprises.

Il n'est pas dénué de sens de s'interroger sur la question de la pluri-activité et/ou de la diversification en agriculture.

Les définitions de ces deux notions méritent d'être nuancées et nous allons mettre en évidence les limites de ces définitions au regard de l'évolution des activités agricoles. En effet, certains agriculteurs ont mis en place sur leur exploitation de nouvelles prestations ou productions dont la qualification juridique paraît délicate, car il s'agit de juger du lien plus ou moins ténu avec l'exploitation agricole⁴⁹. Si l'on prend pour exemple un agriculteur qui produit du lait et le transforme en fromage sur son exploitation et qu'il propose un accueil à la ferme avec hébergement qui lui permet de vendre directement une partie de ses produits, il est plus facile de comprendre l'ambiguïté des textes juridiques. Dans ce cas précis, en droit social, les activités agricoles par relation sont intégrées au régime social agricole, alors que le droit fiscal a une définition beaucoup plus stricte : ces activités agricoles par relation génèrent, selon l'administration fiscale, des recettes qui relèvent de la catégorie des bénéfices industriels et commerciaux. "Dans ces conditions, un exploitant agricole qui met en place des activités touristiques sur son exploitation peut être considéré comme exerçant des activités agricoles sur le plan civil mais être traité comme un pluri-actif sur le plan fiscal, puisqu'il ne peut relever de la seule fiscalité agricole pour l'ensemble de ses activités"⁵⁰.

⁴⁸ De l'ordre de 50 à 60%.

⁴⁹ Dans ce cadre sont définies les activités agricoles par nature et les activités agricoles par relation, correspondant aux activités exercées soit dans le prolongement de l'acte de production, soit ayant pour support l'exploitation. Ces précisions de définition ne contribuent pas forcément à éclaircir l'ambiguïté des textes.

La complexité juridique à laquelle les agriculteurs souhaitant développer des activités agro-touristiques doivent faire face, est sans doute un frein à la diversification des activités agricoles, alors que l'on se rend compte de l'augmentation de la demande en ce sens de la part des touristes.

3.1.2.6. Spécificités des groupements agricoles alpins

Pour comprendre le contexte et les enjeux de l'agriculture alpine, il est nécessaire de faire un détour par les groupements de développement agricole : en effet, ils se sont développés d'une manière très spécifique dans les Alpes, en marge et à contre-courant parfois de la tendance nationale. Ils sont pour beaucoup à l'origine de l'organisation professionnelle en Savoie (relance de la production du beaufort par la généralisation – et la création dans certaines vallées – de coopératives à gestion directe) et en Haute-Savoie (organisation collective pour les machines agricoles).

Les fondements du système de vulgarisation - développement sont à rechercher dans la culture de coopération et de mutualisme, très ancrée dans l'agriculture française : ce système répondait aux attentes des petites exploitations familiales majoritaires en France⁵¹.

A la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle, le Ministère de l'Agriculture a pris des initiatives pour renforcer ce système de vulgarisation - développement en créant les Directions des services agricoles (DSA, ancêtres des Directions départementales de l'Agriculture et de la Forêt, DDAF) et des établissements d'enseignement agricole (publics et privés). Les DSA ont impulsé une approche locale pour montrer les bienfaits du progrès technique. Mais les conseillers des DSA avaient une vision assez élitiste, ils étaient fonctionnaires et appliquaient la politique de l'Etat : les relations avec les agriculteurs étaient fondées sur le modèle maître - élève, sans la participation active des agriculteurs. Selon Jacques Pinon, ancien directeur de la FNCETA, "nous étions en présence d'un système de vulgarisation qui, trop souvent, fonctionnait comme si les uns savaient et les autres ne savaient rien"⁵². La FNSEA a souhaité reprendre à son compte le développement agricole, mais l'Etat ne voulait pas enfermer les agriculteurs dans un monolithisme syndical. Il a accepté de confier cette responsabilité à la FNSEA sous condition d'adhésion libre : les agriculteurs pouvaient faire partie d'un groupement sans être obligé d'adhérer au syndicat. Ainsi se sont déployés des groupements de vulgarisation agricole (GVA), sous l'impulsion des responsables syndicaux qui voulaient "occuper le terrain". Parallèlement, des groupements spontanés d'agriculteurs ont vu le jour : les Centres d'études techniques agricoles (CETA). Le premier CETA (le CETA du

⁵⁰ *Chambres d'Agriculture*, supplément au n° 845, "Les aspects juridiques, fiscaux et sociaux du tourisme rural", juin 1996, p. 11.

⁵¹ Pour retracer brièvement l'histoire du développement agricole et dégager les spécificités alpines, nous avons rencontré plusieurs responsables départementaux ou régionaux – en activité ou à la retraite – de ces structures, contacté par téléphone des responsables nationaux et recueilli la bibliographie relative à cette question.

⁵² Exposé de J. Pinon, "De la vulgarisation du progrès technique au développement agricole", sl., sd., communication personnelle de JP. Leconte, TRAME.

Mantais) a été créé en 1944 dans le bassin parisien par un agriculteur conscient que l'agriculture française avait pris beaucoup de retard durant la guerre. Il s'agissait donc de se regrouper et d'intégrer des innovations technologiques pour produire, progresser, afin de contribuer au redressement de la France. Durant les cinq années qui suivirent, une dizaine de CETA furent créés dans le bassin parisien. Vers 1949, un agriculteur de la Loire a adapté les CETA à des exploitations de plus petites tailles, car il ne fallait pas oublier la nécessité d'aider et de contribuer au développement de ces exploitations : c'est à la suite de cette initiative que sont apparus les CETA de petites cultures, aux côtés des CETA de grandes cultures. Dans les années cinquante, deux types de groupements cohabitaient donc : les GVA et les CETA. Le tableau ci-dessus présente leurs spécificités respectives :

GVA	CETA
Approche collective	Approche élitiste
Réunion du plus grand nombre d'agriculteurs et oecuménisme	Regroupement d'agriculteurs performants
Approche technique puis sociale et politique	Approche axée sur la modernisation des exploitations et du matériel agricole
Les GVA ont permis la reconnaissance de l'identité d'agriculteur.	Les CETA ont été le lieu d'une réflexion sur les progrès techniques et un laboratoire d'expériences.

En 1951, a été créée la Fédération nationale des CETA (FNCETA) et en 1958 la Fédération nationale des GVA (FNGVA), section technique de la FNSEA. En 1959 paraît un décret reconnaissant officiellement l'existence des groupements.

Extrait du Décret du 11 avril 1959 portant statut de la vulgarisation agricole

Art. 1

—

La **vulgarisation agricole** est la diffusion des connaissances techniques, économiques et sociales nécessaires aux agriculteurs pour, notamment, élever leur niveau de vie et améliorer la productivité des exploitations. Elle est assurée, sous l'autorité du Ministre de l'Agriculture, par ses services et, sous contrôle, par les établissements publics, les collectivités publiques, les organisations professionnelles et tous groupements ou personnes privées.

Art. 2

—

La vulgarisation agricole est réalisée avec la **participation** des agriculteurs. Cette participation se fait par des **groupements d'agriculteurs** librement constitués⁵³, qui appliquent, **sous leur responsabilité**, les **programmes** arrêtés pour la diffusion des connaissances agricoles.

Art. 3

—
Des conseillers agricoles mettent en oeuvre, sous **l'autorité directe des groupements**, les programmes de vulgarisation. Ils sont recrutés par le groupement ou mis à disposition par **convention** passée entre ledit groupement et une collectivité publique, un établissement public⁵⁴ ou un organisme professionnel.

Mais progressivement sont apparues des rivalités entre les deux structures, FNCETA et FNGVA. Pour résoudre ce problème ont été mis en place des conseillers régionaux communs aux deux structures.

En 1966, un décret institue le financement du développement agricole, géré par l'Association nationale de développement agricole (ANDA), composée paritairement de représentants de la profession et de l'administration. Mais en 1976, l'ANDA, ne souhaitant pas financer plusieurs structures, met sous condition son financement : elle demande le regroupement au niveau national de la FNGVA et de la FNCETA. De la fusion naîtra la FNGEDA, devenue aujourd'hui TRAME (Tête de réseau pour l'appui méthodologique aux entreprises), qui regroupe la FNGEDA, la FNASAVPA (salariés d'exploitations agricoles), BCMA (Bureau commun des machinistes agricoles), soit l'ensemble des structures qui travaillent sur les questions de développement agricole. A l'époque du regroupement, les conseillers, au départ embauchés par les groupements, passent progressivement dans les chambres d'agriculture, car les groupements n'avaient plus les moyens financiers pour garantir les salaires et offrir des perspectives de carrière intéressantes. Actuellement, les techniciens dépendent d'un SUAD et sont d'une manière générale mis à disposition à mi-temps dans les groupements.

Cette rapide présentation de l'évolution du développement agricole en France nous éclairera au moment de l'étude des trois productions fromagères abondance, beaufort et reblochon dans la mesure où les groupements locaux jouent un rôle important dans l'organisation sociale. La perspective nationale et historique sera une référence pour comprendre les spécificités alpines.

3.2. Description des trois productions fromagères

A ce stade, une présentation de chaque fromage est nécessaire. Nous ne présentons pas dans ce document des monographies exhaustives des systèmes de production, mais nous avons sélectionné pour chacun d'eux les éléments essentiels pour la compréhension de l'analyse.

⁵³ Centres d'études techniques agricoles (CETA), Groupements de vulgarisation du progrès agricole (GVA), masculins, féminins ou mixtes, notamment.

⁵⁴ Chambre d'agriculture en particulier.

3.2.1. Introduction par quelques données socio-économiques

Dans le tableau ci-dessous sont présentés trois traits principaux des fromages abondance, beaufort et reblochon : la date d'obtention de l'appellation d'origine contrôlée, les dénominations particulières, le tonnage total et sa répartition. Cette vision synthétique est utile pour aborder la description proprement dite.

Tableau 2 – Présentation des 3 fromages AOC

	AOC	Mentions	Tonnage kg en 1998	
Abondance	1991	Fermier ⁵⁵	294 t soit 34%	Total
		Laitier ⁵⁶	582 t soit 66%	876 tonnes
Beaufort	1968	Beaufort	1982 t soit 53%	Total
		Beaufort d'été ⁵⁷	1533 t soit 41%	3740 tonnes
		Beaufort chalet d'alpage ⁵⁸	225 t soit 6%	
reblochon	1958	Fermier	3717 t soit 22%	Total
		Laitier	13699 t soit 78%	17416 tonnes

3.2.2. Une AOC récente : le fromage abondance

Abondance est un nom évocateur : fromage, race animale, vallée et canton. Ce fromage a obtenu l'appellation d'origine contrôlée en mars 1990, reconnaissant ainsi des facteurs naturels et humains dans l'originalité du produit et une antériorité historique. Sa zone de production recouvre l'essentiel du département de la Haute-Savoie. Son tonnage a été multiplié par trois depuis 1990 et de nombreux agriculteurs et entreprises le fabriquent aujourd'hui. Ce bilan que l'on peut qualifier de positif dans une certaine mesure est pourtant l'objet de controverses. Selon le syndicat de défense de l'abondance, "le principal problème actuellement, c'est la zone : on paie les choix d'hier. On ne sait pas quoi faire, c'est un vrai problème". Pour comprendre les difficultés que rencontre le syndicat, il est indispensable de retracer la construction de l'AOC abondance.

⁵⁵ La production de fromage fermier correspond à la transformation du lait d'un seul troupeau sur le lieu de traite. Selon les règlements techniques, d'autres critères viennent compléter cette définition. Ainsi, par exemple, pour l'abondance et le reblochon, le soutirage sous vide du caillé est interdit.

⁵⁶ L'indication "laitier" correspond à une transformation fromagère avec des laits de mélange, c'est-à-dire des laits collectés sur plusieurs exploitations et transformés dans un autre lieu.

⁵⁷ Le terme "Eté" est utilisé pour la production laitière d'herbage de juin à octobre inclus.

⁵⁸ Le terme "Chalet d'alpage" ne peut être utilisé que pour les productions estivales fabriquées deux fois par jour, en chalets d'alpage au-dessus de 1500 m d'altitude comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau.

3.2.2.1. Du haut-Chablais à la Haute-Savoie : chronique d'une zone annoncée

Dès 1985, une demande d'AOC⁵⁹ établie par le SIFA est déposée au CNAOF⁶⁰. Le dossier présenté à cette occasion couvre la genèse du projet fromage abondance, l'historique, la fabrication et l'affinage, la production, les actions entreprises pour le fromage abondance, la zone AOC et un Schéma de fonctionnement économique de l'AOC. Dès 1978, le Haut-Chablais tente de relancer son agriculture par un certain nombre d'actions. En 1981, la Chambre d'agriculture transmet ce dossier au Syndicat agricole du Val d'Abondance, qui, devant "la nécessité d'harmoniser la production et d'améliorer la qualité de ce fromage" engage un technicien afin de mener à bien ce projet. En 1983, trois laiteries coopératives (C.A.L.I.V. - Coopérative laitière intercommunale de Vacheresse, Fruitière de La Chapelle d'Abondance et C.A.L.V.A. - Coopérative agricole laitière de la Vallée d'Aulps) commencent à fabriquer de l'abondance, et c'est à ce moment que la Société d'intérêt collectif agricole (SICA) du Haut-Chablais reprend le dossier⁶¹.

C'est en 1984 que le SIFA est créé afin de présenter la demande d'AOC abondance. Dans ce dossier, l'historique remonte jusqu'au X^{ème} siècle et deux thèmes dominants émergent : l'origine de la race bovine Abondance et la commercialisation du fromage abondance auprès d'illustres personnages afin d'asseoir sa notoriété. Le lien élevage / production fromagère est mis en avant d'une manière forte : le texte du dossier insiste sur la qualité du bétail, due notamment à la qualité des pâturages, base d'une production fromagère de qualité. Les producteurs de la Vallée d'Abondance soulignaient que "traditionnellement, la famille conservait les produits maigres et la bonne graisse était vendue. La production fromagère est réservée à la consommation domestique, le beurre était vendu pour faire un peu d'argent."

Le Haut-Chablais semble être le berceau d'origine du fromage abondance (dénomination par ailleurs récente) et jusque dans les années soixante-dix, son agriculture était essentiellement orientée vers l'élevage de génisses : les éleveurs engraisaient des veaux qu'ils vendaient à 3 ans. L'été, ils montaient en alpage, à la recherche d'herbe fraîche pour la pâture. En outre, les éleveurs estiment également que "l'alpage octroyait aux bêtes des qualités de rusticité et d'originalité". Monter les bêtes dans les hauts pâturages durant une saison permettait de dégager une valeur ajoutée, à la fois économique et culturelle, à la vente : les bovins de cette vallée étaient le produit de pratiques d'élevage spécifiques. Annie Reffay, dont la thèse de III^{ème} cycle à l'Institut de Géographie Alpine de Grenoble sur La vie pastorale dans le massif du Chablais en 1966 apporte des éléments précieux sur les modes de vie, précise que "l'inalpage apparaît

⁵⁹ Nous avons eu accès à l'ensemble du dossier abondance, de 1984 à l'obtention de l'AOC. Ce dossier regroupe tous les courriers relatifs à la demande de l'AOC abondance, les comptes-rendus de réunion et les documents requis pour l'obtention.

⁶⁰ Le CNAOF n'existe plus aujourd'hui, il a été remplacé par l'INAO, qui a la charge de l'ensemble des AOC.

⁶¹ On se rend compte ici que le travail de développement de l'abondance a été mené dans le Haut-Chablais et pour le Haut-Chablais, et non pour tout le département.

rentable, dans le cas d'une économie ouverte, puisqu'il donne aux produits de l'élevage leurs caractères compétitifs" (1966 : 126). Les bêtes qui redescendaient "en bon état" de l'alpage, malgré les conditions rudes pour celles-ci⁶², étaient vendues cher sur les foires à bestiaux à l'automne. Les notions de "rusticité" et "d'originalité" ne correspondent à aucun critère scientifique ou reconnu par les zootechniciens. Pourtant, les éleveurs y attachent beaucoup d'importance et considèrent que la race abondance est la plus adaptée aux contraintes de la montagne. Nous reviendrons longuement sur les relations que les éleveurs entretiennent avec leurs animaux au cours de l'analyse où nous nous attacherons à montrer le rôle que l'on fait jouer à l'animal dans le processus de patrimonialisation.

Les vêlages ayant lieu à l'automne, le lait était alors réservé aux veaux. Le fromage abondance apparaît ainsi comme une seule production d'estive. En hiver, le vacherin, fromage à croûte naturelle, moulé dans une écorce d'épicéa, de forme cylindrique de 12 à 15 cm de diamètre et de 3 à 4 cm de haut pesant entre 550 et 600 grammes, affiné 3 semaines à 1 mois, était produit par les fermiers et destiné à la fois à la consommation domestique mais également à la commercialisation. Ces deux productions fromagères étaient étroitement liées⁶³ et nécessitaient des compétences différentes du fait des modes de fabrication et d'affinage très distincts. Progressivement, l'élevage s'est avéré moins rentable⁶⁴ et la production fromagère s'est étalée sur toute l'année⁶⁵. C'est à partir de 1965 environ qu'il s'est opéré un profond changement dans le système productif : en effet, les fermiers se sont orientés vers la vente de veaux de huit jours, libérant ainsi une quantité de lait importante pour l'hiver. Le travail de thèse d'Annie Reffay constitue une source importante d'informations sur la production laitière des alpages du Chablais en 1965.

Tableau 3 - La production laitière des alpages du Chablais en 1965

⁶² Parfois ce que le bétail gagnait en rusticité, il le perdait en poids.

⁶³ On ne compte pas que ces deux fromages dans la Vallée d'Abondance, on y trouve également le sérac, le chevrotin, des fromages mixtes "chèvre – vache", etc. Cependant, les autres fromages fabriqués dans cette région ne sont pas aussi liés que l'abondance et le vacherin : en effet, il s'agirait plutôt d'une logique d'utilisation optimale des résidus du lait dans le cas du sérac ou d'une valorisation du lait de chèvre, qui permet à la fois de diversifier l'offre aux touristes en alpage et de conserver le lait dans le cas du chevrotin. Ainsi, nous ne nous attarderons pas plus sur les autres productions fromagères de la vallée.

⁶⁴ Cette évolution rejoint l'évolution nationale des systèmes laitiers, qui ont progressivement abandonné le renouvellement "veaux élevés sous la mère" car il n'était pas rentable d'hiverner une bête comparativement à l'élevage industriel, avec les veaux en batterie. Ceci a conduit à la disparition des ateliers de génisses abondance en Haute-Savoie, dont se plaignent aujourd'hui les éleveurs. Depuis l'essor des AOC abondance, beaufort et reblochon, des ateliers se spécialisent maintenant dans l'élevage d'abondance car les producteurs recherchent (et achètent cher) des vaches prêtes à vêler.

⁶⁵ Dans les années soixante, la production d'emmental s'écroule (délocalisée en Bretagne) et celle du reblochon (dont l'AOC date de 1958) est en plein essor. Ainsi, le lait libéré aujourd'hui en hiver est essentiellement destiné à la fabrication du reblochon en fromagerie, car la production d'abondance n'est pas rentable. Cette conjonction de circonstances a considérablement modifié le paysage agricole de la Haute-Savoie, et notamment dans le Chablais.

Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord

	lait (l)	beurre (kg)	gruyère (kg)	fromage abondance (kg)	tomme (kg)	Reblochon (kg)	Chevrotin (kg)	lait descendu (l)
Novel	29740	564	2659				700	
Thollon	84668	760	1650					61568
Bernex								24500
Nord Est	182388	2064	7671				700	86500
Abondance	176280			10580			800	
Bonnevaux	106425	720			1460		1230	12925
La Chapelle	200300	75	2000	4690	850		250	122200
Châtel	239450			20395				25000
Chevenoz							220	
Vacheresse	166100		8750			1200		55000
Vallée d'Abondance	818555	795		35665	2310	1200	2500	215125
La Baume	118800	320			1000		170	
Le Biot	14560	480			1440			
Essert Romand	6500				45			6000
La Forclaz	6144	200			600			
Montriond	17500	400			1250			
Morzine	83750	2930			4810		495	
Saint Jean d'A.	75546	1080			4530		1172	
Seytroux	17976	370			1130		600	
La Vernaz								
Les Gets	70280							68400
La Côte d'Arboz	36000	1130			1400	1500		
Vallée de Morzine	3401136	6910			17705	1500	2437	74400
Bellevaux	75800	990			3260		550	55600
Lullin	18000							18000
Reyvroz	12800		900					
Vailly	16200	475			950			
Vallée du Brévon	122800	1465	900		4210		550	73600
Mégevette	61800	200			1500			49500
Omnion	132750							130500
Vallée du	1944550	200			1500			180000

3. Présentation des trois produits supports de recherche

	lait (l)	beurre (kg)	gruyère (kg)	fromage abondance (kg)	tomme (kg)	Reblochon (kg)	Chevrotin (kg)	lait descendu (l)
Risse								
Boège								
Bogève	50000							50000
Burdignin								
Habère-Luce	36000							36000
Habère-Poche								
St André de B.								
Saxel								
Villard	39500							39500
Vallée Verte	125500							125500
TOTAL	1783329	11234	19321	35665	24225	2700	6187	754693^{eme}

(Source : Annie Reffay, 1966 - *La vie pastorale dans le massif du Chablais*, Thèse de III^{eme} cycle, Institut de Géographie Alpine, Grenoble, 234 p., ronéoté)

Malgré les commentaires accompagnant ce tableau, les informations demeurent floues : en effet, on ne connaît pas la différence que l'auteur fait entre gruyère, abondance et tomme : d'une part, s'agit-il du gruyère gras, fromage dont le lait est chauffé à 53/54 °C avec un découpage en grains plus fins que dans le cas de l'abondance, soit de l'ordre de 1 à 2 mm ? Il semble que ce soit l'hypothèse la plus plausible : en effet, la fabrication de gruyère se limite à la zone frontalière et la proximité avec la Suisse nous amène à penser que les savoir-faire mis en jeu lors de la fabrication doivent être similaires au gruyère que l'on trouve sur les alpages valaisans. D'autre part, s'agit-il de la tomme type "Savoie" ou type "petit abondance"⁶⁶ ? Le fait que cette production concerne une large partie du Chablais favorise la tomme type "Savoie", mais cela nous semble peu vraisemblable dans la vallée d'Abondance : l'ethnographie menée dans la vallée tend à montrer qu'il s'agit plutôt de la tomme d'abondance, pâte pressée mi-cuite de fin d'alpage parfois issue de lait de mélange (vache + chèvre). L'interrogation la plus forte quant à ce tableau demeure la destination de cette production laitière : en effet, on ne sait pas si les fromages, quels qu'ils soient, sont produits exclusivement sur les alpages ou en fruitière : par exemple, les 1200 kg de reblochon que l'on trouve à Vacheresse, ne viennent probablement pas d'une production d'alpage mais au contraire de la fruitière du village ; s'ils proviennent effectivement d'alpage, cette production est tout au plus marginale et ne mérite sans doute pas de figurer ainsi dans le tableau. La dernière colonne concerne "le lait descendu", mais Annie Reffay ne précise à aucun moment si le lait est descendu dans une fruitière ou sur l'exploitation du village.

Cependant, ce tableau nous confirme que le fromage d'abondance est effectivement

⁶⁶ En effet, les producteurs de la vallée nommaient "fromage" l'abondance d'aujourd'hui et "tomme" les fromages de fin d'alpage, plus petits mais fabriqués de la même manière.

produit uniquement dans la vallée d'Abondance et en particulier dans les trois communes, Abondance, La Chapelle d'Abondance et Châtel, où les fermiers vont en alpage. Ainsi, en croisant les chiffres de la colonne "fromage abondance" et la colonne "lait descendu", on remarque que le lait est descendu dans les villages où il y a une fromagerie : il paraît normal que Vacheresse produise du reblochon et La Chapelle des tommes type "Savoie" car ces deux communes possédaient une fromagerie à cette époque-là⁶⁷.

Dans les années soixante, Annie Reffay s'interroge sur les transformations en cours et sur l'avenir de la vie pastorale dans le Chablais, et elle note que "l'élevage s'oriente de préférence vers les veaux blancs de 100 Kg : le cycle est plus court, la valorisation de lait est plus grande. L'animal est vendu au moment de l'arrivée de la clientèle touristique, ce qui libère le lait qui est vendu en nature", (1966 : 125). Toutefois, il nous paraît peu vraisemblable que la vente du lait en nature aux touristes ait pris le pas sur l'activité d'élevage ; l'hypothèse de l'annualisation de la fabrication fromagère, abondance, reblochon ou emmental, semble plus probante. Progressivement, la relance à la fin des années soixante-dix de la production d'abondance a conduit au recul des autres fabrications, notamment le vacherin, bouleversant l'organisation du système agricole de la vallée, passant ainsi d'un système multi-produits à une rente mono-produit

La zone d'appellation d'origine demandée dans le dossier AOC correspond "au berceau d'origine de la production [du fromage abondance, c'est-à-dire] la vallée d'Abondance". Ainsi les critères de la situation en zone de montagne, la présence d'alpage, la zone similaire au berceau d'origine, la zone naturelle et la zone d'un seul tenant forment une aire qui correspond aux 32 communes constituant la région naturelle du Chablais⁶⁸. Trois pistes sont mises en avant car le terme "Abondance" est évocateur : Val d'Abondance, race bovine d'Abondance et fromage abondance. Ce dossier donc est centré sur le Chablais. Une étude économique à long terme montre qu'avec un tonnage équivalent à 200 tonnes et la zone de production telle qu'elle est proposée, l'AOC abondance suffit à son autofinancement.

En 1986, le rapporteur du dossier abondance désigné par le CNAOF signale le manque de notoriété du fromage et son tonnage insuffisant pour garantir l'auto-financement de la structure. Il note malgré tout que "le fromage abondance mérite de prendre place parmi les fromages d'AOC". Dans le cadre du Diplôme d'Etudes Approfondies, nous avons soulevé la difficile question de l'évaluation de la notoriété et de la réputation⁶⁹ des produits tels que l'abondance, issus de la sphère domestique, donc hors des grands circuits de commercialisation. Il n'en demeure pas moins qu'une ethnographie du système de production met en lumière la place d'un tel fromage dans

⁶⁷ La coopérative de Vacheresse a été depuis rachetée par un industriel laitier de Haute-Savoie et celle de La Chapelle d'Abondance appartient à un fromager qui fabrique du reblochon, de l'abondance et de la tomme essentiellement.

⁶⁸ **Vallée d'Abondance** : Canton d'Evian : Bernex ; Canton d'Abondance : Abondance, Bonnevaux, La Chapelle d'Abondance, Châtel, Chévenoz, Vacheresse. **Vallée d'Aulps** : Canton du Biot : La Baume, Le Biot, Essert Romand, La Forclaz, Montriond, Morzine, Saint Jean d'Aulps, Seytroux, La Vernaz ; Canton de Taninges : La Côte d'Arboz, Les Gets. **Vallée du Brévon** : Canton de Thônnon : Bellevaux, Lullin, Reyvroz, Vailly. **Vallée Verte** : Canton de Boège : Boège, Bogève, Burdignin, Habère-Lullin, Habère-Poche, Saint André de Boège, Saxel, Villard. **Vallée de la Risse** : Canton de Saint Jeoire : Mègevette, Omnion.

l'organisation sociale de la vallée d'Abondance.

Les enjeux liés à une nouvelle appellation d'origine contrôlée dans le département ont incité de nombreux acteurs à intervenir et faire valoir leur point de vue sur le dossier. Ainsi, dans un courrier du SIR (Syndicat interprofessionnel du reblochon) à la DRAF (Direction régionale de l'agriculture et de la forêt), daté du 16 mars 1989, le président du syndicat du reblochon demande de coordonner les critères de production du reblochon et de l'abondance afin de faciliter les mises en fabrication et les contrôles. En effet, les responsables des coopératives et les industriels que le rapporteur a rencontrés mettent en avant la complémentarité de ces deux fromages, dans la mesure où "la fabrication d'abondance servirait sur certaines périodes à réguler la fabrication de reblochon". L'abondance était donc perçue comme un produit de dégagement. D'autres sont intervenus dans un sens différent : le CCJAE (Centre cantonal des jeunes agriculteurs d'Evian), le CCJAD (Douvaine) et le SCEADT (Syndicat cantonal des exploitants agricoles de Douvaine-Thônnon) ont demandé dans un courrier daté de février 1989 que "l'ensemble du Chablais soit considéré comme une zone cohérente et à l'économie interdépendante, que la notion de "Terroir chablaisien" soit mise en avant, que l'on reconnaisse le "fromage abondance" comme un élément du patrimoine chablaisien avant d'être celui de toute autre zone du département et qu'en conséquence, faute d'un classement complet du département de la Haute-Savoie, on prenne en compte dans le périmètre AOC l'ensemble des communes du Chablais y compris Saint-Cergues et Machilly". A la lecture de ces courriers, la définition de la zone AOC abondance pose clairement la question de la propriété de ce "patrimoine fromager".

En mars 1989, le SIFA enrichit son dossier de demande par une note complémentaire relative en particulier aux modes de commercialisation du fromage fermier, valorisant le dynamisme des producteurs. En 1988, un second rapporteur est désigné par le CNAOF, et le 23 mars 1990 le SIFA obtient l'Appellation d'origine contrôlée. La zone finalement retenue, très agrandie par rapport à la demande initiale de 1985, recouvre dans le département de la Haute-Savoie la zone de haute-montagne, les communes des zones de montagne 1 et 2 adjacentes, situées entièrement ou partiellement dans ces zones. L'augmentation du tonnage requis par le CNAOF a nécessité d'élargir la zone de production afin d'une part de permettre une transformation en laiterie et d'autre part d'autoriser des producteurs fermiers en reblochon ou en tomme à élargir leur gamme de produits.

D'après un des acteurs à l'initiative de l'AOC, "ce qui [leur] importait, c'était la montagne, la zone devait permettre aux agriculteurs non situés dans le berceau d'origine de diversifier leur production". Il est vrai que le choix final de la zone prend en compte une délimitation de montagne et dans ce cas elle est effectivement homogène au berceau d'origine, cependant ce choix ne valorise pas en soi un fromage de montagne. La délimitation de l'aire de production revêtait des enjeux importants : il n'était pas possible de prendre les aires de collecte des laiteries car elles étaient trop peu nombreuses et les

⁶⁹ Sur ce sujet, on pourra également se reporter avec profit à Bérard L., Marchenay P., 1996 - "La reconnaissance juridique des productions de "terroir", comment traiter le culturel ?", in Casabianca F., Valceschini E., (éds), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Rapport final de l'AIP "Construction sociale de la qualité", pp. 138-141.

aires trop limitées. Les critères retenus pour la zone relèvent d'une classification préétablie par la DATAR : ainsi les autorités ont-elles trouvé un compromis en légitimant l'appartenance de l'abondance à une zone de montagne tout en élargissant considérablement la zone par rapport à celle initialement demandée par le SIFA.

3.2.2.2. Des modes de fabrication

Le fromage abondance est une pâte mi-cuite ; il est fabriqué à partir de lait cru entier provenant de vaches abondance, tarentaise ou montbéliarde exclusivement et affiné 90 jours minimums. Nous avons suivi de nombreuses fabrications, en fermier et dans des petites fromageries, type fruitière⁷⁰. Nous n'avons pas été autorisée à assister à la transformation dans les grosses unités ou appartenant à des industriels laitiers. Toutefois, nous avons malgré tout obtenu des entretiens avec certains responsables.

La transformation à la ferme commence tôt le matin : l'horaire de traite varie selon les exploitations et la saison. En alpage, certains producteurs entament la traite à 4 heures du matin. Mais plus généralement, la journée de l'éleveur commence à 5 heures. Dans toutes les exploitations où nous nous sommes rendue, la machine à traire avait remplacé la traite à la main, sauf pour les producteurs qui avaient également un troupeau de chèvres. Dans ce cas, si le cheptel ne dépasse pas une quinzaine de têtes, les producteurs traitent à la main, souvent en famille : la traite des chèvres est singulièrement une première approche de l'animal pour les enfants. Les parents initient les enfants à la traite, mais de façon plus générale au respect de l'animal, à sa conduite, à sa domestication, grâce aux chèvres. Les parents prennent les mains des enfants, les posent sur les trayons et massent. Progressivement, les enfants apprennent à traire en s'exerçant chaque jour sur un animal qu'ils affectionnent tout particulièrement. En effet, la chèvre ne fait pas peur à un enfant, au contraire elle semble l'éveiller : nous avons assisté à plusieurs reprises à des jeux où l'enfant provoquait la chèvre, puis s'accrochait à elle et finalement partait en courant se réfugier dans un coin de l'exploitation. Ces jeux font partie d'un processus cognitif à l'égard de l'animal car l'enfant apprend à connaître les limites de sa relation avec la chèvre, mais ces jeux s'inscrivent plus généralement dans un processus de domestication sans cesse renouvelé de génération en génération. L'enfant, en grandissant, sera amené vers les vaches, animaux plus imposants, dont le rôle productif dans la vie et la survie de l'exploitation est essentiel. La traite des vaches débute vers 5 heures : le lait est directement versé en cuve.

⁷⁰ Nous employons l'expression "type fruitière" pour ne pas induire le lecteur en erreur dans la mesure où le décret d'appellation abondance ne distingue pas de dénomination "abondance fruitier". Quelle que soit la taille de la fromagerie, à partir du moment où il y a mélange de laits, il s'agit d'abondance laitier. Cette note est importante puisque l'on verra que dans le cas du reblochon, une réflexion est en cours pour distinguer la production fruitière de la production laitière.

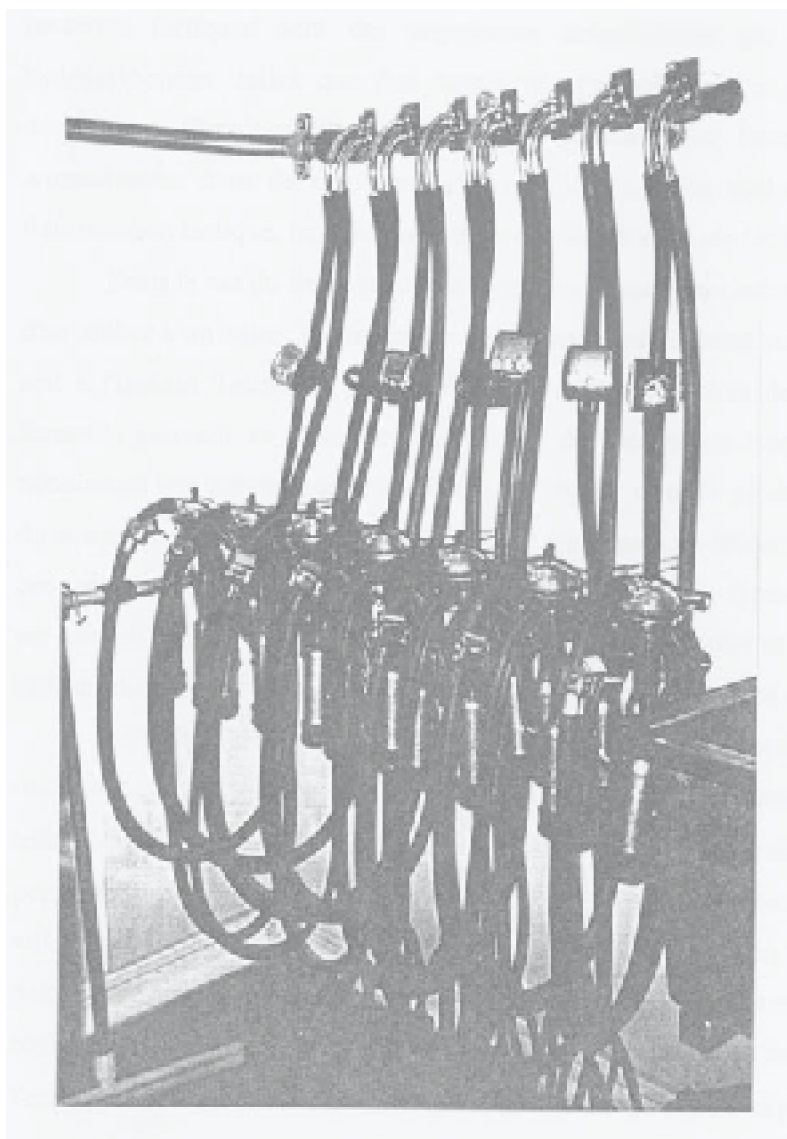


Photo 1 – Machine à traire. Le lait aujourd'hui passe directement du pis de la vache à la cuve grâce à la généralisation des machines à traire et des pipe-laits (Pays de Gavot, 1999, M. Faure).

Dans certaines exploitations, surtout en alpage, il n'y a pas de pipe-lait : le lait est ainsi d'abord versé dans des bidons, ensuite filtré et déversé dans la cuve. L'ensemencement a lieu au début de la traite, dès les premiers litres de lait. Le règlement technique de l'abondance précise "qu'en vertu des usages locaux, loyaux et constants, les levains lactiques utilisés pour la fabrication sont de type thermophile avec éventuellement des mésophiles en appoint." Les bactéries lactiques sont des organismes unicellulaires qui ont besoin de substances hydrocarbonées, telles que des sucres, de l'alcool ou des acides organiques, pour se développer. Certaines d'entre elles sont utilisées pour leurs propriétés acidifiantes et aromatisantes dans de nombreux produits laitiers. Elles sont en effet responsables de la fermentation lactique, transformant le lactose du lait en acide lactique.

Dans le cas du fromage abondance, l'ensemencement est encore relativement

diversifié d'un atelier à un autre. Toutefois, les transformateurs achètent majoritairement leurs ferments soit à l'Institut Technique du Gruyère, soit à la coopérative de reblochon de Thônes. Les ferments peuvent se présenter sous forme de yaourts ou lyophilisés, prêts-à-emploi ou nécessitant une préparation. Par ailleurs, nombreux sont les producteurs à utiliser des yaourts du commerce, pratique qui s'est généralisée également en reblochon. Mais les utilisateurs de ces yaourts estiment le plus souvent qu'ils fabriquent "sans ferment" car le terme de ferment est assimilé aux produits issus d'une sélection en laboratoire et employé en transformation industrielle. L'ensemencement se fait à une température comprise en 32°C et 34°C.

La traite dure environ une heure, en fonction du nombre de vaches ; c'est le temps de maturation du lait. En production fermière, le lait est emprésuré immédiatement après la traite. Mais un délai de 24 heures⁷¹ est accordé tant en transformation fermière qu'industrielle, permettant dans ce cas de ramasser les laits de plusieurs exploitations même éloignées. Par ailleurs, il n'y a pas d'obligation en fermier d'une transformation bi-quotidienne, comme cela peut être le cas dans d'autres appellations. La différence entre fermier et laitier réside – dans le règlement technique – principalement sur l'obligation d'une transformation sur le lieu de l'exploitation ou le lieu de traite du lait d'un seul troupeau pour la production fermière⁷².

L'emprésurage, c'est-à-dire l'ajout d'une enzyme de la caillette de veau dans le lait, provoque une coagulation du lait. Aujourd'hui, tous les transformateurs utilisent de la présure commerciale, vendue en bidon. Cette pratique présente l'avantage d'avoir des présures stables, qui ne nécessitent pas de préparation. Nous avons suivi des fabrications en hiver et en été : les producteurs fermiers sont plus confrontés aux variations de composition chimique du lait que les fromageries, dans la mesure où ils ne mélangent les laits de plusieurs troupeaux. Leur expérience leur permet de connaître progressivement les caractéristiques de certains alpages, plus ou moins ensoleillés, à des altitudes différentes, qui les obligent à adapter leurs pratiques de fabrication. Selon le type d'herbe, les laits ne caillent pas dans le même temps. En outre, ils connaissent bien la composition de leur troupeau et sont ainsi à même d'évaluer la qualité du lait produit par les vaches selon leur stade de lactation. Le temps de caillage du lait dure en moyenne 50 minutes, dont un temps de prise de 20 minutes qui correspond à l'apparition d'un gel, puis une durée de coagulation de 30 minutes. La fabrication en fromagerie connaît moins de variations : le mélange des laits tend à estomper les différences. De plus, les variations observées correspondent au changement d'alimentation entre le foin et l'herbe fraîche : ce changement est repérable chaque année aux mêmes périodes et les savoirs et savoir-faire du fromager lui permettent d'anticiper ces variations. Le producteur, pour s'assurer de la bonne prise du caillé, met sa main dans le gel : s'il se fend en deux de manière franche, le découpage peut commencer. Le découpage du caillé se fait à l'aide d'un tranche-caillé : le producteur tranche d'abord en croix, puis en huit ou en arc de

⁷¹ Dans le cadre de la révision du décret d'appellation de l'abondance, ce délai pourrait être réduit à 12 heures.

⁷² Le qualificatif "fermier" n'est pourtant pas défini en tant que tel dans la réglementation : le législateur considère que la production fermière correspond à un mode de production où le producteur concerné maîtrise à la fois les différents stades de la production, de la transformation et de la commercialisation.

cercle jusqu'à atteindre des grains de la taille des grains de riz ou de maïs.

Selon les producteurs, ils effectuent le décaillage de façon progressive ou en deux temps. Les pratiques varient : "on tranche en deux fois parce que ça permet de mieux voir où en sont les grains de caillé." Mais les explications sont diverses : le type de décaillage dépend, d'après les producteurs, "du fromage que l'on veut : plus ou moins souple ; selon les laits, les grains peuvent être plus fragiles." Ceux qui décaillent en deux temps, retourne la caillé à l'aide de la poche et brasse l'ensemble dans la cuve. C'est également un moyen pour que les grains ne collent pas dans le fond et ne se réagglomèrent pas. Etant une pâte mi-cuite, l'abondance subit un chauffage du caillé : précédant le chauffage, l'ensemble est brassé durant 10 minutes environ. Aujourd'hui, tous les ateliers ont installé un brasseur mécanique qui "facilite largement le travail" des transformateurs. La généralisation de cet instrument ne semble pas avoir été l'objet de discussions particulières, alors même qu'elle s'inscrit dans un processus de mécanisation de la fabrication. Les producteurs estiment que cette innovation "permet de dégager du temps pour d'autres activités, en particulier le retournement des fromages de la fabrication précédente pour les déposer ensuite dans le bac de saumure." Le caillé est donc chauffé jusqu'à une température maximale de 50°C : selon les exploitations, le chauffage est soit régulier et progressif jusqu'à 50°C, soit en deux temps. Là aussi, les explications de la part des transformateurs varient ; le plus souvent, ces différences de pratiques proviennent des acquisitions initiales : selon la façon dont ils ont appris à fabriquer, ils poursuivent les mêmes gestes. Une fois que le caillé a atteint une température d'environ 50°C, il est brassé durant une longue période, près de 45 minutes s'il n'a pas été brassé pendant le chauffage. Quel que soit le type de fabrication, fermière ou laitière, le brassage et le chauffage répondent aux mêmes critères.



Photo 2 – Fabrication de l'abondance. Phase de décaillage à l'aide d'un tranche-caillé. Le producteur découpe lentement le caillé en faisant des arcs de cercle (Vallée d'Abondance, 1997, M. Faure).

Jusqu'à présent, le soutirage du caillé pouvait être effectué à la toile ou sous vide, c'est-à-dire que les grains de caillé étaient aspirés et déposés directement dans les moules. En fait, les producteurs fermiers situés dans le Haut-Chablais soutirent à la toile, alors qu'en production industrielle et chez des producteurs fermiers polyvalents, c'est-à-dire qui fabriquent plusieurs fromages sur leur exploitation, le soutirage s'effectue principalement mécaniquement. Le soutirage à la toile est un exercice difficile car le poids soulevé par les producteurs est important. Une grande toile de plus de 2 mètres carrés en lin est utilisée : les producteurs nouent deux coins à leur cou, enroulent les autres extrémités autour d'une tige en inox, et se penchent dans la cuve pour récupérer les grains de caillé qui reposent au fond de la cuve.



Photo 3 – Fabrication de l'abondance. Préparation du soutirage à la toile. Le producteur noue la toile à son cou et enroule l'autre extrémité autour d'une tige souple (Vallée d'Abondance, 1997, M. Faure).



Photo 4 – Fabrication de l'abondance. Soutirage à la toile. Le producteur se penche et plonge la toile dans la cuve pour remonter les grains de caillé (Vallée d'Abondance, 1997, M. Faure).

Selon le nombre de fromages que le producteur fabrique, qu'il évalue en fonction du volume de lait, il doit opérer un découpage invisible dans la masse agglomérée lorsqu'il prélève le caillé pour avoir des tailles de fromages homogènes. Une fois qu'il a soutiré les grains, il détache la toile de son cou et dépose l'ensemble dans les moules. Les moules circulaires, en bois ou en plastique, donnent un talon concave aux fromages, critère intangible de l'aspect de l'abondance dans le décret d'appellation. Ensuite, le producteur expulse le petit-lait en appuyant sur le caillé dans la toile. Il répète cette opération jusqu'à avoir soutiré tout le caillé de la cuve.



Photo 5 – Fabrication de l'abondance. Soutirage à la toile. Le producteur soulève le caillé récupéré dans la toile de lin (Vallée d'Abondance, 1997, M. Faure).

Certains donnent le petit lait aux vaches et aux veaux, d'autres fabriquent du sérac ; les coopératives le vendent parfois à des industriels qui le transforment en poudre de lactosérum. Dans la fabrication industrielle, le caillé est soutiré mécaniquement : il est aspiré dans des tuyaux et déposé dans les moules disposés sur une table de moulage. Dans tous les cas, les fromages sont mis sous presse et retournés. Au bout de 24 heures, les fromages sont salés, à la main ou en saumure. A l'instar du brassage mécanique, le saumurage (action de plonger un produit dans une eau saturée en sel) s'est généralisé dans les exploitations. Il permet d'avoir des fromages salés plus régulièrement, qui ont ensuite moins de problèmes à l'affinage⁷³. En outre, cette pratique facilite le travail : les fromages sont gros et lourds et le salage à la main exige plus de manipulations que le bain de saumure. La saumure doit être régulièrement mesurée, pour s'assurer que le niveau de sel est bon et elle est changée tous les mois.

⁷³ La création d'une cave collective fermière à Abondance a sans doute accéléré la disparition du salage à la main dans les dernières exploitations qui le pratiquaient encore : pour un affinage collectif, il est plus facile de travailler sur des fromages homogènes.



Photo 6 – Fabrication de l'abondance. L'égouttage. Le producteur dépose le caillé dans un moule où il sera ensuite pressé (Vallée d'Abondance, 1997, M. Faure).



Photo 7 – Fabrication de l'abondance. L'égouttage. Le producteur presse avec ses mains les grains de caillé pour qu'ils prennent une place homogène dans le moule et accélère de cette façon l'égouttage du lactosérum (Vallée d'Abondance, 1997, M. Faure).

Les soins en caves reposent sur des savoir-faire très spécifiques puisque que la croûte doit être emmorgée : durant les 3 mois minimums d'affinage, le transformateur retourne et frotte chaque fromage avec de la morge. La morge est un mélange d'eau et de sel au départ, souvent extrait de la saumure. Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire, par exemple toutes les semaines à la cave collective. Selon les producteurs, "on sait qu'il faut la renouveler quand elle est filante, c'est-à-dire qu'elle a des fils, au niveau du touché, et elle sent mauvais". A chaque fois qu'un fromage est frotté, une partie est déposée dans la morge : celle-ci se densifie au fur et à mesure des soins. Si un fromage a des moisissures, il y a un risque de contamination sur les autres fromages. Le principe de l'emmorgeage repose sur la récupération de la morge de fromages plus affinés pour laver et frotter des fromages plus jeunes : cette pratique comporte des

risques sanitaires à cause de la rétro-contamination, notamment en listeria (résiste au sel et peu se développer en températures relatives froides).

Un producteur d'abondance explique que

"l'on garde toujours un peu d'une ancienne souche que l'on mélange à de la saumure. Ensuite, on peut l'utiliser, sans avoir besoin de la laisser reposer. Quand on doit complètement refaire une morge, on récupère les bactéries sur les fromages les plus vieux pour frotter les plus jeunes. Les plus jeunes fromages sont frottés et bien emmorgés. Il faut qu'ils aient une bonne croûte. Les fromages les plus affinés ont besoin de moins de soins, un simple coup de brosse, sans sel, juste pour les laver et enlever la pellicule brillante."

Les pratiques d'emmorgeage sont encore peu connues des technologues, dont les travaux ont surtout porté sur la production de lait et la transformation fromagère dans la mesure où ils estiment que ces deux phases laissent une plus grande marge de manoeuvre pour améliorer la qualité. Les observations que nous avons menées montrent que ces pratiques font appel à une gestion et une connaissance très fine du vivant et de sa variabilité, elles exigent beaucoup d'expérience pour juger de l'état des fromages et du type de soins qu'ils réclament.

3.2.2.3. De nouveaux acteurs dans le système de production : une technologie en question

3.2.2.3.1. L'AOC abondance pour diversifier les activités ?

L'élargissement de la zone de production à une large partie du département de la Haute-Savoie, a conduit progressivement de nouveaux producteurs à se lancer dans la production d'abondance, mais avec des finalités différentes. Un des cinq principaux industriels laitiers nous a confié que "le fromage abondance présente un certain nombre d'intérêts : d'une part, il permet une diversification de l'entreprise, d'autre part, une nouvelle AOC élargie le panel des fromages typés que recherchent actuellement la grande distribution ou ses partenaires, c'est également un fromage de garde qui permet de reporter la surproduction de lait au printemps et enfin il a un bon rendement fromager." Un autre industriel a souligné l'intérêt "de posséder un tel fromage dans son plateau car l'abondance permet de dégager du lait en période de surproduction". Dans le même registre, les producteurs fermiers installés dans l'avant-pays ont, eux aussi, intégré l'abondance dans leur production, auparavant tournée essentiellement vers le reblochon et la tomme. L'un d'eux estime que "la production d'abondance permet de ne pas travailler le dimanche et de dégager du lait en période de surproduction par rapport à la demande". En effet, durant les premières années de l'AOC, le lait en production fermière pouvait être reporté 36 heures dans certains cas. Le fromage abondance est aujourd'hui fabriqué sur une grande partie du département de la Haute-Savoie, avec des producteurs qui se sont mis récemment à le fabriquer. Sur le plateau de Gavot, à la sortie de la vallée d'Abondance, les nouveaux producteurs ont reçu l'aide et les conseils de leurs voisins, fabriquant ce fromage depuis plus longtemps.

Les nouveaux fabricants ont appris la technologie de l'abondance essentiellement

avec des techniciens de l'Institut technique du Gruyère. Toutefois, certains industriels ont également demandé l'aide et les conseils d'anciens fromagers en fruitière : "c'est important d'avoir les conseils d'un praticien, lui peut nous aider à mieux régler les problèmes, et il peut nous transmettre le tour de main. D'un point de vue technique, on connaît. Mais pour ce type de fromage, on met plus temps pour arriver à maîtriser la qualité, au moins un an avant d'avoir une qualité régulière." Justement, de quelle qualité parle-t-on ? Tous les producteurs, qu'ils soient fermiers, fruitiers ou industriels, sont d'accord sur le principe de fabriquer un fromage de qualité. Pourtant, des tensions et des controverses subsistent. Selon un producteur fermier de la vallée d'abondance, "on vendait mieux notre fromage avant l'AOC, on a des contraintes en plus et c'est tout, on aurait préféré un signe de qualité type label pour les 6 communes du canton". Les fermiers de la vallée estiment qu'il y a "trop de choses écrites, c'est trop normatif au détriment du produit".

3.2.2.3.2. L'amertume : entre défaut et typicité

Depuis l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée, la production d'abondance a gagné de nouveaux fabricants, elle s'est structurée et s'appuie sur un règlement technique⁷⁴. Mais cette évolution ne va pas sans provoquer des conflits, en particulier entre les premiers demandeurs de l'AOC et les nouveaux fabricants. Chacun définit différemment les caractéristiques du fromage abondance. Le directeur d'une industrie laitière estime que "la particularité organoleptique de l'abondance repose sur un peu d'amertume" et considère que "tous les produits ayant cette particularité organoleptique doivent être bannis donc [il] développe un mode fabrication de ce fromage visant à gommer cette spécificité." La question des caractéristiques organoleptiques de l'abondance est sujette à discussion et à controverse. Un crémier du Chablais défend vigoureusement l'originalité de l'abondance ; il pense "qu'on ne peut pas tout avoir : le goût et le zéro-défaut. L'abondance aujourd'hui est joli mais il n'est pas bon. L'AOC est une bonne protection contre les copies, mais elle est récupérée par les techniciens. Le problème, c'est que les techniques sont adaptées au commerce et non pas au produit". Ce commerçant revendique "un goût approprié, c'est-à-dire un fromage avec de l'amertume".

Toutefois, il est difficile de distinguer clairement des catégories entre ceux qui défendent cette caractéristique et ceux qui veulent la gommer. Ainsi, un producteur fermier de la vallée d'abondance, qui a repris l'exploitation familiale et qui se bat pour que la production fermière soit mieux identifiée au sein du système, "juge que l'amertume est un défaut du fromage." Ceci signifie-t-il que les préconisations techniques ont été

⁷⁴ On notera que cette structuration ne s'est pas faite sans conséquence sur l'organisation sociale et le système agro-pastoral dans la Vallée d'Abondance. Jusqu'à une date récente, à l'époque de la demande d'AOC, le système agro-pastoral était basé sur l'articulation fromage d'alpage / fromage d'hiver / élevage. Au printemps, les éleveurs montent en alpage et le lait est transformé en gros fromage de garde, nécessaire à l'apport protéinique en hiver. A la descente d'alpage, à l'automne, ils participaient à des foires à bestiaux où ils vendaient leurs bêtes et en achetaient d'autres. Durant l'hiver, le lait était destiné aux veaux et le surplus servait à la fabrication d'un fromage frais, le vacherin, vendu sur les marchés. Aujourd'hui, le fromage abondance est fabriqué toute l'année. Cette évolution s'explique par une bonne rentabilité du lait et par la nécessité d'approvisionner les distributeurs toute l'année. La production de vacherin s'éteint progressivement et les jeunes agriculteurs n'ont pas acquis les savoir-faire pour le fabriquer.

appropriées par les producteurs ? Est-ce qu'ils s'auto-censurent parce qu'ils accordent plus de crédit aux solutions techniques ? Ou est-ce que devant la pression des grandes et moyennes surfaces, les producteurs sont contraints à fournir des produits répondant au goût "supposé" des consommateurs ? A propos du choix du SIFA d'investir pour trouver un ferment spécifique à l'abondance afin de réguler sa qualité, il constate que "la recherche d'un ferment spécifique coûte cher et finalement on retrouve le goût amer d'autrefois, donc ce n'est ni intéressant ni rentable." Le syndicat de défense de l'abondance a confié à l'Institut Technique du Gruyère la tâche de trouver un ferment qui soit spécifique à ce fromage : un technicien explique qu'il effectue "des prélèvements avant emprésurage afin d'avoir toutes les bactéries dans le lait". Ce travail est une partie des activités de l'ITG en partenariat avec le SIFA. Ainsi l'institut technique a également travaillé sur la mise au point de la grille de qualité du fromage : les techniciens "proposent une liste des défauts au syndicat de défense avec des descripteurs de l'analyse sensorielle liés à la maîtrise technique." L'un des objectifs est de travailler en collaboration avec les professionnels et de les aider à faire des choix. L'établissement de cette grille est un enjeu important puisque c'est sur cette base que seront contrôlés et notés les fromages. Un technicien de l'ITG nous a dit qu'il avait "acquis ses connaissances sur le fromage en observant et en reliant les faits observés à ses repères techniques et aux grandes lignes de fabrication connues." En poursuivant l'entretien pour comprendre les relations entre producteurs et techniciens, il nous a dit qu'il ne questionnait pas le producteur sur ses pratiques techniques, mais en précisant : "ça arrive qu'on leur demande quand ça nous choque." Certains critères ne sont pas retenus par les techniciens "parce qu'ils ne sont pas liés à des enjeux de technologie fromagère". Ainsi, un technicien indique qu'il "ne retient pas le goût de fumée que l'on retrouve parfois dans la fabrication d'alpage" ; ce goût serait lié à l'utilisation de bois pour chauffer le lait et la fumée ainsi dégagée dans la pièce se retrouverait dans le fromage. En revanche, en interrogeant les producteurs fermiers concernés, ceux qui vont en alpage, "le goût de bois" est une caractéristique essentielle puisqu'elle différencie leur fromage dans l'ensemble de la production. Ils considèrent que "fabriquer en alpage donne des fromages différents de l'hiver [en vallée où les vaches sont nourries au foin], ils ont plus un goût fumé à cause du chauffage au bois ou un goût de noisette, même si aujourd'hui beaucoup utilisent le gaz." Cette caractéristique repose sur des pratiques et des usages ne relevant pas de la technologie laitière qui est pourtant jugée fondamentale dans l'identité du fromage.

3.2.2.3.3. Les pratiques d'ensemencement

Entrer dans une logique d'appellation d'origine contrôlée nécessite d'accepter de rentrer dans une logique d'encadrement technique et de contrôle. Les relations entre tous ces acteurs ne vont pas de soi. Le vivant est l'objet de nombreuses représentations et sa caractérisation est l'objet d'un rapport de force entre les différents acteurs impliqués. La fabrication du fromage mobilise des savoirs et des savoir-faire dont l'intérêt n'est pas perçu de la même manière selon que l'on est producteur ou technicien ; de même que les ingrédients nécessaires pour fromager n'ont pas le même sens pour chacun. Les ferments illustrent bien à la fois la confusion sur ce qu'est un ferment et les

représentations qui y sont attachées. Selon les producteurs fermiers de la vallée d'Abondance que nous avons rencontrés, certains utilisent "des yaourts du commerce mais [fabriquent] sans ferment", d'autres achètent des "ferments à l'ITG et [n'utilisent] pas de yaourts", d'autres encore utilisent à la fois "des ferments achetés à un organisme technique et des yaourts". Enfin, certains affirment "fabriquer sans ferment ni yaourt". En 1997, au moins 4 producteurs fermiers de la vallée (sur une cinquantaine) affirmaient n'utiliser ni ferment, ni yaourt. Cette situation se retrouve dans la vallée d'Abondance et le plateau de Gavot seulement ; les producteurs rencontrés dans le reste de la zone AOC avaient une fabrication beaucoup plus calquée sur des procédures techniques diffusées par les techniciens et utilisent des ferments issus de souches sélectionnées et commercialisés par l'Institut technique du Gruyère. Cette confusion est révélatrice de l'évolution des pratiques agricoles et de l'introduction et la généralisation de la présure industrielle : un technicien de l'ITG précise que "dans le Chablais, les producteurs utilisaient traditionnellement de la présure naturelle sur recuite : ils faisaient macérer la caillette de veau dans la recuite⁷⁵. Ainsi, en emprésurant, ils ensemençaient dans le même temps le lait". La généralisation des présures industrielles a conduit à la disparition de cette pratique et de ces savoir-faire. Les producteurs sont à la recherche aujourd'hui d'une nouvelle façon d'ensemencer, mais préservant les caractéristiques de l'abondance. D'une manière générale, les yaourts, du commerce ou fabriqués à la ferme, se sont avérés bien pratiques pour la transformation fromagère. Toutefois, ces yaourts ne sont pas destinés *a priori* à la fabrication de fromage et les fabricants de yaourts ne se préoccupent pas de cette question. On notera que les producteurs ne considèrent pas les yaourts comme des ferments : cet ingrédient fait partie de la fabrication traditionnelle. Ils savent fabriquer des yaourts et les utiliser dans la transformation fromagère. Les ferments correspondent à un ingrédient industriel, "dont on ne connaît pas tous les effets et dont on ne sait pas expliquer les mécanismes dans le lait". Les producteurs fermiers apprennent aujourd'hui à articuler plusieurs sources d'ensemencement selon le type de laits qu'ils ont à travailler : "quand on est en alpage, on cherche toujours l'herbe fraîche. Les gens qui changent d'alpage vont toujours au plus frais. C'est parfois plus difficile de fromager, alors on utilise des ferments pour assurer la fabrication (...). Plus l'herbe est fraîche, plus le fromage est dur à faire." De même, un producteur de Châtel nous a conduite sur plusieurs alpages et nous indiquait la qualité de chacun : "là où les pentes sont râpées, le fromage est amer". Les producteurs précisent qu'ils connaissent l'herbe en alpage, qu'ils savent quand la fabrication sera plus difficile, et à ce moment-là ils adaptent leurs savoirs au *faire* : ils chauffent plus ou moins ou laissent plus longtemps le lait cailler et utilisent plutôt un yaourt ou un ferment acheté à un organisme technique ou un levain naturel. Les levains naturels témoignent de la valeur des savoirs et des savoir-faire d'un producteur : *celui qui sait* renouveler un levain naturel, en prélevant du lait d'une fabrication et le laissant s'acidifier, jouit d'une grande légitimité auprès des autres producteurs. C'est aujourd'hui une distinction qui semble s'être installée localement : il y a les producteurs fermiers qui fabriquent leurs propres levains et ceux qui utilisent les ferments des techniciens, même si la catégorie des seconds tend à croître au détriment de la première.

⁷⁵ Lactosérum restant après une fabrication et que l'on réutilise pour un autre produit.

3.2.2.3.4. Les races locales au coeur de l'identité du système de production

Le règlement technique rassemble les critères de l'appellation d'origine contrôlée et les races animales jouent un rôle important dans la spécificité du fromage. A l'heure actuelle, trois races sont retenues : l'abondance, la montbéliarde et la tarentaise. Cette dernière est très peu présente dans les exploitations. En revanche, on retrouve les troupeaux d'abondances dans les exploitations fermières de la Vallée d'Abondance et du plateau de Gavot et les troupeaux de montbéliardes dans les exploitations laitières et fermières de l'avant-pays savoyard. Selon un technicien de l'UPRA abondance, "jusqu'au début des années 90, les éleveurs souffraient d'un complexe d'infériorité car leur race était jugée folklorique." Il pense que le centenaire de la race en 1994 leur a fait prendre confiance en eux-mêmes et d'ailleurs le nombre d'inséminations a augmenté. Il explique l'attachement des éleveurs aux couleurs de l'abondance de la façon suivante : les couleurs sont facilement transmissibles par la sélection génétique et la génétique empirique a permis de sélectionner sur la couleur des robes associées à de bonnes qualités laitières. De là "vraisemblablement découle une grille esthétique" qui fait que les animaux recherchés aujourd'hui sont des vaches "coquettes", qui doivent avoir en priorité "la lunette, la moustache et les pieds blancs". Il y a un croisement entre ces caractéristiques esthétiques et les critères de production laitière, qui sont dans les schémas actuels d'abord la mamelle (l'élément fonctionnel), le coffre (qui permet de transformer le maximum d'aliments en intégrant le maximum de fourrage) et ensuite d'autres variantes (qualité du lait, taux protéiques, etc.). Les éleveurs qui ont des troupeaux d'abondance sont en effet très attachés "au charme" de la vache : ils veulent "une vache bien maquillée autour des yeux et qui ont les pieds blancs". Plusieurs nous ont dit que "si une vache avait les pieds bien blancs, c'est que c'était une bonne laitière. Mais c'est aussi plus joli. L'abondance doit avoir une belle robe." Mais les éleveurs disent "qu'il n'y a pas assez de génisses à acheter, qu'il n'y a plus d'ateliers et donc l'abondance n'est pas facile à trouver sur la zone". De leur côté, les techniciens de l'UPRA regrettent d'une part que les éleveurs ne s'investissent pas plus dans les schémas de sélection de leur race et dénoncent d'autre part les décisions prises dans le système beaufort : "les gens du beaufort sont des « ayatolistes » ; ils ont basé l'image du fromage sur la tarine, dont les petits veaux « aux yeux faits » en particulier ont de quoi séduire le touriste. La tarine n'est qu'en Savoie, mais l'abondance est dans les deux Savoie. Dans le beaufort, un animal qui a une goutte de holstein [25^{ème} génération selon le technicien] est refusé, c'est une bonne façon de se débarrasser des abondances." Un éleveur de Savoie nous a confié qu'il "préférerait la tarentaise parce que c'est le berceau de la race en Savoie et de toute manière le problème de la race abondance, c'est qu'on ne peut plus la contrôler. Ils ont fait n'importe quoi." Ces tensions que l'on perçoit entre l'UPRA et les éleveurs et l'UPRA et le beaufort s'expliquent en partie par le schéma de sélection mis en place dans les années soixante-dix. A cette époque, l'Union de Promotion de la Race abondance, a engagé une ouverture génétique "destinée à accroître le potentiel de la race par une introduction contrôlée de gènes de race holstein de variété rouge⁷⁶". Cette initiative a semé le trouble au sein de la communauté des éleveurs, craignant de voir l'abondance

⁷⁶ UPRA abondance, 1991, *Le centenaire de la race abondance, 1891-1991*, Annecy.

perdre ses caractéristiques de race de montagne. Face à ces réactions, l'UPRA a interrompu le schéma de sélection et son objectif aujourd'hui est de revenir à une race pure "en profitant des apports positifs qui découlent de cet essai". Toutefois, l'abandon en cours de route du croisement abondance – holstein a suscité des controverses sur l'identité de la race : de nombreux éleveurs remettent en question l'identité de la vache abondance du fait de la complexité de sa généalogie. C'est pourquoi les éleveurs ne s'impliquent pas autant que le voudraient les techniciens dans les schémas de sélection et que certains préfèrent avoir un taureau que faire appel à l'inséminateur : généralement, "les veaux issus de la monte naturelle ne sont pas gardés, alors que ceux issus de l'insémination artificielle sont élevés". En outre, posséder un taureau est une source de fierté pour les éleveurs : "un taureau est un animal dangereux, mais c'est mieux parce qu'en cas de chaleur en alpage ou le week-end, l'inséminateur n'est pas là. Et on choisit mieux ce que l'on veut comme vache. Souvent, l'insémination artificielle ne prend pas. Et pour les vaches, c'est quand même plus naturel." Avoir un taureau sur l'exploitation témoigne pour les éleveurs de leur force, de leur capacité à gérer et à renouveler eux-mêmes un cheptel et c'est aussi un lien au passé, aux façons de conduire un troupeau presque exclusives il y a encore 40 ans, une époque pas si lointaine. Le taureau, même si la majorité des éleveurs le jugent dangereux et reconnaissent l'intérêt de l'insémination artificielle, demeure un signe d'appartenance à une communauté et de possession des savoir-faire de domestication : un taureau est "dangereux, violent, vigoureux, il faut savoir le prendre, il faut s'en méfier, tous les éleveurs ne peuvent pas en avoir un."

3.2.2.4. Un projet collectif pour la vallée d'Abondance : une cave et un centre d'interprétation

Les producteurs fermiers sont regroupés au sein d'une association, l'APAF – Association des producteurs d'abondance fermier. L'adhésion à cette association n'est pas obligatoire. Créée en 1992, elle a pour but d'assurer la liaison et la représentation de ses adhérents devant les différentes administrations et organismes professionnels, d'apporter à ses membres tous services dans l'intérêt de leur profession, d'assurer la discipline professionnelle dans l'intérêt général et de favoriser la mise en marché et la promotion de l'abondance fermier⁷⁷. Dès sa création, des actions ont été mises en place, en particulier pour poursuivre l'amélioration de la qualité des fromages en portant leurs efforts sur la formation et les suivis techniques. En outre, l'APAF se donne pour objectif pour 1994 de réaliser une cave collective et envisage un point de vente jouxtant la cave. La création de cette association est intervenue 2 ans après l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée : elle est née d'une volonté de redynamiser la production fermière de la vallée. Les producteurs se sont sentis dépossédés des attributs identitaires de leur fromage, la zone ayant été élargie par rapport à leur demande initiale et la production fermière pas suffisamment identifiée et valorisée selon eux (Faure, 1996). Il s'agissait en 1992 de réfléchir à un nouveau projet pour la production fermière et pour la vallée. Entre 1990 et 1993, le volume en abondance a globalement augmenté, passant de 291 à 562 tonnes. La production fermière a suivi cette progression parallèlement à la mise en place de

⁷⁷ Statut de l'APAF.

l'appui technique. Les producteurs fermiers reconnaissent que "ce suivi a permis d'améliorer la qualité du fromage mais surtout sa régularité." Mais la fabrication fermière requiert de la part des agriculteurs de multiples compétences : élevage, production laitière, fabrication fromagère et soins aux fromages tout au long de l'affinage. L'augmentation des volumes de production, la durée de l'affinage (3 mois minimums), les investissements liés à la construction et à la mise aux normes des ateliers de transformation et des caves – souvent en vallée et en alpage – sont des contraintes importantes et représentent un frein pour le développement de la production. Ainsi l'idée d'une cave collective fermière a germé dans l'esprit des responsables fermiers. Cette cave a ouvert en 1993 mais elle connaîtra de nombreuses difficultés avant de s'imposer auprès des producteurs de la vallée : la production fermière révélant une part d'individualisme chez les agriculteurs, il ne va pas de soi de confier ses fromages à une tierce personne. Pour la construction de cette cave ainsi que pour la mécanisation des retournements, l'APAF a travaillé avec plusieurs affineurs et techniciens, français, suisses et italiens. Au-delà de cette cave, le reste du bâtiment, initialement prévu pour un point de vente, s'est progressivement transformé en un centre d'interprétation : il se compose de deux corps, l'un principal qui renferme les caves d'affinage et locaux techniques, l'autre les locaux administratifs, d'exposition et d'accueil. L'idée, proposée par un élu de la vallée de retour du Canada où les centres d'interprétation avaient déjà largement leur place dans le paysage culturel et patrimonial, s'est lentement imposée auprès des producteurs. Toutefois, le projet a été l'objet de nombreuses controverses à propos de concurrence entre les communes du canton, de problèmes de financement, de luttes de pouvoir entre acteurs locaux⁷⁸. La Maison du val d'Abondance ou Centre d'interprétation doit permettre de "faire découvrir le pays à partir du fromage avec pour objectif de faire acheter, mieux comprendre, aimer et respecter la vallée, connaître l'abondance, un des maillons de la filière⁷⁹". Ainsi, des groupes de travail se sont constitués et ont réfléchi à la manière de mettre en valeur des éléments de thématiques différentes : ils ont travaillé notamment sur l'alpage, l'histoire, le fromage, l'économie et la vie sociale, les données géographiques et le milieu physique, l'élevage et la race bovine locale, etc. Ce sont des fermiers, des érudits locaux, les curés de paroisses, les élus et des habitants de la vallée d'Abondance, qui se sont directement impliqués dans ce projet. Des excursions sont organisées pour "aller voir ce qui s'est fait ailleurs". Selon un responsable du service aménagement rural et développement local de la D.D.A.F. de Haute-Savoie, "les acteurs locaux sont passés d'un projet agricole à un projet culturel". Malgré toutes les difficultés rencontrées, ces acteurs ont été amenés à réfléchir au sens de leur système de production, à ce qu'ils souhaitent mettre en avant, aux spécificités de leur produit et de leur métier.

Pour résumer, on peut dire que le système de production de l'abondance se caractérise d'une part par une composition professionnelle hétérogène mais dont les

⁷⁸ Nous avons détaillé les différentes phases de l'élaboration de ce projet dans le cadre de notre DEA, *Spécificités, délimitation et stratégies de valorisation : le cas des fromages abondance et raschera*, ainsi que dans le programme européen sur la *Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique des produits de terroir en Europe du Sud*, coordonné par L. Bérard et Ph. Marchenay, 1998d.

⁷⁹ Assemblée Générale de l'A.P.A.F., 1994.

catégories sont encore bien distinctes, et d'autre part par une augmentation régulière du volume de production, surtout en abondance laitier. Selon le syndicat, "l'enjeu aujourd'hui c'est la zone". La zone d'appellation d'origine contrôlée est la troisième caractéristique à retenir, source principale des conflits : elle est très large par rapport à l'origine géographique du produit et permet aujourd'hui à de nouveaux acteurs de bénéficier d'un fromage AOC, en premier lieu les industriels laitiers qui l'intègrent dans leur "plateau de fromages savoyards".

3.2.3. Le beaufort : un système coopératif pérenne

3.2.3.1. Introduction au Prince des Gruyères⁸⁰

"Le beaufort revient de loin ; heureusement que quelques hommes y ont cru" souligne un producteur de lait de Bourg-Saint-Maurice. En effet, dans les années soixante, l'agriculture des hautes vallées de Tarentaise, de Maurienne et du Beaufortain, dans le département de la Savoie, a subi plusieurs crises : l'exode rural les a vidées de leur population, le renchérissement de la main d'oeuvre a compromis la fonction d'alpagiste, et l'industrialisation du secteur laitier s'est intensifiée. Parallèlement, le développement des stations de ski et la construction des barrages hydroélectriques, en particulier celui de Roselend en 1955⁸¹, déstabilisaient les structures foncières traditionnelles (Mustar 1995).

A cette époque, la production de beaufort se limitait à 500 tonnes, issues principalement des alpages. Le modèle productiviste, défini au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, dominait les orientations agricoles : il s'agissait d'intégrer des innovations technologiques pour produire plus et moderniser les exploitations, afin de contribuer au redressement de la France. Parallèlement, les groupements de développement agricole étaient en plein essor, sous l'impulsion des céréaliculteurs du bassin parisien. Pourtant, quelques chercheurs et professionnels agricoles défendaient une autre logique, plus adaptée aux conditions de l'agriculture de montagne. Des relations fortes se sont instaurées entre des responsables professionnels du beaufort et des chercheurs de l'INRA. Daniel Roybin et Bernard Cristofini (1995) ont analysé cette période et ont emprunté le titre de Brassens "Les copains d'abord" pour la qualifier : selon eux, "l'ancrage historique se situe dans les années 60, avec la mise en relation de quelques responsables professionnels du Beaufortain conduits par Maxime Viallet, et de Germain Mocquot, du département de technologie laitière de l'INRA. Les premiers, à contre-courant des modèles dominants de "plaine", ont fait le pari de faire vivre leur montagne. Pour cela, ils ont créé une coopérative de vallée qui regroupait le lait d'exploitations très diverses (de 2 vaches à plus de 50 !), et fabriquait du beaufort toute l'année". Les auteurs soulignent qu'il s'agissait là "d'une révolution locale". Agriculteurs et chercheurs ont conçu ensemble des programmes de recherche spécifiques prenant en compte les enjeux de l'agriculture de montagne. En outre, quelques agriculteurs très

⁸⁰ En 1992, la médaille d'or de la catégorie "gruyère" a été décernée au beaufort lors des *Käsiade* en Autriche.

⁸¹ La construction de ce barrage a amputé un quart des alpages de Roselend, Saint Guérin et La Giettaz.

engagés dans cette démarche ont relancé les coopératives à gestion directe pour encourager la responsabilisation et l'implication de l'ensemble des producteurs de lait. Dans le même temps était créée l'Union des producteurs de beaufort (UPB), en charge de l'amélioration de la qualité des fromages, qui a ensuite assuré la coordination des entreprises transformatrices sur le marché. Le fromage beaufort est une pâte pressée cuite, affiné durant plusieurs mois, appellation d'origine contrôlée depuis 1968. Ce fromage se présente sous la forme d'une meule d'environ 40 kg, avec un croûtage jaunâtre uniforme et un talon concave. Le barème de notation prend en compte 4 caractéristiques : la forme (2 points sur 20), le croûtage (3 sur 20), la pâte (7 sur 20) et le goût (8 sur 20). La description de chaque caractéristique souligne à quel point il est difficile de traduire verbalement ce que l'on attend d'un fromage : la pâte du beaufort doit être "souple et onctueuse", et entre parenthèse, il est précisé : "faite". Cette précision montre l'importance de l'évaluation par des hommes de métier, qui savent juger un fromage au-delà d'un barème de notation. Enfin, seuls les fromages ayant obtenu un minimum de 14 points sur 20, dont au moins 5 sur 8 pour le goût, ont droit à l'appellation d'origine beaufort et peuvent être vendus hors zone.

Le fromage beaufort bénéficie de deux qualificatifs en plus de la dénomination "beaufort" pour la production d'hiver : "beaufort d'été" et "beaufort chalet d'alpage", qui reconnaissent deux modes spécifiques de production au sein du système agro-pastoral. Tout d'abord, le terme "Eté" est utilisé pour la production laitière d'herbage de juin à octobre inclus. Le terme "Chalet d'alpage" ne peut être utilisé que pour les productions estivales fabriquées deux fois par jour, en chalet d'alpage au-dessus de 1500 m d'altitude comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau. Dans tous les cas, la durée minimum d'affinage est de 6 mois.

En 1997, la production de beaufort s'élevait à 3740 tonnes de fromage affiné, en augmentation de 4% par rapport à 1996, répartie pour 53% en beaufort d'hiver, 41% beaufort d'été et 6% beaufort chalet d'alpage. Aujourd'hui, environ 700 producteurs de lait livrent dans 40 ateliers, dont 7 coopératives permanentes, 2 coopératives saisonnières d'hiver, 6 groupements pastoraux, 2 industriels et 21 producteurs individuels. Le terme "coopérative" correspond à une gestion directe, type fruitière, où l'ensemble des livreurs de lait est impliqué dans la gestion de l'entreprise. En revanche, les transformateurs "industriels" sont des acheteurs de lait sur la base de contrats privés avec des producteurs de lait.

Cette rapide introduction permet de baliser et de donner les premières clés du système de production du beaufort. L'organisation en coopératives est l'ossature du système. D'ailleurs, certains craignent aujourd'hui un effritement de cette organisation ; un président de coopérative nous a confié qu'il était "très attaché à l'esprit coopératif : si on le perd, c'est la mort du beaufort. La coopération, c'est ce qui a fait sa force jusqu'à présent." Toutefois, selon les vallées, la présence des coopératives transformatrices en beaufort n'est que de date récente.

L'agriculture de la vallée de la Maurienne est longtemps restée tournée vers l'élevage : les relations avec l'Italie étaient nombreuses. La Maurienne est une voie de passage et de circulation entre le Pô et le Rhône, témoin de la vigueur des échanges économiques et culturels entre les pays. Les éleveurs mauriennais produisaient peu de fromages, à

l'exception de tommes ou de bleus en alpage : selon une agricultrice âgée de Lanslevillard, "les agriculteurs de Haute-Maurienne "transformaient un peu en hiver, mais faisaient surtout du bleu en alpage, un peu comme le bleu de Termignon et ils mélangeaient le lait de brebis et le lait de vache : les fromages étaient très gras, même pour les fromages d'un seul lait. Dans le temps, ils avaient la bonne main." La *bonne main* signifie que les agriculteurs savaient bien fromager et qu'ils laissaient toute la crème pour la fabrication fromagère, alors que, selon elles, maintenant certains écrèment. Jusque dans les années soixante-dix, il y avait beaucoup plus d'élevage en Haute-Maurienne, "chacun faisait ses bêtes" : ils élevaient des bêtes, surtout de race abondance, et allaient les vendre sur les nombreuses foires en Italie. La relance de l'agriculture, après les nombreuses crises, est passée par une modification importante des systèmes agraires : autrefois tournés vers la production de viande, les éleveurs se sont progressivement orientés vers la production laitière.

3.2.3.2. Trois vallées pour une zone d'appellation

Dès l'entrée de la vallée de la Maurienne, les nombreuses industries de l'électro-métallurgie et de l'électro-chimie attestent de la vague d'implantation industrielle du début du siècle, en crise profonde depuis les années soixante-dix. Les agriculteurs disent que l'industrie a inventé les "paysans-ouvriers". En effet, l'installation des usines en basse et moyenne Maurienne a accentué l'exode et l'abandon des villages d'altitude, où toute activité avait disparu. Par exemple, la situation géographique de la vallée des Arves, très isolée, a poussé les habitants à se rapprocher des industries, ne pouvant faire les aller-retours chaque jour. Les populations de cette partie de la vallée se sont ainsi concentrées au bas des versants. Mais la construction d'une coopérative laitière en 1969, sous l'impulsion d'un technicien agricole, responsable d'un GEDA, a relancé l'agriculture de la vallée des Arves. En revanche, la Haute-Maurienne, au-delà de Modane, n'a pas connu l'implantation industrielle. Les villages de Aussois, Lanslebourg, Lanslevillard, Bessans et Bonneval-sur-Arc ont toutefois été contraints de réorienter leurs activités socio-économiques suite au percement du tunnel de Fréjus, alors que jusque là, le col du Mont Cenis constituait la voie de passage privilégiée entre la France et l'Italie. Les acteurs étaient confrontés à la nécessité de trouver une autre logique de développement, excédant ceux de la paroisse/commune ou du "pays"/canton. Gérard Collomb souligne que ces choix "engagent les hommes et les groupes dans des formes nouvelles de rapports économiques et de mise en valeur de leur environnement" (1989 : 199). Dans son ouvrage, l'auteur met en parallèle l'histoire de Lanslebourg et Lanslevillard dans les années soixante-dix à l'articulation de laquelle se joue désormais la capacité des villageois à fonder leur autonomie, à maîtriser leur développement, alors que dans le même temps se trouve mise en question, peut-être, leur propre légitimité comme collectivité, et celle de leur inscription en un territoire. Progressivement, la Haute-Maurienne a positionné son économie sur un "tourisme doux" avec des "stations-villages", propres à accueillir des familles, tel à Val Cenis. Les agriculteurs misent tous aujourd'hui sur cette forme de tourisme et estiment que "l'AOC, c'est important, c'est bien, le beaufort c'est une valeur. Et c'est grâce à un prix de lait élevé que l'on peut envisager un avenir pour l'agriculture. Le tourisme est un atout, il permet de

commercialiser les produits." Toutefois, un directeur de coopérative insiste sur le fait "qu'ils sont faibles en offre touristique : c'est une région qui a un fort potentiel : baroque, forts, cols, milieu géographiquement propice mais sous-exploité. Il faudrait dépasser les flux saisonniers pour accueillir tout au long de l'année, et proposer des circuits." Les coopératives laitières de Bessans et Bonneval transforment chacune environ 500 000 litres de lait par an avec une dizaine de producteurs. C'est en 1966 que les coopératives de Lanslebourg et Lanslevillard fusionnent ; cette dernière a été aménagée en magasin en 1992. Pour autant, l'attachement à la coopérative de Lanslevillard perdure et nombreux sont les anciens livreurs qui regrettent "qu'elle ne soit plus qu'un magasin " tout en reconnaissant "qu'il n'est pas possible de transformer le lait de 4 ou 5 agriculteurs de Lanslevillard."

Aujourd'hui, l'agriculture de la vallée de la Maurienne a retrouvé un équilibre, même s'il est encore fragile, avec un bassin laitier regroupant près de 150 livreurs de lait. Les coopératives ont su trouver leur place au sein du système de production du beaufort : leurs fromages sont régulièrement primés dans les concours et elles ont su construire leur autonomie et leurs spécificités.

La zone d'appellation couvre également les vallées de Tarentaise et du Beaufortain. En Tarentaise, l'activité de défrichage des moines au XII^{ème} siècle a contribué à élargir le champ de l'intervention humaine et à dégager de nouveaux espaces pour le travail agricole, et notamment l'alpage. On distingue deux usages distincts des alpages : d'une part les alpages de type privatifs, essentiellement en Haute-Tarentaise, dont les propriétaires étaient des personnalités reconnues dans la communauté villageoise ; les surfaces d'estive étaient de grande dimension et constituait un patrimoine foncier précieux. D'autre part, on trouve des alpages à usage collectif, sur lesquels les éleveurs regroupaient leurs troupeaux et mettaient en commun la production laitière : il s'agissait du fruit commun. Dans les années quarante, J. Buttin notait que les fruitières "étaient innombrables. Chaque commune a la sienne ; la fruitière communale est devenue l'édifice obligatoire, public, au même titre que l'église, l'école ou la mairie" (1943 : 22).

Aujourd'hui, les alpages collectifs correspondent à une structure juridique spécifique : les groupements pastoraux. Ce type d'alpage est surtout présent en Moyenne Tarentaise. Un agriculteur du groupement pastoral du Cornet d'Arêches⁸² explique que "la fruitière saisonnière de Plan Pichu transforme durant l'été près de 400 000 litres de lait pour 1150 pièces de beaufort." Etant donné qu'il s'agit de plusieurs troupeaux, composés à 75% de vaches de race tarentaise, les fromages ne peuvent pas prétendre à la mention "chalet d'alpage", réservée à la transformation du lait d'un seul troupeau.

Par ailleurs, les modes de paiement du lait en alpage méritent que l'on s'y attarde. En effet, qu'il s'agisse de groupements pastoraux ou de producteurs individuels, à partir du moment où des vaches de différents éleveurs sont emmenées en alpage, un système très particulier de paiement du lait est mis en place, fonction des stratégies des alpagistes. Prenons tout d'abord l'exemple d'un groupement pastoral communal : celui-ci prend toutes les vaches des éleveurs de la commune concernée, qu'elles soient en pleine lactation ou en fin de lactation. Les vachers ont ainsi un troupeau hétérogène dont la

⁸² Pour le détail de ce groupement, on pourra se reporter au chapitre 3.1.2.4. *Les systèmes agro-pastoraux alpins.*

stratégie n'est pas la production maximale de lait mais le fait d'avoir des vaches en pension et en alpage. En revanche, un groupement pastoral, tel que celui du Cornet d'Arêches, valorise très bien le lait puisque transformé sur place en beaufort et commercialisé avec le terme "alpage". Il n'est pas intéressant d'avoir des vaches avec peu de lait, puisque celle-ci coûtent cher et ne rapportent pas beaucoup. Dans ce cas, le mode de paiement est le suivant : les premiers 5 litres de lait produits par une vache ne sont pas payés à l'éleveur mais servent à payer l'entretien, le personnel, etc. ; tous les litres suivants sont en revanche payés cher au producteur puisqu'ils sont bien valorisés (le prix au litre de lait peut aller jusqu'à 4 FF dans certains cas). Si une vache produit moins de 5 litres par jour, l'éleveur doit payer ce qu'il manque. Dans le même registre, nous avons rencontré un producteur individuel qui prend avec lui en alpage des vaches de différents éleveurs : il fabrique uniquement l'été et doit donc produire beaucoup de beaufort à cette période. Son objectif est ainsi d'avoir des vaches en pleine période de lactation : il préfère fixer un seuil élevé, par exemple 8 litres, et payer très cher les litres suivants. Par cette stratégie, il est sûr d'avoir de très bonnes laitières dans son troupeau. Ce système de paiement du lait est général dans la zone d'appellation du beaufort et varie en fonction des stratégies adoptées.

En Tarentaise, contrairement à d'autres zones de montagne, les agriculteurs ne possèdent pas de "montagnettes". Les montagnettes sont des espaces intermédiaires, premier étage de l'alpage ou destinées à la récolte de fourrages. Selon Guy Burlereaux, cette situation ne s'explique pas seulement par la pente des versants, mais également par "les partages successifs, l'exiguïté des parcelles, leur localisation et un taux de propriétaires absentéistes important" (1994 : 22). Ainsi, ces éléments rendent aujourd'hui l'utilisation des "montagnettes" de plus en plus précaire et difficile ; elles sont d'ailleurs insuffisamment entretenues, à l'inverse du Beaufortain où l'on voit partout des parcelles bien pâturées et dont les bordures sont fauchées.

Les coopératives laitières de la vallée de la Tarentaise datent des années soixante : Bourg-Saint-Maurice en 1964, Moutier, Saint-Martin de Belleville et Aime en 1965.

La vallée a connu un développement touristique de masse dans les années soixante avec la construction des grandes stations de ski. Ce phénomène a considérablement ébranlé les structures foncières traditionnelles. Ces stations, telles celles des Ménuires ou des Arcs, apparaissent comme de véritables villes nouvelles dans les alpages où se pressent des touristes du monde entier. Le développement des stations a opéré une secousse sans précédent, une réelle fracture entre le tourisme et l'agriculture, malgré la permanence de la pluri-activité. Les hommes d'aujourd'hui rejettent cette forme de tourisme : pour certains, "le tourisme de masse est en déclin, donc l'agriculture va peut-être repartir" ; pour d'autres "les touristes sont un mal nécessaire ; il faut bien vendre, on les accepte à partir du moment où ils respectent le lieu." Par ailleurs, la construction de ces stations, forme d'implantation urbaine, au coeur de l'étage symbolique de l'activité agro-pastorale, a bouleversé les rapports sociaux : la surestimation de la valeur économique des terres va conduire les agriculteurs, propriétaires terriens, à vendre. En 1965, M. Ramus écrivait dans le Bulletin de la fédération française d'économie montagnarde, que "la maîtrise du phénomène touristique [à propos du développement des stations de ski en Tarentaise] échappe à la population locale. La rapidité du

développement des stations a fait exploser les structures rurales et n'a pas permis à l'agriculteur de s'intégrer naturellement et psychologiquement dans le secteur tertiaire". Il ajoute que "l'activité agricole devient résiduelle et va en s'éteignant" (1965 : 466). Ce contexte modifie les représentations que les hommes se faisaient du territoire et de la valeur qu'ils lui accordaient. Guy Burlereaux évoque "une perversion du jeu social" dans la mesure où les relations entre les acteurs sociaux ont fait naître jalousie et méfiance. Les conséquences du télescopage entre ces deux cultures sont encore présentes aujourd'hui, bien que l'agriculture ait acquis une nouvelle place dans l'économie de la vallée.

Le Beaufortain est à la fois une unité administrative (un canton), un ensemble géographique (la Vallée du Doron) et une unité de peuplement. Il est composé seulement de quatre communes, Queige, Villard, Beaufort et Hauteluce, et son isolement – une seule route d'accès en hiver – a sans doute contribué au maintien d'une communauté villageoise active et des pratiques agricoles. D'ailleurs, l'agriculture du canton exploite tous les étages des versants de la montagne, avec une orientation variée. Les populations du bas de la vallée, proche des communes d'Albertville et d'Ugine, se sont tournées vers les activités industrielles de ce centre dès 1850. On remarque d'ailleurs aujourd'hui de façon très nette que la densité agricole est beaucoup plus forte dans le haut de la vallée. Toutefois, l'activité agricole a considérablement décliné, en particulier entre 1930 et 1960. Les nombreuses petites exploitations, possédant souvent moins de 5 vaches, ne pouvaient pas survivre. En outre, l'industrialisation croissante a accentué l'exode.

En 1955, la construction du barrage de Roselend a provoqué un réel traumatisme dans la population, immergeant dans le même temps 15 alpages sur 54. Ce traumatisme a sans doute été à l'origine de la réaction des beaufortains, qui ont décidé de s'organiser et de chercher ensemble des solutions au déclin de la vallée. La présence d'individus leaders a permis de créer une dynamique, de tisser des liens avec d'autres organismes ou associations et surtout de concevoir un projet collectif dans une vallée qui n'avait pas de tradition communautaire. Contrairement à d'autres vallées savoyardes, le Beaufortain n'a pas connu l'implantation des fruitières, système coopératif à gestion directe. La vie agro-pastorale était fondée sur l'exploitation individuelle des alpages⁸³ et chaque agriculteur alpagiste occupait une place importante dans l'organisation sociale de la commune.

C'est en 1957 qu'est créée la coopérative laitière du Beaufortain, sous l'impulsion de quelques agriculteurs volontaristes, dont Maxime Viallet. Cette coopérative n'ouvrira que quatre ans plus tard, en 1961 : l'achat du bâtiment (une ancienne cave d'affinage), le paiement des crédits, la construction de la salle de fabrication ont nécessité plusieurs années. Elle a été construite à contre-courant de la logique productiviste, pourtant modèle laitier national. En outre, les négociations entre les responsables de la coopérative et les alpagistes n'ont pas été faciles : ces derniers ont obtenu un certain nombre d'avantages.

⁸³ On pourra se reporter avec profit à l'étude particulièrement bien documentée de Viallet H., 1993 – *Les alpages et la vie quotidienne d'une communauté montagnarde : Beaufort du moyen âge au XVIII^{ème} siècle*, Annecy, Académie Salésienne (ed.), 275 p.

Progressivement, la coopérative est devenue "le pivot du développement agricole, irriguant tout le bassin laitier, assurant les compromis nécessaires à la cohésion sociale, la maîtrise de l'orientation des types d'exploitations recherchés, du partage de la valeur ajoutée, de la pérennité de l'outil collectif" (Burlereaux, 1995 : 16). Elle s'appuie sur le modèle fruitier, c'est-à-dire à gestion directe où les livreurs de lait sont des administrateurs, et revendique trois principes : la constitution de fonds propres, même au détriment du prix du lait, le ramassage du lait tous les jours et, partout, le versement d'un salaire mensuel sous forme d'acompte.

3.2.3.3. Les coopératives, pilier du système

Les coopératives de la zone beaufort structurent le système de production, même si l'on compte une dizaine de producteurs individuels. Les producteurs sont des sociétaires puisqu'il s'agit d'une gestion directe, ils sont en fait propriétaires de l'outil de production. Un directeur assure les tâches administratives (relations commerciales, accueil, promotion), un ou plusieurs fromagers et affineurs sont en charge de la production. Le conseil d'administration regroupe des producteurs représentant l'ensemble des livreurs de lait de la coopérative.

L'exemple de la coopérative de Beaufort-sur-Doron illustre bien l'évolution de la structure. Au départ, la coopérative n'avait qu'une seule activité : la transformation du lait en beaufort. Puis, suite à des demandes, le fromager de l'époque a ouvert un petit point de vente. En 1972, le président de la coopérative impose un magasin aux administrateurs, peu convaincus par cette initiative. L'investissement était lourd et l'accueil de visiteurs n'apparaissait pas comme une priorité ; à l'heure actuelle, on ne conçoit plus une coopérative sans un point de vente et quelques objets et panneaux exposés aux touristes, ce qui fait dire aujourd'hui au directeur : "maintenant tout le monde rigole, mais à l'époque, c'était une révolution". En 1998, la vente directe à la coopérative représentait 15% de la production ; ceci peut paraître peu, pourtant 15% correspond à 127 tonnes de fromage ou 3000 meules de beaufort de 43 kg ou encore 1,3 millions de kg de lait transformé. Le nombre de visiteurs est difficile à évaluer ; toutefois, le directeur estime "qu'environ 100 000 personnes par an s'y rendent, et parfois achètent." Enfin, la coopérative est un des 100 sites remarquables du goût⁸⁴. Selon un responsable de la coopérative, "si le beaufort n'avait pas été site, d'une façon ou d'une autre, que ce soit nous à Beaufort ou le beaufort en général, il y aurait eu une anomalie pour nous. On était un peu incontournable". Etant donné ses activités pionnières dans de nombreux domaines et sa bonne santé économique, la coopérative de Beaufort-sur-Doron a construit son propre laboratoire d'analyses de la qualité du lait et de suivi technique des producteurs. Les autres coopératives de la zone font appel au laboratoire de l'Union des producteurs de beaufort, basé à Albertville.

⁸⁴ Après avoir piloté l'inventaire du patrimoine culinaire, le Conseil National des Arts Culinaires a lancé un projet d'inventaire des sites remarquables du goût en 1993. Les sites sont sélectionnés à partir de 6 critères (produit, savoir-faire, architecture, visite, historique, paysager) et les hauts lieux peuvent être des monuments historiques, des sites de productions industriels historiques ou de production artisanaux et/ou agricoles, des marchés, foires et fêtes exceptionnelles ou des sites génériques. En 1994, 100 sites avaient été retenus, dont le Cornet de Roselend dans le Beaufortain.

Depuis les années soixante-dix, période de relance de la production du beaufort et d'obtention de l'appellation d'origine contrôlée, l'agriculture beaufortaine semble renaître. Plusieurs éléments rendent perceptible ce mouvement, notamment le ralentissement sensible de la diminution du nombre d'agriculteurs (en comparaison des autres régions naturelles de montagne), des reprises d'exploitation par de jeunes agriculteurs et le maintien d'un taux de pluri-activité important (60% contre 40% pour le département de la Savoie selon les statistiques de la Mutualité sociale agricole). Mais le support de la dynamique beaufortaine est plus large que la seule action de la coopérative. En effet, de nombreux groupements se sont implantés et ont insufflé une nouvelle impulsion : on peut notamment mentionner le groupement féminin de vulgarisation, très actif jusqu'au milieu des années quatre-vingt et novateur dans l'approche des questions agricoles⁸⁵, la SICA des alpages du Beaufortain⁸⁶ (créée en 1970) et le groupement de développement agricole. En outre, une autre SICA, celle de la vallée du Beaufortain, créée en 1974, travaille pour l'amélioration de la sélection et la productivité des animaux et les aides aux investissements des exploitations ; enfin, l'association foncière pastorale du Cormet de Roselend, qui date de 1976, est essentiellement tournée vers le contrôle du développement touristique sur l'ensemble des alpages du Cormet de Roselend.

Les coopératives sont regroupées au sein de l'Union des producteurs de beaufort, qui agit comme une interface entre elles. Les relations entre les ateliers de transformation selon l'ensemble des personnes rencontrées "sont bonnes car chacun occupe une place différente dans le système de production et fait jouer son autonomie en terme de stratégies de commercialisation, de prix du lait ou de promotion"⁸⁷. Les coopératives sont véritablement les piliers du système de production ; elles mettent en place des stratégies distinctes et l'exemple de la coopérative de Lanslebourg – Lanslevillard en Haute-Maurienne est particulièrement éclairant : son conseil d'administration a décidé de payer 2 centimes supplémentaires par litre de lait pour les troupeaux dont l'ensemble des vaches ont leurs cornes. On peut parler sans doute ici d'une politique patrimoniale locale :

"Cette décision, explique le responsable de la coopérative, se fonde sur le principe que l'AOC est une bonne chose, qu'il faut la valoriser mais que ce n'est pas une fin, il ne faut pas valoriser que le produit mais un ensemble d'autres choses, l'environnement, le paysage, l'action des agriculteurs en lien avec la nature. La production ne suffira pas à terme à payer les agriculteurs, il faut qu'ils se tournent vers d'autres ressources, qu'ils en prennent conscience et qu'ils s'y

⁸⁵ L'agricultrice, présidente durant plusieurs années de ce groupement, rappelle d'ailleurs qu'à cette époque-là la question des farines animales dans l'alimentation bovine se posait déjà : les agricultrices étaient très interrogatrices sur la "farine d'os" que les techniciens conseillaient pour l'alimentation animale alors même qu'elles n'arrivaient pas à obtenir d'informations supplémentaires sur la composition de ces farines de la part des fabricants !

⁸⁶ La SICA des alpages du Beaufortain a surtout un rôle dans le soutien et l'aménagement structurel et fonctionnel des alpages.

⁸⁷ Le paiement du lait à la qualité est aujourd'hui appliqué au niveau national. Six critères en Savoie constitue la grille de paiement : les germes totaux, les leucocytes, les butyriques, les coliformes, le taux protéique et le taux butyreux. Selon la composition du lait, les éleveurs gagnent ou perdent des centimes sur le lait. En moyenne en 1998, le prix du lait en Savoie s'élevait à 3,20 FF (zone beaufort) alors qu'il était seulement de 2,60 FF en Haute-Savoie (zone reblochon).

investissent : la double-activité, l'environnement, etc." Il précise que "ajouter 2 centimes pour le maintien des cornes, c'est une question de tradition, d'image et de vérité auprès des consommateurs. Par ailleurs, si une vache a des cornes, c'est qu'elle doit en avoir : il faut préserver la nature ; c'est l'homme, qui est de toute manière au-dessus de l'animal, qui doit s'adapter à la vache et pas l'inverse, c'est-à-dire que c'est à l'homme de créer des étables pour des grands troupeaux suffisamment sûrs pour permettre de conserver les cornes." Les relations que les éleveurs entretiennent avec les animaux sont très fortes : elles s'appuient sur un respect de l'intégrité de l'animal, qui, selon des techniciens du contrôle laitier, "sont au détriment de la production." Un vacher en alpage, et le propriétaire, m'ont confié que "malgré le danger que représentent les cornes, ils n'imaginaient pas les couper, sinon ce ne serait plus une vache". De même, un producteur de lait de Haute-Maurienne souligne "qu'il ne participe pas aux concours, aux comices agricoles, car [il] trouve dommage de s'intéresser autant aux performances laitières des vaches, [il] préférerait qu'on prête plus d'attention à la beauté de la bête."

Les éleveurs considèrent les cornes comme un élément indispensable pour l'animal, comme un élément de leur identité : "c'est important les cornes, sinon ça fait pas joli, c'est la beauté de la bête, et c'est un plus pour vendre. Sans les cornes, elles perdent leur charme." Cette forme d'anthropomorphisme est présente chez l'ensemble des éleveurs de la zone beaufort, même s'ils ne défendent pas tous les mêmes races animales. La vache tarentaise demeure l'emblème du système de production beaufort, elle est mise en avant tant par le syndicat que par les éleveurs. Toutefois, les éleveurs qui estiment dommage que d'autres races, notamment la montbéliardes, aient été interdites, considèrent de la même façon leurs animaux : un éleveur de Haute-Maurienne pense "qu'ils auraient pu laisser la montbéliarde dans le décret, parce que c'est aussi une race locale. En plus, il est difficile de trouver une bonne tarine" ; à propos des cornes, il juge que "c'est important de ne pas aller contre la nature ; il y a des agriculteurs qui ont commencé à couper les queues, alors dans ce cas on n'a plus qu'à conserver qu'un pis et on n'a plus besoin du reste. Les cornes c'est la nature, et une vache n'est pas belle sans cornes." Cette idée de nature est souvent présente chez les agriculteurs, ils sont particulièrement attachés à perturber le moins possible "l'ordre des choses". Les différents entretiens et observations montrent qu'ils prennent aujourd'hui du recul à l'égard des innovations techniques ou des préconisations sanitaires. Deux exemples illustrent bien cette idée : d'une part, nombreux sont les éleveurs qui possèdent un taureau, le plus souvent "durant 100 jours", période d'alpage, parce "qu'on voit mieux les chaleurs et c'est plus naturel que l'insémination" ; d'autre part, ils limitent "l'utilisation de produits détergents pour nettoyer les trayons, l'eau chaude suffit, il faut aussi penser au bien-être des animaux". Les éleveurs sont très sensibles à l'évolution de la réglementation sanitaire ; ils sont amenés à employer de nombreux produits pour désinfecter les locaux et les instruments ; les pratiques hygiénistes sont mises en avant. Mais les agriculteurs évoquent le problème "des laits morts, des laits dans lesquels il n'y a plus rien ; bientôt il faudra réintroduire des vaches avec beaucoup de leucocytes pour remettre des cellules dans le lait". Ils sont conscients des enjeux actuels relatifs à la sécurité alimentaire, mais ils regrettent "la démesure de la réglementation : la propreté, oui, mais il ne faut pas tout enlever. Le lait a toujours quelque chose, mais maintenant il n'y a plus rien. Ils enlèvent le bon et le mauvais." Le rapport à

l'animal est vécu de manière très différente entre les agriculteurs et les techniciens du contrôle laitier qui vont sur les exploitations. Un contrôleur laitier raconte que "les éleveurs de Saint Sorlin achètent une vache si elle est *vraie belle*, c'est-à-dire qu'ils regardent en premier son apparence avant l'état de la mamelle ou ses performances laitières", ce qui le désole. Il ajoute que "les cornes, ce n'est pas l'image, on n'abîme pas la sélection, ce n'est pas génétique, ça n'est pas un organisme génétiquement modifié, et ça ne change rien à la transformation fromagère. Par contre, ceux qui veulent conserver à tout prix les cornes mais qui paradoxalement achètent tout ou partie de foin de Crau sont des rigolos".

3.2.3.4. Fabriquer du beaufort

Environ 700 producteurs de lait livrent leur production à des coopératives pour la fabrication de beaufort. Les camions effectuent des circuits de collecte de lait, différentes l'hiver et l'été en fonction des lieux de pâture. En coopérative, les laits du matin sont mélangés aux laits de la veille, refroidis à 4 °C pour bloquer la maturation. En revanche, la production en "chalet d'alpage" est obligatoirement bi-quotidienne, et dans ce cas le lait est emprésuré juste après la traite. Les fromagers, une fois le lait déposé en cuve, utilisent une présure extraite de la caillette du veau par incubation dans la recuite. Cette pratique mérite que l'on s'y attarde. Un fromager explique : "pour fabriquer une présure, on prend du sérum d'une fabrication, on le fait bouillir ; on arrête au moment où apparaissent les premiers bouillonnements ; on ajoute du vinaigre ou de l'*aisy*⁸⁸. Ensuite on tranche, c'est-à-dire que les protéines sériques font remonter à la surface les matières solides, c'est le sérac. A la louche, on enlève ces matières solides et il reste un liquide verdâtre transparent. Ce liquide est alors refroidi à 44°C et on lui ajoute de la présure fabriquée précédemment. Puis on découpe en morceau de la caillette de veau que l'on ajoute au liquide⁸⁹. Ce mélange macère durant 8 heures, jusqu'à ce qu'il atteigne le taux d'acidité requis. La présure est alors refroidie à 10 °C environ pour stopper le processus. L'essentiel est d'avoir des présures actives, car les bactéries dégénèrent au bout d'un certain temps et perdraient donc de leur activité." Au travers de cette méthode, les fromagers assurent "un ensemencement naturel du lait" : en effet, les techniciens nous ont confié qu'ils avaient "identifié la présence de flore dans l'*aisy*, même si cette forme de vinaigre devrait être stérile. En fait, ceci est compréhensible puisque les ateliers de transformation ne sont pas stérilisés." Toutefois, selon un technologue, "même s'il s'agit bien d'une contamination indirecte liée à l'écosystème ambiant de la fromagerie c'est insuffisant pour ensemençer." Ainsi, pour les techniciens du service interprofessionnel, "l'ensemencement se fait certainement aussi par les thermomètres en bois, les mains du fromager, l'ambiance..." Pour revenir à la fabrication de cette présure naturelle sur recuite, il est étonnant de voir que l'utilisation d'*aisy* perdure, alors même que le vinaigre pourrait le remplacer et faciliter la préparation de la présure. D'après les techniciens, "la permanence de l'utilisation de l'*aisy* serait liée à un attachement des fromagers au goût du

⁸⁸ Pour faire de l'*aisy*, on met dans un tonneau de la recuite et du vinaigre, qu'on laisse s'acidifier. La difficulté vient du fait que pour utiliser l'*aisy*, il faut préalablement mesurer le taux d'acidité car il n'est pas constant comme dans le cas du vinaigre.

⁸⁹ Il existe deux types de caillette, l'une acidifie plus vite que l'autre. Donc selon les fromagers, ils ajoutent des caillettes différentes pour faire cailler plus ou moins vite. En "technologie beaufort", les fromagers privilégient une prise lente du caillé.

sérac, à la spécificité de savoir-faire nécessaires. En outre, ce mode de fabrication est complexe, donc difficilement copiable." Concernant l'incidence de l'utilisation d'*aisy* plutôt que du vinaigre sur le fromage, ils estiment "qu'en l'état actuel des recherches, rien ne prouve que l'*aisy* ait un rôle dans la qualité (goût, forme, affinage) du fromage." Au travers des entretiens avec les fromagers, il ressort effectivement que la reconnaissance de leurs compétences, entre eux mais aussi à l'égard des producteurs de lait, passe par leur capacité à "travailler comme les anciens. Si on change tout, si on utilisait des ferments industriels, notre fromage n'aurait plus de sens." Leur fromage n'aurait plus sens... mais leur métier et leur savoir-faire n'ont plus.



Photo 8 – Fabrication du beaufort. Le lait est mis en cuve, chauffé, brassé et décaillé (Coopérative de Tarentaise, 2000, M. Faure).

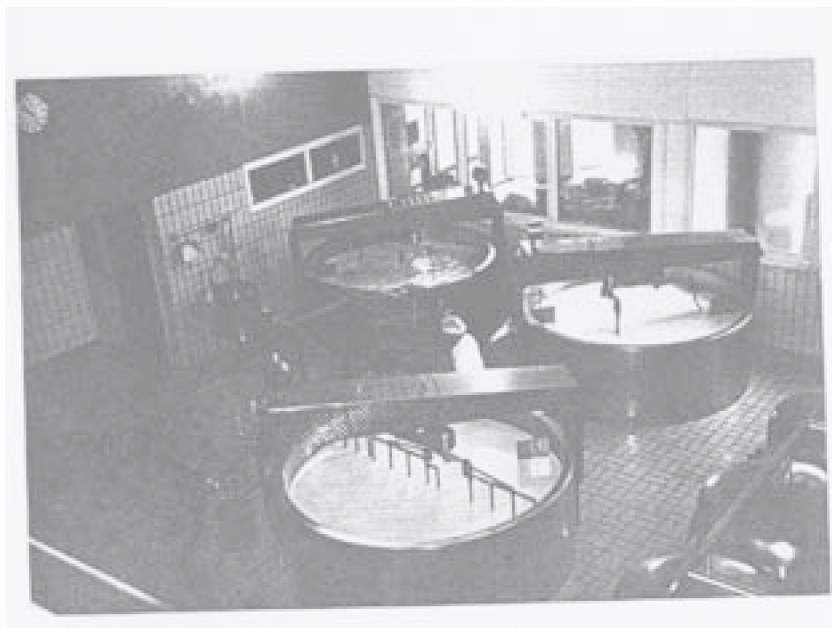


Photo 9 – Fabrication du beaufort. Les coopératives comptent plusieurs cuves de transformation où travaillent deux ou trois fromagers. La marche en avant est obligatoire pour que deux produits à des stades différents ne se rencontrent pas (Coopérative de Tarentaise, 2000, M. Faure).

Après un temps de caillage d'environ 45 minutes, le fromager analyse le gel et s'il est suffisamment dur, il commence à décailler le lait. Dans la fabrication du beaufort, le décaillage et le brassage sont mécaniques. Mais le fromager contrôle en permanence l'état des grains en les retournant durant le décaillage à la poche : la méthode la plus simple consiste à prendre quelques grains dans sa main et à presser pour faire un agrégat en forme de galette épaisse et compacte ; ensuite, il la secoue pour voir la qualité des grains, pour s'assurer qu'ils sont solides et stables : c'est ce que les fromagers appellent le *test du pâton*. Le caillé est chauffé jusqu'à 56°C maximum, car le beaufort est une pâte cuite. Ensuite, selon ce que le fromager observe, si le caillé est prêt, il peut décider d'arrêter de brasser et de chauffer. Le soutirage doit être effectué à la toile pour la dénomination "chalet d'alpage" ou sous vide dans les autres cas.



Photo 10 – Fabrication du beaufort. Les producteurs qui utilisent la dénomination "chalet d'alpage" ont l'obligation de soutirer le caillé à la toile de lin. Dans les coopératives, les fromagers soutirent aujourd'hui mécaniquement : les grains de caillé sont directement amenés dans les moules sur lesquels sont disposées les toiles (Alpage en Vanoise, 1998, M. Faure).

Dans les coopératives permanentes, certaines cuves sont équipées de tuyaux aspirants situés au fond : au moment du soutirage, le caillé et le petit-lait partent directement de la cuve et sont déposés dans les moules grâce à des cloches en inox qui surplombent les moules. Les fromagers ont auparavant préparé les toiles de lin sur ces moules, ce qui est indispensable pour égoutter le caillé et retourner les fromages. En alpage, que ce soit en production à la ferme (obligatoire) ou dans les coopératives saisonnières, les fromagers soutirent à la toile : ils tiennent entre leurs dents un coin de la toile, ils enroulent l'autre extrémité autour d'une tige souple et se penchent sur la cuve pour récupérer les grains de caillé concentrés dans le fond. Cette technique réclame beaucoup d'expérience pour arriver à diviser le caillé en nombre de fromages prévus : au moment où le fromager récupère les grains dans sa toile, il doit être capable de prendre ce qui correspond au poids d'un fromage, pour éviter d'avoir un beaufort à 20 kg et un autre à 50 kg.



Photo 11 – Fabrication du beaufort. Le producteur enroule la toile autour de la tige souple pour le soutirage (Alpage en Vanoise, 1999, M. Faure).

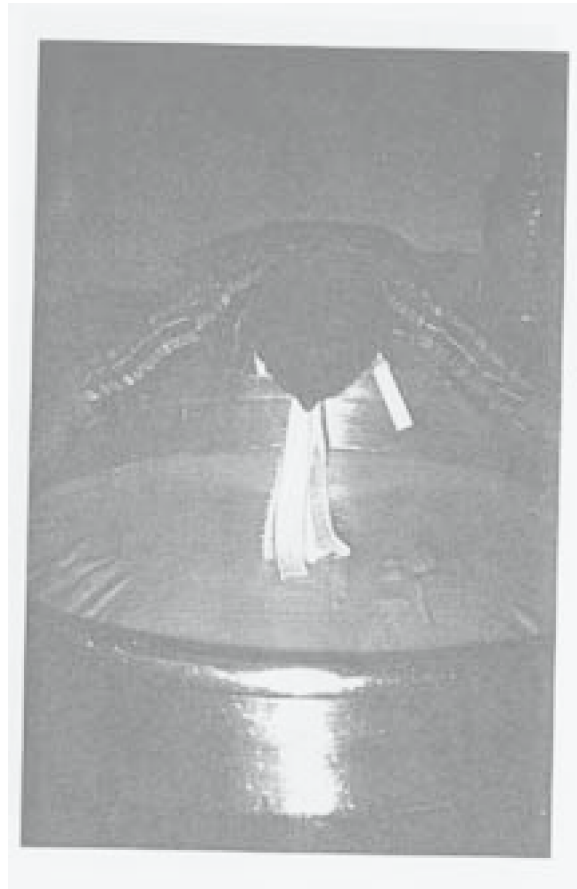


Photo 12 – Fabrication du beaufort. Le producteur tient entre ses dents une extrémité de la toile de lin et plonge la tige dans la cuve (Alpage de Vanoise, 1999, M. Faure).



Photo 13 – Fabrication du beaufort. Le producteur ramène à lui la toile en tenant toujours l'autre extrémité entre ses dents. S'il prévoit de fabriquer deux fromages, il tranche de façon symétrique dans le caillé au fond de la cuve pour avoir des fromages homogènes (Alpage en Vanoise, 1999, M. Faure).

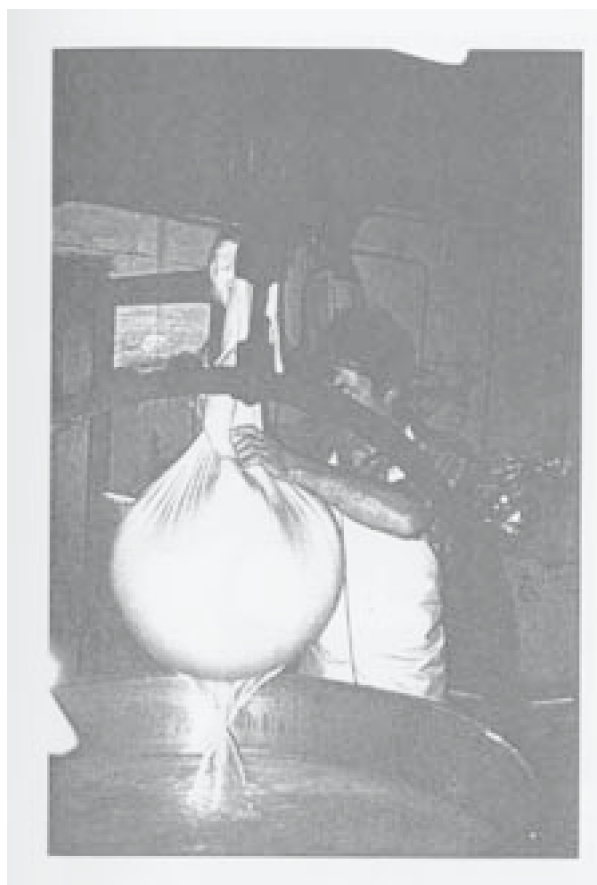


Photo 14 – Fabrication du beaufort. Le producteur soulève la toile grâce à une poulie : le lactosérum commence à s'écouler (Alpage en Vanoise, 1999, M. Faure).

Si le soutirage sous vide n'est pas autorisé en fabrication "chalet d'alpage", c'est d'une part parce que cela représente une mécanisation de la production alors que l'objectif de cette dénomination est de préserver des pratiques dites "traditionnelles", artisanales, et d'autres part parce que le soutirage sous vide peut avoir une incidence sur la qualité des grains de caillé : l'aspiration peut provoquer des cassures et ainsi abîmer les grains. Ces critères permettent selon le syndicat de "bien distinguer les différentes dénominations et les types de fabrication." Pour expulser le petit-lait et donner une forme régulière au fromage, les fromagers appuient sur les grains, malaxent avec les poings, jusqu'à ce que le fromage prenne bien la forme du moule. C'est à ce moment-là qu'ils s'assurent du poids homogène entre les fromages fabriqués : si nécessaire, ils prélèvent des grains sur l'un pour les ajouter à un autre.



Photo 15 – Fabrication du beaufort. La toile avec le caillé est déposée dans un moule en bois où le fromager presse et malaxe l'ensemble pour l'homogénéiser et aider à l'évacuation du lactosérum (Alpage en Vanoise, 1999, M. Faure).

Après un premier retournement où est apposée la plaque de caséine, les fromages sont mis sous presse pendant 20 heures, recouverts par une toile cirée dans les ateliers d'alpage afin d'éviter que la température ne baisse trop vite. Avant la phase de salage, les fromagers doivent s'assurer que les fromages ont bien refroidi. Démouler un fromage encore tiède accentue le risque qu'il change de forme et perde ainsi son talon concave, indispensable pour bénéficier de l'appellation. Ce n'est qu'ensuite qu'ils déposent les fromages en saumure. Rares sont ceux qui salent encore à la main. La phase de saumurage dure environ 24 heures, ce qui laisse le temps à une fine couche protectrice de se former de façon régulière et homogène sur tout le fromage. Après cette phase, c'est le temps de l'affinage, qui dure 5 mois minimums pour le beaufort⁹⁰.

⁹⁰ En projet dans le cadre de la révision du décret d'appellation, la durée d'affinage des fromages beaufort est en passe de passer en 1993, date de publication du nouveau décret alors que le règlement technique est encore à l'étude, de 4 à 5 mois minimums.



Photo 16 – Fabrication du beaufort. Le moule est resserré sur la toile pour permettre une première phase d'égouttage du lactosérum : une planche circulaire en bois est posée sur le moule pour le pressage (Alpage en Vanoise, 1999, M. Faure).

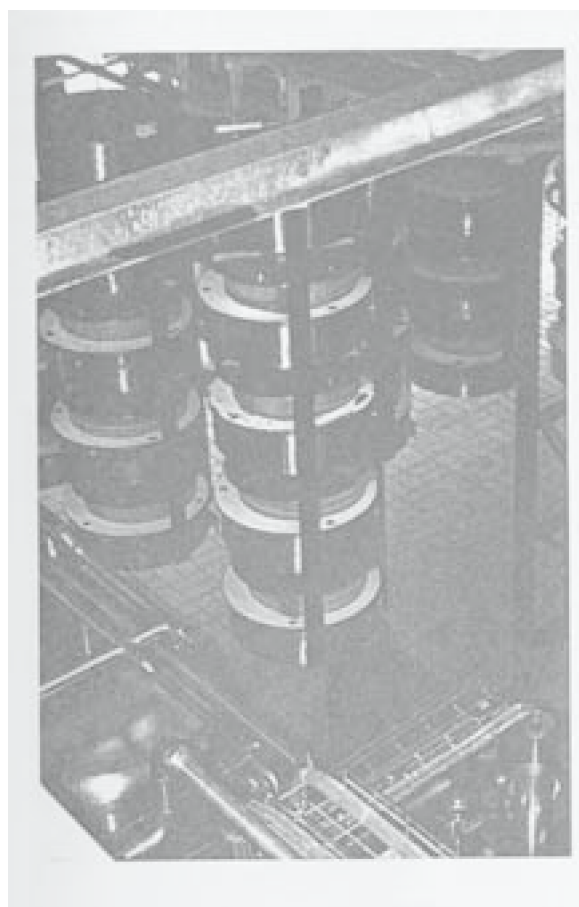


Photo 17 – Fabrication du beaufort. Dans les coopératives, les presses mécaniques sont

suspendues dans l'atelier de transformation (Coopérative de Tarentaise, 2000, M. Faure).

Les soins en cave sont longs, difficiles et réclament beaucoup de savoir-faire. En effet, les fromages sont frottés avec de la morge, mélange d'eau et de sel (morge liquide saturée de sel d'une température maximale de 15°C). Comme nous l'avons vu pour l'abondance, la morge correspond donc à une eau salée qui contient en suspension des micro-organismes, obtenus par récupération du lavage des fromages plus anciens : selon un fromager, "la morge est renouvelée tous les mois, quand elle commence à dégager des mauvaises odeurs, et si elle est trouble ; à ce moment-là, on prend de la saumure, on frotte des fromages de deux ou trois mois d'affinage et on essore le chiffon dans cette eau salée. On laisse reposer deux ou trois jours, le temps que la flore se développe." Cette morge est ensuite utilisée pour les fromages frais frottés à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Un technicien de l'UPB précise que "pour les fromages qui ont au moins 3 mois d'affinage, on n'utilise plus que de l'eau et du sel, sinon ils risqueraient d'être trop emmorgés avec l'apparition de phénomènes de cuite [zone très humide au centre du fromage], ou des épaisseurs comme des verrues, etc." L'affinage du beaufort commence par un salage à la main ou avec une salette 12 ou 18 heures après la fabrication selon l'humidité de la pièce pour laisser le temps au sel de fondre ; puis les fromages sont lavés et frottés, c'est à ce moment-là que commence véritablement la phase d'affinage.

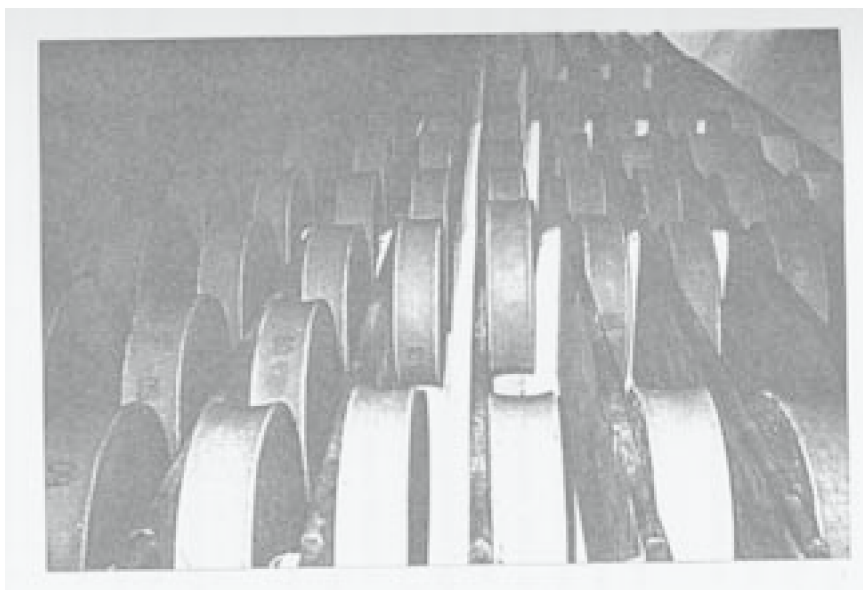


Photo 18 – Fabrication du beaufort. Les fromages sont affinés durant plusieurs mois et classés dans les cellules d'affinage en fonction de leur stade (Coopérative du Beaufortain, 1999, M. Faure).

Les cavistes sont très attentifs à l'évolution de chaque fromage car "c'est le plus souvent en cave que les problèmes émergent : gonflements, cuites, lainures, gerçures." Au moment de la décision de mécaniser les retournements de fromages, une attention particulière a été portée sur les savoir-faire des cavistes, jusque là "mal considérés par rapport aux savoir-faire fromagers, car c'est un travail souterrain, dans des caves humides, avec des odeurs fortes et désagréables." Le service technique du beaufort s'intéresse beaucoup plus aujourd'hui à la phase d'affinage et certains techniciens sont maintenant formés à ces pratiques et savoir-faire. Mais peu de travaux ont réellement

porté sur ces soins. Les services techniques préconisent sur constatation de pratiques : par exemple, il conseille de ne pas utiliser la morge pour les anciens fromages car les techniciens ont constaté que des défauts pouvaient apparaître.

Dans la morge, on trouve des flores halophiles et aérobies mais peu identifiées jusque là⁹¹. Les pratiques ont peu été décryptées, non par manque d'intérêt mais d'une part parce que les responsables professionnels n'y sont pas toujours favorables (ex. beaufort) et d'autre part parce que l'on a plus de marges de manoeuvre sur la production et la transformation du lait qu'au moment de l'affinage.

L'INRA de Poligny a identifié quelques flores en beaufort mais pour l'instant les professionnels ne veulent pas de souches sélectionnées. Pourtant, un réensemencement permettrait de limiter les risques sanitaires, évitant une rétro-contamination des fromages. D'autres fromages à croûtes lavées ont depuis longtemps utilisé des souches sélectionnées (Livarot, Maroilles, Munster) : il ne s'agit pas au départ de limiter les risques sanitaires (la pression était moins forte à l'époque) mais de mieux maîtriser l'aspect des fromages à court affinage. Selon les flores sélectionnées, on peut jouer sur la couleur, l'odeur, etc. des fromages et limiter ainsi les flores d'altération (mauvais goût, aspect dégradé).

Ce n'est qu'à partir de 5 mois que les fromages entrent dans les circuits de commercialisation, dont environ 70% sont destinés aux grandes et moyennes surfaces.

3.2.3.5. AOC, normalisation et encadrement technique

Les agriculteurs assimilent souvent appellation d'origine contrôlée et normalisation, ce qui est par ailleurs symptomatique des relations avec les techniciens. Selon eux, "le cahier des charges, c'est notre gagne-pain, il était important de mettre des limites, mais on a une inflation des normes. Pour les races, il fallait le préciser dans les cahiers des charges, sinon il y aurait partout des noires [race holstein]. C'est important que le lait soit transformé en beaufort sinon le prix serait celui payé pour l'emmental." Beaucoup estiment que "l'AOC est un bien, le prix du beaufort ne serait pas ce qu'il est sans l'AOC". D'après un responsable du syndicat de défense, "le décret beaufort est très codifié. Donc les transformateurs, et en particulier les industriels [les acheteurs de lait] sont obligés de suivre le décret beaufort. Mais ce n'est pas sans mal. Ils aimeraient bien dévier, on a régulièrement des affaires en justice." Les agriculteurs perçoivent cette codification, au travers du décret d'AOC et du règlement technique, comme une protection de leur produit face aux contrefaçons, mais la considèrent aussi comme une contrainte : un éleveur de Tarentaise estimait que "tout était trop codifié ; l'AOC, c'est bien contre les copies, mais aujourd'hui on ne peut plus rien faire, il y a trop d'écrit, c'est pas bon pour le produit."

Dans le système de production du beaufort, l'appui et le conseil techniques ont plusieurs formes puisqu'il existe, en plus des organismes de développement, un service

⁹¹ On peut citer deux références bibliographiques qui traitent spécifiquement de cette question : 1/ Lenoir J. et *alii.*, 1985 – "La main d'oeuvre microbienne domine l'affinage des fromages", *Revue laitière française*, 444, pp. 54-64 ; 2/ Piton-Malleret C., Gorrieri M., 1992 – "Nature et variabilité de la flore microbienne dans la morge des fromages de Comté et de Beaufort", *Le Lait*, 72, pp. 143-164.

technique interprofessionnel du beaufort depuis 1965. Les techniciens de ce service défendent une conception différente du fromage et des modes de production de celle des techniciens d'organismes de développement : ils regrettent et dénoncent l'appauvrissement des flores dans les laits et les fromages. Cette perception de la fabrication est en contradiction avec le discours technique habituel qui défend une conception plus hygiéniste en mettant en place des pratiques codées dans le cadre de démarches d'assurance qualité. Ce débat existe dans la zone beaufort et en particulier dans une coopérative dont le responsable, issu d'une formation d'ENIL, souhaite mettre en place la méthode HACCP⁹². Les fromagers résistent, ils ne sont pas favorables à cette méthode qu'ils jugent "néfaste pour le produit et surtout inutile : un fromager travaille proprement sans avoir besoin de tout écrire ; c'est parce qu'on connaît bien le lait qu'on sait quand il y a un problème." Un fromager précise que "même s'il y a différents fromagers, on fait le même fromage. Ceux qui font encore du beaufort, c'est qu'ils ont admis l'image du beaufort, c'est un fromage traditionnel, au lait cru, qui vit. La fabrication n'est pas un acquis. Ce n'est pas un produit standardisé, même avec de l'expérience, la fabrication n'est jamais un acquis." Les nouveaux fromagers, les plus jeunes, ont généralement suivi une formation dans une Ecole Nationale d'Industrie Laitière : ils considèrent que "ces cours permettent d'acquérir les bases théoriques de la fabrication", mais pour autant ils ont "besoin des conseils des techniciens du beaufort, parce qu'ils ont une vision plus large et connaissent ce qui se passe dans les autres ateliers ; leurs conseils sont précieux." Une des tâches notamment des techniciens est d'aider les nouveaux fromagers à fabriquer et utiliser la *présure naturelle sur recuite*, méthode ancienne qui exige beaucoup d'expérience et non enseignée dans les écoles d'industrie laitière.

Le laboratoire de l'Union des producteurs de beaufort assure l'encadrement technique de la production, du lait au fromage affiné. Les techniciens fromagers sont formés pour "pouvoir apporter un plus aux fromagers, pour les aider à interpréter les résultats des analyses effectuées par le laboratoire". Au cours d'un suivi technique où nous avons accompagné le technicien en alpage, nous avons mené un entretien avec chacun et observé l'ensemble du suivi. D'une façon générale, les fromagers que nous avons rencontrés estiment que "les conseils des techniciens de l'UPB sont indispensables ; en plus, ils prennent le temps d'écouter et ils apportent des conseils adaptés à la fabrication du beaufort." Les fromagers, en particulier les jeunes qui s'installent, témoignent de l'intérêt qu'ils portent à ces conseils : "on a encore besoin d'apprendre, on continue à faire des stages, parce que l'enseignement scolaire ne suffit pas, il nous apporte les bases théoriques mais après il faut s'adapter au lait, aux variations dues à l'alimentation, aux vaches, aux modes de fabrication spécifiques du beaufort." Au fur et à mesure de la fabrication, le technicien fait des remarques au fromager sur la température de chauffe, sur le temps de prise, les temps de caillage, le décaillage, la taille et la fermeté du grain, etc. Il fait également des remarques sur l'état de l'atelier : par exemple, en arrivant, il restait des petits grains de caillé sur la presse car le fromager, la veille, avait frotté un fromage mais il n'avait pas nettoyé la presse : le technicien lui a fait plusieurs remarques à ce sujet et a fini par nettoyer lui-même la presse.

⁹² Hazard analysis critical control points. Analyse des dangers, points critiques, pour leur maîtrise.

Les techniciens, bien qu'étant très impliqués dans le système de production du beaufort et très attachés aux valeurs défendues par les professionnels, ont également une responsabilité de contrôle des pratiques d'hygiène et doivent sensibiliser les producteurs sur ces questions. Toutefois, techniciens et fromagers s'accordent à dire que "les laits sont trop pauvres, que les normes sont allées trop loin car on ne peut plus fromager, les laits ne caillent plus." Le suivi technique sur place dure environ 5 heures et le fromager reçoit plus tard les résultats des analyses dont il discutera avec le technicien lors du prochain suivi.

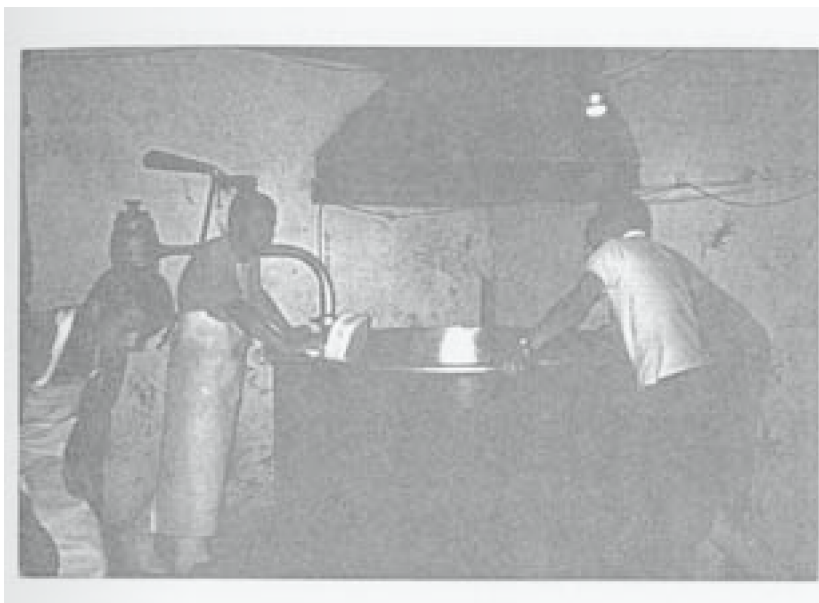


Photo 19 – Au cours des suivis techniques sur les exploitations, producteurs et techniciens du service interne au syndicat prennent le temps de discuter et d'échanger sur des problèmes de fabrication mais également sur des questions concernant plus largement l'appellation, son évolution, les nouvelles normes (Vanoise, 1998, M. Faure).

Les techniciens qui n'appartiennent pas au service technique interprofessionnel, en particulier les contrôleurs laitiers, jouent également un rôle relationnel important entre les agriculteurs. Ces techniciens ont la charge du suivi dans de nombreuses exploitations et les différentes occasions où nous avons accompagné un technicien durant une journée, nous avons pu nous rendre compte que leur rôle dépasse le cadre strict de leurs activités professionnelles : il fait le lien entre les alpages, il fait circuler les nouvelles des uns et des autres, les informations, il explique les nouvelles normes, il est un médiateur entre les structures de décision et les agriculteurs. La journée du contrôleur laitier commence tôt et se termine tard dans la mesure où il effectue des prélèvements de lait à la traite du matin et à la traite du soir. En revanche, il n'est pas sur les exploitations en milieu de journée, période généralement consacrée à des activités administratives. Durant l'été, un technicien du contrôle laitier nous confiait que "c'était éprouvant pour l'organisme de monter à 1700 m pour un suivi, redescendre à 900 m et remonter encore le soir pour un autre suivi." Il se rend en voiture sur l'alpage concerné : il doit bien connaître les pratiques des agriculteurs en matière de conduite de troupeaux et de gestion de l'herbe pour trouver le lieu de traite : en effet, même s'il est en contact régulier avec chaque producteur, il ne les voit pas tous les jours. Au moment des contrôles, il ne sait pas toujours avec précision

l'endroit où les éleveurs se trouvent avec leur troupeau et ils ne sont pas forcément visibles depuis les chemins praticables en voiture. Une fois sur place, le contrôleur sort ces instruments de mesure et s'installe à l'arrière de la machine à traire. Il y passera l'après-midi – dans le cas du suivi de la traite du soir de 15 heures à 18 heures environ - et n'aura que peu de contacts directs avec l'éleveur, avec les vachers. La machine à traire mobile nécessite un groupe électrogène pour fonctionner et le bruit ne permet pas d'avoir d'autres discussions que d'ordre technique. En revanche, le contrôleur laitier et l'éleveur prennent parfois le temps avant et surtout après la traite, de retour au chalet pour discuter : à ce moment là, les échanges ne portent pas exclusivement sur les résultats laitiers de l'exploitation mais sur ce qui se passe chez d'autres producteurs, sur les nouvelles réglementations⁹³, sur les orientations des organismes techniques d'élevage. Passant d'une exploitation à l'autre, il fait le lien entre les éleveurs, en particulier l'été où chacun est isolé sur les alpages. Les rencontres entre producteurs sont plus rares durant la période estivale donc le rôle du contrôleur laitier pour mettre en relation et faire circuler les informations est accru.

Cet aspect du travail du technicien n'est pas négligeable, vu le temps consacré à chaque exploitant et les nombreuses questions qui lui sont posées. Mais ces techniciens dépendent d'un organisme de développement départemental avec lesquels certains se sentent en décalage. L'exemple donné par un contrôleur laitier de la limitation à 5000 kg de lait par vache en moyenne annuelle par troupeau dans la révision du décret beaufort illustre bien les difficultés : initialement, "j'étais sceptique et progressivement, j'ai compris que cette décision était purement politique, et surtout pas technique, c'est bien pour l'image du beaufort." Toutefois, il reconnaît qu'il ne sait pas faire faire moins de lait à une vache, si ce n'est en la faisant manger moins, au détriment de l'animal, en lui faisant perdre du poids. Il ajoute :

"nous, en tant que techniciens, on s'est remis en cause, pour essayer d'être en phase avec l'appellation mais on se trouve du coup en contradiction avec ce que nous dit notre tutelle à Chambéry. De toute manière, les coopératives ne s'intéressent pas tellement non plus à ce problème ; pour l'instant, si un éleveur dépasse 5000 kg par vache, il ne se passe rien, il n'y a pas de sanction, très peu d'exploitations dépassent ce seuil. Mais il va bien falloir s'en préoccuper. Les coopératives ne savent pas plus que nous comment faire pour qu'une vache produise moins de lait."

Par ailleurs, en 1998, les contrôleurs laitiers étaient amenés à utiliser un nouvel outil informatique pour calculer et faire des prévisions pour les agriculteurs : ils peuvent ainsi déterminer s'il faut augmenter le troupeau, augmenter la production laitière ou augmenter la ration journalière des vaches. Mais les agriculteurs ne sont tous très intéressés par ces innovations et selon un technicien "ce système est imposé aux agriculteurs par les chefs du contrôle laitier, par les ingénieurs. Cet outil est sans doute intéressant dans le Nord de la France, plus tourné vers la productivité, mais il n'est pas adapté à des exploitations extensives. Le problème, c'est que là, c'est nous qui faisons la demande, les agriculteurs

⁹³ Durant l'été 1998, les discussions ont notamment porté sur la réglementation concernant les laits hors normes : limitation à 100000 germes/ml et à 400000 cellules/ml. Le contrôleur laitier expliquait les conséquences en terme d'arrêt de collecte pour les éleveurs dépassant ce seuil.

n'en voient pas l'utilité."

3.2.3.6. Des coopératives ouvertes au public

Parmi les acteurs du système de production du beaufort, une autre catégorie joue un rôle important, même s'il est indirect : les touristes. Ils sont des consommateurs potentiels du fromage, ils sont des usagers de la montagne. Dans les entretiens menés avec les agriculteurs, les techniciens et les responsables interprofessionnels, ils étaient souvent présents. La perception du tourisme est assez hétérogène même si on note une différence entre la vallée de la Tarentaise d'un côté et le Beaufortain et la Maurienne de l'autre, où selon les agriculteurs, "le tourisme est un atout, il permet de commercialiser les produits." Les techniciens, d'une manière générale, se sentent tous concernés par l'hospitalité et l'accueil, estimant que "c'est par là que passe l'image du produit." Selon un ancien contrôleur laitier,

"les touristes sont des acheteurs potentiels et ce sont eux qui vont colporter les messages sur le beaufort, l'image et qui achèteront par la suite ou feront acheter. Ces gens là, on n'a pas le droit de les décevoir. La coopérative de Beaufort, ou l'office de tourisme, a mis une publicité pour la Semaine du Goût 1998 : cette affiche montre un vieux savoyard avec un béret, tenant une vache avec des cornes à la pachonnée : est-ce que ce n'est pas une publicité mensongère ? est-ce cette image que l'on veut montrer du beaufort ? n'y a-t-il pas dans ce cas un décalage fort entre la réalité et ce qui est montré ? On peut s'interroger ; moi je regrette que le beaufort cautionne une telle image."

D'ailleurs, des producteurs de lait de la zone beaufort font aujourd'hui visiter leur exploitation : "je fais visiter tous les mardis matin mon exploitation à des touristes ou des habitants de Maurienne : financièrement, ce n'est pas intéressant, cela fait partie de l'animation de la commune, fait connaître le produit, fait connaître notre métier. Le fromage est mis en valeur dans son environnement, par la race, l'alpage, la fabrication, etc. Ce qui a fait la publicité du beaufort, c'est ça, c'est pas la publicité à la télévision." Les agriculteurs justifient également certains choix par les conséquences sur les consommateurs : par exemple, à propos du maintien des cornes, ils estiment que "si les vaches n'ont plus de corne, le touriste parisien va dire que ça ne ressemble pas à une vache", alors même que dans les exploitations en Ile de France, les vaches sont aujourd'hui dans des stabulations libres où l'écornage est indispensable. Les agriculteurs savoyards semblent projeter leurs représentations sur les touristes parisiens. Ils ajoutent que "si elles sont mal coupées, que ça fait des bouchons, c'est dégueulasse." En outre, ils sont très attachés aux cloches et à l'habillage des vaches, à la fois parce que cela donne sens à leur métier et au système agro-pastoral mais également parce qu'ils ressentent une fierté à se montrer de cette façon : "il y a des vaches qui les font mieux sonner que d'autres, alors on met les plus belles cloches à celles qui les portent bien, à celles qui les font bien sonner ; et les touristes ils aiment bien, c'est beau de voir monter un troupeau en alpage" ; d'autres ajoutent que "sans les cloches, la montagne est sans vie. On n'a plus les cornes, il faut au moins qu'il reste les cloches. Aujourd'hui, l'aspect pratique des cloches en alpage est moindre, avant ça servait surtout à retrouver des vaches dans le brouillard au moment de la traite. Mais on en met encore, on y est attaché, ça donne de la vie."

Toutes les coopératives ont aujourd'hui une pièce réservée à l'accueil des touristes et la plupart ont réalisé un film d'une trentaine de minutes retraçant les activités agricoles de la vallée (production laitière, production de miel, autres productions fromagères), les coutumes et fêtes locales et la fabrication du beaufort. Dans cette pièce sont accrochées des panneaux explicatifs sur la fabrication, sur l'origine du fromage beaufort, sur la vie des agriculteurs de la vallée et sont exposés divers instruments *anciens* liés à cette activité. Les différents entretiens et observations que nous avons menés montrent qu'il existe une ambiguïté entre ce qui est fait pour préserver l'identité et les spécificités de la production et ce qui est fait pour promouvoir une image. En effet s'entrecroisent les choix techniques destinés à garantir la qualité du fromage et les choix culturels et patrimoniaux. Actuellement, les professionnels débattent du nouveau règlement technique du beaufort, précisant le nouveau décret d'appellation paru au *Journal Officiel* en 1993. L'un des principaux enjeux de ces débats repose sur l'alimentation animale. Dans le précédent décret, le type d'alimentation autorisé était peu détaillé à l'exception de l'obligation de la mise à l'herbe durant la période estivale. Aujourd'hui, parallèlement à la crise de l'ESB et les questions soulevées autour des mesures d'hygiène et de santé animale, les responsables professionnels du beaufort ont décidé de mieux réglementer les aliments de complément et la composition de la ration de base des vaches laitières. Nous ne rentrerons pas dans les détails des préconisations parce que trop complexes et surtout encore en discussion⁹⁴. Toutefois, les orientations générales vont dans le sens d'une diminution des apports en aliments concentrés en alpage, ce que l'on nomme localement "les croquettes". Cette évolution mérite que l'on s'y attarde car elle est le résultat d'une conjonction de phénomènes. En premier lieu, depuis plusieurs années, les responsables du beaufort, responsables du syndicat, responsables de coopérative, préconisent une augmentation du "lait d'herbe", c'est-à-dire privilégier la production laitière estivale. Le lait d'été est mieux valorisé (le beaufort d'été est plus prisé donc vendu plus cher que le beaufort d'hiver) et parallèlement les alpages sont mieux occupés par les différents troupeaux permettant l'entretien des paysages, eux-mêmes liés au tourisme. En second lieu, pour avoir du lait, comme n'importe quel mammifère, les vaches doivent avoir un veau⁹⁵. Les producteurs qui souhaitent produire plus de lait durant l'alpage, font vèler les vaches en février ; les chaleurs réapparaissent 3 semaines après, permettant d'inséminer à nouveau l'animal. Le pic de lait intervient mi-avril, période de la mise à l'herbe qui

⁹⁴ On notera que les syndicats d'appellation d'origine contrôlée des Alpes du Nord ont tous décidé d'interdire les organismes génétiquement modifiés : les agriculteurs devront de ce fait être particulièrement vigilants dans leur achat d'aliments pour bétail. Cette décision repose à la fois sur un principe de précaution et sur le souci de ne pas inquiéter les consommateurs. Un responsable professionnel soulignait que "l'atout de beaufort s'appuie notamment sur son image de produit traditionnel ; autoriser les aliments transgéniques risquerait de détourner les consommateurs vers d'autres produits, ils pourraient ne plus avoir confiance dans le beaufort."

⁹⁵ Pendant les premiers jours après le vêlage, le lait est appelé colostrum. Bien que riche en protéines et en immunoglobulines, il est impropre à la fabrication ; il est alors donné aux veaux. Pendant les 40 jours qui suivent, la quantité de lait augmente et sa composition devient plus régulière. Puis après avoir atteint un pic variable selon les races animales et selon l'alimentation, la production décroît progressivement pour cesser complètement au bout de 10 mois. Pendant 2 mois, la vache connaît alors une période "sèche", c'est le tarissement.

stimule la production de lait. Ce double phénomène peut poser des problèmes pour couvrir les besoins corporels des animaux, problèmes accentués durant l'alpage car il est plus difficile de gérer l'alimentation. Durant l'été, les vaches inséminées au printemps sont dites "gestantes". Le fait d'attendre un veau permet d'atténuer la baisse progressive de la production laitière. Ces vaches sont tarées à l'automne et vêlent en janvier ou février. Faire le choix du lait d'herbe est une sorte de pari que l'éleveur fait car il comporte des risques importants : durant l'alpage, la qualité de l'herbe n'est pas homogène d'une parcelle à l'autre et les amplitudes thermiques peuvent être importantes (surtout en cas de neige, phénomène pas rare en juillet dans les Alpes) alors que les vaches se trouvent dans leur meilleure période de production. Si un problème survient, la production baisse, et malgré les apports complémentaires, la production ne retrouve pas son niveau initial. Le lait d'été est mieux payé, de l'ordre de 50 centimes de plus au litre de lait. Mais les éleveurs prennent un risque contrairement à ceux qui décident de faire leur quota durant l'hiver : dans ce cas, les vaches vêlent à l'automne. Ils assurent un bon niveau de production et il est plus facile de maintenir la lactation en exploitation car les perturbations éventuelles sont rares. Ces éleveurs à ce moment là mettent "les vaches en pension" l'été, c'est-à-dire que le groupement pastoral ou un producteur individuel les prend dans son troupeau. Ces vaches produisent peu de lait durant l'estive, parfois même elles coûtent de l'argent à leur propriétaire. Aujourd'hui, des grosses exploitations, généralement des GAEC, articulent deux périodes de vêlage, l'une en février et l'autre en novembre, permettant de "faire le quota mais dans le même temps de mettre des vaches en alpage qui produisent suffisamment de lait pour une bonne rentabilité." Ainsi, faire du lait d'herbe, garantir la production et limiter les risques ont conduit les éleveurs à augmenter l'apport en concentrés en alpage. Cette évolution pose problème dans un contexte où l'alimentation animale est l'objet d'interrogations de la part des consommateurs, devenus méfiants et suspicieux. Le fromage beaufort, dont la communication s'appuie sur une image de produit traditionnel, d'alpage, naturel et respectueux des savoir-faire ancestraux, peut-il prendre le risque de délaissier une alimentation locale (foin et herbe fraîche) au profit d'aliments énergétiques complémentaires ? Parallèlement à une volonté de ne pas aller vers une intensification du système de production, les responsables professionnels défendent l'idée d'une limitation de ces apports en concentrés, en particulier en alpage. Les touristes que nous avons interrogés, sortant d'une coopérative ou dans le cadre de manifestations organisées par le syndicat du beaufort, disent que le système "s'appuie sur des vaches particulières tout le temps sur des alpages, qui n'ont pas le droit de manger de granulés." Un directeur de coopérative nous confiait lors d'un entretien "qu'un touriste – randonneur en vacances en Tarentaise avait pris une photographie d'un sac Sanders sur un alpage qu'il avait ensuite envoyé à la coopérative. Il avait écrit au dos du cliché : « c'est ça votre produit de terroir ??? »" Les responsables du beaufort sont soucieux de l'image du produit, et selon l'un d'entre eux, "cette image doit être irréprochable. Les contraintes sont strictes, c'est un investissement à long terme, ça a un coût."

3.2.4. Une composition professionnelle complexe : le reblochon

Le reblochon est une pâte pressée non cuite, lait cru et entier de vache, fromage d'appellation d'origine contrôlée depuis 1958 et produit dans le département de la

Haute-Savoie. Le Syndicat interprofessionnel du Reblochon a été créé en 1971 ; il assure la défense de l'AOC reblochon, le suivi et l'amélioration de la qualité des fromages, le fonctionnement des Commissions Agréments instituées par décret (Commission Agrément Produit et Commission Agrément Conditions de Production), la promotion du reblochon, et la mise en oeuvre de moyens tendant à organiser et régulariser au mieux les mises sur le marché du produit. Le SIR est composé de quatre familles représentant l'ensemble des professionnels impliqués : les producteurs fermiers, les coopératives qui regroupent les producteurs de lait (collecte de lait transformé ailleurs), les fromagers qui achètent et fabriquent avec le lait des producteurs de lait et les affineurs-expéditeurs qui achèvent l'affinage du reblochon et le commercialisent.

Le budget 1998 du SIR s'élevait à plus de 8 millions de francs, dont 10% étaient consacrés à la promotion, 32% aux questions sanitaires, 40% à la défense de l'AOC et 18% concernaient des tâches administratives. Les bénéfices réalisés en 1998 sont en partie destinés à la promotion du reblochon pour améliorer la communication.

En outre, il existe un groupement de producteurs qui joue un rôle important au sein du système de production : l'Union des Producteurs de Reblochon Fermier a été créée en 1982, mais dès 1965 il existait un syndicat des producteurs de reblochon. L'UPRF a pour objectif de promouvoir et de défendre le reblochon fermier. Outre les producteurs de reblochon, il y a quelques producteurs de tomme parmi les adhérents parce qu'à l'époque de sa création, certains fermiers produisaient de la tomme en hiver et du reblochon en été. L'UPRF organise des fêtes locales et participe à de nombreuses manifestations. Selon un ancien président, il n'y a pas de raison de "s'engager dans une stratégie de communication externe à la zone de production alors que les gens viennent sur place, pour des fêtes, pour des vacances : c'est très important car même si l'action de communication est locale, la répercussion est externe". Toutefois, l'UPRF ne s'occupe pas de la formation pour l'accueil à la ferme puisque le Groupement de développement agricole féminin de la vallée de Thônes s'est engagé dans cette voie.

La coopérative des Producteurs de Reblochons de la Vallée de Thônes a été créée le 1er janvier 1971, à la demande de responsables agricoles dans le but d'établir un circuit témoin face à celui traditionnel des affineurs. La "Coopérative des Producteurs de Reblochon Fermier", dénomination ancienne, regroupait au départ 28 agriculteurs qui produisaient en moyenne 2500 kg de reblochon fermier par semaine. Après de nombreuses difficultés (prix payé aux agriculteurs peu élevé, absence de locaux propres à la coopérative, départ de certains producteurs déçus par les résultats), la coopérative s'est finalement installée dans des locaux neufs et adaptés à l'entrée de Thônes, au bord de la route nationale reliant Annecy aux stations de ski (Le Grand Bornand, La Clusaz, Manigod). Cette remarque géographique a son importance puisque nombreux sont les touristes à s'arrêter à la coopérative sur le chemin du retour des vacances. L'effort porté à l'amélioration de la qualité des fromages et l'élargissement de la production à d'autres fromages (notamment en fromages de garde type tomme) donna une autre dimension à la coopérative : les moyens financiers dégagés permirent d'embaucher du personnel (aide-fromager, commercial, technicien fromager). Ne commercialisant plus seulement du fromage fermier, elle prit le nom de Coopérative des Producteurs de Reblochons de la Vallée de Thônes.

3.2.4.1. Producteur laitier, fermier, "d'en-haut", "d'en-bas" : une production diversifiée

Le système de production du reblochon regroupe des professionnels très divers dont la manière de concevoir l'appellation d'origine contrôlée diverge parfois. Selon une productrice qui a contribué à la construction de l'appellation, aujourd'hui retraitée mais participant toujours à l'activité de l'exploitation avec son fils, "l'AOC reblochon, c'est une bonne chose parce qu'elle a protégé le fromage. Sans l'AOC, le reblochon n'existerait plus aujourd'hui". En revanche, elle estime que "certaines normes, certains règlements vont trop loin, au détriment du produit." Les producteurs plus jeunes, pour certains nouvellement installés, manifestent les mêmes inquiétudes : "les normes, c'est aberrant, mais c'est aussi indispensable : il faut des contraintes, il faut respecter les critères, mais c'est dommage de mettre de côté certains matériaux pourtant très bien pour la fabrication, tels que le bois." Dans le même temps se révèlent les tensions entre les différents producteurs puisque les fermiers de la vallée de Thônes affirment que " les producteurs de lait ne sont pas responsables : le lait sale est quand même pris car il y a une forte demande de la part des industriels. Ils n'ont pas la conscience du produit, du fromage." Ces producteurs de lait expriment de leur côté "leur rôle dans la filière puisqu'ils produisent de lait proprement, et contrairement aux fermiers d'en-haut ils produisent, eux, tout leur foin sur place ; ils ne l'achètent pas en dehors de la zone." Les antagonismes sont aussi présents entre producteurs fermiers, entre ceux "d'en-haut" et ceux "d'en-bas", entre montagne et avant-pays. Les fermiers "d'en-haut", situés dans la vallée de Thônes, disent que "le produit aujourd'hui est standardisé, qu'il a moins de goût, ça n'a plus de sens, et en plus les gros GAEC de l'avant-pays font du tort au produit, ce sont des petites fruitières." Ce témoignage s'inscrit dans le large débat de la définition de la dénomination "reblochon fermier". Lors de notre rencontre avec un responsable du SIR, il nous expliquait que "dans le nouveau décret, en production fermière, on a toujours l'obligation de transformer deux fois par jour, par contre on a une limite, celle de la taille de l'atelier : la production annuelle de lait doit être inférieure à 500 000 kg. Si un gros GAEC produit 600 000 kg de lait, il peut fabriquer du reblochon mais il n'a plus le droit à la dénomination reblochon fermier pour la totalité de sa production. On s'est aperçu qu'au-dessus de ce seuil, les méthodes mises en place font que ça ressemble plus à un reblochon artisanal qu'à un reblochon fermier." Au volume de production sont liées des technologies et des instruments particuliers, notamment le soutirage sous vide, l'utilisation systématique de ferments, une forme de mécanisation globale du procès de transformation. La limite à 500.000 kg de lait pour la mention fermier n'a pas de sens selon les producteurs fermiers de la vallée de Thônes : "ça ne tient pas debout." Ils soulignent que "le reblochon se vendait beaucoup mieux au début des années quatre-vingt : 40 à 41 FF le kg. Aujourd'hui, il se vend à 35 FF le kilo et en plus les charges dues aux mises aux normes notamment ont augmenté et plus encore pour ceux qui ont un alpage, c'est un double investissement." D'une manière générale, ils expriment unanimement que " la mention fermier devrait s'appliquer pour une production à la ferme, d'un couple (30 laitières maximums, 150000 kg), sans report de lait et avec un alpage" et ajoutent que "les meilleurs systèmes, c'est 30 ou 40 laitières, sinon après les fromages n'ont plus de goût. Dans les concours, ce sont les petits producteurs qui sortent." Nous avons interrogé un

responsable interprofessionnel, producteur de lait livrant dans une fruitière, très impliqué dans plusieurs organisations agricoles, à propos de l'histoire de cette limite à 500 000 kg de lait, car cette question était prégnante dans les entretiens :

"J'ai proposé en 1990, quand il y a eu une exploitation qui a démarré avec 500 000 kg de lait en quotas fermier et 400 000 en laitier sur la même exploitation, de limiter – alors que j'étais en coopérative – la taille des ateliers fermier. J'avais proposé 300 000 kg de lait parce qu'à l'époque les montagnards disaient « avec 100 000 kg de lait bien transformé, un couple vit ». Il faut permettre à un couple d'avoir une vie associative, une vie normale, donc de permettre de travailler à plusieurs, soit salarié soit associé. Cette proposition m'a valu la risée et les foudres de l'ensemble des producteurs. Maintenant ils commencent à se poser des questions. Et il y a un autre volet important, c'est la délocalisation du reblochon : ce fromage, il est par essence fait dans les vallées traditionnelles, dans les montagnes, la vallée de Thônes, de Manigod, des Aravis. Mais c'est des régions difficiles, les coûts de productions sont élevés. Aujourd'hui, le reblochon fermier est produit sur toute la zone. Par ce biais là on délocalise la production et on va revivre ce que ma génération a vécu pour l'emmental. Avant on l'appelait « le fromage », c'était le sommet des sommets. Et il y avait des gens qui disaient « il faut qu'on le protège ». On commençait à parler de la Bretagne. Quand j'avais 25 ans, c'est l'époque où Entremont a construit sa première usine à Emmental. Je me souviens de ce qui se disait : « oh les Bretons jamais ils ne pourront faire de l'emmental, jamais ils ne pourront faire le fromage que l'on fait ». En effet, l'emmental breton ce n'est pas l'emmental savoyard qu'il avait à l'époque et ce n'est pas l'emmental savoyard qu'il y a aujourd'hui. Mais il y a une telle densité d'emmental breton que le consommateur moyen ne sait plus ce que c'est l'emmental savoyard. Le consommateur est habitué à cette espèce de caoutchouc pâte à nourrir qu'est l'emmental breton, vendu à 60% râpé, mais du coup ils ne savent plus ce qu'est le vrai et bon emmental. Et bien demain, on ne saura plus ce que c'est le reblochon fermier, le vrai reblochon fermier."

Toutefois, les producteurs fermiers "d'en-haut" semblent résignés ; selon plusieurs d'entre eux, "ce n'est plus possible de revenir en arrière : les fermiers installés dans l'avant-pays ont investi, ils rentrent dans les clous, ils sont dans la zone, la montbéliarde est autorisée, ils produisent 100% de foin de pays et ils ont un quota : on ne peut pas leur dire maintenant on ne veut plus de vous même si c'est plus du fruitier que du fermier."

3.2.4.2. Pour une dénomination "reblochon fruitier" ?

La controverse sur la mention "reblochon fermier" rejoint le projet d'une troisième dénomination au sein de l'appellation : "reblochon fruitier". Un entretien avec un responsable interprofessionnel a permis d'éclairer la teneur du projet :

"A l'heure actuelle, il n'y a qu'une seule appellation qui est reblochon. Dans cette appellation, il y a une spécificité qui est le reblochon fermier. Donc aujourd'hui il n'y a rien d'autre que le reblochon ou le reblochon fermier. Même s'il y a une volonté des producteurs de la vallée de Thônes d'avoir une zone plus spécifique, tout est au point mort. Nous en discutons, notamment de la mise en place un peu comme dans les vins d'un cru particulier. Mais pour ça il faut avoir des spécificités bien particulières et peut-être des contraintes supplémentaires à ce

qui existe déjà. Maintenant, il y a aussi la typicité des ateliers laitiers qui est la fruitière et il y a un certain nombre d'entreprises qui ont utilisé le mot fruitier parce que c'était porteur au niveau commercial. On estime que ça n'a pas d'incidence au niveau des consommateurs mais plus dans les négociations commerciales avec la grande distribution. En fait, il y a eu presque un abus de cette utilisation, parce que certaines entreprises ont mis un cahier des charges mais qui ne voulait rien dire parce qu'il n'était pas contrôlable. Et donc on a un certain nombre de professionnels qui ont pris les choses à bras le corps en disant : « soit on définit un reblochon fruitier comme on a défini le fermier, soit on l'interdit à tout le monde ». Donc aujourd'hui, nous avons essayons de définir les critères de la production fruitière."

Un détour historique contribue à mettre en lumière les discussions sur le projet "fruitier". Dès la fin du XIII^{ème} siècle, au moment où s'achèvent les grands défrichements, les alpages de la vallée apparaissent régulièrement exploités durant l'été par des fermiers qui louent ces terres aux moines du Reposoir, d'Entremont, de Talloires ou à des familles nobles habitant la région. Cette location acquittée en nature correspondait pour les propriétaires au droit d'auciège⁹⁶. Certains historiens ou érudits locaux affirment que le reblochon est issu d'une pratique frauduleuse : en effet, afin de réduire la production laitière d'une traite, base de calcul de l'auciège lors de la visite du propriétaire, les agriculteurs ne trayaient pas complètement les vaches. Ils effectuaient donc une seconde traite, dont le lait était destiné à un fromage, le reblochon, appelé "tome grasse" car le lait était transformé sans écrémage.

Progressivement, dès le XVII^{ème} siècle, le reblochon perd son caractère clandestin, parallèlement à la disparition de l'auciège au profit de redevances en argent ou en fromages, et apparaît dans les contrats de location de terre. L'idée d'une origine frauduleuse est aujourd'hui utilisée par des responsables du développement pour mettre en valeur la culture et le caractère fort des habitants de la Vallée de Thônes : elle sert notamment les intérêts touristiques de la vallée et plus spécifiquement la promotion du reblochon. Ce fromage était donc issu d'une seconde traite, dont le lait était transformé à la ferme en Haute-Savoie.

Dans ce département, les fruitières étaient nombreuses et fabriquaient des gros fromages, en particulier l'emmental⁹⁷. Celui-ci était considéré comme le produit fiable par excellence. L'augmentation de la production laitière dans le département au XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle, liée à la mécanisation de l'agriculture, fut à l'origine de la construction de nouvelles fruitières, qui connut son apogée en 1907 avec 437 fruitières comptabilisées. Un ancien fromager, lui-même fils de fruitier, explique que "les gens venaient aider à la fruitière, souvent les ouvriers étaient des membres de la famille. Ils aidaient à mettre les

⁹⁶ L'auciège (aussiège ou ociège) était un droit que percevait le seigneur (propriétaire) sur l'exploitation de l'alpage. Cette redevance était basée sur la quantité de fromage produite en un jour par l'ensemble du troupeau et mesurée en pots de lait dont on savait la quantité de beurre, de sérac ou de fromage qu'ils pouvaient donner. L'auciège pouvait être fixé à un ou plusieurs jours de production de l'alpage.

⁹⁷ Jusque dans les années soixante-dix, l'emmental s'écrivait avec un "h". Ce serait pour différencier l'emmental suisse et l'emmental français que le "h" aurait disparu en France.

couvercles de bois ou les poids sur les reblochons. Ils s'occupaient aussi parfois des comptes." La fruitière jouait un rôle important dans une commune, elle était le lieu où les habitants – et pas seulement les producteurs – se rencontraient. C'était un lieu de sociabilité très fort.

Tableau 4 - Nombre de fruitières en Haute-Savoie entre 1820 et 1907

1820	1840	1860	1880	1890	1900	1907
20	26	95	260	297	417	437

(Sources : Données issues de Louis Vuichard, 1989 – Nos fruitières, nos fruitiers, Savigny).

Entre les deux guerres, 1919-1939, la production fruitière du reblochon s'intensifia car plusieurs furent construites dans les villages du canton de Thônes et dans la Vallée Verte. Au début, elle ne fonctionnait que du 15 septembre au 15 juin car les agriculteurs *emmontagnaient* ou mettaient leurs vaches en montagne.

Au fur et à mesure du développement de la production, de sa zone et de ses conditions de productions, les professionnels de Haute-Savoie ont senti la nécessité de se regrouper pour structurer la filière. Le 11 décembre 1932 était créé le "Syndicat des expéditeurs de véritables reblochons", puis le 16 avril 1938 naissait le "Syndicat des producteurs de lait et de reblochons du canton de Thônes et des communes limitrophes".

Après la Seconde Guerre Mondiale, la production fruitière de reblochon a diminué, notamment du fait de l'augmentation de la production fermière. En 1949, il restait 73 fruitières en Haute-Savoie qui produisaient 750 tonnes de reblochon par an. Inquiets de l'extension de la zone de production, les professionnels ont établi des conditions de production et limité la zone. C'est le 7 août 1958 que le syndicat du reblochon obtiendra l'appellation d'origine contrôlée délimitant l'aire de production à 15 cantons en Haute-Savoie et 2 en Savoie⁹⁸.

Les producteurs de lait qui livrent en fruitière sont très sensibles à ce débat qui pose problème : entre petits ateliers de transformation et industriels, les discussions sont vives. Certains responsables professionnels sont inquiets devant le peu de mobilisation des producteurs de lait qui se dirigent vers la livraison de lait aux industriels, attirés selon eux "par le profit à court terme et délaissant l'outil de production". Les débats sur la définition des critères du fruitier furent – et sont encore – âpres et conduisit même le président de l'Union des producteurs de reblochon fermier à la démission, qui regrette que "les fruitières n'aient plus pris conscience de leur poids et de l'image du reblochon fruitier, au moins par rapport à leur poids commercial dans les relations entre producteurs et grande distribution." Un producteur laitier nous confiait qu'ils avaient du mal à définir la mention "fruitier" : "moi ça me désole parce que je m'aperçois de plus en plus qu'on est bridé et contrecarré par les grosses boîtes et ça ça m'interroge énormément pour l'avenir du reblochon, pour l'avenir du SIR et pour l'avenir de toute la filière. Là on est contrecarré en permanence par les industriels qui représentent plus de 80% du reblochon. C'est dangereux, moi je suis inquiet au niveau du partage de la plus-value. On est en train de perdre notre pouvoir, nous les paysans. Et de le perdre la fleur au fusil comme on dit. Les

⁹⁸ Les communes de Savoie faisant partie de la zone AOC reblochon vont disparaître dans le nouveau décret.

industriels "venez donc chez moi" font des ponts d'or aux paysans (...). Aujourd'hui les agriculteurs ne voient que le lait bien payé et pas de problème. Il y en a qui réagissent. On est en train de perdre nos outils, on est en train de perdre notre pouvoir. En plus on laisse s'industrialiser le reblochon, parce que qu'est-ce qui fait la valeur du reblochon, c'est bien sûr sa qualité, parce que c'est un bon fromage mais c'est aussi l'image d'un produit traditionnel, sain et qui n'est pas un produit industriel." A l'heure actuelle, le syndicat de défense du reblochon semble s'orienter vers le règlement suivant : un des critères mis le plus souvent en avant consistait à limiter à 2 millions de litres de lait la transformation. Mais ceci autorisait les entreprises à vendre avec la mention "fruitier" les deux premiers millions de litres de lait puis le reste en "laitier". Ce critère était jugé trop farfelu par les responsables interprofessionnels. Jusqu'à présent, cette question n'est pas réglée. Les propositions actuelles vont dans le sens d'une fabrication bi-quotidienne et d'une limitation du tonnage par fromagerie. Une limitation à 2 millions de litres de lait, la définition d'une aire de collecte, 2 fabrications par jour, un emprésurage plus rapide et un affinage plus long, peuvent, selon les responsables du syndicat, faire réfléchir les industriels pour sauvegarder des zones de fruitières.

La définition d'une dénomination "reblochon fruitier" pose les mêmes questions que celles soulevées pour le qualificatif "fermier" : comment prendre en compte la dimension culturelle des productions dans le cadre d'un dispositif de protection ? On voit les problèmes auxquels sont confrontés les professionnels agricoles, qui cherchent à les éviter en se référant à des normes génériques ou en justifiant leurs choix par des critères techniques.

3.2.4.3. Les différents modes de fabrication

Nous proposons de présenter conjointement les modes de fabrication à la ferme et en fromagerie du reblochon, permettant de mieux faire ressortir les différences dans les différentes phases de la transformation.

Les fermiers se lèvent vers 5 heures le matin et commencent par s'occuper des reblochons en salle de séchage : ils les retournent un par un, chaque jour pendant 8 jours suivant la fabrication.

Vers 6 heures commence la traite. Aujourd'hui, les fermiers ont très largement adopté les machines à traire et les pipe-laits, déversant directement la production dans la cuve. Les pipe-laits sont apparus il y a 40 ans au moins. Selon les fermiers, "l'utilisation des pipe-laits est en partie à l'origine de la disparition de la flore, mais elle facilite beaucoup le travail." Avec une quarantaine de vaches, la traite dure environ une heure. Dans les coopératives, la fabrication a lieu le matin avec le mélange des laits de deux traites, c'est-à-dire que la traite du soir est réfrigérée à 4°C dans un tank et mélangée le lendemain matin avec du lait frais. Les exploitations laitières ont également adopté très tôt les machines à traire et les pipe-laits. Dès les premiers litres déversés dans la cuve, le fermier⁹⁹ ensemece, c'est-à-dire qu'il ajoute des ferments dans le lait. Depuis mars 1998, le service technique du SIR produit et commercialise un ferment dit "spécifique" du reblochon. La majorité des exploitations fermières l'utilisent aujourd'hui, après des débuts difficiles. Changer de ferments a des conséquences sur l'ensemble des phases de la

fabrication. Ainsi, les fermiers n'ont pas complètement abandonné l'utilisation des yaourts, apparu à la fin des années soixante-dix : en effet, certains combinent encore yaourts du commerce et ferment du SIR et modifient progressivement leurs pratiques. Un changement de ferment influence notamment la qualité de la pâte. Du coup, pour maintenir la qualité du produit, chaque fermier essaye de modifier l'alimentation animale, le volume de présure, les temps de caillage, etc. Une productrice fermière nous expliquait que "pour 415 litres de lait, elle met 5 ferments du SIR [qui se présente sous forme de yaourt prêt à l'emploi] et 4 yaourts Baïko [une marque du commerce]. On avance à tâtons pour ne pas prendre trop de risques." Dans les fruitières, les fromagers n'ont pas encore adopté aussi largement ce nouveau ferment. Toutefois, un grand nombre de coopératives appartiennent à des groupes industriels qui fabriquent et vendent leurs propres ferments.

A la fin de la traite, lorsque tout le lait est en cuve, c'est le moment de l'emprésurage. En coopérative, il doit intervenir dans un délai de 24 heures après la traite la plus ancienne. Etant donné que le lait est conservé à 10° C environ, il doit être chauffé jusqu'à atteindre 30 à 35° C, température d'emprésurage. De même, il arrive qu'en production fermière le lait soit réchauffé d'un ou deux degrés car le temps de la mise en cuve fait baisser la température du lait trait. Le volume de présure dépend des caractéristiques du lait : en moyenne, on met 30 cl de présure pour 100 litres de lait. Mais selon ce que recherche le fromager, un fromage plus ou moins dur, avec une pâte plus ou moins onctueuse, il peut jouer sur les doses de présure pour obtenir le produit voulu. La présure aujourd'hui – et depuis plus de 40 ans – est achetée sous forme industrielle, prête à l'emploi.

⁹⁹ Nous utilisons le masculin, toutefois aujourd'hui la division sexuelle du travail a beaucoup évolué, même si les femmes ne s'occupent toujours pas de l'élevage. Les hommes par contre sont passés de l'étable à la cave d'affinage puis à la fabrication. Les femmes s'occupent toujours de la fabrication, elles sont à l'origine du développement de l'agro-tourisme. Les hommes sont responsables de la commercialisation sur le marché ou des relations commerciales plus généralement.



Photo 20 – Fabrication du reblochon. Dans un atelier fermier, la présure se trouve sous forme liquide prête-à-l'emploi. Le producteur doit savoir doser le volume nécessaire en fonction de la qualité du lait et de ses variations possibles (Vallée de Thônes, 1998, M. Faure).

Ensuite, le temps de caillage comprend le temps de prise du gel et le durcissement du gel. Cette phase dure en moyenne une heure, mais elle varie selon le type de fromage que l'on recherche, selon la qualité du lait et la période de l'année. Selon un fermier, "le « vieux lait » [c'est-à-dire du lait de fin de lactation] caille moins vite, c'est différent du lait « plus frais ». On change toujours la présure, il faut s'adapter à chaque période." Ces variations nécessitent un long apprentissage pour être en mesure de contrôler l'emprésurage et pour sentir au toucher l'état de coagulation de lait. Toutefois, les fromagers ne touchent pas à chaque fabrication le caillé : ils ont l'habitude de connaître quotidiennement la qualité du caillage selon sa durée. Il y accorde beaucoup plus d'attention aux périodes de transition, notamment au passage à l'herbe au printemps. Le gel ainsi constitué est enfin tranché à l'aide d'un instrument appelé tranche-caillé. Nous avons observé que les fermiers tranchent d'abord en croix puis en huit ou en arc de cercle.



Photo 21 – Fabrication du reblochon. Après un temps de maturation et de caillage, le producteur découpe le caillé à l'aide d'un tranche-caillé en faisant des arcs de cercle et des gestes en forme de huit (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).

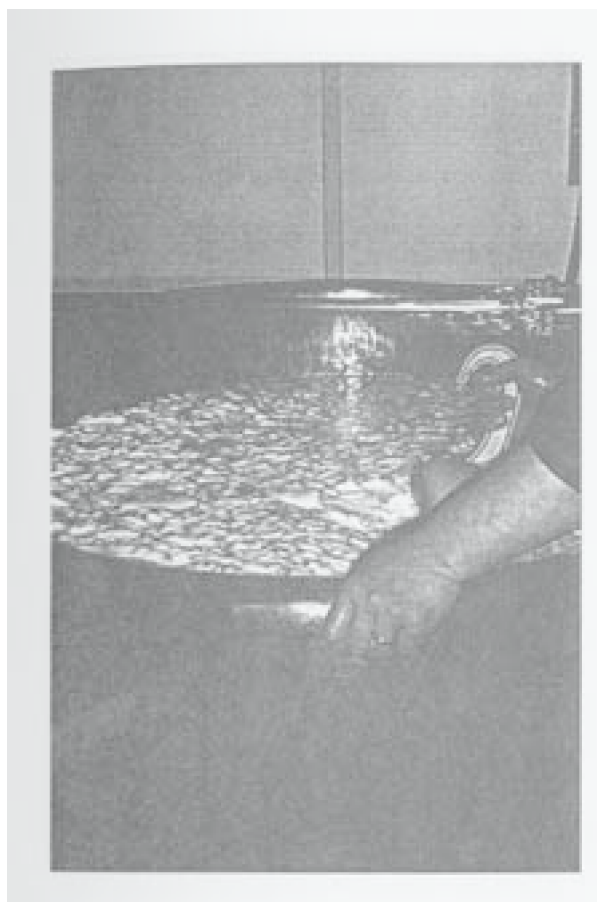


Photo 22 – Fabrication du reblochon. Après le décaillage, les grains sont brassés à l'aide de la poche (pelle – en plastique aujourd'hui – utilisée par les fromagers) pour les séparer et s'assurer de la qualité du caillé (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).

Les coopératives ont mécanisé la transformation, ainsi qu'il leur est autorisé dans le décret d'appellation. Le soutirage en reblochon laitier se fait par soutirage sous vide, c'est-à-dire que le caillé est directement aspiré dans la cuve et déversé dans les moules sur la table de moulage. En revanche, les fermiers déposent une toile de lin sur la cuve, laissant de ce fait le petit lait à la surface, qu'ils retirent au seau, et les grains de caillé au fond.

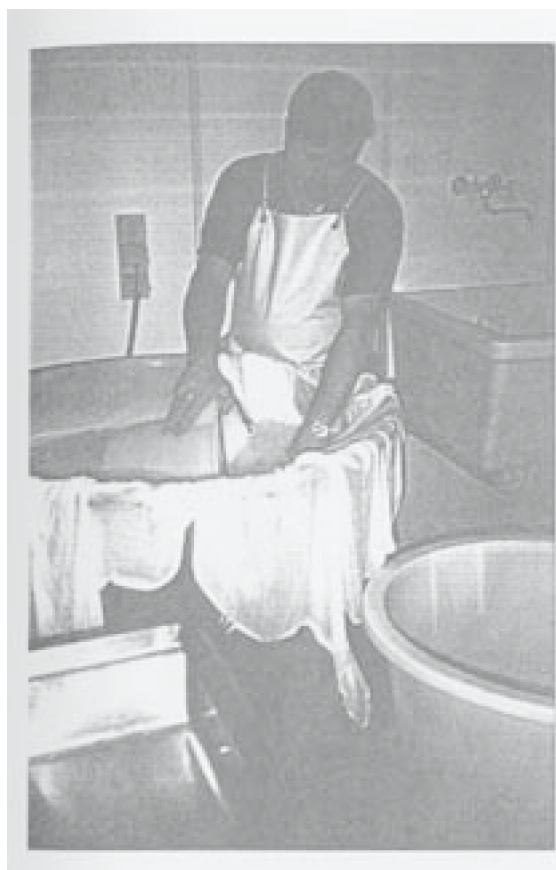


Photo 23 – Fabrication du reblochon. Le lactosérum est en partie évacué au seau : le producteur dépose une toile de lin sur la cuve pour séparer les grains de caillé du petit-lait et plonge le seau pour récupérer le liquide. Celui-ci est souvent versé aux animaux car il est encore riche en matière protéique. En transformation industrielle, le caillé est soutiré sous vide et directement versé dans les moules. (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).

Une fois cette opération réalisée, le moulage est manuel : il s'agit de presser les grains de caillé ensemble et de remplir les moules de façon homogène.

Les fromages sont retournés une à deux fois durant l'égouttage sur la table de moulage ; c'est à ce moment là que sont apposées les plaques de caséine, rouges pour le reblochon laitier et vertes pour le reblochon fermier. Enfin, des poids de 1,5 à 2 kg sont posés sur les fromages moulés pour accélérer l'égouttage jusqu'à la traite suivante en production fermière, c'est-à-dire durant 6 heures environ.



Photo 24 – Fabrication du reblochon. La table de moulage est préparée soigneusement en étendant une grande toile de lin sur les moules micro-perforés. Les poids qui serviront ensuite au moulage sont rangés sur le bord de la table (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).

En production industrielle, le pressage doit également être réalisé à l'aide de poids de 1,5 à 2 kg mais peut varier dans la durée selon le type de matériel utilisé pour le moulage. En effet, le moulage mécanique accélère l'égouttage par rapport à un moulage manuel, ainsi la durée de pressage peut être inférieure en laitier. Durant le pressage, les tables de moulage sont recouvertes d'une toile cirée pour éviter que la température baisse trop rapidement.



Photo 25 – Fabrication du reblochon. Les grains de caillé sont déposés dans les moules et le producteur les rassemble et les presse pour homogénéiser la taille des fromages. On note à droite de la photographie que le petit-lait s'écoule lentement (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).



Photo 26 – Fabrication du reblochon. Après un premier retournement, le producteur appose la plaque de caséine (verte en fermier et rouge en laitier) au milieu du fromage pour qu'elle soit bien visible (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).



Photo 27 – Fabrication du reblochon. Les poids d'environ 1 kilogramme sont déposés sur les fromages pour favoriser l'égouttage (Vallée de Thônes, 2000, M. Faure).

Le saumurage suit la phase de pressage. Les fromages sont déposés dans la saumure durant deux heures environ. Jusque dans les années soixante-dix, certains

fermiers salaient encore à sec, c'est-à-dire qu'ils prenaient un fromage dans une main et le frottaient de façon homogène avec l'autre main. Mais l'augmentation des volumes de production ne permet plus aujourd'hui de maintenir cette pratique. Le saumurage libère du temps pour d'autres activités. En outre, le salage par saumure est plus régulier, plus homogène sur le fromage, ce que préfèrent les affineurs de reblochon¹⁰⁰.

La saumure est un mélange d'eau et de sel, environ 1 kg de sel pour 5 litres d'eau. Les fermiers ajoutent de "l'acide", un produit acheté à l'UPRF "pour éviter que les reblochons glacent : la saumure rend les fromages brillants et un peu gluants". La saumure est renouvelée une fois par mois et il faut chaque jour vérifier le taux de sel et la température. Selon la qualité de la saumure, les fromages peuvent être laissés plus ou moins longtemps. Les fromages sont poussés au fond de la bassine à l'aide d'une grille qui les empêche de flotter à la surface. Ils sont ensuite séchés pendant 8 jours, retournés tous les matins, et lavés au bout de 8 jours.



Photo 28 – Fabrication du reblochon. Après la phase d'égouttage et de pressage, les fromages sont plongés dans un bain de saumure pendant plusieurs heures (Vallée de Thônes, 1998, M. Faure).

¹⁰⁰ Nous reviendrons plus longuement sur la place des affineurs dans le système de production du reblochon car ils jouent un rôle important et se sont imposés récemment.

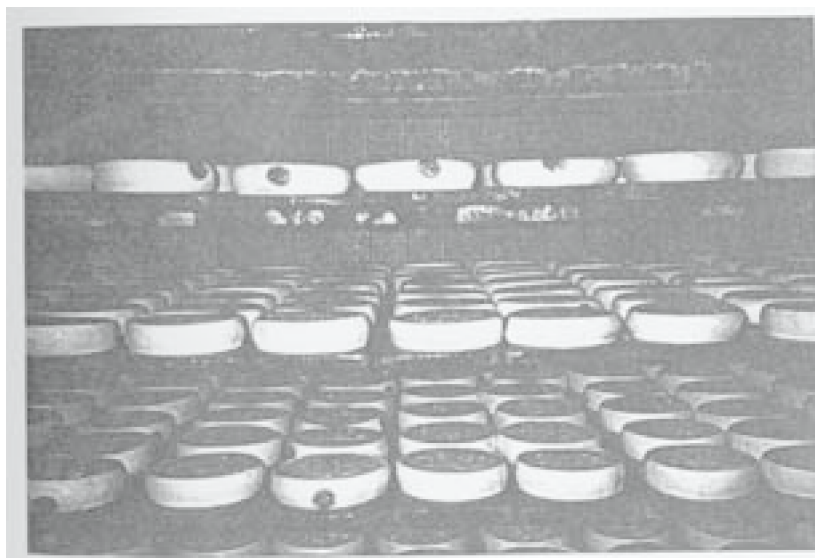


Photo 29 – Fabrication du reblochon. Les reblochons passent ensuite une semaine en salle de séchage, puis affinés durant une dizaine de jours (Vallée de Thônes, 1999, M. Faure).

Les observations menées en suivi de fabrication montrent une homogénéité dans les pratiques de transformation. Même si la production fermière est diversifiée, même si la transformation industrielle est plus mécanisée, ces différentes fabrications sont relativement homogènes. D'ailleurs, les professionnels reconnaissent "qu'aujourd'hui, les reblochons se ressemblent beaucoup, il y a peu de différences."

3.2.4.4. Evolution du règlement technique et changement de pratiques

L'élaboration du règlement technique, la définition des critères de fabrication et du droit d'utilisation des différentes dénominations au sein de l'appellation, ne vont pas de soi. Le décret et le règlement technique qui le complète sont de plus en plus détaillés. Au sein du SIR, un technicien administratif précisait que "le décret avait re-spécifié l'approvisionnement des laits, la séparation des laits, conformes, non-conformes, avec séparation des ateliers. Et puis on a été plus loin dans la technologie de transformation, c'est-à-dire qu'on va jusqu'au pressage, temps de pressage, salage. On a mis des garde-fous à toute la technologie. Le pré-affinage aussi est défini." Plusieurs producteurs que nous avons rencontrés s'accordaient à dire que "la fabrication avait peu évolué d'une génération à l'autre." Elle a peu évolué car il demeure un noyau dur : lait emprésuré avec peu de temps de report, le décaillage se fait de la même manière en dessinant des "huit" dans la cuve, c'est toujours le fromager qui juge de la bonne tenue du caillé en pressant plusieurs grains dans ses mains et secouant ensuite la boule ainsi obtenue. En outre, les méthodes d'affinage ont peu changé, ni dans sa durée, ni dans ses pratiques ; la coloration orange des reblochons est ancienne¹⁰¹ et existe encore grâce à l'utilisation de carotène. Les changements résident essentiellement dans la forme : la transformation fromagère s'est mécanisée : machine à traire, brassage mécanique, brossage et lavage en cave. Ils résident également dans les ingrédients, en particulier pour l'emprésurage et

¹⁰¹ Les producteurs utilisent aujourd'hui du carotène. Auparavant, certains employaient de l'ocre ou du jus de carottes râpées.

l'ensemencement. D'après un producteur fermier du Grand Bornand, "les changements viennent plutôt de l'environnement : trop de quantité, trop lavé, trop propre, il faut réensemencer, le fromage n'a plus de goût. Ce sont les nouvelles normes qui ont imposé des changements de pratiques." Ce producteur fait référence à deux registres différents mais pourtant liés au moins indirectement : d'une part l'augmentation des volumes de production qui exige de sécuriser les fabrications et d'autre part l'accroissement des normes sanitaires et d'hygiène. Dans le premier cas, l'augmentation des volumes de production a conduit à l'élargissement des zones de commercialisation et au renouvellement des relations avec les acteurs de l'agro-alimentaire : un producteur, fermier, fruitier ou industriel, ne peut pas se permettre de prendre le risque de perdre une fabrication ; les conséquences économiques sont trop importantes. Ainsi, un des moyens de sécuriser une fabrication est d'utiliser des ferments issus de souches sélectionnées par des fabricants spécialisés ou d'acheter des yaourts dans le commerce. Ces pratiques sont récentes¹⁰² ; elles résultent également de la demande des distributeurs (les intermédiaires commerciaux et les grandes et moyennes surfaces) pour un produit régulier quantitativement et qualitativement. Parallèlement, dans le second cas, très lié au premier car signes de protection ou de qualité, politique agricole commune, marché commun, les normes en matière sanitaire se sont considérablement durcies. Dans les années soixante-dix, l'utilisation de ferments rimait avec problème de fabrication : les producteurs avaient honte, se cachaient et n'avaient pas recours aux ferments. Aujourd'hui, les ferments sont associés à la transformation industrielle. D'après un producteur fermier de la Clusaz,

"le ferment fait perdre du goût mais sécurise la fabrication. Les agriculteurs sont pris dans un engrenage : le fromage se plaisait dans le bois, ces fromages-là sont ceux qui ont le meilleur goût (...). Le lait est tellement tellement tellement propre qu'il ne sent plus rien, le fromage n'a plus de goût. On recherche la quantité de lait mais on perd tout le reste. D'ailleurs, j'étais à un concours récemment : le meilleur fromage était bourré de staphylocoques."

Les producteurs, fermiers et laitiers confondus, parlent de "lait mort" parce qu'il n'y a "plus rien dedans", "on utilise trop de détergents, on tue tout, bonnes et mauvaises bactéries." Ceux "d'en-haut" ont un discours unanime : "nous en fermier, on travaille une matière vivante, parce que le lait est vivant ; le problème, c'est les industriels, ils ensemencent tout et trop, c'est plus facile, mais au bout du compte notre fromage est mauvais, ça ne ressemble plus à rien." Les industriels laitiers expriment une autre conception de la production : d'une part ils transforment des laits de mélange, c'est-à-dire qu'ils collectent des laits sur plusieurs exploitations qu'ils mélangent ensuite pour la fabrication ; d'un point de vue sanitaire, le mélange des laits et la transformation de volumes importants comportent des risques auxquels les industriels répondent par " la mise en place de démarche d'assurance qualité et la sécurisation maximum de toutes les phases de la fabrication notamment par l'utilisation de ferments." D'autre part, leur logique de production les conduit à fabriquer plusieurs fromages pour "commercialiser un plateau des fromages des Alpes, stratégie indispensable aujourd'hui pour être référencé et pour

¹⁰² L'utilisation de ferments lactiques a notamment été fortement encouragée dans les années soixante-dix pour des redressements de fabrication ; cette pratique s'est ensuite généralisée.

intégrer les circuits de la grande distribution." L'ouverture du premier supermarché à Paris en 1956, puis celle du premier hypermarché, à Sainte-Geneviève des Bois (Essonne) en 1963, était annonciatrice du grand bouleversement des modes de commercialisation que vont connaître l'ensemble des filières industrielles, du textile à l'agro-alimentaire. Les industriels laitiers occupent une place importante dans le système de production du reblochon : ils pèsent 13700 tonnes de fromages par an, soit près de 80% du volume total. En outre, 90% de la production totale est commercialisée en grandes et moyennes surfaces. Cette situation met en lumière les choix des modes de fabrication des différents fabricants.

La question de l'ensemencement n'est pas simple ; le terme même de ferment pose problème : selon un technologue fromager, "c'est un terme ancien, employé pour désigner tout ce qui aidait à la fermentation. On utilisait aussi les termes de *diastase* ou *enzyme*. Aujourd'hui, ces termes ont évolué : un *ferment* est un produit issu de la sélection, produit maîtrisé, connu, par opposition au *levain naturel*, où l'on réserve un lactosérum ou un lait d'une fabrication précédente." Parmi les producteurs qui transforment à la ferme, on distingue deux discours, distinction qui recoupe les différences avant-pays / montagne. Dans l'avant-pays savoyard, les agriculteurs ont une formation technique scolaire forte et la revendiquent ; ils sont demandeurs de conseils et d'appuis techniques et mettent en oeuvre une technologie basée sur leur apprentissage scolaire. En revanche, les agriculteurs de la vallée de Thônes dénoncent l'utilisation abusive de ferments, affirmant "qu'autrefois on n'avait pas besoin de ferments pour faire de bons fromages ; le lait était vivant, les fromages avaient du goût ; il y avait le bois. Maintenant, ils ont tous le même goût, neutre, ils sont standardisés." Les producteurs de lait abondent eux aussi dans le même sens : "aujourd'hui tout est devenu très chimique, ce n'est plus assez naturel, on utilise trop de lessives pour nettoyer les outils, sous prétexte de faire propre, mais à la fin c'est le consommateur qui mange ça. Les laits sont neutres, la preuve il faut réensemencer pour fromager." Par ailleurs, ils distinguent les yaourts des ferments : "maintenant, pour la fabrication, on utilise des yaourts, pas des ferments industriels ; les ferments, c'est de drogue, on ne sait pas ce qu'il y a dedans." Les yaourts sont achetés dans le commerce ; pourtant, ils ne sont pas assimilés à des ferments, ni à une pratique "industrielle". Il semblerait que les producteurs fassent cette distinction car ils savent fabriquer des yaourts, certains le font encore, même pour la transformation fromagère, alors qu'ils ne maîtrisent pas la fabrication de ferments lyophilisés. Les technologues fromagers s'accordent à dire qu'un ensemencement est indispensable pour la fabrication ; toutefois, cet ensemencement peut être très varié. Jusque dans les années cinquante, les producteurs de reblochon fabriquaient eux-mêmes leur présure¹⁰³ et par leur mode de fabrication ils stimulaient un "ensemencement naturel". L'un d'eux nous explique la façon dont ils fabriquaient la présure : "lorsqu'on tuait un veau, les femmes conservaient toujours la caillette¹⁰⁴, qui était lavée et salée pour être conservée. Pour faire la présure, on cousait pour faire comme une poche, parfois on cousait une caillette femelle et une caillette mâle. On remplissait la poche de gros sel et on laissait macérer dans la recuite¹⁰⁵ .

¹⁰³ Des documents d'érudits locaux évoquent l'utilisation de décoction d'orties plongées dans le petit-lait pour emprésurer le lait. Cette méthode se retrouve dans d'autres régions fromagères françaises mais aucun producteur n'en a fait état dans les Alpes au cours des entretiens.

Parfois on rajoutait un peu de vinaigre si la présure n'était pas assez forte. Il fallait recommencer souvent, tous les 10 jours, la caillette et la recuite." Maintenir ainsi une *bonne présure* exigeait beaucoup d'expérience : la présure évolue, elle pouvait s'altérer et s'affaiblir. les producteurs âgés disent qu'il fallait "la goûter le matin pour connaître sa force. On ajoutait parfois du vinaigre si elle n'était pas assez forte." Cette méthode, encore utilisée dans la fabrication du beaufort, est appelée *présure naturelle sur recuite*. Elle a disparu progressivement avec la généralisation de la présure industrielle, qui a engendré des bouleversements dans les pratiques des producteurs. La présure naturelle sur recuite bénéficiait de la flore naturelle et ambiante, forme d'ensemencement, comme c'est le cas en beaufort. Cette technique ayant disparu, les ferments yaourts ou lyophilisés ou liquides sont devenus indispensables. Devant la difficulté d'avoir des ferments satisfaisants pour la fabrication, certains producteurs les produisent eux-mêmes : l'un deux "achète des souches pour 50 FF auprès de l'UPRF qu'il utilise pendant 2 semaines : souche mère la première semaine et souche fille la seconde. Il prend du lait de vache – il précise que "certains utilisent du lait en poudre", il le fait bouillir pendant 30 minutes, puis le baisse à 45°C, introduit et mélange la souche, met en pot d'un litre qu'il laisse incuber dans son incubateur. Il utilise parfois en dépannage des baïkos : mais les fromages sonnent quand on tape dessus car ils ont des trous. Parfois en descendant d'alpage, il n'a pas pu préparer de ferments, alors il utilise les yaourts."

Les formes d'ensemencement interrogent les catégories du sauvage et du cultivé, croisant dans le même temps la question prégnante du sanitaire. Elles sont très variées et pourtant déjà en partie codifiées et intégrées au règlement technique. Il s'agit d'un point nodal dans les relations entre les acteurs du système de production, sur lequel nous reviendrons dans le développement de la problématique.

3.2.4.5. L'encadrement et le conseil techniques en reblochon

Créé en 1981, le service technique interprofessionnel (STI) du syndicat du reblochon propose aux producteurs un appui en fabrication. Il a pour vocation d'aider les professionnels à "maîtriser au mieux les étapes traditionnelles de fabrication pour améliorer la qualité des produits. (...) Des visites régulières de techniciens qualifiés permettent d'instaurer le dialogue entre fabricants et spécialistes, de résoudre les problèmes éventuels et de conserver et codifier certaines pratiques fromagères anciennes nécessaires au respect de la qualité traditionnelle de l'AOC reblochon¹⁰⁶". Parmi ses

¹⁰⁴ La caillette correspond au quatrième compartiment de l'estomac des ruminants, qui sécrète le suc gastrique. *Petit Robert*, 1986, p. 235.

¹⁰⁵ La recuite ou *cueta* est le liquide restant après une fabrication, chauffé et écrémé.

¹⁰⁶ Document SIR. Ce texte expose une grande partie des éléments qui font l'objet de cette thèse. En effet, cette démarche interpelle l'ethnologie quant aux relations entre les différentes formes de savoirs en présence au sein des systèmes de production : que signifie "maîtriser les étapes traditionnelles", "instaurer un dialogue" (y a-t-il des objets communs, médiateurs du dialogue ?), "fabricants et spécialistes" (termes manifestement préférés à producteurs et techniciens) "codifier certaines pratiques traditionnelles" ? L'orientation prise par le SIR de créer un service technique interprofessionnel soulève de nombreuses questions anthropologiques que nous traiterons dans les parties d'analyse.

activités, le service technique, sur la base d'études portant sur l'analyse des flores de surface, a constitué un soucier "spécifique" au reblochon, aujourd'hui mis à la disposition de tous les fabricants¹⁰⁷. Les producteurs ont d'une manière générale intégré ce nouveau ferment et estiment que "c'est quand même mieux pour l'image que d'utiliser des yaourts. Mais même si ce ferment assure plus de régularité c'est au détriment du goût et de la diversité, on va trop vers une standardisation". Ils s'inquiètent également de la fromageabilité du lait, car "si on enlève tous les germes, ça va devenir difficile de fabriquer, ça va être risqué, car les laits sont fragiles." Ce ferment du STI, même s'il est dit spécifique et si les producteurs n'ont pas l'obligation de l'utiliser plutôt qu'un autre, pose problème ; ils craignent une homogénéisation de la production. En outre, les relations avec les techniciens ne sont pas simples, même au travers d'un service interprofessionnel. Selon un producteur du Grand Bornand, "si un technicien doit venir pour dire ce qui ne va pas, c'est que le producteur doit changer de boulot. Sur une exploitation, il faut être capable de soigner ses vaches, de voir où sont les problèmes et les régler soi-même. C'est à force de fabriquer qu'on arrive à maîtriser." Faire appel au technicien demeure une preuve d'incompétence ; avoir recours à l'appui technique révèle les lacunes d'un producteur à maîtriser le vivant, tant pour la transformation fromagère que pour le soin aux bêtes ou pour les conduites d'élevage. Les agriculteurs "d'en-haut" ont des vaches abondances alors que ceux "d'en-bas", laitiers et fermiers, ont des montbéliardes. Les premiers ont "des abondances *bien sûr*, et elles font l'alpage¹⁰⁸." Ils choisissent "des bêtes jolies, bien violettes, avec de belles cornes". Elles sont vendues beaucoup plus cher si elles ont des belles cornes, ça vaut moitié prix sans cornes, même si elle fait beaucoup de lait (...). C'est quand même beau une jolie vache avec une jolie cloche qui descend de l'alpage (...). On est dans des pays touristiques, donc on doit en tenir compte, c'est important." D'autres ajoutent qu'ils "aiment quand elles sont coquettes, bien habillées. Les cornes, ce sont des antennes : les montbéliardes qui sont écornées ne savent plus s'orienter, elles sont bêtes. Et sans les cornes, ça leur enlève leur cachet." Les montbéliardes sans corne sont-elles bêtes ou ne correspondent-elles pas la logique de production des fermiers d'en-haut ? En bas, les laitiers et les fermiers disent que "les montbéliardes sont bonnes laitières, c'est une race d'ici, adaptée à nos régions ; avec l'abondance, l'UPRA a fait n'importe quoi, le croisement avec la holstein a râté. Avec la montbéliarde, on sait où on va." De nombreux éleveurs sont adhérents au contrôle laitier, même si les fermiers lui reprochent une "logique trop technique, trop tournée vers l'augmentation des performances laitières" : "C'est indispensable si on veut suivre un peu ses bêtes, surtout pour les taux de leucocytes et les temps de caillage individuel. Le contrôleur laitier fait les rations de base mais il faut les adapter à son troupeau." Mais en ce qui concerne les soins aux bêtes, les producteurs ont souvent un discours mitigé sur l'intérêt de faire appel au vétérinaire et "préfèrent autant que possible donner aux vaches un traitement homéopathique. De toute manière, une fois qu'on l'a vu faire, on est capable soi-même d'identifier le mal et de la soigner. Il faut prendre le temps de s'investir sur son

¹⁰⁷ L'élaboration de ce soucier et l'incidence de la diffusion de ce ferment sont un point clé de l'analyse des relations entre producteurs et techniciens.

¹⁰⁸ Phrase leitmotiv dans tous les entretiens menés dans la Vallée de Thônes.

exploitation."

Les relations qu'entretiennent les producteurs, fermiers et laitiers, avec l'encadrement technique ne sont pas simples. Pour certains, même ceux que l'on peut définir comme des producteurs traditionnels, vivant dans la Vallée de Thônes, dont l'exploitation s'est transmise d'une génération à l'autre, le conseil technique est indispensable. Il faut qu'une collaboration durable s'établisse. D'ailleurs, le service technique du SIR passe des conventions d'appui technique avec des producteurs, où il s'engage à venir au moins 6 fois par an ; mais en cas de problème, les techniciens sont à la disposition des fermiers pour se déplacer plus fréquemment. Après chaque suivi, le technicien explique oralement ce qu'il a noté, propose parfois des changements, même à titre expérimental. Dans les jours qui suivent, il envoie un rapport écrit, complété d'analyses spécifiques d'échantillons prélevés. Les producteurs, y compris ceux qui refusent l'appui technique, reconnaissent qu'il est préférable d'avoir un service technique interprofessionnel, car les techniciens sont à proximité, "ils vivent avec les gens, il faut qu'ils soient sur place sinon on ne les voit jamais, c'est plus compliqué". Toutefois, les producteurs sont conscients que ces relations ne sont pas simples à établir, notamment parce que les techniciens embauchés sortent d'écoles d'industrie laitière ou d'écoles d'ingénieurs. Ils ne connaissent pas les spécificités du reblochon. Pour essayer de remédier à cette difficulté, un groupe de 6 agriculteurs de la vallée de Thônes s'est constitué pour créer une commission technique avec des techniciens fromagers et des contrôleurs laitiers. Cette commission semble jouer le rôle de médiation : les espaces de confrontation et d'échanges entre les différents acteurs du système de production sont peu nombreux. Selon une agricultrice, "on aide les techniciens à connaître, tous les mois on se réunit ou on va sur le terrain, chez des producteurs qui ont des problèmes. Il faut tout le temps être avec eux, on leur dit ce qu'ils peuvent faire. Si ça se passe mal avec un technicien, s'il refuse de dialoguer, de changer ses méthodes, il faut qu'il parte, ça veut dire qu'il n'a rien à faire ici. Il faut les faire dialoguer."

3.2.4.6. La commercialisation du reblochon

A l'heure actuelle, 90% de la production de reblochon sont commercialisés en grande et moyenne surface, mais les circuits en amont s'organisent autour de plusieurs opérateurs. Les grossistes-affineurs occupent une place prépondérante dans le système, mais ils se sont imposés relativement récemment dans le système. En effet, c'est à partir des années 1850-1860 que le reblochon connaît un essor important que l'on peut expliquer d'une part par l'émigration des montagnards vers les villes pour trouver du travail dans les usines, d'autre part par le développement des voies de communication – et on notera à ce propos l'ouverture de la ligne de chemin de fer Annecy-Paris via Aix-les-Bains en 1866 – et enfin sans doute le tourisme¹⁰⁹ qui commença à se développer dans les années qui suivirent. Au lendemain de la première Guerre Mondiale, le reblochon représentait une bonne valeur d'investissement puisqu'il se commercialisait à bon prix en France mais également dans les pays limitrophes, en Suisse et en Italie : s'installer comme négociant assurait une rentabilité rapide et intéressante de l'investissement. On assiste durant la première moitié

¹⁰⁹ Il s'agissait au départ d'un tourisme de proximité, notamment avec l'ouverture de la ligne de tram Annecy-Thônes en 1898.

du XX^{ème} siècle à une augmentation de la production (développement des fromageries et installation de producteurs fermiers dans l'avant-pays savoyard) parallèlement à l'apparition de nouveaux débouchés. L'installation de grossistes-affineurs allège la charge de travail en cave, activité lourde pour les producteurs dont les volumes de production augmentent.

Une particularité subsiste dans la Vallée de Thônes. Le marché du mercredi au Grand Bornand¹¹⁰ (Vallée de Thônes) est le lieu où se retrouvent chaque semaine producteurs et affineurs. Les producteurs se regroupent toujours à la même place, ils sont sur le marché avec les autres commerçants mais ils ne vendent pas aux consommateurs. Traditionnellement, les grossistes achetaient aux enchères les fromages. Aujourd'hui, les enchères ont disparu, il n'y a toutefois toujours pas de contrat écrit. Les producteurs vendent en général aux mêmes grossistes mais chaque mois, cette relation commerciale peut être remise en cause. Entre producteur et grossiste existe une sorte de contrat moral ou de confiance : certains grossistes continuent à acheter les reblochons d'une même famille d'une génération à l'autre même si la qualité des fromages n'est pas la meilleure. D'ailleurs, comprendre les critères du prix d'achat est chose complexe : le prix ne dépend pas que de la qualité du produit, mais des relations établies au cours des années, basées sur la confiance, sur la reconnaissance des savoir-faire. Ce système de vente sur le marché se perpétue alors qu'il serait plus simple de faire venir directement les grossistes sur l'exploitation. Or, deux raisons principales expliquent cette pérennité : d'une part, le marché est le lieu où tous les producteurs fermiers de la vallée se retrouvent chaque semaine ; c'est un lieu fort de sociabilité ; en outre, ils peuvent comparer les produits, connaître parfois les prix de vente et discuter de l'évolution de la production. D'autre part, et c'est sûrement la raison essentielle, ce sont "les patrons qui se déplacent" ; selon les fermiers, "si les affineurs achetaient directement dans les fermes, ce serait les ouvriers qui viendraient en camion." De cette manière, les producteurs estiment "qu'ils gardent une forme de pouvoir par rapport aux affineurs."

Aujourd'hui, il y a des ventes en blanc (lavés), semi-affiné (maximum une semaine de cave) et affiné (15 jours de cave). "Avant, il y a encore 40 ans, les producteurs affinaient plus chez eux", mais avec l'augmentation des volumes de production, la charge de travail est trop importante. Toutefois, les producteurs reconnaissent que "c'est mieux d'affiner, car on peut suivre le produit. Le problème avec les affineurs, c'est qu'on ne voit pas comment évolue notre produit ; on a des retours, mais un mois après, les fromages sont déjà loin."

3.2.4.7. L'agriculture à l'épreuve du tourisme

Un autre volet, très différent des précédents, caractérise le système de production du reblochon : l'accueil à la ferme. Volet différent mais pourtant pas si éloigné de la description faite jusqu'à présent. En effet, dans la vallée de Thônes, mais également ailleurs dans la zone AOC du reblochon, des producteurs, laitiers¹¹¹ et fermiers, se sont

¹¹⁰ Le marché du Grand Bornand date de 1795. Un journaliste du *Journal de la Vallée de Thônes* décrit en 1927 le négoce entre producteurs et affineurs : à cette époque, les relations commerciales avaient lieu la nuit. Il explique que "vers minuit se retrouvent sur la place du village les producteurs et les acheteurs, qui négocient le prix et le nombre de pièces."

engagés dans des stratégies de valorisation de leur produit et de leur métier au travers de l'accueil à la ferme :

"on leur parle du pays, comment les gens vivent, on est sympa, ils sont contents et ils achètent. Les touristes, ce qu'ils veulent, ce n'est pas visiter, c'est discuter et échanger avec l'agriculteur. En plus, ça fait une bonne publicité pour le pays et même si on y consacre du temps, on s'y retrouve financièrement. Ce système est bon parce que les gens sont contents, ils se prennent au jeu, il ne faut pas leur parler que de la fabrication mais du pays. On valorise mieux notre fromage."

Les producteurs ne font pas de l'accueil pour augmenter leur vente directe, car ils ont des contrats réguliers avec des grossistes : "ce serait trop risqué de changer. Au mois d'août, en alpage, on n'a plus rien à vendre aux touristes parce qu'on a tout vendu aux grossistes. Si on a une mauvaise saison, la production nous reste sur les bras, alors on ne prend pas ce risque."

L'accueil à la ferme est un aspect important du système de production, même s'il est marginal d'un point de vue économique avec rétribution directe à court terme. En revanche, d'un point de vue social et culturel, il occupe une place très importante puisqu'il est l'occasion de rencontres entre producteurs et touristes, puisque à ce moment-là les producteurs organisent une mise en scène de leur métier, de leur mode de vie. Ce thème sera approfondi dans l'analyse car il mérite que l'on s'y attarde longuement. On notera d'ailleurs que dans différents documents de promotion du syndicat ou dossiers historiques réalisés par des érudits locaux, en particulier les Amis du Val de Thônes, on identifie l'étymologie du mot reblochon à deux termes patois : d'une part, comme nous l'avons vu précédemment, *reblochi* signifiant "seconde traite" et d'autre part *rablasse* ou *rablache*, "action de marauder". Cette origine est également revendiquée par les producteurs eux-mêmes. Toutefois, on peut s'interroger sur le rapprochement de ces deux termes. En consultant l'*Atlas linguistique du Jura et des Alpes du Nord*¹¹², il semble en effet que le terme reblochon provienne de *reblochi* ; en revanche, le rapprochement phonétique avec *rablasse* ou *rablache* paraît très hasardeux. Il octroie une origine frauduleuse au fromage, origine valorisante et plaisante pour les acteurs de la production et les touristes.

¹¹¹ Il s'agit de producteurs de lait livrant en fromagerie et non à des industriels.

¹¹² Martin J.-B. et Tuillon, G., 1974 - *Atlas linguistique du Jura et des Alpes du Nord*, Paris, C.N.R.S., 2 vol. (ALJA).

4. Impact de l'AOC dans les processus de patrimonialisation : un compromis à construire et une mise à l'épreuve du collectif

4.1. Une hétérogénéité d'acteurs impliqués

Entrer dans une logique de demande d'appellation d'origine contrôlée nécessite de se regrouper : l'ensemble des demandeurs, producteurs fermiers, producteurs laitiers, affineurs grossistes, responsables de coopératives, etc., doit se réunir au sein d'un syndicat interprofessionnel et constituer un dossier comportant les informations nécessaires à l'évaluation de l'antériorité du produit, des caractéristiques du terroir et des savoir-faire et pratiques techniques. Elaborer une AOC nécessite de réfléchir aux éléments caractéristiques susceptibles d'être consensuels, donc sur lesquels on peut faire fonctionner un patrimoine collectif. Le processus de patrimonialisation suppose de distinguer ce qui fait sens pour l'ensemble des acteurs, et d'établir à partir de ces éléments un cahier des charges qui rassemble et condense les points de vue, les intérêts,

les logiques. En d'autres termes, ce travail exige une prise de conscience des éléments identitaires et traditionnels de la communauté en question. Les acteurs sociaux impliqués apportent des définitions propres à leurs conceptions de l'objet qui devient par-là même un enjeu majeur dépassant le cadre strictement agricole, le champ d'action et les compétences de ces acteurs s'élargissant du même coup. La multiplicité et l'hétérogénéité des acteurs, de leurs savoirs et de leurs représentations, sont une source d'incompréhension et de tension. Entrer dans une démarche d'AOC favorise les échanges mais les relations entre les groupes d'acteurs sont complexes. Elle met à l'épreuve le collectif.

La constitution du dossier de demande d'appellation abondance illustre bien le décalage qui peut naître entre le projet initial et la réponse finale : les critères d'acceptation de l'AOC ont introduit une rupture entre les différents groupes d'acteurs impliqués. Les producteurs fermiers de la vallée d'Abondance, à l'origine de la demande et porteurs du projet, se sont sentis dépossédés des attributs identitaires de leurs fromages.

Le développement des productions abondance, beaufort et reblochon les a inscrites dans le marché agro-alimentaire : elles sont ainsi aujourd'hui au coeur des enjeux et sont soumises à la même réglementation que les autres produits agricoles et alimentaires commercialisés. De ce fait, les acteurs impliqués dans ces systèmes de productions se sont multipliés et diversifiés. Les syndicats de défense entretiennent des relations tant avec les organismes techniques (contrôle laitier, institut technique du gruyère, coopérative d'insémination artificielle, UPRA) qu'avec des OPA (chambres d'agriculture, centres de gestion) ou des structures administratives (DDAF, DSV, DDCCRF). On notera que la normalisation croissante et les exigences sanitaires conduisent à accroître le poids des techniciens : ils sont pour certains le relais de la réglementation, ils mettent en oeuvre les directives, qu'elles émanent d'orientations européennes ou nationales.

En outre, les responsables professionnels ont également affaire à des acteurs dépendant d'organismes non agricoles, mais culturels, touristiques, économiques et politiques, qui interfèrent dans la définition des fromages, dans les orientations des syndicats, dans les projets de développement. Les systèmes abondance, beaufort et reblochon sont insérés dans la vie locale, les activités agricoles se lisent dans le paysage (architecture vernaculaire, inalpage, pâtures). Du coup, les productions intéressent très directement d'autres acteurs qui perçoivent dans l'agriculture des éléments de ressource pour un projet touristique ou culturel. Les agriculteurs eux-mêmes ont fait évoluer leur métier : la production n'est plus la seule activité agricole définissant le métier, preuve en est le développement de l'agro-tourisme dans les Alpes du Nord.

La recherche d'un référentiel commun est une des difficultés principales de l'élaboration du règlement technique dans la mesure où le poids de chacun des acteurs impliqués n'est pas le même. L'élaboration d'une appellation d'origine contrôlée nécessite d'établir un ensemble de références communes, qualifiant le produit et correspondant à des règles collectives, et donc de construire un dialogue, soit à partir de dispositifs, soit par l'intermédiaire d'un tiers. A partir des normes générales (règlements nationaux et européens), un ensemble d'acteurs participe à cette construction ; on peut distinguer principalement trois catégories : les scientifiques, les techniciens et les professionnels

agricoles. Les acteurs du processus de qualification développent leur argumentation à partir des différentes façons de produire : la spécification des savoir-faire et des pratiques techniques est la base du référentiel commun et induit une certaine logique d'action. Pour illustrer, limiter à deux races animales, tarentaise et abondance, la production laitière pour le beaufort, correspondrait à un choix particulier d'agriculture. Ce qui semble dénué de sens pour les uns correspond au contraire à des pratiques cohérentes, significatives, pour les autres, possédant leurs propres formes de contrôle. La dimension immatérielle de ces productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles revêt un poids important, souvent sous-estimé lors des procédures de protection. Les savoirs et savoir-faire empiriques sont partie prenante dans l'identité du produit et des producteurs locaux. Il paraît essentiel de prendre en considération tous ces éléments et de montrer que les processus de qualification, et en particulier la production d'un référentiel commun, nécessite de faire des choix, issus d'un rapport de force entre les groupes d'acteurs impliqués. C'est sur la base de l'articulation des trois formes de connaissances, scientifique, technique et vernaculaire, que s'élaborent les règles communes d'action. Le choix des éléments retenus dans les décrets d'application se fait au détriment d'autres. Les savoirs technico-scientifiques laissent peu de place aux savoirs vernaculaires dans un contexte de normalisation ainsi que nous le développerons. La variabilité, la malléabilité, l'empirisme, sur lesquels reposent les savoirs vernaculaires, sont considérés comme un poids par les instances chargées de l'évaluation et du contrôle des systèmes de production et cette situation conduit à édulcorer et vider de leur substance et de leur sens les critères discriminants. En outre, ceci pose la question de savoir qui établit les limites entre ce qui est admissible et ce qui ne l'est pas et sur quelle base - donc quelle logique - on construit ces critères. Le poids des savoirs scientifico-techniques dans un cadre normatif est important : nous montrerons l'élasticité des grilles d'interprétation des normes, en particulier des normes sanitaires, où le "zéro défaut" est l'objectif à atteindre.

Les acteurs des systèmes de production ne mènent pas d'actions individuellement ; ils s'insèrent dans des groupes au travers desquels ils participent aux activités collectives. Ces structures correspondent à des syndicats interprofessionnels, à des groupements de développement agricole, des coopératives, des comités de pilotage tels ceux existants au sein du GIS Alpes du Nord, c'est-à-dire des dispositifs qui régissent et qui donnent un cadre aux discussions et à la conception de projets, qui agissent comme des interfaces entre les groupes. Leur participation à ces structures favorise la reconnaissance et la légitimation de leur système de production. Ainsi, nous voulons montrer que ces dispositifs sont impliqués dans le processus de qualification des produits, puisqu'ils reconnaissent certaines pratiques, certaines formes de savoirs, et contribuent à la production de connaissances et de représentations. M. Maurice soulevait en introduction du colloque sur les cultures populaires¹¹³ une question centrale : "les cultures dites "populaires"¹¹⁴ doivent-elles être interprétées en référence à la culture dominante,

¹¹³ Colloque à l'Université de Nantes, *Les cultures populaires. Introductions et synthèses*, organisé par la Société d'Ethnologie Française et la Société Française de Sociologie, 9-10 juin 1983.

¹¹⁴ Le terme *populaire* est pris dans son sens le plus large. Il recouvre à la fois des savoirs locaux, vernaculaires, voire localisés, des savoirs ouvriers, etc.

c'est-à-dire comme culture dominée, ou bien peut-on leur reconnaître une autonomie relative, par laquelle s'exprime l'identité collective de groupes particuliers ? Autrement dit, les cultures populaires sont-elles condamnées à être interprétées comme des "équivalents fonctionnels" antinomiques par rapport à la culture dominante, ou bien se définissent-elles selon leur propre logique ?" (1983 : 29). La participation des acteurs à ces dispositifs les inscrit dans des processus cognitifs collectifs, en partie à l'origine de leur statut, dont ils mobiliseront les connaissances dans la qualification des productions.

4.1.1. Les groupements de développement agricole : des dispositifs locaux comme relais entre agriculture et société ?

La Fédération régionale des groupements d'études et de développement agricole Rhône-Alpes (FRGEDA) a encouragé très tôt une stratégie de qualité des produits, allant ainsi à contre-courant du modèle productiviste. Dans les Alpes du Nord, ces groupements se sont ainsi développés de façon distincte des autres régions françaises. Les groupements de développement agricole en Savoie¹¹⁵ ont joué dès les débuts un rôle prépondérant grâce à leur approche horizontale de l'agriculture, travaillant en collaboration étroite avec les acteurs du tourisme, des commerçants, des élus, etc. Ils ont participé à l'enracinement de l'agriculture dans l'espace, dans le temps et dans la société. C'est sous l'impulsion de certains techniciens, animateurs de ces groupements, que des coopératives laitières ont vu le jour dans des zones difficiles où l'élevage demeurait l'activité principale. En Savoie, les groupements de développement agricole sont animés par des techniciens qui ont réaffirmé l'entrée locale, c'est-à-dire que l'entrée technique a perdu de son importance au profit d'une entrée plus d'aménagement, fonction de l'espace, préservation du tissu agricole, en renforçant la participation des collectivités territoriales. Ils ont une approche horizontale, ce qui signifie qu'ils prennent en compte l'ensemble des acteurs susceptibles d'intervenir dans le développement local. Ces groupements se sont développés dans les années soixante-dix car il y avait une urgence face à la déprise agricole. C'est à cette époque que la filière beaufort s'est reconstruite. En Savoie, les groupements sont des GEDA (Groupement d'études et de développement agricole) ou des GIDA (Groupement intercantonal de développement agricole) selon les vallées. Ils sont animés par les techniciens de secteurs du SUAD¹¹⁶. Ils regroupent un grand nombre d'adhésions, quelles que soient les tendances techniques et politiques, ils sont donc puissants : ils sont des interlocuteurs crédibles pour toutes sortes d'opérations : par exemple, ils peuvent être maîtres d'ouvrage pour des opérations de gestion de l'espace. D'une manière générale, ils sont très marqués par leur technicien - animateur : la coopérative de Saint-Sorlin d'Arve, telle qu'elle existe aujourd'hui, a été construite sous l'impulsion d'un technicien de secteur, qui en est encore actuellement le directeur. Chacun

¹¹⁵ Les GDA de Savoie ont défendu dès les années soixante une position distincte des structures nationales, fondée sur le maintien et la mise en valeur de l'organisation traditionnelle agricole : la dynamique des fruitières, coopératives à gestion directe, renforce le rôle des agriculteurs dans la définition des orientations collectives.

¹¹⁶ Ce service de chambre d'agriculture a, en Savoie, une orientation décentralisante. Mais ceci pose des difficultés pour insuffler une politique départementale.

a orienté son secteur selon ses compétences.

Toutefois, on note des limites : tout d'abord, ces groupements assument aujourd'hui moins leur mission de départ, qui était de former des gens à prendre des responsabilités. Par ailleurs, les GEDA ou GIDA sont devenus de petites institutions locales et on constate un processus de notabilisation des responsables : ce sont des zones à enjeux qui ne favorisent pas la remise en cause, la réflexion et le recul. Les femmes notamment se sont retirées de ces groupements car elles ne s'y retrouvaient plus : les groupements ne vont plus suffisamment de l'avant, elles estiment qu'il n'y a plus suffisamment de débats internes. "C'est surtout devenu une affaire d'homme", selon un responsable de chambre d'agriculture. Ceci pose problème au sein du SUAD : il se composerait maintenant d'individualités plus que d'un collectif. La personnalité des techniciens et leur implication locale renforcent leur singularité les uns par rapport aux autres. Ils sont très engagés dans les groupements. Mais cette situation est un atout prépondérant pour le développement et la valorisation de l'agriculture de montagne. Elle permet de rapprocher techniciens et agriculteurs. On peut suggérer que les groupements sont des interfaces et des médiateurs entre des savoirs, des compétences, des perceptions. Ils sont des lieux où différents acteurs sont amenés à débattre de projets tels que l'évolution de la coopérative fromagère, de la gestion de l'espace, des activités touristiques à développer avec de nouveaux partenaires, de la mise en place d'une filière viande pour valoriser un secteur de l'élevage consubstantiel de la production laitière.

On voit ainsi à quel point les groupements de développement agricole en Savoie entretiennent des relations très fortes avec les coopératives de transformation fromagère ; leurs actions s'inscrivent dans une cohérence locale, bien qu'ayant leur propre autonomie d'action. En revanche, dans les zones d'abondance et de reblochon, dans le département de la Haute-Savoie, les *systèmes d'action locaux* (de Sainte-Marie et *alii.* 1995) se sont développés en dehors des règles collectives d'action et se trouvent aujourd'hui en décalage notamment avec les orientations des syndicats interprofessionnels.

La Haute-Savoie est marquée par des CETA plus que par des GVA, même si aujourd'hui la tendance s'inverse. Les CETA regroupaient des agriculteurs intéressés par les innovations techniques, l'augmentation des performances des animaux, la modernisation de l'agriculture. Mais aujourd'hui, les CETA ont perdu leur caractère innovant, leurs activités se sont considérablement réduites. Lorsque les techniciens ont intégré les chambres d'agriculture et ont été mis à disposition pour les groupements, des Sociétés d'intérêts collectifs agricoles (SICA) ont été créées. En Haute-Savoie, il existe la SICA du Haut-Chablais, la SICA du Pays du Mont Blanc, la SICA des Bornes et la SICA Arves-Giffre-Risse. Les SICA ont une approche plutôt verticale du développement agricole, c'est-à-dire qu'elles raisonnent en terme de filière. Les thèmes de travail sont pour exemple les mises aux normes, les bassins versants, la production fermière, l'amélioration des alpages. La Haute-Savoie a subi une forte pression foncière, notamment due au tourisme, ce qui a contribué au renfermement de l'agriculture sur elle-même. En outre, l'avant-pays haut-savoyard a un pouvoir supérieur à la montagne, il innove, il intègre des nouveautés techniques, il a une orientation semi-productiviste, c'est-à-dire de nombreux GAEC avec des quotas de 300 000 à 400 000 kg de lait, qui, malgré leur taille importante, assurent une production fermière. Certains GAEC ne

produisent pas seulement du lait, ils fabriquent également des fromages, en particulier des reblochons, des tommes et un peu d'abondance. Ils sont un poids très important dans les décisions des interprofessions concernées.

Les GVA féminins, après une période creuse, sont aujourd'hui à nouveau actifs : ils rassemblent les femmes qui produisent à la ferme. Les activités principales recouvrent des thèmes aussi divers que la mise aux normes des bâtiments, l'éducation des enfants, les innovations techniques, les problèmes de fabrication, l'agro-tourisme, ainsi que des activités de loisirs et de sociabilité au travers de sorties de ski ou de voyages. Lorsque les agricultrices ont besoin d'être informées sur un point précis, elles font intervenir un technicien (service technique interprofessionnel, direction des services vétérinaires, SUACI montagne, ITG), et les hommes sont invités à y participer s'ils le souhaitent. Les GVA permettent aux femmes d'échanger autour de thèmes qui ne concernent que leurs propres activités, en particulier la fabrication fromagère et les visites à la ferme. Ces groupements de vulgarisation agricole sont des lieux d'échanges et de confrontation de points de vue, mais également d'initiatives et d'innovations pour mieux valoriser leur travail et les produits. Les femmes ont souvent été à l'origine de l'introduction des nouveautés techniques sur les exploitations. D'après un ancien responsable régional du développement agricole,

" les femmes jouent un rôle très important. C'est elle qui répond au téléphone, c'est elle qui prend rendez-vous, c'est elle qui va voir le fils. C'est déjà tout un secteur. C'est elle également qui s'occupe de l'éducation et de la formation des enfants, c'est par là-même qu'elle oriente ou décourage les enfants dans l'agriculture. Elles ont un rôle énorme. En plus, elles innovent, elles introduisent des productions nouvelles. Et ce qui concerne l'agro-tourisme ... C'est la femme qui accueille, quand il y a des repas à faire ... Tout ce qui concerne la cuisine, le repas à faire, le bouquet de fleurs quand les touristes arrivent. Si la femme ne veut pas l'agro-tourisme, ce n'est pas la peine de le lancer sur une exploitation. En général, les relations sociales de l'exploitation passent par la femme : c'est elle qui va faire les courses, c'est elle qui va porter la pièce à réparer, donc le contact du couple, la socialisation du couple, se fait par la femme. C'est pour ça que les groupements féminins sont très importants, et c'est pour ça qu'ils demeurent."

Ces exemples montrent que les dispositifs locaux ont construit leur propre logique d'action, leurs propres stratégies et leurs propres modes de légitimation. Ces dispositifs, permettant la négociation entre les différents groupes d'acteurs impliqués, correspondent aux systèmes d'action locaux tels qu'ils ont été développés par de Sainte-Marie et *alii.* (1995). On notera par ailleurs que s'entrecroisent plusieurs réseaux puisque les agriculteurs, outre leur engagement dans des groupements de développement agricole, participent également à des comités de pilotage d'actions spécifiques (valorisation du patrimoine rural, développement d'une filière viande), à des conseils d'administration (écomusée, centres d'interprétation), à différentes associations, qui contribuent à les inscrire dans le local et dans le territoire. Par ces intermédiaires, ils échangent et confrontent leurs points de vue dans des débats impliquant un nombre croissant d'acteurs dont les sphères d'activités et les responsabilités sont distinctes.

4.1.2. Elevage, transformation fromagère : des techniciens spécialisés pour chaque activité

Les agriculteurs sont confrontés à des services techniques de plus en plus spécialisés, multipliant ainsi le nombre de leurs interlocuteurs. Tout d'abord, nous distinguons le technicien de secteur : conseiller polyvalent, il est rattaché au Service d'utilité agricole et de développement (SUAD), service de chambre d'agriculture. Ce technicien joue un rôle prépondérant car il est animateur dans son secteur soit d'une Société d'intérêt collectif agricole (SICA) en Haute-Savoie, soit d'un Groupement de développement agricole type GEDA ou GIDA en Savoie¹¹⁷. Il intervient dans l'exploitation au moment de l'installation ou de la modernisation de celle-ci pour apporter une approche globale du système de d'exploitation ; il intervient également ponctuellement lors de situations difficiles. Selon les secteurs, le technicien a acquis une notoriété importante, il est responsable d'une zone, il est incontournable pour toute action de développement agricole. Le technicien de secteur est proche des agriculteurs, au quotidien, et il est rattaché à une chambre d'agriculture, il est l'interface entre une logique plus technicienne et des pratiques plus culturelles.

Par ailleurs, le contrôleur laitier ou conseiller d'élevage, rattaché au Contrôle laitier, parfois lui-même intégré dans une chambre d'agriculture (cas de la Haute-Savoie), est également très présent sur les exploitations. Le contrôleur laitier travaille sur un secteur bien précis, par zone. Son travail consiste à récolter des échantillons de lait pour les analyser (Taux Protéique, Taux Butyreux) et faire des pesées de lait (11 visites par an et par exploitation). Les contrôleurs laitiers travaillent en alternance, c'est-à-dire un mois le matin, le mois suivant le soir¹¹⁸. La pesée est faite vache par vache dans l'objectif de la sélection des taureaux et de l'augmentation des performances laitières. Progressivement, les agriculteurs ont demandé un suivi de l'alimentation des animaux, donc le contrôleur laitier élabore également des rations personnalisées pour chaque exploitation. En Savoie, les coopératives fabriquant du beaufort incitent les producteurs de lait à être adhérents au contrôle laitier¹¹⁹ : les collecteurs de lait, tels que les coopératives, ont demandé aux contrôleurs laitiers d'analyser les taux de leucocytes par vache car, suite à une directive européenne, le seuil est limité à 400 000 cellules : si un producteur se trouve au-dessus de ce seuil trois mois consécutifs, il peut y avoir un arrêt de collecte¹²⁰ de son lait.

Un autre technicien en charge de l'élevage, l'inséminateur artificiel, est rattaché à une coopérative d'insémination ; c'est l'Union des coopératives qui décide des programmes de sélection à l'échelle nationale. Il assure l'insémination artificielle. Toutefois, nous avons

¹¹⁷ On pourra se reporter à l'ethnographie du beaufort pour approfondir l'impact des groupements de développement agricole.

¹¹⁸ Sauf pour les petites exploitations, qui sont au contrôle B, puisqu'elles font la pesée elles-mêmes.

¹¹⁹ Les incitations sont financières : les coopératives prennent en charge une large partie du coût de l'adhésion au contrôle laitier : environ 400 FF par vache plus une part fixe par étable.

¹²⁰ Cette procédure pour le traitement des laits hors normes s'applique depuis le 01 avril 1998.

noté que plusieurs agriculteurs, bien que faisant appel à l'insémination artificielle, possèdent toujours un taureau : la plupart n'ont pas su nous expliquer pourquoi ils combinaient les deux. Mais en croisant différents entretiens, il semblerait que la raison principale vienne du fait l'inséminateur n'intervient pas tous les jours de la semaine. Or, les chaleurs ne peuvent pas être contrôlées, elles peuvent arriver un jour férié. De même, tous les inséminateurs ne montent pas en alpage, or certaines vaches ont leur chaleur à ce moment de l'année. Ainsi, avoir un taureau sur l'exploitation permet la monte naturelle sans dépendre de l'inséminateur. Par ailleurs, nous avons noté et observé que la présence d'un taureau, animal pourtant dangereux, renforçait l'identité de l'éleveur et ses compétences aux yeux des autres agriculteurs. Parallèlement, les orientations de l'UPRA abondance depuis 20 ans ont fait naître des confusions et n'apparaissent pas clairement aux éleveurs : certains préfèrent travailler sans l'inséminateur. On peut également traduire ces discours en terme de préservation de savoir-faire : les éleveurs ont le souci de rester maîtres de la sélection de leur troupeau.

D'autres techniciens interviennent également sur les exploitations : techniciens de la Direction des services vétérinaires, de la commission d'agrément, etc. Mais leur rôle est plus répressif que conseiller et ils sont moins impliqués localement. C'est pourquoi nous avons choisi de ne pas détailler leur implication. Nous n'avons pas non plus travaillé avec les conseillers de gestion : ceux-ci interviennent dans les exploitations une fois par an pour commenter les résultats comptables et faire des analyses de gestion à partir de quelques repères technico-économiques. Malgré tout, on note l'hétérogénéité et la multiplicité des intervenants techniques sur les exploitations.

Enfin, l'Institut technique du gruyère occupe une place importante dans le tableau agricole des Alpes du Nord. Créé en 1967, c'est le Syndicat interprofessionnel du gruyère, lui-même créé en 1965, qui est à l'origine de la constitution de l'ITG¹²¹ : les membres sont les syndicats des fromages emmental, comté et beaufort ; l'ITG travaille sous contrat avec d'autres syndicats, notamment la tomme, l'abondance, le chevrotin, le bleu du Vercors. Cet organisme technique assure des travaux de recherche et développement (par exemple au sein du Groupement d'intérêt Scientifique des Alpes du Nord), du contrôle qualité (tel que le partenariat avec l'Union des producteurs de beaufort pour le classement technique des fromages) et de l'assistance technique en fromagerie (notamment pour l'abondance qui ne bénéficie pas d'un service technique interprofessionnel). En ce qui concerne l'assistance technique, les techniciens de l'ITG interviennent soit dans l'urgence en cas de problème, soit sur la longue durée avec l'implication du technicien sur le terrain.

Dans notre problématique, nous avons privilégié les techniciens d'élevage et en fromagerie dans la mesure où ils sont directement impliqués dans l'élaboration et le suivi des règlements techniques. Cette forme d'encadrement interfère dans les processus de patrimonialisation : les critères retenus dans les barèmes de notation, qui supposent que l'on en exclut d'autres, et les conduites d'élevage sont l'objet notamment de nombreux

¹²¹ L'Institut Technique du Gruyère, dont le siège social est à Bourg-en-Bresse (Ain), s'appuie sur plusieurs délégations territoriales et laboratoires d'analyses sensorielles : Franche-Comté (instruments lourds), Bretagne (approche consommateur, attitude fromage du lait, criblage des bactéries d'intérêt technologique, test de produits nouveaux), Paris (approche consommateurs), Rhône-Alpes (approche produit avec le criblage des bactéries d'intérêt technologique).

débats car se confrontent dans ces discussions des logiques et des représentations différentes selon que l'on est technicien, technicien interprofessionnel, agriculteur ou responsable de syndicat. Ainsi nous allons analyser dans le détail et illustrer dans le chapitre qui suit le poids des préconisations techniques dans ces processus.

4.2. Le poids des préconisations techniques dans le processus de patrimonialisation

A l'heure où l'Europe s'interroge sur la réforme de la politique agricole commune, où la question sanitaire domine les discussions, les compétences techniques et scientifiques sont fortement sollicitées, souvent à l'occasion d'expertises. En outre, la technicisation du droit renforce leur poids. A l'échelle des exploitations agricoles, les intervenants techniques sont nombreux et leur rôle va en s'accroissant parallèlement à la normalisation. Comme le souligne Latour, "la maladie n'est plus un malheur privé, c'est une atteinte à l'ordre public" (1984 : 137) car l'hygiène apparaît aujourd'hui comme le souci principal du législateur. Ces orientations renforcent la place qu'occupent les techniciens intervenant directement et de façon régulière sur les exploitations. Ils sont très présents à toutes les phases du système de production.

La mise en place du dispositif de protection AOC exige la constitution d'un règlement technique, regroupant les principaux critères pour la production du lait, du fromage, l'affinage et la commercialisation. Ce règlement doit garantir les spécificités des fromages ainsi définis. Mais la caractérisation des éléments clés pour la production fait naître des controverses. La confrontation entre les différentes formes de savoirs, savoirs technico-scientifiques et savoirs vernaculaires en particulier, soulève des enjeux importants car il s'agit bien là de reconnaître ce qui fait la spécificité d'un fromage. Selon les critères retenus, le règlement peut mettre en lumière ce qui fait sens dans le système de production ou privilégier l'efficacité technique ou économique de certaines pratiques, sans pour autant que l'un soit incompatible avec l'autre. Ces productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles (Bérard, Marchenay, 1994) reposent sur des savoir-faire et des pratiques techniques en lien avec l'utilisation du milieu environnant : gestion de l'herbe, conduite de troupeaux, transformation du lait, gestion de l'écosystème microbien dans les caves d'affinage. Les producteurs sont en relation avec le vivant, d'autant plus variable que les systèmes abondance, beaufort et reblochon reposent sur la saisonnalité de la production. Comment définir la variabilité ? Quelle marge de manoeuvre est laissée aux producteurs ? Nous voulons soulever ici la question de la normalisation, car elle est bien au coeur des choix : dans quelle mesure son application est-elle susceptible de mettre à mal l'intégrité patrimoniale des fromages ?

4.2.1. Le règlement technique : au nom de quels savoirs distingue-t-on les savoirs ?

4.2.1.1. Délimitation des zones et dénominations particulières

Si nous articulons "délimitation des zones et dénominations particulières", c'est qu'il s'agit bien là d'un enjeu double et une même question. Délimiter une zone, que ce soit celle de l'aire de production d'AOC, d'un alpage, d'un terroir, d'un cru, correspond toujours à la construction et la justification d'un lien au temps et à l'espace. L'appellation d'origine contrôlée répond à des facteurs humains et naturels. Ces derniers ne sont pas toujours faciles à caractériser pour les productions fromagères et l'on s'appuie le plus souvent non sur un terroir mais sur un territoire, au sens d'un espace historiquement construit, socialement et culturellement inventé et institutionnellement régulé. Il s'agit d'un espace naturel sur lequel les hommes agissent, qu'ils transforment et organisent par le biais de pratiques spécifiques, à l'aide d'instruments ou d'éléments médiateurs, telle que la domestication animale. Mais au sein de l'AOC et de la zone, d'autres limites existent, qui régissent des conditions de production particulières. Dans le cas de l'appellation abondance, nous avons montré dans la description du système le cheminement et la construction du dossier. Du Haut-Chablais initialement demandé, la zone couvre aujourd'hui la majeure partie du département de la Haute-Savoie, "niant – selon les producteurs porteurs du projet – l'antériorité historique, l'origine, les spécificités de l'abondance comme fromage de la vallée, fromage d'alpage et de garde", mais "répondant – pour d'autres – à des exigences économiques indispensables pour développer la production, en assurer la pérennité et l'inscrire réellement dans l'activité agro-alimentaire des Alpes du Nord". Cette situation pose aujourd'hui beaucoup de problèmes aux responsables professionnels car elle suscite des tensions vives entre les acteurs du système de production. En 1996, les producteurs fermiers de la vallée d'Abondance avaient réfléchi à une mention "alpage" ou "lait d'alpage" pour mieux distinguer la production fermière et surtout pour éviter que de grosses exploitations ne s'installent dans l'avant-pays en production fermière. A l'heure actuelle, ce projet n'a pas abouti. Il est symptomatique des difficultés que rencontrent ces producteurs : penser le collectif n'est pas chose facile, surtout lorsqu'il s'agit de justifier une telle démarche, de la rendre cohérente par rapport à l'appellation. Le danger repose sur la propension au repli sur soi et à l'exclusion alors même que l'enjeu est d'élaborer un projet reconnaissant des spécificités s'appuyant sur un lieu et une origine : la production fermière de l'abondance, liée à l'élevage et à la fabrication du vacherin en hiver, correspondait à un besoin de conserver du lait en altitude et de pouvoir le transporter plus tard dans la vallée. Aujourd'hui, la production d'abondance s'est déplacée sur toute l'année, l'élevage et la fabrication de vacherin ayant quasiment disparu.

Un autre exemple illustre particulièrement bien cette idée. Le volume annuel de reblochon en 1998 est de 17416 tonnes, dont 3717 tonnes en fermier. La production fermière a connu une augmentation de près de 60% de son tonnage en dix ans, ce qui d'une part représente une croissance importante et d'autre part soulève des questions quant à la gestion d'une telle évolution : comment expliquer cette augmentation ? Qui transforme aujourd'hui en fermier ? Y a-t-il de la place sur le marché pour la production fermière, ne risque-t-on pas de le saturer ? Comment garantir les prix ? La production fermière est-elle suffisamment bien définie pour éviter les dérives et avoir des reblochons

de qualité très différente commercialisés sous la même dénomination ? Toutes ces interrogations ont conduit le syndicat de défense du reblochon à limiter la dénomination "fermier" aux exploitations de moins de 500000 kg de lait¹²² car il redoutait une banalisation de la production fermière. Mais les producteurs fermiers des zones de montagne, principalement dans le canton de Thônes, ont critiqué ouvertement cette limite : ils estimaient qu'une exploitation qui transforme 500000 kg de lait correspondait plus à une fabrication fruitière qu'à une fabrication fermière : un tel volume de lait à transformer nécessite plusieurs cuves, plusieurs fromagers, et souvent d'ailleurs ces grosses exploitations fermières fabriquent plusieurs fromages (reblochon, tomme, abondance). Ils regrettent que la pratique de l'alpage n'ait pas été choisie comme critère discriminant, car selon eux, le lien au lieu ne se caractérise pas exclusivement par la quantité de lait produite mais également par des pratiques spécifiques. L'alpage cristallise aujourd'hui les tensions, les controverses, les débats, il cristallise les valeurs traditionnelles du système agro-pastoral des Alpes du Nord. Même si la perception du sens des pratiques et des éléments significatifs de ce qu'est la production fermière divergent entre les protagonistes, le rapport de force entre les acteurs impliqués n'a pas permis de modifier les critères : la pression de l'association départementale des GAEC de Haute-Savoie, majoritairement situés dans l'avant-pays a été telle que la limite de 500000 kg de lait en reblochon fermier demeure.

Ces deux exemples sont significatifs de l'entrechoquement des enjeux culturels et économiques de la délimitation des zones et de la définition des dénominations particulières au sein de l'appellation d'origine contrôlée. Dans la zone beaufort, il existe trois dénominations : "beaufort", "beaufort d'été" et "beaufort chalet d'alpage". Le syndicat des alpagistes, qui regroupe à la fois des transformateurs individuels et des éleveurs, s'oppose aux critères définis pour la mention "chalet d'alpage", limitant son utilisation à la transformation en alpage (au-dessus de 1500 m durant la période estivale) deux fois par jour le lait d'un seul troupeau. En outre, le soutirage sous-vide est interdit : le fromager a l'obligation de soutirer le caillé à la toile. Au-delà de la volonté de préserver des pratiques jugées par le syndicat comme "traditionnelles", les enjeux économiques poussent les éleveurs transformant en fruitière d'alpage a dénoncé ces critères : le "beaufort chalet d'alpage" peut être commercialisé jusqu'à 120 FF le kilogramme, d'autant que sa production est très restreinte (moins de 6% de la production totale). Or, à partir du moment où l'on mélange le lait de plusieurs troupeaux, les producteurs n'ont pas le droit de commercialiser leur fromage avec la mention "chalet d'alpage" mais "été", même s'il est produit en alpage. Dans ce cas, le fromage se trouve à la même enseigne que les beauforts fabriqués durant la période estivale dans les coopératives permanentes situées dans les vallées.

La définition de ces critères est le produit du rapport de force entre acteurs, critères

¹²² Le Syndicat interprofessionnel du reblochon a pris l'initiative, lors de la révision du décret d'AOC, de limiter la production fermière aux exploitations ayant un quota de 500000 kg de lait maximums, par crainte de voir s'installer des GAEC plus importants, notamment dans l'avant-pays. Ce seuil correspond par ailleurs déjà à un règlement concernant les aménagements pour les établissements transformant un volume annuel maximal de 500000 litres de lait ou équivalent : article 23 de l'arrêté du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait modifié par l'arrêté du 2 août 1996.

discutés, critères négociés. Toutefois, lorsque les tensions sont trop fortes et la situation semble inextricable, la décision finale est déplacée dans le registre technique ou normatif. Redéfinir la mention "reblochon fermier" à partir des savoirs et des savoir-faire vernaculaires ne va pas de soi et le recours à la norme permet de se dégager de la responsabilité de la décision. De quelle production fermière veut-on ? Au-delà des aspects techniques et économiques, c'est le sens qui est convoqué par les producteurs fermiers de la vallée de Thônes pour étayer leur argumentation : quel sens peut-on donner à une transformation fermière de 500000 kg de lait, en reblochon, tomme, abondance, sur des exploitations qui portent une attention particulière à l'élevage (génisses de testage, sélection génétique) en montbéliardes sans pratiquer l'alpage ? Que protège-t-on finalement ? La prise en compte du vernaculaire dans les procédures de protection, lors des demandes d'appellation d'origine contrôlée ou au moment de la révision des décrets, pose problème. Les exemples que nous avons développés montrent que l'on se réfère à des définitions génériques qui permettent d'occulter les difficultés à prendre en compte les facteurs humains dans la délimitation d'une zone. La question du terroir est au cœur des enjeux de l'appellation d'origine contrôlée puisque "l'AOC ne saurait exister sans terroir¹²³" : pour l'INAO, la délimitation d'une aire d'appellation doit reposer sur des facteurs naturels et sur des facteurs humains : toutefois, la procédure de délimitation n'a jamais été fixée dans un texte législatif ou réglementaire. Les facteurs naturels sont constitués par l'ensemble des éléments naturels caractérisant une entité géographique, à savoir principalement la géologie, la pédologie, la climatologie, la topographie, la flore naturelle, le réseau hydrographique d'un lieu ; les facteurs humains sont constitués par l'ensemble des éléments qui requièrent l'intervention de l'homme : usages de production et usages du nom. La notion de terroir a fait l'objet de nombreux travaux de recherche, notamment menés par des historiens, des agronomes, des juristes, des technologues et des géographes, mais cette notion intéresse également l'ethnologue. En 1990, Roger Dion, dans son ouvrage sur le paysage et la vigne, prenait à contre-pied la conception classique du terroir, qui le présente comme immanent : l'auteur remet en question le poids des facteurs naturels et souligne que la qualité des vins est l'expression d'un milieu social et du "vouloir humain". L'espace renvoie au contenu du lien au lieu et nous invite à poser la question suivante : qu'est-ce qui fait qu'un fromage provienne d'ici et non d'ailleurs ? Le cas de la définition de la mention "reblochon fermier" témoigne de la nécessité de prendre en compte le sens du système de production. Outre les revendications liées à la place de l'alpage dans ce système de production, la notion même de "fermier" ne peut être limitée à "une transformation bi-quotidienne du lait sur le lieu de traite" : la production fermière dans les Alpes du Nord repose sur des caractéristiques plus complexes liées à la relation aux animaux, à la vie familiale (co-habitation des générations), à l'organisation sociale (telle que la place de l'école pour les enfants qui accompagnent les parents en alpage dès le mois de mai). Ainsi que l'expliquent Laurence Bérard et Philippe Marchenay (1995), selon que le terroir intègre ou non la dimension humaine, il prend en compte l'épaisseur du temps et donne un autre sens à la relation au lieu. La zone d'appellation du fromage abondance soulève de façon récurrente depuis

¹²³ Propos de Hubert Bouteiller (président de la Commission "Délimitation" au sein de l'INAO en 1998) publiés dans *Qualité Infos*, 111, mai 1998.

1990, année d'obtention de l'AOC, des débats et alimente les tensions entre les acteurs de la production : fromage d'alpage, la zone finalement retenue reconnaît son caractère de gruyère de montagne et établit la délimitation sur les critères de la DATAR. Mais ce qui est dans les textes classé "zone de montagne 1, 2 ou 3 ou piémont" ne correspond pas à la conception de la montagne des producteurs porteurs du projet d'appellation. La montagne, selon eux, ne se réduit pas à "une altitude ou des caractéristiques pédo-morphologiques, mais correspond surtout à des pratiques", des façons de s'arranger avec l'environnement naturel et de l'exploiter. En outre, le législateur semble embarrassé par la place à accorder à chacun des facteurs, naturels et humains. A l'heure actuelle, l'INAO octroie un poids plus important aux facteurs naturels, appliquant le cas des vins à l'ensemble des produits : la commission "Délimitation" de 1998 précise ainsi "qu'en l'absence de facteurs naturels, la zone ne peut être classée en appellation d'origine (...). Les facteurs naturels sont primordiaux : en effet, les usages peuvent se perdre, se modifier et se recouvrer." Toutefois, la transformation du lait en fromage traverse de nombreuses phases qui atténuent le poids du "terroir" : la spécificité de ces productions soulève des difficultés pour le législateur tout autant que pour les responsables professionnels dans le cadre des révisions de décret.

4.2.1.2. Les barèmes de notation : comment caractériser un fromage ?

Les barèmes de notation constituent une composante importante des règlements techniques. Ils sont élaborés conjointement par les acteurs directement impliqués dans la production (producteurs, responsables professionnels) et par des organismes techniques, en particulier l'Institut technique du gruyère. Quatre critères sont répertoriés et notés pour les fromages abondance, beaufort et reblochon : la forme (2/20), le croustade (3/20), la pâte (5/20, 7/20 en beaufort) et le goût (10/20, 8/20 en beaufort). Une commission de contrôle (ou commission d'agrément produit) exerce le contrôle de la qualité : elle est composée de représentants administratifs, sanitaires, techniques et professionnels. Les professionnels faisant partie de cette commission nous ont confié qu'ils "n'étaient pas toujours très à l'aise d'aller contrôler ce qui se fait chez le voisin", mais reconnaissent malgré tout "la nécessité de ces contrôles et de la présence des professionnels." Elaborer un barème de notation exige dans un premier temps d'identifier les principales caractéristiques du produit d'un point de vue esthétique et sensoriel, en définir la typicité. Cette phase préalable convoque plusieurs disciplines, telles que la technologie laitière et l'évaluation sensorielle, etc. Dans le cadre d'un programme européen sur la caractérisation des produits de terroir en Europe du Sud, un laboratoire d'analyses sensorielles¹²⁴ était partenaire de la recherche et avait notamment travaillé sur l'approche spécifique à mettre en oeuvre pour l'évaluation sensorielle des produits dits de terroir. Jean-François Clément notait que "l'analyse de cette variabilité organoleptique au sein d'une même appellation est particulièrement utile d'une part en préalable à la constitution d'un échantillonnage représentatif, en vue de décrire sensoriellement une appellation et d'éviter que l'observation ne dépende que d'un produit ou de quelques produits marginaux, d'autre part dans le but d'étudier l'incidence de différents facteurs de production sur les qualités sensorielles des produits finis et enfin dans la perspective de définir les contours de la qualité admise dans le cadre des signes de qualité (AOC, Label...)." En outre, il soulignait que "dans de nombreux cas, il est quasiment impossible

de trouver un représentant type d'une appellation dans la mesure où celle-ci n'est constituée que d'éléments particuliers, hétérogènes sensoriellement. Cette hétérogénéité peut être recherchée ou subie."

La construction du barème de notation de l'appellation d'origine contrôlée abondance est un exemple intéressant car, datant des années quatre-vingt, nous avons pu rencontrer les acteurs qui y ont participé. Du point de vue du goût, critère qui demeure le plus important mais également le plus difficile à caractériser, l'abondance doit avoir un "goût franc, agréable, salé sans excès, caractéristique de l'abondance, sans arrière-goût". On constate immédiatement la difficulté à dégager les principales composantes sensorielles ; les termes employés sont flous et pourraient être appliqués à de nombreux autres fromages. D'ailleurs, les "goût salé" (comté, la fourme d'Ambert, l'osso iraty ou le bleu de Gex) ou "pâte ferme" (selles sur cher, le salers, le laguiole, le cantal) se retrouvent dans plusieurs produits très différents les uns des autres. Ces descripteurs s'appuient sur des références génériques qui pourraient laisser croire que l'on accepte la variabilité des fromages. Pourtant, ces descripteurs vont dans le sens d'une standardisation et d'une banalisation des produits. En effet, à titre d'exemple, les fromages abondance et *raschera*¹²⁵ (fromage du Piémont italien, AOC depuis 1982) présentent traditionnellement une pointe d'amertume, recherchée par les producteurs fermiers et les consommateurs - connaisseurs, gommée par les organismes techniques la considérant comme "un grave défaut" ; la démarche technique consiste, selon un technicien, "à identifier les défauts et de trouver des solutions pour les gommer." Dès lors que des producteurs s'engagent dans une logique de protection, ils doivent se conformer aux critères retenus, comme dans le cas des barèmes de notation, souvent réducteurs face à la variabilité de ce type de production que l'on observe sur le terrain. Le processus de protection contraint à une concentration sélective d'éléments caractéristiques au détriment d'autres. C'est dans ce contexte que les logiques et les intérêts des différents acteurs se confrontent. Dans le cas de l'AOC beaufort, les descripteurs du goût ne sont pas plus explicites que pour le fromage abondance puisqu'ils indiquent "un goût franc, un peu salé, sans amertume ni rance, goût caractéristique du beaufort, rappelant celui de la noisette." Le manque de précision dans ces barèmes de notation met en exergue l'importance de la présence des

¹²⁴ Institut technique du gruyère et Maisons du goût, Alimentec, Bourg-en-Bresse (Ain). L'étude de ces produits sur le terrain a amené le pôle sensoriel à certaines réflexions méthodologiques de fond, et tout particulièrement sur le choix de l'univers de comparaison sans lequel aucune spécificité sensorielle ne peut être mise en évidence, le choix des descripteurs, notamment à partir de l'interrogation de populations locales, la conduite de l'échantillonnage pour avoir un ensemble de produits représentatifs du produit de terroir étudié, le choix du groupe, de son niveau d'entraînement, de son effectif et de la méthode de restitution de la perception pour les approches descriptives, les modes de préparation et de présentation des produits de terroir étudiés, l'évaluation du degré de familiarisation du sujet avec le produit, la mesure du poids de "l'image" lorsque le produit anonyme est déjà reconnu et perçu par les populations locales avec cette image associée, le rôle de l'écrit ou de l'oral dans la nature de la restitution de l'information. Concernant l'approche descriptive, les réponses apportées sont structurées autour de 3 notions : la mise en évidence des spécificités sensorielles d'un produit de terroir, la variabilité organoleptique des produits de terroir au sein d'une même appellation, la pertinence des descripteurs pour étudier la variabilité ou les spécificités sensorielles des produits de terroir.

¹²⁵ Nous avons étudié le fromage *raschera* dans le cadre du DEA de Sociologie et Sciences Sociales et il nous semble intéressant de faire état d'éléments comparables avec les autres produits supports de cette recherche pour mettre en perspective les résultats.

professionnels dans les commissions de contrôle : c'est l'expérience du produit qui permet de le juger au sein d'une grande variabilité. Toutefois, nous avons participé à plusieurs jurys de concours de fromages (soit pour les produits supports de cette recherche mais également sur d'autres fromages) et il apparaît clairement que les techniciens occupent une place prépondérante aujourd'hui dans le jugement des fromages. La part prise par les aspects esthétiques des produits explique en partie cette évolution. Deux constats tout d'abord : d'une part la grande distribution a accru son rôle dans les modes de commercialisation des productions fromagères : elle représente en moyenne 80% de la commercialisation de l'abondance, du beaufort et du reblochon. La concurrence entre les produits présents sur les linéaires est forte, ce qui encourage les fabricants à faire en sorte de les distinguer, de mettre en avant tous les atouts possibles, et notamment leur aspect extérieur. D'autre part, le développement du tourisme a également eu un impact important sur la commercialisation. De façon générale, les productions fromagères dans les Alpes du Nord, même si certaines n'étaient pas exclusivement destinées à la consommation domestique, la commercialisation était restreinte et limitée géographiquement et à un volume faible. Comme le soulignaient Laurence Bérard et Philippe Marchenay, l'association de produits à des lieux de production, reposant sur des savoir-faire et des conditions pédo-climatiques particulières, a constitué de tout temps une mention valorisante, synonyme de qualité, comme le montrent bien les historiens. Et vraisemblablement les tentatives d'appropriation abusive de la notoriété qui en découlent sont apparues presque aussitôt. Toutefois, la petite échelle des échanges économiques et le faible poids de la communication en limitaient l'impact et il n'était pas question alors de réglementer l'origine des denrées. Par ailleurs, les circuits de commercialisation permettaient de conserver une certaine identité aux produits (1998c). Aujourd'hui, la problématique est différente puisque nous sommes face à des produits commercialisés à grande échelle, avec des volumes importants (près de 18000 tonnes en reblochon en 1998), les consommateurs ne regroupent plus que des connaisseurs mais rassemblent une population beaucoup plus large. Enfin, les lieux de vente se sont multipliés et diversifiés : de la ferme à la grande surface, en passant par la crèmerie traditionnelle et la supérettes, et même aujourd'hui la vente par Internet qui connaît une forte croissance. Ainsi, au moment du choix du produit et de l'achat, le consommateur ne connaît pas forcément le fabricant, la spécificité de son produit, la variabilité interne à un fromage (alimentation animale, variations saisonnières) ou entre fromages (savoir-faire, cave) et ne peut pas non plus le goûter. Il porte donc une attention particulière à l'aspect du produit en vente.

Le syndicat de défense du beaufort organise régulièrement des manifestations à l'attention des touristes en vacances dans les stations de ski de Savoie. Lors d'une de ces manifestations, le matin était réservé à un concours de fromages jugés par les professionnels : étaient présents, outre le syndicat, des producteurs, des responsables de coopératives, des fromagers, des techniciens et des personnalités invitées (professionnels à la retraite, techniciens de chambre d'agriculture, crémiers, etc.). L'après-midi, les touristes étaient invités à venir déguster les fromages présentés et assister à la publication des résultats du concours. De plus, des fromagers fabriquaient un beaufort devant le public en fin d'après-midi. Durant cette journée, l'observation de l'attitude des membres du jury à la fois entre eux et avec les touristes l'après-midi, et les

discussions que nous avons eues avec certains professionnels et touristes se sont révélées particulièrement riches¹²⁶. Un producteur aujourd'hui à la retraite mais qui était un des leaders qui a permis la relance du beaufort regrettait que "l'on s'attache autant à l'aspect du fromage, car c'est au détriment du goût. Les fromages, il y a encore 20 ans, avaient un goût plus affirmé." Nombreux sont les producteurs, également en abondance et reblochon, qui regrettent cette évolution : selon eux, "les fromages sont beaux mais pas bons." Les touristes que nous avons interviewés abondaient dans le même sens. Ils nous ont confié qu'ils attachaient beaucoup d'importance à l'aspect du fromage, selon des critères parfois étonnants d'ailleurs : ainsi, une personne nous a dit que si "la croûte du beaufort était un peu grise, elle ne le l'achèterait pas parce que l'aspect laissait supposer que le fromage n'aurait pas de goût" ; une autre précisait que "la couleur de la pâte était très importante : si elle est trop blanche, c'est que le fromage ne sera pas bon ; la pâte doit être bien jaune, d'ailleurs les beauforts d'hiver sont beaucoup moins bons que ceux d'été." L'accent a été mis sur un ensemble de critères, dont certains sont plus récents, liés au développement des systèmes de production : l'extension des circuits de commercialisation exige des produits qu'ils supportent d'une part le transport et la manipulation (des caves sur l'exploitation aux caves chez les grossistes, des réfrigérateurs aux linéaires), et d'autre part qu'ils puissent être conservés encore plusieurs jours chez les consommateurs. Ainsi, la tenue, la forme et l'aspect des fromages sont rigoureusement contrôlés.

4.2.1.3. Cahiers des charges et encadrement technique

On constate que c'est au moment de la mise en place des dispositifs de protection que se matérialisent les conflits entre les différentes formes de savoirs en jeu. La configuration des rapports de force est modifiée par l'officialisation et l'institutionnalisation de la participation de nouveaux acteurs, en particulier les acteurs de l'encadrement technique. Ceux-ci collaborent à la construction des règlements techniques, à leur mise en oeuvre et à leur application sur le terrain. L'élaboration de ces règlements soulève la question de ce qui est conservé, ce que l'on autorise à évoluer, et jusqu'à quel point. Lorsque ces productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles sont passées de la sphère domestique à la sphère artisanale voire industrielle, il a fallu adapter certaines pratiques, en abandonner d'autres et modifier certains ingrédients. En d'autres termes, ce passage conduit les acteurs à réfléchir au noyau de la tradition, au sens de leur produit et de leurs savoir-faire, aux actes efficaces. Au cours des différents suivis de fabrication que nous avons faits, nous avons noté que certaines pratiques avaient évolué vers plus de mécanisation sans que cela semble remettre en question les savoirs et les représentations : le brassage mécanique notamment pour le fromage abondance s'est généralisé rapidement dans les exploitations fermières. Aujourd'hui, personne ne dénonce cette innovation, plutôt perçue comme un moyen d'alléger la pénibilité du travail sans conséquence sur la qualité du fromage. Cette phase ne représente pas un enjeu dans la reconnaissance des savoir-faire fromagers et la mécanisation du brassage a libéré du temps pour d'autres activités, notamment pour les soins des fromages en cave. Toutefois, la construction des règlements techniques, en inscrivant des pratiques, en exclut d'autres.

¹²⁶ Au cours de cette journée, nous avons pris des notes, enregistré les discussions et photographié différentes situations.

Les procédures de protection nécessitent de caractériser les différentes phases de la production, du lait au fromage et de décrire le produit. L'exemple de l'abondance est significatif des écueils potentiels auxquels sont confrontés les acteurs : dans le décret, l'abondance est un fromage pesant de 7 à 12 kg. Critère qui peut sembler anodin et particulièrement facile à déterminer. Et d'ailleurs, il semble laisser une grande marge de liberté puisque le fromage peut peser du simple au double, ou presque. Pourtant, les producteurs fermiers dénoncent ce critère arbitraire qui pose problème aux petites exploitations : en effet, en fin d'alpage, les vaches donnent moins de lait ; or, la fabrication d'un abondance de 10 kg nécessite environ 100 litres de lait. Bien souvent, les producteurs n'obtiennent pas un volume suffisant et fabriquent alors des fromages de 5 kg. Dans ce cas, ils ne peuvent plus commercialiser leur produit sous l'appellation abondance. Cette situation n'est pas récente¹²⁷, mais elle n'avait pas été prise en compte ; aujourd'hui, dans le cadre de la révision du décret, les professionnels s'orientent vers un critère permettant, dans des conditions strictes et pour des cas précis, de fabriquer un fromage fermier pendant l'été de plus petite forme. Par ailleurs, il ressort des entretiens que les producteurs mélangeaient parfois du lait de chèvre avec du lait de vache en fin d'alpage : à cette période, le lait des chèvres est particulièrement gras et "donnait d'excellents fromages" selon un alpagiste. Or, cette pratique de mélange des laits est interdite par l'Institut National des Appellations d'Origine car le pourcentage peut varier et n'est donc pas contrôlable¹²⁸. Entre protection et vitrification, les règlements techniques vont dans le sens d'une codification complète des produits, du type d'animal à son alimentation, des façons de transformer aux caractéristiques du produit fini, de son goût, de sa forme. Cette mise en formule des savoir-faire vernaculaires concerne tous les stades du système de production, de l'élevage à la transformation fromagère jusqu'à la commercialisation.

Les organismes techniques jouent un rôle important dans les systèmes de production puisqu'ils sont à la fois en amont (élaboration des règlements techniques) et à l'aval (suivi technique, application de la réglementation). Les techniciens sont aussi très présents au cours de la transformation fromagère. Ils ont suivi généralement une formation en Ecole Nationale d'Industrie Laitière, qui proposent aujourd'hui un enseignement global sur la transformation laitière. Ces écoles ont le plus souvent écarté des formations scolaires les pratiques et savoirs vernaculaires jugés désuets, voire inutiles, à une époque d'après-guerre où l'agriculture se développait sur la base du progrès technique et de la productivité. Aujourd'hui, certains responsables de ces organismes s'inquiètent des décalages entre les connaissances acquises par les techniciens et les savoirs des producteurs. L'encadrement technique est en crise, d'autant que les Alpes du Nord

¹²⁷ Cf. l'ethnographie du fromage abondance sur le mélange des laits de vache et de chèvre en fin d'alpage.

¹²⁸ Les producteurs fermiers alpagistes de fromage *raschera* (Piémont, Italie) revendiquaient le mélange des laits en fin d'alpage (la législation italienne concernant les fromages en Denominazione di origina controlata autorise cette pratique) : chacun protégeait son savoir-faire car les pourcentages de lait de chèvre variaient d'une exploitation à l'autre. Un soir, nous avons pu réunir plusieurs producteurs en un même lieu et au cours de la discussion nous les avons interrogés sur le mélange des laits de chèvre et de vache : il apparaissait clairement que cette pratique jouait un rôle essentiel à la fois dans l'identité du produit (sa diversité) et du producteur.

possèdent des interprofessions agricoles qui ont acquis une certaine autonomie à l'égard de la technique et qui le revendiquent. Nous avons suivi différents techniciens fromagers, en particulier de l'Institut technique du gruyère, lors de leurs déplacements sur les exploitations : l'appui technique nécessite une adaptation des producteurs à de nouveaux outils, tels que le pH mètre, la tenue à jour d'un cahier de fabrication, l'emploi de ferments particuliers. Même si le conseil technique est une activité ancienne, l'encadrement dont bénéficient les producteurs des Alpes du Nord est plus récent et le statut des techniciens a largement évolué. Le dialogue entre ces deux acteurs ne va pas de soi : nos observations ethnographiques montrent que le producteur témoigne d'une certaine méfiance à l'égard des préconisations techniques et parallèlement le technicien accorde peu de crédit aux propos du producteur. L'un et l'autre semblent démunis pour établir un véritable échange. Nous avons régulièrement été pris à témoin de "l'attitude d'expert que se donne le technicien" ou "du caractère bourru du producteur". Dans tous les cas, c'est au producteur de se conformer aux conseils techniques puisqu'il est "demandeur" : les producteurs sont incités par les syndicats de défense à adhérer au suivi technique. Ils reconnaissent d'ailleurs sur le fond l'intérêt de ce suivi mais regrettent l'attitude à la fois distante et experte des techniciens. Les savoirs techniques prédominent, ils ont aujourd'hui une forte légitimité et leur démarche peut être résumée par le titre d'un article de Geneviève Delbos, "Eux ils croient ... Nous on sait" (1993). L'outil de diffusion des savoirs et règlements techniques est principalement l'écrit et, comme le rappelle Jack Goody, "l'usage de l'écriture entraîne également une prolifération de contrats formels" (1977 : 148), limitant la variabilité des pratiques et des produits, restreignant leur potentialité d'évolution. Toutefois, certains acteurs de la production se sentent plus à l'aise avec l'approche technique et se servent de ces connaissances : il s'agit principalement de producteurs issus eux-mêmes de l'enseignement technique. Les industriels laitiers sont les premiers intéressés : ils ont su s'approprier les connaissances technico-scientifiques et les mettre en oeuvre dans leur activité de production. Le transfert de technologie donne la possibilité de démarrer de nouvelles fabrications sur la base des compétences des techniciens, ce qui notamment a été le cas pour l'abondance dans diverses entreprises laitières : par exemple, nous avons rencontré un industriel laitier de Haute-Savoie qui avait choisi d'intégrer l'abondance dans son plateau de fromage savoyard mais il ne l'avait jamais fabriqué ; il a ainsi fait appel à des techniciens pour qu'ils forment ses propres fromagers à cette technologie. Dans un supplément du bi-mensuel *Qualité Infos*, consacré aux AOC fromagères françaises, un PDG d'une grande entreprise fabriquant de l'époisses soulignait "qu'il faut considérer la technologie comme le moyen d'améliorer les connaissances sur les conditions de production et les procédés de transformation. Quand on accepte cette science fromagère, on peut aller très loin dans la valorisation de la spécificité des fromages. La spécificité repose sur la mise en oeuvre de fonctions de base : le chauffage, le caillage, l'affinage... qu'il faut bien connaître et que l'on ne connaît pas assez." Ces questions sont au coeur des débats puisqu'elles touchent à l'identité même des produits : jusqu'où peut-on aller ? Qu'accepte-t-on de modifier et pour quelle raison ? Quelle est la place de l'encadrement technique ? Au fur et à mesure que nous avançons dans cette recherche, il apparaît que l'appellation d'origine contrôlée n'est pas perçue par les techniciens comme un signe de protection mais comme un signe de qualité et traité comme telle. Cette ambiguïté, que l'on retrouve explicitement dans les entretiens, est à la

base des relations conflictuelles qu'entretiennent les différents acteurs impliqués.

En filigrane apparaissent les enjeux sanitaires : en effet, dans tous les entretiens et toutes les observations – tant en appui technique qu'en visite à la ferme – ce thème était discuté. Ces normes ne sont pas propres aux dispositifs de protection, même si les producteurs doivent obtenir au préalable l'agrément sanitaire. Si cette question exige d'être traitée ici, c'est que l'ensemble des producteurs que nous avons rencontrés associait règlements AOC et contraintes sanitaires. Au regard des premiers résultats de cette recherche, l'appellation d'origine contrôlée ne semble pas suffisamment adaptée à des exploitations de petite taille, constat que l'on peut appliquer à la réglementation sanitaire. Cette réflexion accentue le problème posé par la prise en compte de la dimension immatérielle de ces productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles dans les procédures de protection et de réglementations sanitaires. La nouvelle norme "listéria", la nouvelle norme "cellules et germes", sont autant de règlements dénoncés par les professionnels agricoles, parce que difficilement applicables, jugés sans fondement réel et surtout mettant à mal ces productions. Les syndicats de défense des fromages AOC au lait cru sont directement visés par la réglementation. En 1999, les syndicats reblochon et saint nectaire ont réagi en réalisant un argumentaire – co-signé par l'ANAOF et la FNAOC – en faveur d'un retour à un seuil de 100 *listeria monocytogènes* par gramme de produit : ils soulignent "qu'il en va de la survie économique des filières fromagères, qui n'est pas sans conséquence sur l'économie régionale et notamment du territoire de montagne, et ce sans mettre en danger la santé du consommateur" et précisent que "le maintien de la norme d'absence entraînera à moyen terme la disparition des fabrications fermières et artisanales. Loin d'être indifférents à la protection de la santé du consommateur, les Syndicats de défense des AOC fromagères ont toujours oeuvré pour améliorer et contrôler la qualité de leur produit et continueront à travailler dans ce sens¹²⁹." Laurence Bérard et Philippe Marchenay, analysant l'impact de cette réglementation sur les produits de terroir en Europe du Sud dans une perspective de propositions, soulignaient "qu'il ne s'agit pas bien sûr d'exempter la fabrication artisanale de contrôles sanitaires, mais de faire en sorte que soient prises en compte les contraintes et les caractéristiques spécifiques à cette échelle de fabrication" (1998d). Cette question sanitaire – dont notre objectif ici n'est pas de juger de son bien fondé – n'est pas sans conséquence sur l'évolution de l'encadrement technique. En effet, l'encadrement technique est directement concerné, tant les techniciens d'élevage que les techniciens fromagers, par la mise en place et le contrôle de ces nouvelles normes. Aujourd'hui, dans les Alpes du Nord, les organisations agricoles commencent à réfléchir aux façons d'adapter ces normes au contexte local, et même d'aller plus loin comme pour la méthode HACCP¹³⁰ pour la transformation fromagère. Nous proposons d'illustrer cette idée par deux exemples, l'un en Haute-Savoie et l'autre en Savoie. Tout d'abord, préoccupée par ce problème, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Savoie a mis en place une Commission Inter-organismes Agriculture et

¹²⁹ Argumentaire en faveur de la fixation d'un seuil à 100 *listeria monocytogènes* par gramme de fromage, ANAOF, FNAOC, réalisation par SIR et SStN, 1999.

¹³⁰ Hazard analysis critical control points. Analyse des dangers, points critiques, pour leur maîtrise.

Environnement (CIAE) : celle-ci a travaillé pendant un an en concertation avec toutes les filières fromagères du département, l'AVD¹³¹ et le Syndicat caprin, sur la constitution d'un dossier type de demande d'agrément sanitaire communautaire pour les fromageries fermières. Ce dossier, adapté aux petites exploitations, permet de répondre à tous les points demandés par les textes réglementaires régissant ces demandes d'agrément puisqu'il renseigne sur les espèces animales élevées, sur les locaux et le matériel, le fonctionnement et la maîtrise de l'hygiène de l'établissement de transformation et la maîtrise des risques. La Direction des Services Vétérinaires a été associée à cette démarche et a validé ce dossier type. Cette entreprise a permis de traduire la réglementation générale pour des cas particuliers et surtout d'adapter et d'alléger les critères élaborés pour les grosses unités à la production fermière.

Un second exemple met en lumière ces nouvelles approches de la question sanitaire : la réglementation concernant les seuils en germes et cellules a évolué puisque depuis le 1^{er} avril 1998 : elle limite les germes à 100000 par ml et les cellules à 400000 par ml. La collecte des laits hors normes est suspendue après une période d'alerte permettant d'évaluer le caractère accidentel ou non du dépassement des seuils en germes et en cellules. Au-delà de la mise en application de cette réglementation se pose la question des méthodes à mettre en place pour prévenir ce risque. Les techniciens d'élevage sont directement impliqués dans cette réflexion, ils sont les interlocuteurs des producteurs de lait pour anticiper les problèmes. Une démarche de travail a été engagée à la demande de l'interprofession du beaufort auprès des techniciens d'élevage : au-delà de la réglementation sanitaire, les fromagers d'alpage disaient qu'ils avaient de plus en plus de mal à transformer les laits chargés en cellules. Après avoir essayé diverses méthodes et avoir demandé l'aide d'experts, la situation n'avait pas évolué. Une autre démarche a été entreprise : une démarche qualité pour accompagner les bergers en alpage à maîtriser ces problèmes. Selon un technicien chargé de cette démarche, "volontariat et responsabilisation sont les maître-mots de cette démarche qui a donné des résultats inespérés jusque là." Bien qu'ayant accompagné ce technicien en suivi en alpage, cette démarche a été mise en place récemment : nous n'avons que peu d'observations et d'entretiens. Toutefois, les bergers que nous avons rencontrés reconnaissaient "qu'accepter d'entrer dans cette démarche n'avait pas été évident car c'est admettre d'abord que l'on ne sait pas traire après 20 ans de métier, on se remet en question, il faut retourner à l'école en quelque sorte." Mais la méthode choisie semble leur convenir puisqu'ils sont amenés à définir eux-mêmes leurs objectifs, à réfléchir à leurs problèmes et aux solutions possibles. Ils sont directement responsabilisés, le technicien n'intervenant qu'en appui et en accompagnement et non plus en expert. Ainsi que l'écrit Philippe Deloire, "cette démarche a permis d'entrevoir une nouvelle démarche de conseil en zone AOC beaufort et d'impliquer chacun à son niveau sur les modifications de pratiques : les éleveurs dans leurs pratiques, les conseillers dans la façon de proposer un conseil"¹³².

¹³¹ Association des Vendeurs Directs : l'AVD est l'association responsable de la gestion des quotas "vente directe" dans le département de la Haute-Savoie.

¹³² P. Deloire, 1999 – "Evolution du conseil en exploitation : l'exemple en zone AOC beaufort", communication au SRVA de Lausanne.

Précisons en outre que l'évaluation des résultats fait partie de la démarche d'accompagnement alors que souvent le conseil en élevage était réalisé sans forcément de bilan sur les résultats.

Le poids des savoirs exogènes en comparaison de la place accordée aux savoirs endogènes était en contradiction avec une volonté de prise en charge locale de la gestion et de la valorisation des productions fromagères, en particulier dans la prise en compte de leur dimension immatérielle. La place accrue des services techniques a modifié la configuration des rapports de force entre les acteurs. L'obtention d'une appellation d'origine contrôlée sollicite l'adhésion d'un groupe d'acteurs, l'élaboration d'un projet commun, la projection de ce groupe dans l'avenir qui doit être la base du "construire ensemble". Les systèmes fromagers des Alpes du Nord se sont engagés très tôt dans la recherche de la qualité et ont acquis aujourd'hui une expérience et une autonomie grâce notamment aux partenariats anciens avec des organismes techniques. Une appellation d'origine contrôlée permet de structurer et d'organiser un système de production qui, sans ce dispositif, semblait condamné à disparaître : à la fin des années soixante-dix, la production d'abondance ne dépassait pas 70 tonnes ; de même, dans les années cinquante, le beaufort périlait. Ce dispositif de protection a permis à des hommes de se regrouper et de construire ensemble de nouvelles perspectives pour leur production dans l'objectif de "vivre et travailler au pays". Toutefois, les réglementations de protection ont introduit de nouvelles questions liées à la prise en compte et à la définition du caractère traditionnel d'un produit et de son origine géographique et historique. De ce fait, la reconnaissance institutionnelle d'un produit notamment comme patrimoine ne correspond pas forcément à l'idée et aux pratiques culturelles et techniques des producteurs, des fabricants, mais prend en compte des considérations plus larges : développement local, développement touristique, maintien d'activité en zone de déprise.

4.2.2. Appréhender le vivant

4.2.2.1. Un anthropomorphisme animal revendiqué

Les premières relations entre l'homme et l'animal commencent très tôt. Dès leur plus jeune âge, les enfants sont poussés à masser les trayons pour la traite, pour préparer les vaches à donner leur lait. Ceci leur permet d'avoir un premier contact avec l'animal, une pratique sensuelle, tendre, qui introduit un rapport complice avec l'animal. Dès que possible, les hommes apprennent à respecter l'animal mais tout en introduisant une hiérarchie : la position d'éleveur doit être reconnue. Digard soulignait que "les animaux domestiques ne se signalent pas seulement dans l'histoire par les " services " matériels, économiques et politiques qu'ils ont pu rendre à l'homme. Ils ont aussi suscité de la part de ce dernier tout un échafaudage d'idées et de croyances, toute une culture qui influe en retour sur le traitement dont ils sont l'objet de la part de l'homme" (1990 : 70). La vache occupe une place prépondérante dans les caractéristiques des systèmes de production des Alpes du Nord. Le choix de races animales spécifiques dans les AOC abondance, beaufort et reblochon semble aller de soi aujourd'hui : peu le conteste, même si tous les troupeaux ne sont pas complètement en conformité avec l'appellation. Chaque système

de production a prévu un délai de mise en conformité, laissant le temps aux éleveurs de renouveler leur cheptel. Or, la limitation des races est d'une date récente : la reconnaissance date de 1986 pour le beaufort, 1990 pour l'abondance et pour le reblochon¹³³. Dans les Alpes, comme dans les autres régions agricoles françaises, l'agriculture a connu une phase de modernisation et d'industrialisation des modes de production : la race holstein – emblématique de l'orientation productiviste – s'est généralisée sur les exploitations. Dans le cadre de la relance du beaufort, suivi par l'abondance et le reblochon, deux races ont été retenues pour leur "rusticité" selon les éleveurs : les vaches tarentaise et abondance¹³⁴. Les discours que les éleveurs tiennent à propos de ces deux races sont significatifs de l'attachement qu'ils leur témoignent : ils portent un regard anthropomorphique sur l'animal. En effet, lorsqu'ils achètent une vache, ils regardent si "les abondances sont bien maquillées", si les tarentaises "ont du charme", d'une manière générale si les vaches sont "belles". Bernadette Lizet, à propos de l'émergence d'une race chevaline de gros trait dans la Nièvre, insiste sur le rôle de l'apparence et l'esthétique de l'animal comme emblème d'une région et souligne par ailleurs que "les robes des chevaux nous parlent des rapports sociaux" (1988 : 17). Elle s'interroge sur la place de ces animaux parfois en voie de disparition et réinvestis de nouvelles valeurs dans un contexte de redéfinition : les races locales sont-elles des produits anachroniques ? Nous reviendrons plus tard dans notre travail sur cette question car elle est bien au cœur des recompositions sociales et culturelles. Les éleveurs attachent également de l'importance aux cornes, même s'ils admettent "qu'elles sont parfois dangereuses" :

"C'est important les cornes, sinon, ça fait pas joli, c'est la beauté de la bête, et c'est un plus pour vendre. Sans les cornes, elles perdent leur charme" (...) "Sans corne, ce ne sont plus des bêtes, les vaches sont malheureuses, ce n'est plus joli. Sans corne, elles sont affreuses" (...) "ça leur enlève du cachet" (...); en fin de compte, "une vache écornée n'est plus vraiment une vache". D'ailleurs, certains estiment que plus est que "les cloches sont plus jolies avec des cornes".

Dans les zones de montagne des AOC abondance, beaufort et reblochon, il y a encore aujourd'hui une majorité de stabulations entravées, permettant de conserver les cornes. D'ailleurs, de nombreux éleveurs estiment que c'est à l'homme de s'adapter à l'animal et non de faire en sorte que l'animal s'adapte à un lieu ou à une pratique, notamment pour les stabulations libres où il devient indispensable de leur couper les cornes.

Les éleveurs ont affaire aux contrôleurs laitiers qui s'occupent des prélèvements pour le paiement et le contrôle du lait, de l'alimentation animale et des plans d'accouplement. Les choix qui guident les éleveurs dans leurs achats d'animaux ne sont pas compris par les contrôleurs : selon eux, "si une vache est une belle abondance, bien marquée, qu'elle

¹³³ Dans les décrets AOC publiés en 1990, il est prévu une période de 10 ans pendant laquelle les éleveurs doivent se mettre en conformité, c'est-à-dire éliminer les races qui ne sont pas acceptées pour la production.

¹³⁴ Dans les AOC abondance et reblochon, la vache montbéliarde est également autorisée pour la production. Elle est essentiellement présente chez les éleveurs laitiers de l'avant-pays haut-savoyard et sur les grosses exploitations fermières.

a de belles cornes, qu'elle est bien violette, ils l'achètent même si elle produit peu de lait", ce qui les désole, estimant que leur "travail n'est pas reconnu et présente finalement peu d'intérêt pour les éleveurs", alors que "paradoxalement ils sont adhérents au contrôle laitier¹³⁵". D'autres soulignent que "les éleveurs achètent une vache si elle est *vraie belle*, c'est-à-dire qu'ils regardent en premier lieu son apparence, avant l'état de la mamelle ou ses performances laitières". Les contrôleurs laitiers estiment que les éleveurs des Alpes du Nord ont "20 ans de retard par rapport au reste de la France et qu'ils n'utilisent pas suffisamment ce service technique". Ils expliquent ce retard par l'existence de la pluri-activité, car "les éleveurs ne sont pas à plein sur leur exploitation et donc ils ne font pas le maximum : ils ont une autre activité et l'agriculture passe au second plan". Ils ajoutent que ces agriculteurs maintiennent leurs activités agricoles "plus par plaisir que pour en retirer réellement un revenu". Les contrôleurs sont désappointés car ils ne peuvent pas exprimer pleinement leurs compétences, ils pensent que ces éleveurs "n'ont pas encore compris et qu'il y a un manque d'intérêt évident pour la technique". La manière de concevoir la conduite d'un troupeau ne repose à l'évidence pas sur les mêmes critères selon qu'on est technicien au contrôle laitier ou éleveur. Les acteurs appréhendent de façon très différente l'animal, parfois en contradiction pour les techniciens par rapport à ce qu'ils ont appris dans leur formation. L'analyse de Lévi-Strauss dans *La pensée sauvage* est très éclairante à ce sujet où, partant de l'onomatopée animale, il y explique notamment pourquoi nous ne traitons pas les chiens comme le bétail et pourquoi les pasteurs d'Afrique traitent le bétail comme nous traitons les chiens (1990 : 172-173).

On voit ici que selon que l'on est technicien ou éleveur, on ne se donne pas les mêmes moyens d'action sur la matière vivante culturellement définie et socialement codifiée. Si l'on suit Digard, selon lequel "les animaux domestiques – "d'hommes" – écrit J. Lacan – sont un peu de nous-mêmes et les rapports que nous entretenons avec eux font partie de cet indicible qui parle dans notre inconscient" (1990 : 255), les animaux sont bons à penser : la façon d'exercer sur eux une action exprime une prise du monde et Jeanne Carette le montre très bien à travers l'analyse des textes littéraires et philosophiques portant sur l'âne, animal chargé de sens multiples et contradictoires (Carette 1995). Les animaux domestiques sont porteurs d'une pluralité de significations. Par ailleurs, comparant des comportements humains à l'égard du milieu naturel, médiatisés par des techniques, et des comportements humains entre eux, Haudricourt, dans son article paru dans *L'Homme* en 1962, repérait une logique sociale régissant corrélativement le rapport au végétal et à l'animal à l'intérieur de grands systèmes culturels différenciés par la structure politique, idéologique et religieuse. Cet article montre que la relation à l'animal, reposant sur une codification sociale, peut agir comme un révélateur parfois violent de tensions sociales et nous apprend que "le rapport à l'animal révèle un autre mécanisme social : la redéfinition des statuts culturels des groupes sociaux et de la place de chacun dans la hiérarchie des valeurs" (Lizet, 1995 : 13). Ainsi,

¹³⁵ En Savoie, dans la zone beaufort, les coopératives financent largement l'adhésion au contrôle laitier, ce qui garantit un suivi régulier des troupeaux. Les jeunes agriculteurs qui s'installent sur une exploitation sont obligés d'adhérer pendant 10 ans au moins au contrôle laitier. Mais nombreux sont ceux qui maintiennent leur adhésion après ce délai : lorsqu'on les interroge sur les raisons qui les pousse à continuer à payer leur adhésion, les agriculteurs estiment que "c'est par habitude, que les autres agriculteurs font la même chose et que c'est toujours intéressant de connaître les performances laitières vache par vache".

les préconisations techniques en matière d'élevage désorganisent l'ordonnement des catégories vernaculaires et inversement les systèmes de représentations des techniciens ne peuvent comprendre et s'approprier les choix des éleveurs¹³⁶. Juillerat propose une analyse de l'essartage en Nouvelle Guinée où il postule que la logique cosmologique vient perturber la rationalité technique et que réciproquement la logique cosmologique est entamée par la rationalité techno-écologique (1999). Bien qu'il défende l'idée d'une dépendance entre rationalité technique et logique symbolique, il juge que "quand le rationnel laisse du terrain au symbolique, c'est la connaissance technique acquise au cours des siècles qui est perdante" (1999 : 207). Cette analyse vient éclairer les relations difficiles et complexes entre acteurs mais elle occulte de notre point de vue les processus d'emprunts, d'échanges et d'enrichissement entre ces deux systèmes de représentations. Ainsi, loin de s'annihiler et de s'entrechoquer l'une l'autre, leur confrontation donne lieu à la naissance de nouvelles formes de connaissances et renforce un processus cognitif où les représentations s'entrecroisent et s'interpénètrent. D'ailleurs, les nombreuses conséquences de ces processus sont visibles dans les remises en question des schémas de sélection génétique où aujourd'hui l'UPRA abondance tire les leçons de l'échec du croisement abondance / holstein et où l'UPRA tarentaise prend en compte progressivement les orientations du syndicat de défense du fromage beaufort qui veut limiter la production laitière.

L'animal semble aujourd'hui cristalliser les enjeux des relations entre éleveurs et techniciens : cet objet vivant est le résultat d'une domestication jamais acquise, ni achevée, pour les uns, et un outil de production sélectionné pour les autres. Se posent ainsi deux questions essentielles et complémentaires : d'une part, quel statut accorde-t-on à l'animal, quel rôle veut-on lui faire jouer ? D'autre part, l'animal peut-il être considéré comme une médiation technique entre l'homme et la nature ? Nous abordons là un point névralgique dans la problématique des liens entre patrimonialisation et savoirs. Anne Luxereau analyse l'incidence des changements de races bovines dans un village des Pyrénées et note que "pour les paysans, parler de races, c'est parler de performances mais également d'ordre social, de relations, d'idéologies. En changer introduit des ruptures dans les conduites zootechniques mais aussi dans l'ensemble des marques qui attestent concrètement l'honneur des hommes et des maisons" (1995 : 94).

En s'appuyant sur Castoriadis, qui distingue rationalité interne et externe de la technique, il apparaît une contradiction de fond entre des techniciens qui considèrent que la patrimonialisation correspond à une externalisation des savoirs et savoir-faire,

¹³⁶ Claude Lévi-Strauss a présenté un texte en 1971, en ouverture d'une conférence à l'UNESCO de l'Année Internationale de Lutte contre le racisme, où il soulignait que "tant que les cultures se tiennent simplement pour diverses, elles peuvent donc soit volontairement s'ignorer, soit se considérer comme des partenaires en vue d'un dialogue désiré. Dans l'un et l'autre cas, elles se menacent et s'attaquent parfois, mais sans mettre vraiment en péril leurs existences respectives. La situation devient toute différente quand, à la notion d'une diversité reconnue de part et d'autre se substitue chez l'une d'elle le sentiment de sa supériorité, fondé sur des rapports de force, et dans la reconnaissance positive ou négative de la diversité des cultures fait place à l'affirmation de leur inégalité." Ce texte, publié dans la Revue Internationale des Sciences Sociales, vol. XXIII, n°4, UNESCO, 1971, pp. 647-666, est inséré dans son ouvrage *regard éloigné*, 1983. Même si notre analyse ne porte pas sur la question du racisme entre les peuples, cette citation met en lumière les rapports de force parfois violents que l'on peut rencontrer entre des catégories d'acteurs aux systèmes de représentations contradictoires.

c'est-à-dire les rationaliser suivant des catégories externes aux éleveurs, et des éleveurs pour qui la patrimonialisation est une réponse à une externalisation excessive de ces savoirs et savoir-faire¹³⁷. Toutefois, le dialogue existe entre ces deux catégories d'acteurs même si les incompréhensions et les malentendus sont nombreux. Les contrôleurs que nous avons rencontrés ont tous estimé qu'il était difficile de comprendre les motivations des éleveurs mais reconnaissent l'intérêt de leur démarche et de leur choix d'agriculture, car "de toute manière les agriculteurs vous font changer rapidement". Ce qui leur pose le plus de difficultés relève de l'ambiguïté de leur position, entre les préconisations de leur organisme de tutelle et les attentes des clients. Ils estiment que "les responsables du contrôle laitier n'ont pas tout compris, ils essaient encore d'appliquer la méthode "plaine" à la montagne". Les techniciens ont du mal à se positionner clairement, ils se sentent incompris : ils souhaitent participer plus aux débats des syndicats de défense des appellations, afin d'avoir plus de clés pour comprendre les éleveurs, mais dans le même temps le Contrôle laitier prend des positions opposées ou propres à sa logique. Les agriculteurs sont des clients et cet organisme vend des services : un des objectifs est notamment de proposer et de vendre plus de services alors même que certains techniciens cherchent à construire des relations différentes avec les producteurs, souhaitant mieux répondre à leurs attentes.

Dans le cadre du PIDA beaufort¹³⁸, il était prévu de mettre en place une action de communication auprès des éleveurs, intitulée "Beaufort Elevage Plus". Le Service d'Ingénierie de Projet et Marketing de l'Institut de l'Elevage avait été sollicité pour réaliser une étude préalable à la mise en place de l'action sur les motivations et les attentes des éleveurs de la zone beaufort en les interrogeant sur différents thèmes, notamment sur les questions de sélection animale, d'image du produit et de la production de lait d'été¹³⁹. Les résultats de cette étude montrent que les éleveurs manquent d'informations sur le contrôle laitier, en particulier les "éleveurs petit quota, généralement double-actifs" : pour augmenter les adhésions au contrôle laitier, les responsables de cette étude préconisent de toucher essentiellement ce public et de changer l'image du contrôle laitier. "Il faut répondre aux freins évoqués : recherche de performances laitières à tout prix, absence de liberté de l'éleveur". On voit bien ici que ces questions sont récurrentes : il existe un décalage entre deux conceptions du métier d'éleveur. Toutefois, la sélection animale intéresse de nombreux éleveurs, ayant généralement de plus grosses exploitations : les

¹³⁷ Cette analyse doit beaucoup aux discussions et aux échanges avec Michel Rautenberg.

¹³⁸ Les Programmes Intégrés de Développement Agricole (PIDA) sont nés à la fin des années quatre-vingt de la volonté de la Région Rhône-Alpes de mettre en place une nouvelle politique à caractère économique, de filière, contractuelle et multi-partenaire, soutenant des initiatives qui valorisent des potentialités agricoles régionales. Les PIDA, qui peuvent être pluriannuels, concernent des études et expertises préparatoires, des actions de formation et d'appui technique, des investissements individuels et collectifs, des actions de recherche et d'expérimentation, des actions de promotion et de commercialisation. Le programme est le plus souvent initié soit par un organisme, une entreprise ou un groupement, agissant dans le cadre d'une filière agricole.

¹³⁹ *Etre éleveur en zone d'appellation beaufort. Etude de motivation préalable à l'action "Beaufort Elevage Plus"*, Institut de l'Elevage, mai 1992, 36p.

résultats du contrôle laitier les aident à faire des choix et à mieux suivre leurs vaches ; mais dans tous les cas, les schémas de sélection sont peu connus et ils regrettent de ne pas être directement impliqués dans le choix des taureaux : "ça devient de la sélection, des taureaux, des choix quand on retient les taureaux. Tout dépend de *qui* fait ce tri (...). Ce n'est pas nous qui avons les commandes". Toutefois, il est important de noter que de nombreux éleveurs, même adhérents au contrôle laitier et fidèles à l'insémination artificielle, possèdent néanmoins un taureau. Les raisons de la présence du taureau sont souvent liées au fait que l'inséminateur ne se déplace pas les jours fériés, les dimanches ou dans les alpages peu accessibles. En outre, un taureau dans le troupeau permet de mieux voir les chaleurs. Les éleveurs vendent en général les veaux issus de la monte naturelle et élèvent ceux issus de l'IA. Toutefois, ces explications ne sont pas suffisantes. Avoir un taureau semble important pour un éleveur : ne maîtrisant pas vraiment les choix pour l'insémination, la présence d'un taureau dans le troupeau montre le savoir-faire de l'éleveur ; cela fait aussi partie de son identité. La gestion de l'exploitation d'un éleveur mauriennais que nous avons rencontré illustre bien cette idée : ce jeune exploitant, né en 1970, a repris à son nom l'exploitation depuis 1996 ; ses parents l'aident encore aux travaux de la ferme. Il est double-actif puisqu'il travaille en hiver aux remontées mécaniques depuis 1986 et sa mère s'occupe avec lui de la traite. Il a un troupeau de 22 vaches laitières, abondance et tarentaise, qu'il mène en alpage en été : elles vèlent en septembre, donc durant la saison estivale elles sont taries. Il a ainsi fait le choix de produire du lait d'hiver, car la gestion d'un troupeau est plus facile lorsque les bêtes sont à l'étable. Il donne beaucoup de foin auquel il ajoute environ 1 kg d'aliments concentrés. Il produit lui-même son foin sur une quarantaine d'hectares et en vend une partie aux autres éleveurs. Singulièrement, il achète chaque année au printemps un jeune taureau *abondancier*¹⁴⁰, revendu à l'automne, qu'il laisse en alpage, selon lui "parce que ça permet de mieux voir les chaleurs et parce que l'inséminateur ne monte pas les dimanches et les jours fériés." Or, ses vaches sont taries en alpage, elles sont déjà gestantes et il n'y a pas de génisses dans le troupeau. La présence d'un taureau est *techniquement* inutile et *économiquement* absurde. Pourtant, il ajoute qu'il préfère "avoir un taureau parce que c'est plus naturel que l'insémination." Si les vaches vèlent en septembre, les chaleurs reviennent au bout de 3 semaines : le taureau n'est intéressant qu'à partir du mois d'octobre. Cet agriculteur ne fait pas d'élevage, il vend les veaux à 10 jours et n'est pas adhérent au contrôle laitier. Les attributs de l'identité d'éleveur ne passent pas par les performances laitières des vaches ou par les prix gagnés à des concours – auxquels ils refusent d'ailleurs de participer car il regrette que l'on porte autant d'intérêt à la productivité et si peu d'attention à la beauté des bêtes ; en revanche, il attache de l'importance à la gestion et à l'entretien des pâtures, "à passer dans les bordures pour un travail bien fait", à l'esthétique des animaux et aux capacités à conduire un taureau dans le troupeau.

Aujourd'hui, les races abondance et tarentaise sont présentées comme des emblèmes des systèmes fromagers ; elles sont "rustiques, originales, adaptées à la montagne, elles sont d'ici". Mais ce choix ne s'est pas fait sans heurts. Dans le système de production du reblochon, les éleveurs doivent avoir mis leur troupeau en conformité

¹⁴⁰

Le terme *abondancier* – à la place de celui d'abondance – est utilisé dans le langage courant par les éleveurs.

avant le 20 juin 2000. L'état de situation réalisé en 1998 montrait qu'il y avait encore 13% de vaches non conformes sur l'ensemble des troupeaux de la zone. La loi sur l'élevage autorise les éleveurs à choisir leur taureau pour l'insémination artificielle : ainsi ils peuvent favoriser certains critères plutôt que d'autres pour faire évoluer leur troupeau. Cette situation soulève la question de l'orientation de la sélection génétique. En effet, les responsables professionnels tiennent un discours fort sur la nécessité d'être "en race pure". Dans les années soixante-dix, l'Union de Promotion de la Race abondance (UPRA), a engagé une ouverture génétique "destinée à accroître le potentiel de la race par une introduction contrôlée de gènes de race holstein de variété rouge¹⁴¹". Cette initiative a semé le trouble au sein de la communauté des éleveurs, craignant de voir l'abondance perdre ses caractéristiques de race de montagne. Face à ces réactions, l'UPRA a interrompu le schéma de sélection et son objectif aujourd'hui est de revenir à une race pure "en profitant des apports positifs qui découlent de cet essai". Toutefois, l'abandon en cours de route du croisement abondance – holstein a suscité des controverses sur l'identité de la race : de nombreux éleveurs remettent en question l'identité de la vache abondance du fait de la complexité de sa généalogie. La coopérative de Beaufort, même si la vache tarentaise est prépondérante dans les élevages, a également émis des réserves sur l'identité de l'abondance et demande des vaches en race pure. L'identification réelle et précise de la généalogie de chaque vache ne va pas de soi. Lorsqu'en 1943 (1^{ère} ed.), Haudricourt et Hédin écrivaient que "la plante utile, comme l'animal domestique, n'est pas entre les mains de l'Homme l'outil dont il peut se servir à sa guise : pour utiliser l'une et l'autre, il faut se soumettre à leurs lois propres, qui sont celles de tous les êtres vivants, dépendant d'une part du milieu géographique dans lequel ils vivent, et liés, d'autre part, aux formes parentales dont ils dérivent" (1987 : 21), ils ne mesuraient sans doute pas les progrès que les hommes feraient dans la manipulation génétique, poussés par un désir de s'extraire des contraintes naturelles. Sans doute les hommes ne maîtriseront-ils jamais totalement la nature, mais pour autant cherchent-ils sans cesse à accroître leur domination¹⁴². A l'instar de Marie-Angèle Hermitte, qui questionne le rôle que l'on veut faire jouer aujourd'hui aux animaux génétiquement modifiés¹⁴³, on peut se demander si l'animal, dans la mesure où il s'agit ici d'animaux dits "rustiques", "originaux", dont on élabore des schémas de sélection, que l'on manipule, ne serait pas au bout du compte brevetable. L'auteur soulève des questions cruciales dans un contexte en forte évolution : elle constate que l'animal est aujourd'hui "le support de désirs humains violemment contradictoires : industrialisation et déshumanisation maximales d'un côté, personnification parfois névrotique de l'autre" et en distingue de multiples figures : "l'animal nuisible qui, pour d'autres est " momentanément proliférant ",

¹⁴¹ UPRA abondance, 1991, *Le centenaire de la race abondance, 1891-1991*, Annecy.

¹⁴² Selon Larrère C. et Larrère R., "nous n'en aurons jamais fini avec la nature, et s'il en est ainsi, c'est que nous n'aurons jamais qu'un contrôle partiel, local et temporaire sur le monde dans lequel nous vivons (...). Nous savons que la compréhension complète, que la maîtrise absolue du monde dans lequel nous vivons est une utopie, en fin de compte aussi triste que celle d'une société sans classes et sans conflits, d'une fin de l'histoire, d'un écoulement laminaire" (1997 : 162).

¹⁴³ Marie-Angèle Hermitte, 1993 – "L'animal à l'épreuve du droit des brevets", *Natures, Sciences, Sociétés*, n°1, pp. 47-55.

l'animal sauvage rebaptisé “ animal vivant à l'état de liberté naturelle ”, l'animal “ rustique ”, témoignage d'une identité régionale à la fois naturelle et culturelle...” (1993 : 47). Elle s'inquiète de cette évolution : “de l'animal fermenteur¹⁴⁴ à l'animal sauvage, figure ultime de la liberté perdue des hommes, le processus de qualification de l'animal est au coeur d'un conflit de civilisation : tout doit-il, toujours, obéir à la logique industrielle ? Dans ce contexte, déclarer que l'animal peut être une invention brevetable, et donc l'assimiler à un produit ou à un procédé, c'est montrer la volonté des autorités de privilégier l'animal matériau” (1993 : 48). Ces questions sont bien au coeur des débats et elles représentent en grande partie les enjeux de l'avenir des systèmes de production dans les Alpes du Nord.

Au cours des nombreux entretiens que nous avons menés dans la zone beaufort, les discours sur la rusticité, l'originalité, l'adaptation à la montagne, de la vache tarentaise étaient nombreux. Toutefois, la rusticité n'a jamais été définie clairement ; elle demeure une caractéristique floue mais pourtant recherchée et revendiquée par les éleveurs. Dans ce contexte, l'UPRA Tarentaise s'est engagée en 1999 dans un travail pour déterminer les critères de la rusticité, dans l'objectif de formaliser quelques éléments concrets déterminants qui puissent permettre aux éleveurs de faire des choix d'animaux ou de reproduction. La première phase de ce travail a consisté à tracer les grandes lignes de la rusticité à partir de l'expérience des éleveurs. Neuf points principaux sont ressortis : “l'aptitude à la marche, la résistance aux maladies, l'adaptation au climat, l'adaptation aux disponibilités fourragères, l'autonomie en zone difficile, l'adaptation au système allaitant, les facilités de vêlages, les facilités d'élevage et la longévité, une vache économe et économique”. En d'autres termes, la rusticité correspondrait à la capacité d'un animal à produire et à se reproduire en exploitant au mieux ce que lui offre le milieu dans lequel il évolue avec un minimum d'apport extérieur. Ces premiers éléments de définition reposent sur l'observation quotidienne des vaches par chaque éleveur et seront approfondis grâce à un appui méthodologique de l'INRA, de l'Institut de L'Elevage et du GIS Alpes du Nord. Ce travail constitue une reconnaissance pour les éleveurs qui revendiquent depuis longtemps ces caractéristiques. La démarche entamée intègre le point de vue des éleveurs, ce qui permettra sans doute de rester au plus proche de leurs attentes et de leurs interrogations.

4.2.2.2. L'ensemencement : ferment de nombreuses représentations

Le processus de fermentation d'une manière générale, que ce soit en fromage, en vin, en pain, est souvent présenté comme étant à la source de la typicité d'un produit. Les interprofessions fromagères abondance, beaufort et reblochon se sont interrogées sur l'ensemencement. Mais le contexte d'exigences sanitaires et d'hygiène interfère fortement dans les orientations et dans les décisions des professionnels agricoles et tend à remettre en question certaines pratiques. La multiplication des intervenants bouleverse les représentations. La variabilité du fromage n'est pas évidente à gérer et à valoriser, d'autant plus lorsque la grande distribution s'affirme comme mode de commercialisation

¹⁴⁴ Animaux génétiquement manipulés pour produire dans leurs fluides ou leurs tissus des molécules destinées à l'industrie pharmaceutique ou l'industrie chimique.

principal. Nous savons que ce cadre exige à l'heure actuelle régularité et homogénéité tant d'un point de vue quantitatif que qualitatif. Au cours de recherches précédentes, nous avons déjà mis en évidence la délicate question des ferments. Le statut octroyé à cet ingrédient de la fabrication fromagère semble flou et divers selon les exploitations, selon leurs orientations agricoles. Les agriculteurs qui fabriquent à la ferme utilisent soit des yaourts du commerce, soit des ferments produits par différents organismes (ITG, Coopérative de Thônes, Service technique interprofessionnel, etc.), soit l'un et l'autre ou aucun des deux (cas le moins fréquent). En fait, les producteurs fermiers qui n'utilisent que des yaourts affirment ne pas recourir aux ferments pour leur fabrication. Or, les yaourts sont aussi des ferments lactiques. La relation à la matière vivante est primordiale dans la reconnaissance des compétences des hommes. Les savoir-faire et connaissances techniques des fromagers s'expriment dans la gestion du milieu microbien. Contrairement aux éleveurs – producteurs de lait, les fromagers sont en contact direct avec la matière : dès le moment de la mise en cuve, ils regardent si le lait est à la bonne température ; puis ils touchent le caillé pour voir "s'il est bon", c'est-à-dire s'il a suffisamment durci pour pouvoir le trancher en grains de maïs ; et de même lors de l'affinage, ils retournent les fromages et les piquent.

L'introduction de ferments issus de souches sélectionnées a sans conteste amélioré les conditions de vie des agriculteurs : les laits peuvent être conservés à 4°C, donc refroidis après la traite notamment dans des tanks réfrigérés, pour être travaillés 24 heures plus tard ou transportés dans des ateliers de transformation éloignés. Les fromagers estiment que "grâce à ce procédé, il est aujourd'hui possible de ne pas travailler les dimanches, les jours fériés et de préserver ainsi la vie de famille." En production fermière, l'obligation d'une transformation bi-quotidienne pour les fromages abondance, beaufort et reblochon limite de ce point de vue l'intérêt des ferments industriels, à l'exception des exploitations fermières avec de gros quotas qui fabriquent plusieurs fromages : dans ce cas, ils produisent du reblochon et de l'abondance du lundi soir au samedi soir, puis le lait du dimanche est reporté au lundi et transformé en tomme avec un ensemencement artificiel. Pour l'ensemble de la production fermière, ce type d'ensemencement a cependant permis de contrôler et de maîtriser la fabrication : l'augmentation des volumes de laits n'autorise pas les fermiers à l'erreur, elle n'autorise pas à rater leur fabrication car la perte d'une cuve de lait aurait un impact économique considérable ; l'utilisation de ferments semble s'imposer pour sécuriser la production. En outre, le succès des fromageries industrielles, avec lesquelles la grande distribution préfère travailler car elles garantissent la régularité quantitative et qualitative des produits fournis, a contraint les producteurs à s'aligner sur cette qualité. La vente directe en abondance et en reblochon plafonne depuis plusieurs années à 3% environ ; il est donc indispensable de trouver d'autres débouchés pour la production fermière en constante augmentation¹⁴⁵. L'irrégularité, est parfois perçue comme un manque de compétences. Ainsi que le note Marie-Anne Guérin dans son article consacré à la tome des Bauges, "la maîtrise de la fabrication passe par celle des ferments et, de ce fait, les pratiques anciennes d'ensemencement naturel ont été en général abandonnées dans la plupart des

¹⁴⁵ Rappelons qu'en 10 ans environ, la production fermière d'abondance a été multipliée par 3, passant de 85 tonnes en 1990 à 294 en 1998 par et celle du reblochon a connu une augmentation de 60%, passant de 2100 tonnes en 1987 à 3717 en 1998.

productions fromagères" (1999 : 208). Les méthodes d'ensemencement "naturel", c'est-à-dire où l'on ne fait pas appel à des souches sélectionnées en laboratoire, sont multiples : il est possible de laisser "mûrir" le lait pendant une nuit ou de mélanger des laits de plusieurs traites ; certains préfèrent prélever du petit lait d'une fabrication pour le laisser en étuve où se développent les micro-organismes ; enfin, la caillette qu'on laisse macérer dans une recuite permet à la fois d'emprésurer et d'ensemencer le lait. Les yaourts se sont développés parallèlement à la généralisation de la présure industrielle au sein d'un vaste mouvement de mécanisation et d'industrialisation de l'agriculture.

Malgré les réels avantages techniques octroyés par l'emploi de ces ferments "exogènes", les agriculteurs, y compris les producteurs de lait qui pourtant ne transforment pas, regrettent "la disparition de la flore naturelle" et disent avoir aujourd'hui "des laits morts, stériles, dans lesquels il n'y a plus rien, qui n'ont plus de goût." Même s'ils reconnaissent comme "indispensable l'usage de désinfectants et de détergents dans le souci de préserver la santé du consommateur", ils dénoncent "le choix unique" qui s'impose à eux : "c'est comme si c'était inévitable" précise un producteur fermier d'abondance, "on n'a plus le choix, on tire un grand trait sur tout ce que l'on a appris ; c'est à se demander pourquoi on continue avec du lait cru, c'est ridicule, ça n'a plus de sens." Nous rejoignons ici les propos que Marie-Anne Guérin a recueillis auprès des producteurs de tome des Bauges et qui lui permettaient de conclure que les "normes européennes" étaient perçues comme des dangers et la réglementation comme abusive.

En outre, peu d'organismes commercialisent à l'heure actuelle des ferments. Dans les Alpes du Nord, les producteurs peuvent se tourner vers l'UPRF, vers l'ITG, et depuis récemment vers leur service technique interprofessionnel ou sinon produire eux-mêmes leurs ferments, mais cette pratique est aujourd'hui marginale. Cette situation pose d'ailleurs la question de la dépendance des producteurs à l'égard de ces organismes : quelle marge de liberté reste-t-il aux agriculteurs pour choisir leur ensemencement ? L'Institut technique du gruyère a plusieurs clients, dont le syndicat interprofessionnel du fromager d'abondance et jusqu'en 1998 le reblochon, qui achètent des souches sélectionnées de ferments : on dit dans ce cas que l'ITG est *souchier*. Il a effectué il y a plusieurs années de nombreux prélèvements chez des producteurs des différents fromages fabriquant sans ferment afin de conserver la flore et de sélectionner des bactéries lactiques d'intérêt technologique. Aujourd'hui, l'ITG, devenu en 1999 Institut Technique Français du Fromage (ITFF), est critiqué par certains producteurs fermiers, en reblochon surtout mais également en abondance : ceux-ci dénoncent "le vol technologique de l'ITG qui commercialise aujourd'hui une flore prélevée chez eux avec divulgation des pratiques" et dont ils estiment "être les propriétaires". Cette situation accroît fortement les tensions et les incompréhensions entre les acteurs et alimentent les controverses au sujet de la place de l'encadrement technique et du rôle que l'on souhaite le voir jouer dans des systèmes de production bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Au cours des visites à la ferme, et plus particulièrement dans les entretiens menés avant les visites, nous avons demandé aux agriculteurs si *a priori* ils ne mentionnaient pas certaines choses, par crainte de choquer les visiteurs. Le seul point qu'ils relevaient était l'utilisation de carotène pour colorer les reblochons. Cependant, lors des visites, il est

apparu qu'à l'exception d'un producteur, aucun n'a mentionné l'utilisation de ferments, quels qu'ils soient, même lorsque les touristes assistaient à la fabrication¹⁴⁶. Par contre, les agriculteurs n'hésitent pas à parler de la présure, qui se présente aujourd'hui sous forme industrielle, c'est-à-dire dans une bouteille en plastique qui n'a rien de "traditionnel", qu'ils montrent sans crainte de choquer les visiteurs. On peut avancer l'idée que cette différence de statut entre ces deux produits introduits dans le lait pour la fabrication résulte de leur capacité à expliquer la provenance de la présure (caillette de veau ou d'agneau), alors que ce n'est pas le cas des ferments, qui paraissent alors artificiels, industriels. Plusieurs agriculteurs ont longuement insisté sur l'origine de la présure, son mode d'obtention et son impact dans le lait. Nous avons eu des entretiens avec des producteurs à la suite des visites et nous leur avons demandé pourquoi ils n'avaient pas mentionné l'utilisation de ferments : ils ont répondu que "c'était un oubli, et que c'était pour cela qu'il était important que le couple assure la visite ensemble", afin de ne rien oublier à chacune des phases. Or, un des producteurs qui a fait ce type de réponse avait pourtant cité l'utilisation de ferments, sans s'en souvenir, mais dans un cadre particulier : en expliquant la différence entre reblochon laitier et fermier, il a précisé que "le laitier, c'est du lait de mélange avec du ferment, ça n'a rien à voir, ça s'appelle quand même reblochon, alors ça nous porte préjudice". Cette remarque renforce la pertinence du choix méthodologique d'assister aux visites plutôt que d'interroger séparément agriculteurs et consommateurs, car nous serions certainement passés à côté de cette observation particulièrement révélatrice du statut accordé aux ferments si nous n'avions pas adopté ce mode de travail.

Les ferments sont perçus comme des produits artificiels, industriels, comme de "la drogue" selon plusieurs producteurs fermiers. Une agricultrice nous a dit qu'elle n'utilisait pas "de poudre, mais des baïkos"¹⁴⁷. Dans la Vallée d'Abondance, les agriculteurs "n'utilisent pas de ferments mais des yaourts". Certaines personnes plus âgées dénoncent l'utilisation abusive d'ingrédients artificiels, tels que les ferments, qu'elles nomment également "drogue". Nous avons déjà noté ce type de remarques, notamment dans le cadre d'une étude sur le fromage bleu de Gex¹⁴⁸. Les ferments, sous leur forme actuelle, ne font pas partie de la classification naturaliste vernaculaire. En d'autres termes, ils ne s'intègrent pas au schéma taxinomique des producteurs fermiers¹⁴⁹ qui s'auto-censurent ne se sentant pas légitimes avec ces nouvelles pratiques. Ces éléments entrent en contradiction avec les catégories classificatoires, ils remettent en cause les compétences des producteurs, le long cheminement de la domestication du vivant, et

¹⁴⁶ Les touristes assistent à la fabrication à partir de la phase de décaillage, donc ils ne voient pas l'introduction de présure et de ferments.

¹⁴⁷ Les *Baïko* sont une marque de yaourts du commerce.

¹⁴⁸ Faure M., 1995 – *Le Bleu de Gex*, mémoire de maîtrise d'ethnologie, Université Lumière Lyon II, 98 p. + annexes.

¹⁴⁹ On observe la même situation chez les jeunes agriculteurs qui reprennent l'exploitation de leurs parents, auprès de qui ils ont appris les activités d'élevage et de production fromagère. Ils ont acquis les savoir-faire et les pratiques techniques de façon orale et au sein du cadre familial, le plus souvent en alpage où cohabitent plusieurs générations.

par-là même les modes d'organisation sociale et les configurations symboliques : les laits sont pauvres, et, selon les producteurs, continueront à s'appauvrir dans les années à venir avec l'application de nouveaux règlements, notamment le seuil à 100 000 germes multipliant l'utilisation de désinfectants. Les instruments de la production sont en cuivre ou en inox, ils ne véhiculent ni n'entretiennent la flore microbienne. Dans ces conditions, il devient indispensable d'ajouter des ferments pour la transformation laitière. La variabilité est difficile à exprimer, à évaluer, à faire rentrer dans le cadre normatif. Une des difficultés principales n'est pas tant de prélever des micro-organismes et de les sélectionner, mais de répertorier, nommer, classer les pratiques techniques et les savoir-faire qui sont liés à l'ensemencement naturel, au risque sinon de réinventer la tradition, au travers d'une artificialisation de notre rapport à la nature. L'enjeu est bien de caractériser ces pratiques afin de les inscrire dans les règlements techniques et de leur donner un statut juridique légitime.

On distingue ainsi deux formes de médiation entre l'homme et la nature, qui interfèrent directement dans la relation du produit à un lieu. L'ensemencement joue ici un rôle crucial. Du point de vue des techniciens fromagers, les relations avec le vivant passent par des objets fabriqués, sélectionnés, décontextualisés et reproductibles, que l'on peut analyser comme une "extériorisation de la main" (Leroi-Gourhan). Nous ne soulèverons pas ici la question controversée des rapports en science et technique, toutefois notons qu'on ne peut pas réduire les concepts scientifiques au savoir-faire techniciens, ni séparer radicalement le domaine de la méthode des retombées techniques de la connaissance. Du point de vue des producteurs, le rapport au vivant passe par une domestication permanente et jamais acquise, des savoirs transmis et sans cesse mis à l'épreuve dans la gestion du vivant. L'ouvrage de Digard met en lumière les principes de la domestication – que nous pouvons élargir des animaux au vivant en général – et souligne "qu'elle n'est pas un état, ni un processus fini, qu'il s'agirait d'améliorer. Par domestication, il faut entendre l'action que l'homme exerce en permanence sur les animaux qu'il possède, ne serait-ce qu'en les élevant et éventuellement en les exploitant" (1990 : 249). Anne-Marie Guérin, dans son analyse sur l'ensemencement en tome des Bauges, conclut sa réflexion sur l'utilisation de ferments industriels en disant "qu'il s'agit en quelque sorte d'artificialiser le naturel" (1999 : 209). Cette conclusion mérite d'être approfondie. En effet, nous défendons l'idée non d'une "artificialisation du naturel" mais d'une création d'artéfacts propres à chaque groupe d'acteurs, artéfacts s'insérant dans leur taxonomie respective. Le patrimoine vivant se caractérise par sa dimension périssable et éphémère, dimension qui donne du sens aux savoirs et aux savoir-faire et dont l'entretien interfère directement avec l'identité des producteurs. Dis-moi comment tu fabriques, je te dirai qui tu es, selon l'expression bien connue et quelque peu galvaudée. La flore microbienne joue ici un rôle important. L'artéfact accentue l'idée d'une médiation nécessaire dans les relations que les hommes entretiennent avec la nature alors que l'artifice suggère l'idée d'une ruse à l'égard de la nature, l'utilisation de subterfuges, de feintes pour tromper la nature. "L'artificialisation du naturel" témoigne à notre sens de l'utilisation de moyens habiles et trompeurs pour déguiser la vérité, il s'agirait en quelque sorte d'une subtilité captieuse pour s'affranchir des contraintes naturelles. Nous portons notre analyse dans une autre direction : nous sommes face à deux formes distinctes de médiation, s'appuyant sur des systèmes de représentations contradictoires. La rencontre

et la confrontation de ces deux points de vue encouragent la confusion entre les deux natures de cette médiation : selon Dominique Bourg, "la tendance des objets techniques à se rapprocher des êtres naturels, la tendance inverse des êtres naturels modifiés à ressembler aux objets techniques et autres machines, la création d'une catégorie hybride, la propension générale des techniques à simuler plutôt qu'à manipuler du dehors de la nature rendent de plus en plus floue la frontière entre nature et artifice" (1996 : 29). Nous comprenons ici le terme artifice, non comme une subtilité captieuse, mais comme le produit de relations sociales.

Le sauvage et le domestique sont des catégories très opérantes pour comprendre les systèmes de représentation qui sous-tendent l'action des hommes. Pelosse et Micoud insistaient sur le fait que, "longtemps honni, le sauvage est devenu désirable, au point qu'il n'est plus seulement question de le protéger de la disparition mais de le "cultiver", de le réintroduire, de le gérer, afin de lui permettre de retrouver ça et là son empreinte bienfaitrice (...). Le sauvage ne se donne plus comme produit spontané de la nature mais comme (re)production de l'homme. Le suprêmement naturel se confond désormais avec le comble de l'artificialisation" (1993 : 13). D'ailleurs, l'action domesticatoire ne s'exerce pas seulement dans le sens d'une appropriation et d'une socialisation des animaux "mais aussi dans l'autre sens, celui de l'ensauvagement" (Digard, 1993 : 170).

Toutefois, un constat s'impose : si les ferments industriels ne peuvent être considérés comme des artifices, leur utilisation généralisée affaiblit l'intensité de la relation du produit à son lieu. Les ressources locales sont à l'intersection du biologique et du culturel, elles comportent une dimension identitaire qui repose sur des savoirs, des savoir-faire et des prescriptions sociales. Dès lors que l'on a affaire à du vivant, les productions fromagères, les micro-organismes, l'ensemencement, sont directement partie prenante de cette identité. La dimension immatérielle et patrimoniale des produits naît de la capacité des producteurs à gérer la variabilité et la malléabilité du vivant. Même si on ne peut nier l'impact des conditions pédo-climatiques dans la spécificité des produits, ces facteurs ne l'expliquent pas à eux seuls : de part leurs activités anthropiques, les hommes donnent du sens au lien au lieu et au temps ; ce sont ces activités qui permettent l'expression du terroir, analysée d'ailleurs de façon métaphorique par Roger Dion, pour qui le rôle du terrain dans l'élaboration d'un grand cru ne va guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration de l'oeuvre d'art (1990). Les syndicats des fromages Abondance et Reblochon se sont interrogés sur la question de l'ensemencement, jugeant utile de réfléchir aux façons de contourner à la fois la décontextualisation des productions, leur banalisation et leur standardisation par une utilisation croissante et généralisée des ferments industriels. Ainsi, ces deux syndicats ont choisi de rechercher un ferment dit "spécifique", à partir de prélèvements de flore chez différents producteurs de la vallée d'Abondance et de la vallée de Thônes. Au-delà des résultats de ces recherches et de leur mise en application, sur lesquelles nous reviendrons plus tard, force est de constater que l'artifice n'est pas l'objet "ferment" en tant que tel mais le statut qu'on lui accorde au sein du système de production. La question à poser n'est pas tant de savoir s'il y a artificialisation de la nature mais d'évaluer la place accordée à l'innovation. Pour contourner l'appauvrissement du lien au lieu et au temps, c'est-à-dire limiter les "ingrédients exogènes et non traditionnels", les responsables professionnels ont fait le choix de rechercher un élément commun, en

quelque sorte le plus petit dénominateur commun, permettant ainsi de redonner du sens au produit. Le mouvement de patrimonialisation dont sont l'objet les fromages abondance, beaufort et reblochon, au travers d'une part des dispositifs de protection mais également d'autre part lié à l'évolution de la notion de patrimoine, tend à encourager la production d'artéfacts pour reconstruire une nouvelle relation au lieu et au temps, modifiant ainsi à la fois le statut des objets et celui des acteurs.

Les rapports de force entre les acteurs, et sans doute plus particulièrement entre producteurs et techniciens, sont tels que chaque décision est un enjeu majeur, d'autant plus que, si les techniques sont de l'ordre de la connaissance, les pratiques sont de l'ordre de l'action, (Desfontaines, Petit, 1985), croisant les propos tenus par plusieurs agriculteurs : "eux c'est l'écrit, nous après c'est le réel." Nous rejoignons ici la définition proposée par Paul Rasse, d'après lequel "les savoirs techniques élargissent les possibilités d'échanges et de communication à l'humanité tout entière, alors que les savoir-faire les circonscrivent dans le cercle des relations interpersonnelles. Les savoirs techniques sont pour l'essentiel acquis préalablement à l'entrée dans la profession, puis entretenus, réactualisés au moyen de la formation permanente. Ils renvoient souvent à des contenus officiels, sanctionnés par diplômes et intégrés dans les grilles de classification ou les conventions collectives" (1991 : 13).

Ce chapitre a mis en lumière les différents moyens d'action sur le vivant selon que l'on est agriculteurs ou techniciens et les représentations qui leur sont attachées. Chacun humanise et socialise la nature, il peut observer le fruit de son travail dans le spectacle de son environnement : ainsi Cercllet note-t-il que "le savoir naît de l'expérience qui est elle-même conduite selon des modalités propres à ce savoir : la culture n'est pas accumulation et juxtaposition de connaissances mais elle est réévaluation constante de son contenu par l'expérience" (1998 : 13). Les relations avec la nature ont évolué : les hommes l'ont domestiquée mais pourtant ils ne la maîtrisent pas complètement. Les agriculteurs sont de moins en moins en contact avec la matière : la machine à traire par exemple, est une technologie médiatrice entre l'homme et l'animal. Le lait est véhiculé directement de la mamelle au bidon. Cette situation est accentuée par le fait que les agriculteurs ne livrent plus directement à la fromagerie : la collecte est assurée par les fromagers eux-mêmes qui passent tous les matins. Les agriculteurs n'ont plus accès au *fruit* de leur travail si ce n'est par l'intermédiaire des résultats des analyses de la composition des laits. Les services techniques interprofessionnels jouent un rôle important dans l'insertion des nouveaux fromagers ou producteurs dans les systèmes de production, ainsi nous proposons de poursuivre cette réflexion en détaillant la place de ces nouveaux dispositifs et leurs modes de fonctionnement.

4.3. Pour un renouvellement de l'approche technique ?

4.3.1. Articulation et confrontation de savoirs

Au cours des entretiens avec les agriculteurs, nous avons constaté que les avis étaient partagés sur l'intérêt d'avoir à faire à autant de techniciens : certains estiment en effet qu'ils sont trop nombreux à intervenir sur leur exploitation, alors que d'autres pensent au contraire que leurs activités sont complémentaires. Toutefois, ceux qui penchent pour la complémentarité sont souvent des agriculteurs engagés dans l'interprofession ou actifs dans les groupements de développement locaux. Ils sont sensibilisés, voire favorables, à l'approche technique. Il n'en demeure pas moins que tous sont unanimes pour souligner que l'ensemble des techniciens travaille d'une manière encore trop autonome : les agriculteurs regrettent qu'ils ne se rencontrent pas plus souvent, car il arrive que leurs conseils soient en contradiction ou peu adaptés au système choisi par l'exploitant. Un responsable du développement nous a d'ailleurs dit que, quelles que soient les préconisations, "ce sont les éleveurs qui ont raison, car ils ont plus une approche système que les techniciens". Les techniciens ne travaillent pas sur un système mais segmentent leurs actions sur une partie des activités de l'exploitation. C'est à l'agriculteur d'adapter ces conseils à son exploitation. Or, les réponses des techniciens ne correspondent pas forcément aux attentes et à l'orientation globale des agriculteurs. Ainsi, en Haute-Savoie, les producteurs fermiers de la vallée de Thônes demandaient au technicien fromager du syndicat de défense du reblochon d'intervenir en élevage, espérant de cette façon avoir d'une part des conseils plus cohérents et plus complémentaires au niveau de l'exploitation et limiter d'autre part le nombre d'intervenants techniques. Mais, selon un responsable du syndicat, "les techniciens fromagers passaient trop de temps dans les étables et pas assez dans les ateliers de fabrication, ils ne sont pas des techniciens d'élevage". Pour remédier à ce problème, une personne a été embauchée par Alliance Conseil (Chambre d'agriculture de Haute-Savoie) chargée du contrôle laitier et du suivi en fromagerie. Aujourd'hui, un compromis a été trouvé pour satisfaire à la fois les producteurs et les organismes en question dans la mesure où il s'agissait également d'une remise en cause du contrôle laitier.

Certains techniciens distinguent parfois leurs propres points de vue et la logique de l'organisme auquel ils sont rattachés. Ceux qui sont très impliqués localement ont souvent adopté le point de vue des agriculteurs : leurs relations sont plus de l'ordre du partenariat que du conseil distant. Selon un contrôleur laitier de la zone beaufort,

"Il n'y a pas toujours la même perception entre les chefs du contrôle laitier et les techniciens, mais il faut reconnaître qu'il ne peut pas y avoir une même politique pour la plaine et pour la montagne. En fait, il faut bien écouter ce que disent les éleveurs et pas toujours ce qu'on nous dit à Chambéry."

Le dynamisme et l'antériorité des filières fromagères alpines permettent aux acteurs de la production de s'appuyer sur une expérience importante pour négocier et valoriser leurs compétences. L'élévation du niveau des connaissances techniques des agriculteurs¹⁵⁰ et

¹⁵⁰ Afin de bénéficier des Dotations jeunes agriculteurs, des Plans d'amélioration matérielle, etc., pour leur installation, les agriculteurs doivent justifier d'un certain nombre d'heures de cours et de stages en exploitation. En outre, ils doivent être adhérents au contrôle laitier pour une durée minimum de 10 ans.

cette expérience acquise progressivement renforcent leur volonté d'autonomiser leurs activités à l'égard des organismes techniques. Cette situation favorise l'émergence de revendications nouvelles, des prises de décisions novatrices, parfois "provocantes". Nous avons choisi de détailler une décision prise par le syndicat de défense du beaufort afin d'explicitier cette idée. Au cours de la révision du décret d'appellation d'origine contrôlée beaufort, le choix a été fait de limiter la production laitière annuelle moyenne par vache et par exploitation à 5000 kg. Cette décision a provoqué - et provoque encore - des remous. Voici un extrait d'un entretien mené avec un producteur de lait :

MF : "pourquoi le syndicat a-t-il fixé ce seuil ?" X : "vous voulez connaître les raisons techniques ?" MF : "j'aimerais connaître les raisons de ce choix, techniques ou autres." X : "il n'y a pas de raisons techniques. Les raisons, elles sont politiques. Il faut être cohérent, et 5000 kg peut être un élément qui rend cohérent un système. C'est un partenariat avec le développement local, l'entretien de l'espace. C'est un enjeu important. C'est comme les races, ce n'est pas scientifique, c'est ... ethnologique ? ... culturel ?" MF : "et les techniciens, d'une manière générale, comment les organismes techniques ont-ils réagi à cette décision ?" X : "ils l'ont mal perçu. Le centre d'insémination n'a pas compris l'enjeu. De toute manière, il y a un problème entre la coopérative d'insémination et le centre d'insémination : ils ont copié sur des races à lait. Ils ne savent pas innover pour limiter à 5000 kg. Mais le problème, c'est qu'il y a des agriculteurs qui ont des tarines dans des zones où le lait est faiblement valorisé, donc ils ont besoin de quantité." Il ajoute ensuite : "Si on avait écouté les gens, on n'aurait rien fait. De toute manière, ils nous prennent pour des fous".

Au cours d'un autre entretien, un technicien d'élevage, conscient des difficultés que le conseil technique connaît aujourd'hui, a estimé que d'une part "pour l'image, c'était une très bonne décision, cela montre que ce n'est pas du productivisme" et que d'autre part cela a fait prendre conscience aux techniciens du décalage entre leur logique et les pratiques des agriculteurs. On peut avancer l'idée, qui a d'ailleurs été confirmée au cours de différents entretiens, que cette décision a été perçue par les instituts techniques, notamment le Contrôle laitier et l'Etablissement de développement de l'élevage, comme un viol de leurs référents techniques. D'après un technicien, cette orientation remet en cause la sélection bovine -orientée vers l'amélioration des performances laitières - et l'assistance technique. En fait, l'interprofession du beaufort considère que 5000 kg annuels moyens est une limite de production alors que les instituts techniques l'interprètent comme un optimum à atteindre. Il y a un décalage fort entre ces différentes perceptions, qui n'est pas sans effet dans la qualité des relations entre les acteurs. Certains techniciens, très impliqués localement, se sont remis en cause "pour être en phase avec l'appellation". Mais l'interprofession a pris cette décision "sans se préoccuper des conséquences techniques" selon certains : en effet, un contrôleur laitier nous a confié que "même s'il n'avait pas une vision productiviste, il ne savait pas techniquement comment faire faire moins de lait à une vache, sans mettre en danger l'animal, c'est-à-dire le sous-alimenter".

Sa formation lui a appris à augmenter les performances laitières, en tenant compte de la qualité du lait, mais pas à diminuer la production. Ainsi, il est en difficulté pour

conseiller les producteurs de lait ayant une moyenne annuelle par vache supérieure à 5000 kg. Actuellement, toute décision doit être raisonnée et validée techniquement. Or, certains choix ne relèvent pas d'une raison technique. Un directeur de coopérative a insisté sur le fait "qu'on n'était pas obligé d'avoir un justificatif technique à tout ce qu'on décide", mais ce point de vue est parfois difficile à imposer. Un contrôleur laitier a souligné que "l'on met des règlements qui sont finalement ingérables, incontrôlables", car certains sont désarmés pour faire appliquer et respecter ces règlements. Ainsi que Boyer l'écrivait, "une procédure traditionnelle produit des vérités qui ne *peuvent pas* être tenues pour telles par un logicien" (1986 : 361).

Les choix des syndicats de défense des fromages AOC remettent en question les compétences des organismes techniques et les poussent à imaginer un nouvel avenir pour le conseil technique. Ainsi Philippe Deloire, conseiller d'élevage en Savoie, explique-t-il que "la modification du décret de l'AOC beaufort de 1993 a bousculé les idées reçues sur la productivité en particulier chez les intervenants en élevage : pour un certain nombre, « c'était la fin du conseil technique (...) ». Puis au fur et à mesure des années, ce blocage s'est estompé : et si cette limitation de production était le commencement du conseil technique pointu pour utiliser au mieux c'est-à-dire pour produire au moindre coût à partir des ressources locales. A partir des résultats de gestion, entre 93-94 et 97-98, les marges brutes par vache n'ont pas changé pour les meilleurs élevages (environ 11000 FF) avec un prix du lait plus bas (3,23 FF en 93 et 3,16 FF en 97) mais des charges de concentrés qui ont largement diminué (1800 FF en 93 pour 1200 FF en 97) et une production par vache qui se maintient (3952 kg en 93 et 3862 kg en 97). Et la tendance est générale : les éleveurs ont réappris à produire du lait à partir de l'herbe avec des vêlages décalés sur la fin de l'hiver pour produire plus de lait l'été : pari réussi pour la filière qui voulait produire plus de beaufort d'été et avec moins de concentrés¹⁵¹".

Nous assistons à l'élaboration d'un mode de gestion des savoirs, s'inscrivant dans une première étape de réappropriation locale des fromages, des biens propres. La question est de comprendre quel savoir est légitime et quelle logique soutient tel ou tel savoir. Pour poursuivre notre réflexion, une expérience originale des syndicats de défense du beaufort et du reblochon mérite d'être détaillée : ils ont mis en place, à des périodes différentes, un service technique interprofessionnel, choisissant ainsi d'intégrer l'appui technique au système de production. La création d'un tel service s'inscrit dans une réflexion globale menée par les syndicats sur le rôle des techniciens, en relation avec les orientations de l'agriculture des Alpes du Nord. En d'autres termes, nous montrerons que les syndicats ont eu la volonté de modifier la place des savoirs, techniques, vernaculaires, scientifiques, au sein des systèmes de production. Cette évolution nous conduit en particulier à interroger la place des différents savoirs en jeu, c'est-à-dire comment et sous quelle condition s'opère le changement de statut des savoirs dans le cadre des services techniques interprofessionnels.

4.3.2. Les services techniques interprofessionnels : des relations

¹⁵¹ Deloire P., 1999 – "Evolution du conseil en exploitation : l'exemple en zone AOC beaufort", communication au SRVA de Lausanne, *Production laitière 2002, adaptation au marché et abaissement des coûts de production*.

privéiliées avec les praticiens

La création d'un service technique interprofessionnel n'est pas une évolution anodine dans les systèmes de production beaufort et reblochon ; elle s'insère dans une réflexion de fond sur la place et le rôle de l'intervenant technique, sur la place et le rôle que l'on veut attribuer aux savoirs technico-scientifiques. Les deux syndicats travaillent depuis plusieurs décennies avec des organismes techniques et scientifiques¹⁵² ; ils ont conscience de l'importance des connaissances scientifiques pour mieux connaître leur produit, et c'est d'ailleurs pour cela qu'ils poursuivent de nombreuses collaborations avec ces différents organismes : l'Institut technique du Gruyère est l'un des premiers organismes à travailler avec les syndicats ; son antériorité lui confère une place de choix dans les systèmes de production des Alpes du Nord. Citons dans le même registre l'INRA, qui, même s'il n'a pas de station expérimentale dans les Alpes, est partenaire des syndicats pour différents travaux de recherche. Le Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord occupe une place particulière puisqu'il fédère ces organismes autour d'un programme de recherche et développement spécifique aux départements de Savoie, Haute-Savoie et Isère, et a dans le même temps son autonomie propre. On le voit, même si les syndicats beaufort et reblochon ont mis en place un STI, ils n'ont pas pour autant abandonné leur collaboration avec d'autres structures. D'ailleurs, cela semble même leur avoir donné les moyens d'affiner les questions qu'ils se posent. Par exemple, l'un des enjeux cruciaux du reblochon est la question sanitaire : travailler un lait cru et affiner le fromage moins d'un mois soulèvent des questions et des enjeux propres à ce produit. Dans ces conditions, le service technique du syndicat du reblochon a trouvé un partenaire qui est confronté aux mêmes difficultés, le Saint Nectaire, et ils ont mis en place un programme commun de recherche spécifique sur cette question.

La création de ces services techniques nous conduit à réinterroger les relations entre les acteurs impliqués, en particulier pour mettre en lumière les modifications éventuelles des discours et des pratiques de ces techniciens : comment sont-ils perçus par les producteurs laitiers et fermiers et par les fromagers ? Ces techniciens se sentent-ils plus proches et plus familiarisés avec les catégories vernaculaires et ont-ils les moyens de les prendre en compte dans l'appui technique ? Par ailleurs, si les STI peuvent jouer un rôle de dispositif de confrontations et d'échanges de savoirs et de connaissances, nous devons analyser les processus d'acculturation des techniciens appartenant à ces structures : s'insérer dans un tel dispositif ne va pas de soi ; quels sont les moyens mis en oeuvre pour transmettre aux techniciens la logique des STI, leur politique, leur démarche et méthode de travail ? Dans cette perspective, ces dispositifs semblent jouer un rôle prépondérant dans l'adaptation des normes, de la réglementation, au contexte local, représentant en quelque une interface ou un filtre précédant l'application au terrain. On peut avancer l'idée que l'intégration des services techniques au sein des organismes interprofessionnels permettrait de *recréer du local*, en d'autres termes de donner un autre

¹⁵² On pourra à ce sujet se reporter à l'article de Philippe Mustar, 1995 - "La relance du fromage de Beaufort", in *Les chercheurs et l'innovation. Regards sur les pratiques de l'INRA*, INRA éd., coll. Sciences en questions, pp. 84-115, qui retrace cette longue collaboration entre des chercheurs de l'INRA et des acteurs du système de production beaufort.

contenu au lien au local dans l'espace et dans le temps : la nouvelle configuration des relations entre les acteurs permet de revisiter les savoirs et les savoir-faire à la lumière des services techniques interprofessionnels et d'apporter des réponses adaptées et *contextualisées* aux questions du terrain, parallèlement d'ailleurs à l'accroissement des connaissances techniques des agriculteurs. Nous supposons que ces liens contribuent à accroître les capacités d'interprétation des règles générales : en effet, les discussions entre techniciens et agriculteurs permettraient de faire émerger de nouvelles façons de traduire, d'adapter et d'approprier les normes exogènes au système de production.

L'Union des producteurs de Beaufort a été créée en 1965 : elle avait son siège à Moûtiers et était au départ une union commerciale. Dans les années 1971/1975, le beaufort avait quelques difficultés à se commercialiser : il y avait de forts écarts de qualité entre les coopératives, elle n'était pas régulière. Ainsi, avant de s'unir pour la commercialisation, il fallait s'unir pour améliorer et homogénéiser la qualité : il a été créé un service technique qui assurait l'analyse des laits, un appui technique et une vulgarisation auprès des producteurs. L'UPB a instauré, avant l'obligation départementale datant de 1972 et la loi Godefroy de 1984, le paiement du lait à la qualité pour inciter les producteurs à surveiller la composition et la qualité de leur lait. A la fin des années soixante-dix, elle a mis en place un appui technique en fromagerie et dans les élevages et, depuis 1982, un laboratoire est basé à Albertville. Ainsi, deux activités principales occupent les techniciens. La première concerne le paiement du lait : un technicien est chargé de prélever du lait tous les matins dans les bouilles déposées au bord de la route en passant au moins deux fois par mois chez chaque producteur. Pour ce faire, il suit le ramasseur de lait d'une coopérative pour organiser son circuit de prélèvements. Ensuite, il a la responsabilité des analyses microbiologiques des laits et en cas de problème, il se rend chez l'éleveur concerné. Cette activité est difficile dans la mesure où le technicien ne rencontre que "les agriculteurs à problèmes, avec lesquels il y a parfois des conflits". Ces difficultés rejaillissent sur sa démarche de travail ; il ajoute qu'il "faut leur montrer qu'on les surveille, il faut garder un rapport de force car certains n'ont pas la mentalité coopérative, ils fraudent pour gagner un peu plus d'argent en rajoutant de l'eau pour augmenter le volume de lait ou de la crème pour augmenter le taux de matière grasse." Concernant les producteurs de lait, le technicien n'a de contacts directs avec eux qu'en cas de problème, il ne s'agit pas d'un suivi régulier sur l'exploitation mais d'un prélèvement bimensuel de lait dans les bidons. Dans ce cas, les relations sont variables.

La seconde activité concerne le suivi en fromagerie où les relations entre technicien et fromager sont bien différentes. Au cours des entretiens menés avec ces techniciens, nous nous sommes aperçu du respect considérable accordé aux transformateurs. En outre, le responsable du service technique se rend chez des anciens agriculteurs pour connaître leurs savoirs, pour les préserver et les transmettre à nouveau aux jeunes qui s'installent. Dans les fromageries, selon un technicien,

"on n'impose pas les choses, on va voir le fromager, on lui conseille d'essayer telle méthode, on lui demande son avis. Ce sont quand même eux qui fabriquent. Les anciens n'avaient pas la science, mais ils fabriquaient du beaufort. Ceux qui ont accès aux savoir-faire, à l'expérience, c'est très important".

Le statut de secret couvre une partie des savoirs, des tours de main. Ceux-ci ne seraient

donc pas spécifiés dans le cahier des charges. Ainsi, tout n'est pas divulgué, certains savoirs particuliers ne sont pas publicisés, médiatisés ; en quelque sorte, ils ne sont pas négociés, ils sont en dehors de la négociation, bien qu'étant présents et évocateurs de la tradition. Il apparaît que la tradition est vivante parce que d'une part elle est une source d'innovation, et d'autre part parce que certains de ses éléments sont fixes ou à l'extérieur de la discussion. Ainsi, l'innovation dans la tradition est possible grâce à la fixité d'autres éléments.

L'Institut technique du Gruyère, qui a pourtant pour vocation l'amélioration des pâtes pressées cuites, n'intervient pas dans les fromageries, ni pour la fabrication de la présure. Par contre, l'ITG et l'UPB ont un partenariat pour le classement technique des fromages. D'après un technicien, "si on travaillait plus avec l'ITG, ils nous parleraient de l'abondance, d'autres fromages, mais nous on fait du beaufort. Il faut faire du local"¹⁵³.

Ces services internes collaborent encore avec des organismes techniques extérieurs, notamment l'Institut technique du Gruyère (ITG). La vocation de l'ITG, organisme créé en 1967, est d'améliorer la qualité des pâtes pressées cuites. Toutefois, son champ d'action est plus large, puisque l'ITG travaille également sur des fromages à pâte non cuite. Mais aujourd'hui, les interprofessions fromagères ont acquis de l'expérience et de l'autonomie, notamment grâce aux recherches qui ont été menées par l'ITG, et souhaitent renforcer les contacts directs et locaux avec les producteurs.

Selon un technicien, "ce laboratoire a trois atouts : proximité, rapidité, autonomie". Aujourd'hui, l'UPB a repris l'initiative sur la coordination du marché (éléments d'informations reçus, synthèse, diffusion auprès des coopératives). Le laboratoire de l'UPB a des relations privilégiées avec l'ensemble des producteurs et des fromagers.

Le service technique du Syndicat interprofessionnel du reblochon, créé en 1981, regroupe trois techniciens qui se rendent chez les producteurs pour de l'appui technique. Il n'a en aucun cas une vocation de contrôle répressif. Les techniciens effectuent deux prélèvements du lait (matin et soir) pendant la traite lors des suivis de fabrication et interviennent également en caves d'affinage. Jusqu'en 1996, il y avait un technicien laitier et deux techniciens fromagers. A l'heure actuelle, les trois techniciens assurent l'ensemble des tâches. Le service technique travaille pour 80 fermiers adhérents, ainsi que 40 autres adhérents à l'Union des producteurs de reblochons fermiers (UPRF), et 20 laitiers. Ces adhérents ont signé une convention technique pour améliorer la qualité et anticiper les problèmes. En outre, ces travaux servent à enrichir une base de données pour accumuler des connaissances sur les fromages et permettre de mieux anticiper ou de résoudre des problèmes. Ce service technique ne ressemble pas tout à fait à celui du beaufort même si leurs activités convergent. En effet, les techniciens, même s'ils reconnaissent les décalages existants entre leur formation en ENIL et les spécificités de la production de reblochon, sont encore diversement perçus par les producteurs. Certains dénoncent "les méthodes de travail trop unilatérales des techniciens : ils viennent sur nos exploitations, et ils ne s'impliquent pas toujours complètement. De toute manière, eux ont toujours un salaire assuré à la fois du mois." Toutefois, les producteurs reprochent ces comportements à l'ensemble des techniciens, de façon très générale, mais reconnaissent

¹⁵³ Les techniciens ne sont pas tous originaires de Savoie, mais la démarche les intéresse et ils participent à ce mouvement.

que "les relations avec les techniciens du service techniques sont bonnes." En fait, les propos des producteurs révèlent un malaise profond entre ces deux catégories d'acteurs, qui se côtoient pourtant quotidiennement. Ainsi, parmi les producteurs fermiers adhérant au suivi intensif, donc qui acceptent et demandent l'appui et les conseils des techniciens, nombreux sont ceux qui estiment que "les producteurs doivent être capables d'adapter les préconisations techniques à leur exploitation, parce que parfois les conseils sont décalés par rapport à ce que l'on recherche : les techniciens ont leur propre logique. Ils sont utiles, ils ont introduit l'hygiène, mais on n'a pas tellement le choix et ils ne nous écoutent pas toujours." Aujourd'hui, l'encadrement technique occupe une place prépondérante dans un contexte sanitaire préoccupant et largement médiatisé. Les choix en terme de diversité de pratiques se rétrécissent et accroissent le poids de l'appui technique : il ne s'agit pas de réduire cette diversité de façon volontaire mais les solutions envisageables relèvent également des possibilités de contrôle et de suivi des produits : s'ils sont trop divers, si on n'en connaît pas exactement les modes de fabrication, s'ils ne répondent pas à une grille pré-construite et commune, les techniciens se trouvent démunis. En outre, l'introduction de nouveaux instruments, tels que les machines à traire mobiles en Savoie ou les machines à laver et brosser les planches des caves d'affinage, et de nouveaux ingrédients, en particulier les formes d'ensemencement, contribuent également à donner une place de plus en plus indispensable au suivi technique. Ainsi, selon un producteur fermier de reblochon, pourtant n'adhérant au service technique, "on doit faire des stages avec l'UPRF ou le STSIR, il faut connaître les nouvelles techniques." D'ailleurs, un des techniciens du service technique nous a confié qu'il avait "conscience que les producteurs fermiers leur reprochaient d'essayer d'introduire une nouvelle technologie laitière sur leur exploitation. Ils craignent une dérive de la technologie fermière." Mais, "l'objectif final du service technique est de responsabiliser les producteurs." Cet objectif interroge car il sous-entend que les agriculteurs ne sont pas des gens responsables et qu'ils ne sont pas capables de fabriquer un produit de qualité et sain. Lorsqu'un producteur nous exprimait son inquiétude face à cette évolution, regrettant "qu'on ne cultive plus l'ancien", il ne s'agissait pas d'un désir de revenir à des pratiques anciennes, mais de tenir compte des savoirs et des savoir-faire en matière de gestion du vivant plutôt que de tendre vers "du lait stérile et mort" qui nécessite des pratiques de réensemencement, au détriment de la qualité spécifique du reblochon. Les producteurs dénoncent "la standardisation et la banalisation du fromage" mais ils sont démunis pour trouver des pratiques alternatives. Nous avons accompagné différents techniciens sur les exploitations : ceux qui travaillent pour un service technique interprofessionnel ont une proximité et une familiarité plus grande que les techniciens fromagers qui n'appartiennent pas directement à un système de production mais à un organisme technique extérieur. Ce constat s'appuie sur les propos échangés entre les acteurs et sur la confiance que les producteurs témoignent aux techniciens interprofessionnels. Toutefois, les préconisations des techniciens ne sont pas toujours explicites, ou plus exactement les producteurs ne connaissent pas forcément les raisons de tel ou tel conseil : par exemple, lors d'un suivi, un producteur se trouve dans une phase où il introduit progressivement le nouveau ferment du syndicat dans ses pratiques de transformation, mais ses objectifs en terme de qualité du fromage restent les mêmes ; il doit donc adapter lentement ses gestes et par tâtonnement trouver les savoir-faire les plus justes pour s'approprier ce nouvel ingrédient. Cette adaptation se fait

sur plusieurs mois. Estimant avoir un fromage un peu dur, le technicien présent ce jour-là lui a proposé de réaliser "un premier décaillage en croix un quart d'heure avant la véritable phase de décaillage." Mais le producteur ne connaît les raisons de ce conseil, il applique cette proposition, faisant confiance aux compétences du technicien. Nous avons rediscuté plus tard lors d'un autre entretien avec le producteur de notre observation : il juge de son côté "qu'il ne peut pas tout savoir et que finalement le technicien fait des propositions donc il faut essayer." Cependant, il ajoute que "c'est parfois gênant car on ne sait pas si ce que l'on fait est bien et surtout on n'arrive pas toujours à juger des résultats et de l'impact de cette pratique."

L'interprofession du reblochon a en outre engagé une personne dépendant à la fois de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) et de la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF). Depuis deux ans, cette personne est basée au SIR et payée sur la base d'un prélèvement sur les plaques de caséine vendues aux transformateurs : l'important tonnage du reblochon, près de 17 000 tonnes en 1998, laisse une marge de manoeuvre suffisante aux responsables pour s'engager dans de nouvelles directions. Le responsable du Service contrôle du SIR est chargé des questions qui se posent en aval de la production, notamment emballage, étiquetage, ainsi que de l'origine des laits. Pour les questions liées aux conditions de production, une personne de l'INAO intervient ponctuellement, mais n'est pas basée en Haute-Savoie. L'embauche de cette personne s'inscrit dans une volonté de responsabilisation des acteurs du système de production. En outre, il semble nécessaire pour les responsables interprofessionnels d'avoir une personne sur place qui puisse s'investir, s'impliquer, sans que tous les problèmes rencontrés remontent à Paris ou dans les Directions régionales. Ce choix doit permettre d'apporter des réponses adaptées aux demandes et aux attentes, dans un temps plus court et de manière plus informelle que lorsque l'on s'adresse à une administration. Enfin, cette personne travaille à l'élaboration du nouveau règlement intérieur et participe ainsi à la réflexion d'ensemble menée sur le système de production du reblochon.

Le syndicat de défense du reblochon s'est engagé dans réflexion globale sur la nécessité de concentrer le technique, le juridique et le politique en un même lieu. Ainsi, l'embauche de la personne chargée du service contrôle s'inscrit dans cette orientation générale, qui semble d'ailleurs convenir à l'ensemble des producteurs et des transformateurs du reblochon.

Les services techniques interprofessionnels du beaufort et du reblochon fonctionnent de façon différente, ils n'ont pas mis en place les mêmes démarches de travail. Pour poursuivre cette présentation, nous proposons d'analyser d'une part l'impact de l'apprentissage par le technicien des spécificités des fromages au sein de ces services en mettant en perspective la légitimité des savoirs, et d'autre part les relations entre vivant et innovation au travers de la production d'objets hybrides.

Nous voulons montrer comment le patrimoine est convoqué pour reconstruire l'unité de la tradition et de la modernité, du technique et du vivant. Le processus de patrimonialisation agit comme l'élaboration d'une médiation et d'un compromis entre la culture et les lois physiques du vivant.

4.3.3. Rendre légitime par le mode de transmission

Aborder le thème des modalités de transmission des savoirs est indispensable pour comprendre les modifications engendrées par la création des services techniques interprofessionnels dans un contexte où les agriculteurs bénéficient aujourd'hui à la fois des savoirs et savoir-faire transmis dans le cadre familial et d'une formation scolaire technique alors que les techniciens n'ont qu'une formation scolaire générale. A partir de l'idée que l'apprentissage transmet tout ensemble savoirs efficaces, sens et identité (Sigaut, 1991), il apparaît que la transmission des connaissances de chaque groupe d'acteurs renforce leur légitimité et, du même coup, leur volonté à démontrer le bien-fondé de leur logique.

Les modalités de transmission des savoirs et des savoir-faire interfèrent avec la question de la légitimation et la reconnaissance de l'identité des agriculteurs. Les entretiens montrent que les producteurs attachent beaucoup d'importance à la manière dont ils acquièrent les connaissances à la fois pour la transformation fromagère et pour l'élevage. La généralisation de l'enseignement et de l'apprentissage dans les Ecoles d'industrie laitière a engendré une rupture – ou un décalage au moins – entre les agriculteurs. On retrouve cette même distinction au travers de l'engagement dans certains types de groupements de développement agricole. Cette forme d'acquisition des connaissances et des compétences a introduit et généralisé l'écriture. Jack Goody a travaillé sur le rôle de l'écriture dans les transformations des savoirs et de leur transmission. Plus largement, il a interrogé la manière dont les changements de modes de communication interféraient dans le développement des structures et des processus cognitifs, dans l'accroissement du savoir et des capacités des hommes à le stocker et à l'enrichir (1977). Les services techniques, que ce soit le contrôle laitier, les services techniques interprofessionnels ou l'insémination artificielle, s'appuient sur des bases de données pour affiner leurs préconisations et leurs conseils. Toutefois, les agriculteurs soulignent que "ces résultats ne remplaceront jamais les compétences des hommes" et ajoutent qu'ils "regrettent aujourd'hui de voir que beaucoup de choses se perdent avec l'enseignement scolaire", notamment "les valeurs du métier, comme l'attention portée aux vaches et même l'entretien des bordures qui ne sont plus fauchées car le travail est plus long et plus difficile". Cet entretien n'est sans doute pas utile pour la qualité du fromage, cependant certains agriculteurs estiment que "le travail est mal fait (...) c'est saboter le métier", "(...) Aujourd'hui, ça ne foine plus à la montagne, ce travail était pénible mais c'est plus joli, sinon c'est affreux, vilain". Certains modes de transmission ne se réduisent à la transmission de connaissances, mais intègrent également des valeurs, des savoirs et des représentations, c'est-à-dire des éléments qui donnent un sens particulier aux pratiques, les inscrivant du même coup en un lieu et en un temps. Il en est de même pour la transformation fromagère : à chaque fabrication, le producteur sélectionne les gestes qu'il juge positifs et favorables au fromage ; il appuie son jugement sur son expérience et sur les fabrications précédentes (adaptation des doses de ferments et de présure selon la qualité de l'herbe par exemple). Aujourd'hui, les conseils techniques sont un élément supplémentaire pour faire des choix mais ils ne sont pas suffisants. Contrairement à l'idée développée par Jack Goody selon laquelle les sociétés traditionnelles se distinguent non

pas tant par le manque de pensée réflexive que par le manque d'outils appropriés à cet exercice de ruminant constructive (1977), Claude Lévi-Strauss montre que les mythes et les rites, c'est-à-dire l'oralité, offrent pour valeur principale de préserver des modes d'observation et de réflexion adaptés à l'organisation et à l'exploitation spéculative d'un monde sensible, le vivant (1990). Ainsi, même si la pratique orale ne permet pas de conserver de manière cumulative le passé, elle sélectionne les éléments opératoires et significatifs pour les intégrer dans le présent. Les producteurs fermiers des fromages abondance, beaufort et reblochon soulignent que chaque fabrication est unique mais retravaillée à partir de la fabrication précédente ; même s'ils ne notent pas ce qui a raté, ils modifient leurs façons de faire en fonction de ce qu'ils ont appris car "c'est comme ça que nos parents faisaient". Les savoirs naturalistes populaires se construisent par emprunt et appropriation et par l'élaboration des versions successives de la fabrication. Une productrice de reblochon fermier insiste sur le fait qu'il s'agit d'une "transmission douce". Les jeunes agriculteurs que nous avons rencontrés, en particulier dans la vallée d'abondance, et qui ont suivi un enseignement technique dans une école de fromagerie, affirment qu'ils peuvent s'appuyer sur un double registre : ils sont capables de mobiliser à la fois les savoirs transmis dans le cadre familial, et les savoirs acquis à l'école, considérant que ces deux formes de savoirs n'ont pas la même valeur. En cas de problème, ils essaient d'abord de trouver une solution à partir des connaissances acquises au sein de la famille ; dans un second temps, ils se reportent sur les enseignements scolaires si le problème n'est pas réglé. Enfin, ils sont devenus des bons interlocuteurs pour les techniciens dans la mesure où ils peuvent "parler le même langage" : ces producteurs insistent sur le fait qu'ils ont "un langage commun" et qu'ils peuvent discuter les conseils des techniciens.

L'intégration des services techniques au sein des interprofessions a contribué à rapprocher différentes compétences et à relégitimer des savoirs, à la fois ceux des techniciens par rapport aux acteurs de la production et ceux de ces acteurs selon les différentes phases de la fabrication.

En fait, les techniciens interprofessionnels apportent une aide en terme d'adaptation aux normes, en terme d'appréhension et de compréhension des nouveaux enjeux. Le fait de réintégrer les activités techniques au sein des syndicats a permis aux agriculteurs de reprendre confiance dans les travaux des techniciens et de normaliser leurs relations. D'autres AOC sont entrées dans une démarche d'autonomisation des services techniques et de préservation d'un écosystème microbien spécifique, telles que le Comté et le Roquefort.

Dans la Vallée d'Abondance, nous avons ressenti de façon beaucoup plus forte la méfiance à l'égard de l'ensemble des techniciens que dans la Vallée de Thônes ou auprès des producteurs de lait à beaufort. L'interprofession abondance a encore peu de moyens financiers pour investir dans ces domaines. Par ailleurs, les producteurs (fermiers et laitiers) de la vallée demeurent sceptiques à l'égard de la zone de production définie par le décret AOC : ils ne s'y reconnaissent pas, ils se sentent dépossédés des éléments identitaires. L'élaboration du dossier de demande d'appellation d'origine contrôlée abondance a fait émerger des revendications qui n'ont pu être prises en compte, car cette demande était l'objet d'enjeux dépassant le cadre strictement agricole. A l'heure actuelle,

l'interprofession abondance n'a pas encore pris des orientations nouvelles favorisant un processus de réappropriation locale, toutefois la création de l'AFTAIP peut lui permettre de bénéficier de façon plus formelle de l'expérience des interprofessions beaufort et reblochon. Nous savons que les fromages abondance, beaufort et reblochon ont changé de statut en acquérant l'AOC, même dans le cas du beaufort qui, pourtant, conserve une composition professionnelle relativement homogène¹⁵⁴. Les interprofessions beaufort et reblochon se sont orientées vers l'intégration des services techniques. L'AOC abondance, qui date de mars 1990, n'a pas encore le recul nécessaire pour s'engager dans cette direction. En fait, les relations entre techniciens et agriculteurs dépendent essentiellement de l'implication locale des services techniques. La négociation pour la construction patrimoniale est facilitée lorsque les acteurs de cette négociation font partie d'un même organisme, lorsque les intervenants techniques ont acquis une légitimité et une reconnaissance locale, lorsque l'énonciateur fait autorité.

A partir de ces premières analyses apparaît clairement une volonté de renforcer le lien au lieu en cherchant à rendre cohérent un système et en recadrant chaque savoir et chaque compétence. Cette réflexion est rendue possible par la longue expérience de ces syndicats et le recul qu'elles ont acquis. Parallèlement, nous assistons à une prise de conscience de la part des techniciens de l'intérêt des compétences des éleveurs, des producteurs de lait, des fromagers. Il y a une meilleure écoute car l'ensemble des acteurs participent à une politique interne, élaborée en commun. Ces savoirs et ces connaissances se confrontent, s'organisent, s'articulent, parfois dynamisent les relations. L'analyse de Boyer met en lumière les mécanismes de légitimation : selon lui, "chacun sait que l'évaluation des positions d'énonciation est l'objet de discours constant dans une société traditionnelle. On dit de telle personne qu'elle " connaît les affaires des ancêtres ", de telle autre que sa parole est " lourde " de sens dans tel domaine spécifique¹⁵⁵, etc. Inversement, sans porter une grande attention au contenu, on rejette les énoncés de certaines personnes qui n'ont pas subi telle initiation ou simplement n'appartiennent pas à la catégorie des connaisseurs dans le domaine considéré¹⁵⁶. Certaines positions sont

¹⁵⁴ L'interprofession du beaufort regroupe essentiellement des coopératives. Il existe peu de transformateurs individuels.

¹⁵⁵ Nous avons constaté sur le terrain que certaines personnes bénéficiaient effectivement d'une légitimité et d'une autorité incontestées de part leur antériorité et leur implication dans le système de production. Ainsi, ces personnes sont invitées dans diverses réunions ou comités parce qu'elles font partie d'une catégorie particulière dans la zone beaufort : "les personnes qualifiées".

¹⁵⁶ A ce propos, nous développerons un exemple dans la partie 6, consacrée à une réflexion pragmatique sur l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche, où nous avons été l'objet de nombreuses critiques de la part d'un technologue de l'INRA, estimant que l'ethnologue, n'ayant pas de "culture technico-scientifique", n'a pas les moyens d'analyser "convenablement certains aspects de la question". En outre, il regrettait à cette occasion que nous n'ayons pas rencontré certains acteurs de terrain, acteurs ayant justement une forte légitimité et autorité localement, les maîtres-à-penser ou qui l'ont été, qui "auraient pu beaucoup nous apporter, qui aurait pu nous faire comprendre le comportement de certains acteurs des zones AOC". Ce technologue estimait que nous avions vu "davantage ce qui était conflictuel que consensuel et qu'il n'y avait pas de rapport de force entre techniciens et producteurs", remarque qui à notre sens révèle bien les enjeux des relations et de la légitimité des différents savoirs dans les systèmes de production.

donc porteuses d'*autorité* au sens fort du terme, elles changent la qualité des discours préférés par quiconque les occupe" (1986 : 359). Dans le même temps, les savoirs vernaculaires ont acquis une nouvelle légitimité, en particulier lorsque que les producteurs se réapproprient des travaux scientifiques pour renforcer leurs revendications¹⁵⁷.

4.3.4. Vivant et innovation

En abordant les relations entre vivant et innovation, nous voulons montrer l'évolution des rapports de force entre les acteurs impliqués. Qu'ils appartiennent à des services techniques interprofessionnels ou non, les techniciens sont conduits à modifier leur démarche de travail ou au moins à les remettre en question. Les syndicats de défense des fromages abondance, beaufort et reblochon, portent une attention particulière à l'ensemencement. L'abondance a investi beaucoup d'argent et collabore avec l'Institut technique du gruyère pour la recherche d'un ferment dit "spécifique" ; le beaufort a fait le choix d'une présure naturelle sur recuite, privilégiant ainsi "un ensemencement naturel" ; le reblochon a aujourd'hui son ferment, "un ferment sauvage du reblochon de Savoie" selon un technicien "dont il faut préserver les souches sauvages présentent naturellement dans le lait". Les syndicats produisent un discours sur la nécessité de sauvegarder les fondements de la spécificité des fromages au lait cru où l'ensemencement en est l'un des principaux enjeux : malgré la modernisation des ateliers, la mécanisation de la transformation fromagère, la codification des modes de production, les syndicats revendiquent "la tradition dans la modernité", "le maintien des savoir-faire ancestraux et la prise en compte des nouvelles normes", "le respect de l'authenticité des fromages et l'amélioration de la qualité par des innovations technologiques".

Ils élaborent un discours patrimonial qui leur permet de repenser des liens à l'espace, au temps et aux hommes, qu'ils soient d'ici ou d'ailleurs. Nous allons développer deux exemples illustrant la réification de la convocation du patrimoine pour reconstruire de nouvelles relations entre tradition et modernité et entre technique et vivant.

Même si les coopératives de la zone beaufort ont adopté des technologies modernes, notamment le soutirage sous vide, elles les ont, selon un responsable professionnel, "adaptées afin de préserver la spécificité du fromage ; il s'agit de protéger la diversité et de renforcer l'autonomie du système beaufort." Toutes les coopératives ont également dû se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation, telle que la marche en avant qui veut que le produit ne repasse jamais par le même endroit, évitant ainsi des déplacements inutiles du transformateur et la rencontre inopportune de plusieurs produits à des stades différents. Les coopératives d'aujourd'hui sont bien différentes de celles d'hier ; on ne peut nier les profondes modifications qu'ont subies les instruments, les méthodes, les ingrédients. Philippe Mustar a d'ailleurs publié un article très éclairant d'une part sur le rôle de l'INRA dans cette évolution et d'autre part sur la façon dont les acteurs du beaufort ont su s'approprier les innovations jusqu'à n'octroyer qu'une place marginale à l'INRA dans la mémoire collective locale et dans les textes de promotion. Il écrit ainsi que

¹⁵⁷ On peut citer le cas de travaux menés par le GIS Alpes du Nord sur l'influence des surfaces d'alpages sur la qualité sensorielle du fromage abondance qui ont alimenté les revendications locales sur l'intérêt d'avoir un qualificatif "alpage" au sein de l'AOC.

"l'INRA est bien au coeur du processus de " relance du beaufort " et non pas sur ses marges. Les chercheurs de l'Institut ne jouent pas un rôle " d'assistance technique " auprès des producteurs : ils conçoivent et construisent l'innovation. Mais pourquoi les textes marginalisent-ils l'INRA ? Pourquoi cette " non-reconnaissance " ? Les acteurs locaux interrogés par les auteurs de ces articles sont-ils ingrats ? Non ! C'est pour les meilleures raisons du monde que l'INRA est " oublié ". L'argument de vente du beaufort met en avant la tradition, la nature, le terroir... Dire ou avouer que le beaufort que l'on trouve chez nos fromagers est un produit de " haute-technologie " serait largement contre-productif. Si les producteurs " limitent " le rôle de l'INRA, c'est qu'ils ont parfaitement intégré les arguments de vente mis en avant il y a 30 ans (alors que leurs pères commençaient à abandonner les alpages, à nourrir les vaches avec des fourrages achetés dans les plaines et à pasteuriser le lait) par les premiers rapports des chercheurs. Les articles académiques que nous avons cités¹⁵⁸ sont basés sur des entretiens avec des producteurs de beaufort ; les chercheurs ne sont pas interrogés. Pour les auteurs de ces textes, les chercheurs ne sont pas des " acteurs " ; en ne leur reconnaissant pas cette qualité d'acteur, on s'empêche de leur attribuer toute vision et tout rôle stratégique" (1995 : 106-107).

Un technicien du service technique interprofessionnel qui indiquait à ce propos "qu'on a apporté de la technique à ce qui existait déjà, on n'a rien changé à la tradition" vient conforter l'analyse de l'auteur. Conscient des implications de ces collaborations, Mustar ajoute que "les chercheurs INRA ne participent pas seulement à la création d'un nouveau fromage mais aussi à celle d'une nouvelle organisation de la production. Ils participent à la recomposition de toute une société montagnarde" (1995 : 107).

Les fromagers du beaufort fabriquent leur propre présure, une présure naturelle sur recuite dont nous avons décrit la préparation dans notre ethnographie. Cette pratique, contraignante par rapport à l'utilisation d'une présure industrielle, offre l'avantage d'être difficilement copiable et a révélé la flore naturelle présente dans tous les ateliers de transformation. Cette flore peut provenir des thermomètres en bois, de l'ambiance, des mains des fromagers, etc. Mais il s'agit bien d'un ensemencement naturel dans la mesure où les fromagers n'ajoutent pas artificiellement de ferments dans le lait. Un technicien du service interprofessionnel nous a confié "qu'en outre, la flore était très différente d'un atelier à l'autre puisque les fromages eux-mêmes étaient différents. Et à chaque fois que l'on prépare une nouvelle présure, même si l'on doit repartir de souches sélectionnées, en particulier les *lactobacilles helveticus* et *lactice*, au bout de quelques jours, de 6 ou 7 repiquages, c'est la flore de la coopérative qui reprend le dessus." Depuis les années soixante, période de relance du beaufort, une longue réflexion a été menée sur l'ensemencement et l'emprésurage, en particulier avec l'INRA. Nous avons interrogé des techniciens, des fromagers, parfois à la retraite, pour mieux comprendre ce qui a conduit les responsables professionnels à choisir la présure naturelle sur recuite. Cette technique est ancienne et on la retrouve dans diverses productions. Dans le cas du beaufort, de nombreuses expérimentations ont été menées sur les technologies de fabrication, les levains en fromagerie, les soins en caves, etc. A cette période, n'importe quelle

¹⁵⁸ Mustar cite notamment H. de France, 1990 – "Rationalité économique de l'agriculture paysanne. Réflexion d'ensemble et étude de cas du beaufort", *Economie et humanisme*, n°311, pp. 4-20.

orientation était envisagée et envisageable, même celle de pasteuriser ou thermiser le lait pour le beaufort. Ces essais, menés par l'INRA, ont montré les atouts sensoriels du lait cru par rapport à la pasteurisation, puisque que la thermisation fait disparaître la flore sauvage des enzymes qui contribuent à la plénitude de l'arôme et du fruité du fromage" (Mustar, 1995 : 97). Et c'est sur la base de ces multiples expériences, à tous les stades de la production, articulant connaissances scientifiques et savoir-faire vernaculaires, que la technique de la présure naturelle sur recuite a été retenue. Difficilement copiable, elle répond parfaitement aux exigences sanitaires, économiques et culturelles de la production ; elle est aujourd'hui un atout pour le beaufort. Cette pratique requiert beaucoup d'expérience car les fromagers manipulent une matière vivante instable : en effet, le sérum d'une fabrication précédente, après avoir bouilli, est coupé avec de l'*aisy* ou du vinaigre. Le vinaigre est un élément stable dont on connaît précisément la composition physico-chimique. En revanche, l'*aisy* est un mélange de recuite et de vinaigre : son taux d'acidité est variable, il faut donc que le fromager soit à même de juger de sa qualité. Selon un technologue fromager, la fabrication de l'*aisy* correspond à la production domestique du vinaigre. En outre, l'ensemble de cette fabrication réclame un lent et long apprentissage car les Ecoles d'Industrie laitière n'enseignent pas ces particularités technologiques. C'est pourquoi quand un nouveau fromager arrive dans une coopérative, il ne fabrique pas avec de la présure naturelle sur recuite. Il se familiarise progressivement à la transformation du beaufort et utilise dans un premier temps une présure industrielle et des ferments classiques. "Pour leur transmettre les savoirs, il faut un suivi par semaine, il faut aider les nouveaux fromagers à interpréter les analyses" souligne un technicien, "tout est simplifié au maximum pour qu'ils ne s'embarrassent pas de choses complexes ; il faut qu'ils prennent le temps de fromager, d'apprendre, de maîtriser le vivant ; la première année, on leurs donne de la présure directement et pas de levains." Par ailleurs, ces nouveaux fromagers suivent différentes formations et sont parrainés par un ancien "à qui on demande de leur inculquer les bases." Cette forme d'encadrement est généralisée dans les coopératives, en atelier de transformation et en cave, puisqu'il y a un chef fromager et un chef caviste. Ce n'est donc que dans un second temps que les techniciens du service technique interprofessionnel les initient à la fabrication de cette présure. Ainsi qu'un fromager le soulignait, "l'essentiel est d'avoir des présures actives", car les bactéries dégénèrent au bout d'un certain temps et perdraient donc de leur activité. La gestion de ce vivant périssable – car la présure doit être renouvelée tous les 15 jours – et variable est un révélateur des compétences des fromagers. D'ailleurs, le responsable du service technique est spécialement attentif à la diffusion de ces savoirs et savoir-faire, lui-même ancien fromager : nous n'avons pas pu obtenir un entretien facilement et il était particulièrement délicat d'évoquer ces pratiques techniques. Et si les techniciens du beaufort regrettent que les ENIL n'enseignent pas cette technologie – "qui ne croyaient pas au succès du beaufort à l'époque", ils ne souhaitent pas pour autant aujourd'hui "diffuser ces savoirs : ceux qui veulent s'installer sont pris en charge de l'intérieur." Le toucher-fromager, tout comme "l'odorat, se cultive, comme la sensibilité aux autres formes d'expressions culturelles, il s'éduque, se socialise, se civilise, a une histoire" (Rasse, 1991 : 15). On notera enfin que, si la présure naturelle sur recuite est une obligation dans la fabrication, l'emploi d'*aisy* ne l'est pas¹⁵⁹. Les fromagers ont la possibilité d'utiliser du vinaigre pour couper le sérum, mais étrangement

nombreux sont ceux qui préfèrent conserver l'*aisy*. Les différents entretiens que nous avons menés montrent que les fromagers attachent d'une part de l'importance à ce savoir-faire très spécifique, c'est une manière de se reconnaître entre eux, et d'autre part ils jugent meilleur le sérac que l'on fabrique à partir des matières grasses recueillies en surface lorsque l'on utilise de l'*aisy* plutôt que du vinaigre. Mais un technicien nous a précisé que pour l'instant aucune étude ou analyse scientifique n'avait prouvé l'incidence de l'*aisy* sur le fromage.

Ainsi les modes de transmission retenus par le service technique interprofessionnel privilégient l'acquisition à la fois des connaissances, des valeurs et des prescriptions sociales liées au système de production et au métier de fromager. Les propos du responsable du service technique, selon lequel "les jeunes qui sortent de l'école ne sont pas sensibilisés à ces spécificités et – outre les caractéristiques techniques – il faut intégrer des considérations plus larges, c'est souvent difficile car ils ne connaissent pas l'histoire, ils ne savent pas d'où vient le beaufort" témoigne de l'attention accordée à la transmission de la dimension immatérielle du beaufort. Les techniciens ont aujourd'hui une légitimité forte et reconnue par les fromagers, dont ils croient et valorisent les compétences. De façon générale, la fabrication requiert beaucoup d'expérience pour pouvoir juger du meilleur moment où le fromager devra arrêter de chauffer ou de décailler, de même que le caviste doit être attentif à l'évolution des fromages car c'est en cave que les problèmes émergent. Aujourd'hui, le travail et les savoir-faire des cavistes sont reconnus, ils sont plus légitimes, notamment grâce à l'intérêt que portent aujourd'hui les techniciens à cette activité. D'après un technicien, "avant, le travail en cave était presque méprisé, c'était souterrain, dans l'humidité, alors qu'aujourd'hui un bon caviste peut rattraper beaucoup d'erreurs, en particulier les cuites et les gerçures sur les fromages". Ainsi, le service technique travaille maintenant de façon plus soutenue avec les cavistes et les techniciens sont formés à cette activité pour être à même de conseiller, contrôler et améliorer la qualité des produits finaux même si pour l'instant il n'y a pas de technicien – caviste à proprement parlé¹⁶⁰. Un technicien reconnaissait que "les cavistes ont longtemps été ignorés jusqu'à que se pose la question de la robotisation des caves : à ce moment-là, tout le monde s'est rendu compte de l'importance des cavistes et de leur savoir-faire." Un second technicien ajoute que "leur travail était auparavant un peu méprisé mais les choses changent." D'ailleurs, les fromagers et les cavistes participent – ou sont au moins présents – au moment du classement technique des fromages : il s'agit d'un classement interne effectué conjointement par des techniciens du beaufort et de l'ITG, qui permet de noter – en interne et de façon confidentielle – les fromages en trois catégories A, B et C.

Le service technique du syndicat interprofessionnel du reblochon a également mis au

¹⁵⁹ On pourra se référer au chapitre 3.2.3.4. *Fabriquer du beaufort* pour le détail de la production de présure naturelle sur recuite et de l'*aisy*.

¹⁶⁰ Toutefois, on notera qu'au sein du laboratoire de l'UPB, certains techniciens souhaitent approfondir les études sur la technologie d'affinage et travailler sur les formes d'ensemencement à partir des souches déjà identifiées par l'INRA de Poligny. Mais cette évolution est sujette à discussions car d'autres ne veulent pas diffuser et faire connaître l'écosystème microbien du beaufort, par crainte d'encourager les contre-façons.

point un ferment dit "spécifique" à la zone reblochon, qui doit être "suffisamment polyvalent pour que tous les transformateurs puissent l'utiliser" selon le responsable. Le SIR a donc investi dans une machine pour produire des souches lentes pour ensemercer le lait à reblochon et permettre aux producteurs de ne pas dépendre des yaourts du commerce. "L'objectif est d'autonomiser le service technique et de préserver un écosystème microbien spécifique". Les essais ont débuté au mois de février 1998 : l'utilisation de ce ferment en fabrication fermière a posé quelques problèmes, les fromages étaient secs et durs. Mais les producteurs étaient très intéressés par cette démarche car les yaourts du commerce avaient une souche rapide et ils n'étaient pas assurés de leur régularité. En outre, les fermiers sont embarrassés d'expliquer dans le cadre des visites à la ferme notamment qu'ils utilisent des yaourts du commerce : un producteur fermier a souligné qu'utiliser le ferment du SIR, "c'est mieux pour l'image de marque du reblochon, plutôt que de mettre des yaourts, mais comment expliquer aux gens que les laits sont plus neutres, qu'ils sont propres, et qu'on est donc obligé d'ajouter des ferments ?" A l'inverse, employer un ferment spécifique leur semblait beaucoup plus légitime. Mais ce ferment avait été sélectionné à partir de fabrications fruitières et de fabrications fermières à gros quotas, "il était polyvalent, très rapide et efficace et nécessitait donc un moulage parfait et rapide sinon le caillé risquait de s'assécher trop vite".

Les producteurs fermiers ont une gestion du temps plus souple, ce ferment était trop rapide pour leur mode de fabrication. Depuis le 26 mars 1998, le service technique a mis au point un nouveau ferment, qui devrait être plus adapté à la fabrication fermière. Mais on peut se demander dans ce cas s'il conviendra à la production fruitière. En fait, un technicien du service nous a dit que "le principe était de satisfaire le plus grand nombre, ce qui ne signifie pas la totalité. Ceux à qui le ferment ne convient pas pour sa fabrication devront soit adapter leur mode de production pour prendre en compte la spécificité du ferment, soit utiliser un autre ferment". Le service technique a acquis une nouvelle légitimité et ses compétences sont reconnues au-delà des producteurs fermiers et des transformateurs fruitiers. En effet, plusieurs affineurs - grossistes ont signé une convention avec le STSIR, de même des collaborations sont envisagées avec certains industriels laitiers. Ces conventions permettent notamment de contrôler et de suivre des fromages dont les producteurs ne sont pas adhérents du STSIR. Les activités du service technique s'inscrivent directement dans une volonté de relocaliser les savoirs, les modes de production, de réinvestir les domaines d'action qui permettent de renforcer le lien au lieu. La révision du décret et l'élaboration du nouveau cahier des charges confortent cette idée car les principaux changements, objets de nombreux débats, vont dans le sens d'une concentration sélective des éléments identitaires, susceptible à la fois d'améliorer la qualité intrinsèque des fromages et de préserver le lien au lieu à destination des touristes. Le fait de s'orienter vers 50% de foin de la zone¹⁶¹ est un élément significatif de cette évolution.

Le fait d'avoir mis en place un service technique interne à un système de production, montre que les normes ont été intégrées, prises en compte, qu'elles ont favorisé la

¹⁶¹ Dans le décret de 1956, rien n'était spécifié, puis, progressivement, dans le cadre des révisions du règlement intérieur, au moins 25% du foin devait provenir de la zone.

modernisation des exploitations, même si cela n'a pas été sans conséquence. En fait, la normalisation a été appropriée par les syndicats, ils l'ont reprise à leur compte et ont entrepris de personnaliser les normes, les techniques, les pratiques, les produits. Nous pouvons dire qu'en quelque sorte, les interprofessions, par ces choix, sont entrées dans une logique de reconstruction du local. Les services techniques apparaissent comme des interfaces entre les savoirs techniques et les savoirs vernaculaires, car capables de prendre en considération la spécificité, d'avoir une réflexion sur la valorisation des compétences de l'ensemble des acteurs. *L'action traditionnelle efficace* (Mauss, 1973 : 371-372) met en oeuvre des moyens matériels et des connaissances d'ordre physique, chimique, etc. Ainsi que le souligne Sigaut, "l'action efficace *hic et nunc* exige toujours plus et autre chose que les descriptions qu'on peut en faire. Ou autrement dit, il ne suffit jamais de *savoir comment on fait* pour *savoir faire* : pour passer de l'un à l'autre, il faut un minimum d'expérience, c'est-à-dire d'apprentissage" (1999 : 521). Progressivement, les interprofessions se réapproprient des activités jusque là assurées par des organismes extérieurs. Elles réhabilitent les savoirs technico-scientifiques auprès des producteurs et renforcent la légitimité des savoirs vernaculaires auprès des techniciens qui y prêtent plus d'attention. Les services techniques internes s'appuient sur une pratique de terrain et des contacts directs et ils apportent des réponses adaptées au contexte local.

Ces deux exemples mettent en lumière la façon dont le patrimoine est convoqué pour reconstruire les liens entre tradition et modernité¹⁶² et entre technique et vivant. Les syndicats élaborent un nouveau contenu – fait de compromis – aux liens aux lieux, aux temps et aux hommes, au travers de dispositifs de médiations entre différentes catégories d'acteurs et "d'objets hybrides" (Bourg 1996). Le processus de patrimonialisation permet d'exprimer une expérience, une manière d'habiter et *d'être-au-monde* (Ricoeur 1986). La distinction effectuée par les techniciens entre ce qu'ils considèrent comme traditionnel, c'est-à-dire un passé qui persiste dans le présent, et ce qu'ils jugent moderne, associé à la mécanisation, est finalement relayée par une virtuosité intellectuelle où "l'interprétation du passé est conduite en fonction de critères rigoureusement contemporains" (Pouillon, 1975 : 160). L'ensemble des recherches menées par l'INRA, l'ITG et les différents syndicats d'appellation d'origine contrôlée, montre que la tradition, loin d'être la persistance du passé dans le présent transmise de générations en générations, "est une réponse, trouvée dans le passé à une question formulée dans le présent" (Lenclud, 1994 : 33). L'idée selon laquelle "nous choisissons ce par quoi nous nous déclarons déterminés, nous nous présentons les continuateurs de ceux dont nous avons fait nos prédécesseurs" (Pouillon, 1975 : 208) nous éclaire sur la façon dont la construction patrimoniale permet

¹⁶² On notera que H.-P. Jeudy associait le développement de l'ethnologie régionale à l'apparition de nouveaux objets patrimoniaux, ainsi qu'à l'approche renouvelée des liens entre tradition et modernité. Ainsi selon lui, "cette alliance " retrouvée " entre la tradition et la modernité est renforcée par le rôle croissant de l'ethnologie régionale car les nouvelles idées sur le patrimoine dépendent de plus en plus de l'essor de l'ethnologie. On aurait pu croire qu'au contraire une démarche ethnographique conduirait à développer un passéisme culturel en s'investissant surtout dans la découverte de traditions oubliées. L'ethnologie permet à de nouvelles conceptions du patrimoine de se fonder sur une dynamique de la mémoire collective. C'est elle qui assure le contrôle de l'éclatement d'une logique de la conservation en une pluralité de modes d'investigation culturelle. Elle rompt avec le déterminisme de la monumentalité tout en proposant un cadre scientifique et prospectiviste à la genèse des " nouveaux patrimoines "" (1986 : 16-17).

d'octroyer de nouvelles significations et légitimités aux savoirs et aux savoir-faire dans la gestion des caractéristiques du vivant.

4.4. Elargissement du champ d'action et des compétences des acteurs

4.4.1. Modification du statut des acteurs et de leurs relations

Nous postulons au départ que le processus de patrimonialisation engendrait un changement de configuration dans les rapports de force entre les acteurs impliqués. Ce processus transforme un produit agricole en objet culturel, plus exactement il s'enrichit et se complexifie. Le produit agricole, produit de consommation, conserve cette propriété mais gagne une nouvelle dimension, une dimension patrimoniale qui se construit dans la confrontation et l'échange avec de nouveaux acteurs dont le statut évolue.

Parmi les nouveaux acteurs qui participent à ce processus, outre les services techniques interprofessionnels qui jouent un rôle tout à fait spécifique, les acteurs du patrimoine, avec l'apparition de nouveaux métiers parallèlement à la mise en place des dispositifs d'emplois jeunes¹⁶³, les acteurs institutionnels (INAO notamment par la mise en place de collaborations avec la Direction du Patrimoine pour une réflexion sur la délimitation des aires d'appellation), ainsi que les consommateurs et touristes¹⁶⁴. La patrimonialisation aboutit quand un objet de culture pour les uns devient un objet de culture pour les autres : passant du produit agricole à l'objet culturel, les acteurs doivent composer avec la valorisation du patrimoine, ils en deviennent les principaux acteurs, les promoteurs, négocient et élaborent des projets avec des nouveaux organismes¹⁶⁵. Ainsi Michel Rautenberg soulignait-il "qu'à l'autre bout du processus de patrimonialisation, une fois que l'objet patrimonial est véritablement institué" – qu'il définit comme inaliénable et transmissible, voire à la fois emblème et preuve de la qualité patrimoniale du groupe ou du territoire, on pouvait voir "un paradoxe riche en manipulations potentielles" (1998a : 288). Toutefois, l'analyse des processus de patrimonialisation des productions fromagères des Alpes du Nord montre que ce processus ne peut avoir de fin ou d'aboutissement : il

¹⁶³ Nous avons d'ailleurs été sollicités pour une intervention ("Evolution et enjeux de la notion de patrimoine dans la société française contemporaine", Clermont-Ferrand, novembre 1999) dans le cadre d'une formation professionnelle à destination des emploi-jeunes chargés de valorisation du patrimoine.

¹⁶⁴ Cette liste n'est pas exhaustive car les élus locaux et les associations, les parcs, occupent également une place importante dans ce processus, mais notre problématique étant centrée sur les liens entre patrimonialisation et savoirs, nous nous sommes limitée aux acteurs cités.

¹⁶⁵ L'émergence de centres d'interprétation, tels ceux d'Abondance et de Mieussy, et de projets tels que celui d'une Route des fromages, témoigne de cette dynamique locale.

s'agit d'une forme de domestication permanente de la relation que les hommes tissent avec le temps et l'espace. Cette relation doit au contraire être sans cesse renouvelée, être réaffirmée et elle ne débute pas une fois la patrimonialité reconnue. Les hommes la reconstruisent et l'enrichissent en permanence dans l'expérience de l'altérité et au fur et à mesure des nouvelles connaissances scientifiques, tels que des travaux historiques, anthropologiques, agronomiques ou zootechniques. Boyer précisait que "dans une société traditionnelle, on ne juge pas un énoncé vrai parce qu'il est conforme à une routine de la pensée ; au contraire, il est dit traditionnel parce qu'on l'a jugé vrai en fonction d'autres critères. Contrairement à ce que l'on suppose souvent en anthropologie, la tradition ne peut être conçue comme l'origine des " croyances " : elle se constitue et se renouvelle *perpétuellement* [souligné par nous] par l'accumulation de vérité" (1986 : 370). Dans la partie suivante, nous poursuivrons cette réflexion sur les moyens et les stratégies mis en oeuvre par les acteurs pour réactiver et réactualiser la patrimonialisation ; faisons le pari que l'histoire nous montrera que la patrimonialisation ne rime pas avec fixité et rigidité, sauf à devenir un patrimoine lisse. L'objet patrimonial est le produit d'une négociation sociale dans le cadre d'un processus d'appropriation et de redéfinition d'éléments que les hommes extraient de leur passé en fonction du présent, et cet objet prend sens dans ses liens avec l'histoire et l'environnement. En revanche, nous rejoignons l'idée développée par Rautenberg, d'après lequel "dans bien des cas, au moins à chaque fois qu'une institution sociale ou politique prend en charge la médiation publique de ce lien, le discours sur l'objet tend à prendre lui-même les qualités " institutionnelles " de l'objet qu'il évoque" (1998a : 288) dans la mesure où l'appellation d'origine contrôlée correspond à une reconnaissance institutionnelle d'une valeur patrimoniale, s'appuyant sur un terroir, des savoir-faire et une réputation dont il faut apporter les preuves pour authentification.

Le 26 juin 1948, à Deauville, lors du premier Congrès de l'Origine, le Baron Pierre le Roy de Boiseaumarie, à cette époque président de l'INAO, affirmait : "Notre congrès marque une date. Pour la première fois, les producteurs les plus divers ont pensé à se réunir pour protéger cet admirable patrimoine national, toujours limité, jamais égalé, que sont nos appellations d'origine. Cette initiative est pleine de promesses pour l'avenir". Aujourd'hui, l'INAO reprend ce discours et l'insère dans les plaquettes de présentation de ses activités. Les propos du Baron Pierre le Roy de Boiseaumarie sont encore d'actualité. Il s'agit là d'inscrire les produits protégés comme composante de l'identité nationale.

Selon l'INAO, bien que la démarche d'AOC s'inscrive dans une politique de qualité au sein du secteur agro-alimentaire, la première des qualités d'un produit d'appellation est de jouer la carte de la différence. Contrairement au produit standardisé, le produit AOC est un produit qui tient sa spécificité de son terroir d'origine : "il y a autant de produits que de terroirs". En outre, les producteurs sont dans ce cadre eux-mêmes responsables de leur AOC : ils en fixent les règles de production et les assument collectivement : "le système est auto-géré".

Dans ses documents, l'INAO précise que la loi du 2 juillet 1990, tout en affirmant le rôle essentiel des professionnels, au travers des Syndicats de défense de chaque appellation, "a consacré l'appartenance de l'appellation d'origine contrôlée au patrimoine national. A ce titre, l'AOC relève d'un mode de reconnaissance de droit public et est

placée sous le contrôle de l'Etat. Sa gestion dépend de ceux qui en ont l'usage sous l'autorité de l'Etat". Il ajoute que cette garantie de l'Etat est une garantie pour le consommateur, mais aussi pour la filière, en contrepartie des contraintes techniques et économiques qu'elle impose. Cette idée s'inscrit dans la définition du patrimoine par Babelon et Chastel selon laquelle un "patrimoine se reconnaît au fait que sa perte constitue un sacrifice et que sa conservation suppose des sacrifices" (1995 : 101), ce qui soulève d'ores et déjà la question du coût de la patrimonialisation. La garantie s'exerce par l'intermédiaire de l'INAO, à qui incombe la responsabilité de l'agrément des produits d'AOC.

La France a développé depuis plusieurs décennies une politique d'identification et de certification de la qualité des produits agricoles et alimentaires, fondée principalement sur l'appellation d'origine contrôlée, le label rouge¹⁶⁶ qui garantit la qualité supérieure d'un produit et la certification de conformité, qui atteste des caractéristiques spécifiques. Ces différents signes de qualité ou de protection s'appuient sur des attributs complexes à évaluer, tels que la tradition, le terroir, la réputation (Bérard, Marchenay, 1996). En outre, la construction du marché intérieur européen a soulevé de nouvelles questions liées à l'existence de logiques différentes, voire contradictoires et porteuses de tensions dans le secteur agro-alimentaire français. L'hypothèse, selon laquelle le patrimoine introduit un changement de configuration des rapports de force et l'AOC interfère dans ce processus est ici validée : elle agit comme un acteur institutionnel qui produit un discours sur le patrimoine. L'octroi d'une appellation d'origine contrôlée correspond à une reconnaissance institutionnelle de la dimension patrimoniale d'un produit par la société, ainsi des acteurs non impliqués directement dans les systèmes productifs agricoles et agro-alimentaires détiennent en quelque sorte un droit de regard sur les pratiques agricoles. Le sens de la patrimonialisation institutionnelle a conduit à faire entrer dans la sphère publique les produits, à donner un cadre normatif aux actions ; Toutefois, ceci ne suffit pas pour une appropriation de la dimension patrimoniale par les agriculteurs dans la mesure où la définition de cette dimension diffère parmi les acteurs impliqués. L'AOC est une reconnaissance d'une valeur patrimoniale dans le champ de l'économie qui va notamment être mis à l'épreuve dans l'agro-tourisme. L'AOC interfère dans le processus de patrimonialisation : l'objet oscille entre une patrimonialisation / protection (l'AOC confère au produit un statut spécifique, elle lui reconnaît un caractère traditionnel, une origine, un terroir) et une patrimonialisation où l'objet produit et se nourrit d'images patrimoniales. Il y a là deux voies parallèles pour le produit entre protection et patrimonialisation.

Cette évolution nous amène à interroger le changement de statut des producteurs : où commence et où s'arrête l'entité "producteur" alors que celui-ci intervient aujourd'hui dans des sphères d'activités différentes ? Comment l'entité "producteur" est-elle identifiée par les autres acteurs impliqués ? Cette réflexion sera poursuivie à partir de l'analyse des différentes stratégies de valorisation des acteurs des systèmes de production parallèlement à la reformulation du contenu des liens au lieu et au temps.

¹⁶⁶ Le label régional conjugue le label rouge et la prise en compte d'une région administrative.

4.4.2. La patrimonialisation comme réponse à la décontextualisation des savoirs

L'enjeu de la mise en place d'un dispositif de protection du vivant repose sur la nécessité d'éviter que le produit ne perde pas ses spécificités en bénéficiant d'une appellation. Dans les processus de négociation, les multiples acteurs avancent leurs arguments et les critères qu'ils jugent significatifs et pertinents dans la caractérisation des productions fromagères. Mais les choix qui président à leur définition ne reposent pas sur les termes " vrai " et " faux ", tel que nous pouvons implicitement supposer que les acteurs les utilisent ; Boyer insiste sur le fait que "les gens utilisent effectivement les termes vrai et faux pour juger de phénomènes traditionnels, les termes " vrai " et " faux " et non des expressions comme " révélateur " ou " pertinent " ; cet usage ne peut être assimilé à notre utilisation ordinaire de ces prédicats et n'aboutit pas aux mêmes résultats" (1986 : 349). La place et la légitimité des savoirs au sein des systèmes de production se jouent dans cette négociation. Les acteurs impliqués mobilisent la mémoire pour reconstruire leur relation au temps et à l'espace mais même les souvenirs les plus construits ne sont pas des cartes postales (Jeudy 1995). La patrimonialisation – en tant que construction du patrimoine par la société – exige des sacrifices ; le patrimoine est à la fois du plein et du vide, de la mémoire et de l'oubli. Au coeur de la négociation, des échanges et de la confrontation des systèmes de représentations, "l'oubli crée des effets de réversibilité temporelle de telle façon que la mémoire demeure en perpétuelle construction" (Jeudy, 1995 : 5).

Les services techniques interprofessionnels apparaissent comme des moyens d'intégrer les techniciens en les acculturant, créant ainsi des passerelles avec les producteurs, plus à même du coup de prendre en considération les préconisations techniques. Mais ces dispositifs ne suffisent pas : il faut ensuite mettre en place un mode d'organisation qui permette d'aller jusqu'au bout de l'objectif. L'analyse des liens entre patrimonialisation et savoirs nous amène à proposer deux distinctions dans la catégorie des savoirs vernaculaires : dans un premier temps, ces savoirs recouvrent des savoirs communs à un groupe et que l'on peut effectivement référer à une culture locale (savoirs partagés dont dépend la légitimité locale) : la propriété de ces savoirs permet d'envisager une transmission à des non spécialistes ; dans un second temps, ces savoirs correspondent également à des savoirs situés qui sont quant à eux dépendants du contexte de l'action et donc très fortement personnalisés (dont dépend la qualité du produit) : les caractéristiques de cette forme de savoirs concourent à leur non-transportabilité, ils ne sont pas formalisables sous forme de recette¹⁶⁷. D'ailleurs, "il y a peut-être des transferts de technologies, dans la mesure où une technologie n'est que la description d'une technique, c'est-à-dire une information. *Il n'y a pas, il ne peut y avoir de transferts de techniques, car on ne peut pas transporter les habiletés séparément des hommes qui les possèdent et des groupes sociaux qui sont nécessaires à leur (re)production. C'est pour cette raison, d'ailleurs, qu'on a si souvent transporté des hommes pour transporter des techniques*" (Sigaut, 1999 : 526).

¹⁶⁷ Cette distinction peut devenir une hypothèse pour l'action. Elle encourage la création d'un STI type beaufort.

Les échanges et les confrontations des savoirs, des compétences et des représentations aboutissent à un enrichissement des savoirs vernaculaires et techniques, et contribuent par ailleurs à créer de la diversité, un des traits marquants de ce que Lévi-Strauss a appelé *la dérive culturelle*. Rautenberg notait que l'un des points nodaux du message culturel qu'on souhaite transmettre est que face au capitalisme triomphant – cf. les manifestations à Seattle en 1999 lors des débats de l'OMC ou l'apparition d'associations telles que ATTAC – puis devant la désindustrialisation accélérée, les hommes ont élaboré des pratiques sociales complexes, des modes d'appropriation de l'objet technique multiples, ils ont lutté pour leur bien-être, ils se sont engagés politiquement et socialement, bref ils ont fabriqué de la diversité culturelle (1995). Chiva soulignait que "c'est sur cette notion de *diversité* qu'insiste l'ethnologie, encore une fois parallèlement à la biologie humaine génétique. C'est Claude Lévi-Strauss qui, à ce propos, avance la notion d'*optimum de diversité*¹⁶⁸. Il considère que dans toute société, petite ou volumineuse, moderne ou ancienne, il y a comme un optimum de différences internes qui se défait en même temps qu'il se refait, sous toutes sortes de formes et dans tous les domaines, ce qui laisse espérer que "des différences sauront toujours se recréer dans leur sein" (Chiva, 1991 : 235).

Le patrimoine vivant peut être envisagé comme une ressource pour penser et élaborer l'altérité, donc construire de la différence et dans le même temps de la filiation avec ceux qui nous ont précédés et avec nos contemporains, et de ce point de vue, il s'agit bien de constituer une tradition et non une vérité historique, un message culturel qui, transmis de discussions en discussions, d'années en années, favorisera une certaine compréhension des lieux, qu'ils soient préservés ou détruits (Rautenberg 1995). La patrimonialisation est bien une réponse à la décontextualisation des savoirs, à l'absence de leur légitimité et le patrimoine est convoqué pour reconstruire l'unité tradition / modernité et technique / vivant. Les acteurs ont su interroger la tension de "l'entre-nous" et du "par-rapport-à-eux" (Rautenberg 1995) qui est au coeur de la construction des identités collectives. Se pose à présent la question de la mise en valeur de la dimension patrimoniale du vivant, dès lors que l'on s'interroge sur des fromages, des races animales et des micro-organismes. Comment le patrimoine est-il convoqué par les acteurs dans les stratégies de valorisation ? Le processus de patrimonialisation modifiant à la fois le statut des produits et celui des acteurs, nous voulons montrer que les touristes sont aujourd'hui des acteurs à part entière de ce processus. Le patrimoine est un lien qui se construit dans la rencontre et l'échange et l'on ne construit pas du patrimoine pour soi, même dans le cas des collections privées, il y a toujours un destinataire, un héritier, un public même restreint. Sur la base d'une analyse fine des différentes stratégies de valorisation, nous chercherons à voir si le vivant est muséographiable. Partant de l'hypothèse que la construction patrimoniale des fromages abondance, beaufort et reblochon est renforcée par la production de lieux symboliques jouant le rôle de médiation entre producteurs et touristes, nous proposons de travailler sur l'idée qu'entre une externalisation des savoirs ("global") et "sauvegarde des propres" ("local") – notion développée par André Micoud (1995) – se construit une nouvelle culture professionnelle des agriculteurs de montagne. Selon Poulot, "le patrimoine définit un état légitime des objets ou des monuments,

¹⁶⁸ Lévi-Strauss C., 1983 – *Le regard éloigné*, Paris, Plon.

conservés, restaurés ou au contraire dé-restaurés, ouverts au public, etc. et leur garantit une destinée spécifique, qui répond à leur valeur esthétique et documentaire le plus souvent, ou illustrative, voire de reconnaissance sentimentale. Il relève de la réflexion savante mais aussi d'une volonté politique, sanctionnées toutes deux par l'opinion publique et le sens commun. C'est sous ce double rapport qu'il fonde une représentation de la civilisation, au sein du jeu complexe des sensibilités à l'égard du passé, de ses appropriations concurrentes, et de la construction souvent conflictuelle des identités" (1998b : 9). Nous postulons que la sollicitation du patrimoine par les acteurs locaux vise à entraver la transformation de savoirs vernaculaires à connaissances véhiculaires en mobilisant des objets et en élaborant sur eux des récits, octroyant ainsi un nouveau contenu aux relations que les hommes entretiennent entre eux, avec le temps et l'espace.

5. Du produit agricole à l'objet culturel

5.1. Questions introductives

Dans la première partie de ce travail, nous avons montré par quoi passait le processus de patrimonialisation dans le cadre de l'appellation d'origine contrôlée, et le sens qu'octroyaient les différentes catégories d'acteurs impliqués au produit et aux savoir-faire. Nous avons analysé les relations que les hommes entretiennent avec le vivant et les représentations qu'ils s'en font. Par ailleurs, il est apparu clairement que la multiplication et l'hétérogénéisation des acteurs impliqués renouvelaient la configuration du système de production et incitaient à interroger les relations entre les lieux de production et les visiteurs pour approfondir la question du sens de la patrimonialisation. La plupart des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles revendiquent aujourd'hui une dimension patrimoniale, qui se construit sous nos yeux par un certain nombre d'acteurs et généralement en premier lieu par les producteurs. Laurence Bérard et Philippe Marchenay (1995) notent que ces productions, toutes ancrées qu'elles sont dans une histoire, une tradition et un terroir, peuvent être considérées comme des "nouveaux produits", tant le rôle qu'on leur attribue et la signification qu'on leur donne sont nouveaux. L'hypothèse centrale de cette seconde partie repose sur l'idée que la construction patrimoniale des fromages abondance, beaufort et reblochon passe par des lieux de médiation entre producteurs et touristes. En d'autres termes, ces lieux, construits,

décorés, mis en scène, joueraient le rôle de catalyseurs de la patrimonialisation, renforçant la transformation de produits agricoles en objets culturels. Exploitation laitière ou fermière et coopérative, ce sont des lieux où s'expose ce qui fait sens pour les producteurs : instruments anciens, cartes postales, cloches, diplômes. Dans quelle mesure ces objets expriment-ils les liens à l'origine, à la tradition, à l'authenticité ? Pourquoi les acteurs de la production, agriculteurs, responsables interprofessionnels, directeurs de coopérative, investissent-ils dans la promotion locale ? Qu'est-ce qui se joue dans la rencontre entre producteur et touriste ? Que retiennent les visiteurs en sortant d'une coopérative ? Autant de questions qui ont nécessité de longues observations sur ces lieux. Pour répondre aux questions posées, nous présenterons dans un premier temps les acteurs de la valorisation locale : qui sont-ils ? Comment interviennent-ils sur le statut du produit ? Dans quelle mesure s'insèrent-ils dans un système de validation locale ? Nous détaillerons le déroulement des visites à la ferme en soulignant les points, remarques, commentaires qui nous semblent particulièrement significatifs. Nous tenterons de montrer que ces visites s'inscrivent dans des stratégies de réappropriation des attributs identitaires des fromages, dans la mesure où les producteurs ont un avis sur les éléments qui fondent l'authenticité et la tradition. Dans cette partie, nous mettrons en évidence le fait que les visites, et le temps consacré à leur préparation, sont autant d'activités que les producteurs estiment comme faisant partie de leurs responsabilités. On peut avancer l'idée qu'ils se perçoivent comme les garants du sens, de la cohérence sur système, car leurs activités agricoles perpétuent encore aujourd'hui des modes particuliers d'exploitation du milieu. Dans un second temps, nous proposons, à partir d'une ethnologie des lieux, de montrer d'une part que les touristes, consommateurs potentiels, n'ont pas que des représentations sur les systèmes de production, mais également des savoirs et des savoir-faire, par exemple en matière de consommation ou de conservation des aliments¹⁶⁹ ; nous voulons analyser d'autre part la manière dont les acteurs conçoivent la mise en valeur des exploitations et des coopératives. Au travers de la production de lieux symboliques se joue la légitimité des certains savoirs : c'est l'occasion d'une réévaluation des contenus du lien au lieu et au temps. Dans cet exercice intellectuel, les objets, matériels et immatériels, passant de l'obsolescence fonctionnelle à une efficacité patrimoniale, occupent une place stratégique.

¹⁶⁹ La question de la perception des fromages abondance, beaufort et reblochon par les consommateurs était posée dès le départ. Les interprofessions de ces trois fromages ont rappelé à plusieurs reprises que leurs produits n'avaient pas pour vocation de s'adapter à un marché potentiel, même si cela ne peut pas être occulté. Les productions fromagères dans les Alpes du Nord sont certes des produits à commercialiser mais elles s'inscrivent surtout dans des modes spécifiques d'exploitation du milieu. Ce milieu anthropisé révèle des systèmes de production dont sont issus ces produits et qui ne peuvent être écartés. En outre, la catégorie des consommateurs regroupe en fait un ensemble de personnes qui ont des savoirs, des représentations, des points de vue sur ce qu'ils perçoivent. Ils sont donc des acteurs à part entière du système, même s'ils ne sont pas des acteurs de la production. D'un point de vue anthropologique, ce point est particulièrement intéressant : l'hypothèse selon laquelle les consommateurs participent à la qualification des produits, à leur construction patrimoniale, peut permettre de renforcer l'idée d'une essence interrelationnelle du patrimoine. Pour cela, l'étude précise des lieux de visites, en particulier les visites à la ferme, car le producteur rencontre le consommateur, semblait être un moyen de valider cette hypothèse.

5.2. Une ethnographie de l'accueil à la ferme et en coopérative

5.2.1. Des publics citadins

Les visites à la ferme se sont déroulées pendant et hors vacances scolaires en 1997 et 1998. Les 17 visites auxquelles nous avons participé ont proposé à plus de 200 personnes, dont une large majorité de femmes, de découvrir un système de production fromagère de type fermier. A l'exception de 5 personnes originaires de Haute-Savoie et qui connaissaient l'agriculteur, toutes les autres étaient des vacanciers. Toutes ces personnes ont en commun – au moins selon ce qu'elles affirment - d'être coutumières de l'achat à la ferme, même dans leur région d'origine. Les visites se sont donc étalées sur l'ensemble des zones des vacances¹⁷⁰, et pourtant la provenance des vacanciers était souvent similaire : ils venaient en majorité de l'Île de France, du Nord de la France (Nord, Pas de Calais, Oise), de la région Centre (Eure-et-Loir, Loir-et-Cher) et de Normandie. Pour résumer, cela représente le cinquième de la France au nord. Si l'on se réfère au Mémento du Tourisme 1996¹⁷¹, publié par l'Observatoire Régional du Tourisme Rhône-Alpes en collaboration avec IPSOS Régions, les clientèles touristiques viennent majoritairement de :

Tableau 5 – Origine géographique de la clientèle touristique en Rhône-Alpes [Ces chiffres sont des pourcentages des nuitées / nc = données non communiquées]

¹⁷⁰ On notera qu'aucun visiteur étranger n'était présent au cours des visites auxquelles nous avons participé.

¹⁷¹ "La méthodologie d'enquête dite "Cordon" repose sur l'interrogation des clientèles à la sortie de la région Rhône-Alpes et à la sortie du périmètre neige alpin (18 points d'enquêtes routiers et autoroutiers, 10 points d'enquête dans les gares, 2 points d'enquête dans les aéroports). Sur la période de juillet 1994 à septembre 1994, 4 dates ont été retenues, un volume de 3000 enquêtes a été administré portant sur un échantillon de 9000 personnes environ. Sur la période de janvier à fin avril 1995, 12 dates ont été retenues qui tiennent compte des différents types de journées : journées de retour, journée de semaine, de week-end, etc. Un volume global de 5000 enquêtes a été administré portant sur un échantillon de 15 000 personnes environ", Mémento du tourisme Rhône-Alpes, p. 88.

Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord

Clientèle	HIVER	ETE
Etranger	11,9	15
Français dont	88,1	85
Alsace	1,1	1,9
Aquitaine	2,4	1,4
Auvergne	1,8	1,2
Basse Normandie	3	1,7
Bourgogne	1,5	2,6
Bretagne	5	2,8
Centre	3,9	3,3
Champagne	2,2	2,3
Franche-Comté	1	2,1
Haute-Normandie	3,4	2,7
Ile de France	25,9	29,8
Languedoc-Roussillon	2,9	3,2
Limousin	nc	1,7
Lorraine	5,2	4,2
Midi-Pyrénées	1	1,9
Nord-Pas de Calais	3,4	5,2
Pays de Loire	6,9	3,9
Picardie	2,9	1,8
Poitou Charente	2,4	1,4
PACA	3,7	9,9
Rhône-Alpes	7,8	nc

Ce tableau appelle plusieurs commentaires : (en hiver) la clientèle de Rhône-Alpes se positionne comme la seconde clientèle du périmètre neige. Elle représente 8% de la clientèle, loin derrière l'Ile de France, mais devant les Pays de Loire. Ces deux régions sont bien représentées dans les visites à la ferme. Par contre, le Nord-Pas-de-Calais semble sur-représenté dans les visites à la ferme par rapport aux chiffres de ce tableau. Ce qu'il est essentiel de souligner, c'est que cette approche ne vise pas à rencontrer toutes les catégories d'agriculteurs, ni de consommateurs. Les personnes qui ont les moyens de partir une semaine en vacances au ski ne sont évidemment pas représentatives de l'ensemble des Français. L'objectif de cette recherche est différent. Les visiteurs rencontrés n'ont pas été choisis comme un échantillon représentatif, car notre entrée était les exploitations proposant un accueil. Toutefois, il nous a semblé important de mettre en perspective l'origine géographique des visiteurs avec les statistiques de l'Observatoire Régional au Tourisme, montrant ainsi que les deux populations sont relativement proches : les visites à la ferme ne semblent pas attirer un public issu d'une région particulière.

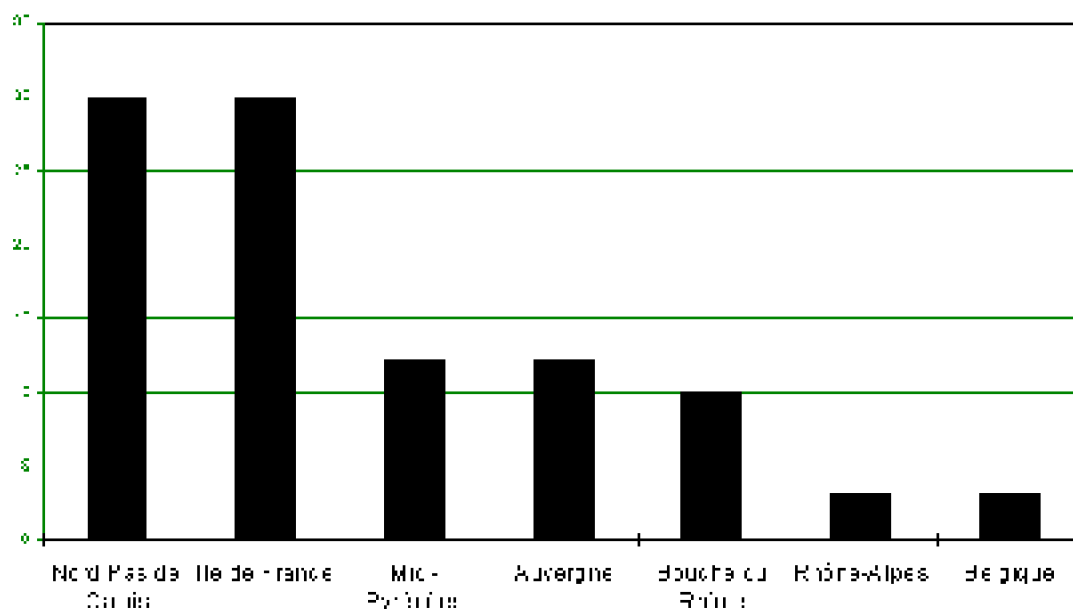
Au cours des entretiens avec des agriculteurs qui proposent un accueil à la ferme¹⁷²,

¹⁷² Des entretiens ont eu lieu avec des agriculteurs qui ne proposent un accueil qu'en été ou qui ont arrêté les visites, souvent par manque de disponibilité.

tous ont souligné que de nombreux paysans d'autres régions participaient aux visites¹⁷³. Ceci s'est effectivement vérifié sur le terrain, car à chaque visite, il y avait au moins un couple d'agriculteurs, en activité ou à la retraite. Venant en majorité du Nord, ils sont éleveurs de bovins viande ou céréaliers. Ils sont très curieux de découvrir une agriculture très éloignée de ce qu'ils connaissent du point de vue de l'exploitation des ressources mais très proche sur d'autres points, en particulier sur les questions soulevées par les normes sanitaires et d'hygiène.

Dans les coopératives, les individus rencontrés venaient majoritairement des Régions Nord-Pas-de-Calais et Ile-de-France, soit une population d'origine géographique comparable à celle rencontrée sur les exploitations. Le graphique qui suit présente ces résultats, sur la base d'enquêtes menées durant l'été 1997.

Figure 4 - Origine géographique des touristes rencontrés (en %)



5.2.2. Modus operandi

5.2.2.1. Participer à des visites à la ferme

Pour argumenter notre analyse, nous nous appuyons tout d'abord sur des entretiens et des observations menés auprès des producteurs laitiers et fermiers qui offrent un accueil à la ferme. Nous avons assisté à 17 visites à la ferme, dont 7 en payant la place et agissant comme les touristes¹⁷⁴, 5 en ayant un entretien un jour et une visite un jour suivant, 5 en ayant un entretien avant et après la visite avec le producteur. Treize visites ont eu lieu sur des exploitations fabriquant du reblochon¹⁷⁵, une de l'abondance¹⁷⁶ et trois

¹⁷³ Il faut préciser dès maintenant que les visites à la ferme ne font l'objet d'aucune comptabilité ou traitement statistique, ni de la part des agriculteurs, ni de la part des offices de tourisme qui enregistrent les demandes. Il est donc difficile d'avoir des informations à l'échelle de plusieurs vallées.

¹⁷⁵ Vallée de Thônes : Grand Bornand, La Clusaz et Manigod.

sur des exploitations laitières¹⁷⁷. Nous avons suivi les visites, parfois anonymement pour s'assurer que la présence de l'ethnologue ne fausse pas le discours. Nous avons testé plusieurs modes d'opération pour étudier les visites à la ferme. La place de l'ethnologue posait un problème, et d'autant plus que nous venions du SUACI Montagne, service de chambres d'agriculture. Toutes ces précautions peuvent paraître superflues. D'après notre expérience, nous ne pouvons écarter l'idée que, selon l'interlocuteur, le discours de l'agriculteur est susceptible de changer avec la présence d'une personne étrangère au groupe. Est-ce que, après les visites effectuées, cette attention portée à la perturbation que peut engendrer la présence d'une personne étrangère était justifiée¹⁷⁸? La réponse à cette question ne peut être catégorique, car bien souvent les agriculteurs oublient cette présence au cours de la visite. Mais le fait de prendre des notes la rappelle. En outre, les agriculteurs prévenus de notre travail sont intrigués et parfois inquiets de la destination des notes qui ont été prises. Les ethnologues - et sans aucun doute pas seulement eux - se trouvent régulièrement dans la situation où on leur demande si ce qu'ils ont entendu et noté correspond à ce qu'ils attendaient : à plusieurs reprises, les agriculteurs ont sollicité notre avis à la fois sur le fond et la forme de leur prestation. Enfin, soulignons que les agriculteurs nous ont explicitement demandé que certaines choses ne soient pas mentionnées, mais nous reviendrons plus tard sur ce point car il mérite que l'on s'y attarde ; nous verrons qu'il est en partie révélateur de l'évolution actuelle du métier d'agriculteur de montagne.

Du point de vue méthodologique, l'observation participante a pris tout son sens au cours de ces visites : ce type d'observation, indispensable mais insuffisant pour valider la recherche ethnologique, doit permettre au chercheur de s'imprégner de la culture et des pratiques qu'il étudie. François Laplantine, en référence à la construction du phénomène social total développée par Mauss, souligne que "l'intégration de l'observateur dans le champ de l'observation" (1996 : 21) n'est pas un obstacle épistémologique. En effet, l'ethnologue ne doit pas tenter d'éviter son implication ou les contacts directs. A notre sens, cette situation fait émerger de nouvelles informations, elle enrichit la recherche, elle laisse place à l'inattendu. Cette dernière idée est essentielle car, comme l'avait noté P. Francastel, "on ne voit que ce que l'on connaît, ou du moins ce que l'on peut intégrer à un système cohérent" (1970 : 60) : ainsi, être en situation, participer et observer peut permettre de palier cette lacune, surtout en prenant en considération les catégories et les

¹⁷⁴ Afin de réellement passer inaperçue, nous avons utilisé les transports en commun des villages où avaient lieu les visites, pour ne pas être remarquée en arrivant sur l'exploitation, notre voiture étant immatriculée 73, toutes les autres étant immatriculées 95, 59, 61, 28 ou 41 le plus souvent. Toutefois, pour une visite, nous n'avons pu prendre le car pour nous rendre sur une exploitation et le producteur était intrigué par notre présence, mais n'a pas semblé perturbé dans la présentation de sa ferme.

¹⁷⁶ Vallée d'Abondance : Châtel.

¹⁷⁷ Vallée du Giffre et vallée Verte, Haute-Savoie.

¹⁷⁸ Il est utile de préciser que notre présence pouvait également perturber les touristes : quand on arrive sur une exploitation, que l'on sert la main des agriculteurs, que l'on discute et que l'on prend des notes, les touristes se posaient forcément des questions. Toutefois, ceci ne s'est pas vérifié car dans tous les cas, les questions, les remarques, la curiosité semblaient être les mêmes.

représentations vernaculaires.

5.2.2.2. Interroger à la sortie des coopératives

En outre, nous avons fait des enquêtes avec questionnaire auprès de visiteurs sortant d'une coopérative à Beaufort, Bourg-Saint-Maurice et Moûtiers, et suivi des visites guidées à Bourg-Saint-Maurice et Saint Sorlin d'Arve¹⁷⁹. Cette dernière coopérative propose des journées portes ouvertes le jeudi durant les vacances scolaires d'hiver : un guide assure gratuitement les visites de la fabrication à l'affinage et des producteurs de lait viennent eux-mêmes faire découvrir le beaufort¹⁸⁰. Ces journées sont aussi l'occasion pour des anciens agriculteurs de se retrouver à la coopérative, d'échanger avec les touristes et de partager quelques souvenirs avec d'autres producteurs.

Notre démarche a consisté à interroger des individus sortant d'une visite libre d'une heure au moins en coopérative. Pour ce faire, nous attendions dans la salle de visite où nous avons pu observer leur parcours et noter leur temps de visite. Ensuite, nous les interrogeons à leur sortie. L'intérêt de cette première exploration s'appuyait sur une intuition : peut-on parler de patrimonialisation dans le cas des visites en coopérative alors qu'il n'y a pas de rencontre avec un producteur ? La mise en valeur ici s'appuie-t-elle plus sur des stéréotypes que dans les exploitations ? Jacques Godbout, écrivain québécois, s'interrogeait sur le tourisme culturel lors d'un colloque sur ce thème en 1997 : "permet-il de renforcer les idées préconçues que l'on transporte avec soi ou au contraire de s'en délaissier, de remettre en cause nos représentations de l'autre¹⁸¹ ?" Ces questions initiales nous ont guidée vers une analyse plus fine des lieux destinés à accueillir du public et une prise en compte plus large de la promotion collective initiée par les syndicats interprofessionnels.

5.2.3. Déroulement des visites

La description d'une visite telle que la vivent les touristes permettra de mieux saisir de façon pragmatique à quoi correspond l'accueil à la ferme.

La visite commence à 14 h 30 ; les visiteurs n'assistent donc pas à la fabrication ; "c'est l'heure creuse de la journée" et le rendez-vous est sur l'exploitation. Nous nous sommes inscrite auprès de l'office de tourisme (22 francs) qui nous donne un ticket à remettre à l'agriculteur en arrivant et un plan pour s'y rendre. Il arrive parfois que l'agriculteur se déplace lui-même à l'office de tourisme pour conduire les visiteurs jusqu'à son exploitation. L'argent est reversé aux agriculteurs lorsqu'ils vont déposer ces tickets à

¹⁷⁹ La production fermière de beaufort ne représente qu'environ 5% du tonnage ; les coopératives sont plus équipées pour accueillir des visiteurs, d'autant plus qu'elles ont investi dans des points de vente sur place.

¹⁸⁰ On notera par ailleurs que, ce jour-là, des viticulteurs savoyards s'associent à la coopérative. De cette façon, les visiteurs goûtent à la fois le fromage et le vin de Savoie, qu'ils peuvent acheter sur place.

¹⁸¹ *Le Tourisme culturel, acteurs, publics et marchés*, Dixièmes Entretiens du Centre Jacques Cartier, 8-10 décembre 1997, Saint-Romain-en-Gal.

l'office de tourisme. Ce jour-là, 10 personnes étaient inscrites : 3 couples, 2 femmes et 2 enfants, originaires du Nord, du Pas de Calais et de l'Oise. Nous sommes accueillis par le producteur sur le pas de la porte et les premiers échanges commencent avec des questions rapides et directes : "alors, ça consiste en quoi votre travail ?"

La visite débute par l'atelier de fabrication avec le couple d'agriculteurs : les exploitants préfèrent assurer la visite en couple car ils n'occupent pas la même activité ; de cette façon, ils ont le sentiment de proposer une explication plus complète. La femme montre la trajectoire du lait, partant du pis de la vache, passant par les tuyaux et arrivant directement dans la cuve. Elle explique qu'elle met de la présure pour que le lait caille, puis elle prend le tranche-caillé et fait les gestes dans la cuve pour simuler le décaillage ("décaillage en croix, puis en huit"). La présentation de la fabrication est proche de celle que l'on peut lire dans des fiches techniques du reblochon, à l'exception de l'utilisation des ferments qui n'est pas mentionnée au cours de la visite. L'homme prend le relais pour expliquer que les reblochons sont séchés sur des planches en bois et que "la pastille verte, c'est pour les fermiers, c'est-à-dire une pastille différente des laitiers : en coopérative, c'est du lait d'assemblage, ce n'est pas pareil". En montrant les reblochons posés sur les planches pour le séchage, il explique, en évoquant la moisissure apparue pendant l'affinage, "qu'il y a une espèce de crasse qui se forme". Une discussion s'engage ensuite sur les planches en bois et sur les faïences. L'agriculteur insiste sur le fait que "le bois c'était mieux, les reblochons étaient meilleurs que maintenant, les faïences ça ne respire pas". Les visiteurs acquiescent, certains renchérissent sur les normes "trop nombreuses et parfois incohérentes" et sur le législateur "qui ne sait plus quoi inventer".

Après la salle de fabrication, nous descendons dans la cave d'affinage. Une touriste réagit à l'odeur montante : "ah, ça commence à sentir le reblochon¹⁸² !" L'agriculteur présente l'affinage des fromages, en précisant qu'il ne les affine qu'une semaine, ou 10 jours, et qu'il les vend ensuite à des grossistes. La question du bois est à nouveau abordée. D'une manière générale, les touristes qui assistent à ce type de visites sont sensibles aux arguments des agriculteurs, en particulier concernant "les contraintes normatives", cela fait écho chez eux à leur quotidien.

Après la visite de la cave vers 15h30 est offerte une dégustation de reblochon, de beurre (deux produits de la ferme) et de vin blanc de Savoie. La dégustation a lieu dans la cuisine où sont exposés quelques trophées de ski (ceux des enfants) et de concours agricoles. La discussion et les échanges sont très denses entre touristes et entre agriculteurs et touristes. Les conversations portent sur la forme des exploitations dans le Nord, sur les produits découverts en vacances¹⁸³ et sur les normes. Les touristes demandent : "vous aussi vous subissez les normes européennes ?". Réponse : "oui, en haut et en bas [c'est-à-dire en vallée et en alpage]. Ils devraient [à Bruxelles] prendre en compte l'hygiène, la manière de travailler, et peu importe si c'est en faïence".

Dernière étape, l'étable, après la dégustation. Le producteur fermier explique qu'ils ont 28 vaches laitières (27 abondances et 1 tarentaise), et que les races bovines sont imposées par l'AOC. Il n'en dira pas plus sur les raisons de cette restriction. En été, en

¹⁸² Au cours d'une autre visite, en entrant dans l'atelier de fabrication, un couple du Val d'Oise se sont bouchés le nez car l'odeur les dérangeait. La perception et l'appréciation des odeurs sont très variables.

alpage, ils ont 40 vaches car "28 laitières ne suffiraient pas pour pâturer la totalité des surfaces". Les veaux sont vendus "aux maquignons à 8 jours". En général, c'est dans les étables que les agriculteurs expliquent le moins de choses : ils ne détaillent pas les raisons de la limitation à trois races, ni leurs spécificités (à l'exception de leur bonne adaptation à la montagne), ils ne donnent pas d'exemples concernant leur alimentation, ils ne parlent pas des cornes, des cloches, de la manière de traire ou des heures de traite.

Chez ce même producteur, des résidents hauts savoyards se sont déplacés pour venir acheter du fromage à la ferme. Selon eux, "un reblochon, ici, ce n'est pas du tout la même chose. La Pointe Percée [marque d'un grossiste - affineur], c'est un bon reblochon, on l'achète en supermarché, mais quand même ... Moi, quand je vois comme c'est beau là !". D'après ces gens, le fromage est forcément meilleur à la ferme qu'en supermarché, "d'autant plus qu'en supermarché les reblochons sont transportés, mis en chambre froide, puis sortis et rentrés en permanence. Alors qu'ici, c'est un milieu authentique, c'est là qu'il est produit".

D'une manière générale, les visites se déroulent selon le même schéma, avec quelques variantes : certains font visiter l'ensemble de l'exploitation et la dégustation a lieu après, debout ou autour d'une table, à l'intérieur ou à l'extérieur de la maison selon le temps et la place disponible.

Précisons enfin qu'au cours de la visite, les touristes pénètrent dans les ateliers de fabrication, dans la salle de séchage, dans les caves et dans les étables. Or, cette pratique est interdite pour des questions d'hygiène¹⁸⁴. Mais, se justifient-ils, "comment montrer, expliquer, faire connaître, sans permettre aux visiteurs d'être à l'intérieur", d'être dans *Le lieu* ? Les premières remarques des publics sont liées à l'odeur : dans l'atelier de fabrication, les odeurs de lait travaillé, ou dans le séchoir, sont fortes, piquantes parfois, dans tous les cas surprenantes pour ceux qui découvrent. Les agriculteurs n'envisagent pas de laisser les visiteurs à l'extérieur de ces pièces, derrière une vitre, dans un sas, pendant qu'eux miment des gestes dans l'atelier : pour que les touristes comprennent vraiment en quoi consiste la fabrication, les producteurs veulent leur faire sentir les odeurs, la chaleur et l'humidité de la salle de séchage, la fraîcheur des caves, les effluves de l'étable. Nous avons dit précédemment que les visites avaient lieu à 14h30, c'est-à-dire en dehors des horaires de fabrication (matin et soir en fabrication fermière). Cependant, lors d'une fabrication d'abondance, la visite avait lieu le matin, à 9 heures : nous étions installés sur des bancs, rangés en U autour du chaudron en cuivre. Ainsi, nous avons

¹⁸³ Une anecdote est intéressante : un couple de l'Oise en vacances au Grand Bornand est allé au restaurant et a goûté un berthoud : le restaurateur leur a expliqué que "le berthoud (plat local) se faisait avec un fromage comme de la raclette et avec du porto". Le berthoud est en fait un plat préparé avec de l'abondance et du vin de Savoie ou de Madère. Lorsque l'on cherche à promouvoir un produit, les personnes directement en contact avec les consommateurs sont parfois très peu informées. Le syndicat du beaufort s'est préoccupé de cette question et a mené une étude auprès des crémiers : celle-ci a montré qu'ils ne connaissaient finalement que peu de chose au système de production du beaufort, et n'étaient donc pas toujours dans la capacité de répondre aux questions de leurs clients.

¹⁸⁴ Lorsque les agriculteurs étaient prévenus de notre présence, ils demandaient expressément que leur nom n'apparaisse pas, par crainte de contrôle et de sanction de la part de la Direction des Services Vétérinaires.

suivi l'ensemble des phases de la fabrication à partir du chauffage, c'est-à-dire après l'emprésurage. En outre, au cours d'un entretien avec une productrice de reblochon, elle nous a dit qu'en alpage elle recevait des groupes et retardait l'heure de sa fabrication le matin pour qu'ils puissent assister à l'ensemble des phases de la production. Ceci montre à quel point il est inconcevable pour les agriculteurs de ne pas faire participer les visiteurs. Il ne suffit pas de dire, mais il faut également montrer et mettre en situation, car certaines choses, gestes, sensations, odeurs, ne peuvent pas passer par le discours, sinon d'une manière altérée.

Les visites en coopérative sont généralement libres : les touristes assistent à la transformation fromagère le matin et peuvent également visiter les caves d'affinage. Toutefois, durant les saisons touristiques, les offices de tourisme proposent des visites guidées, mais les coopératives ne sont souvent qu'une étape du circuit. Le discours des guides peut sembler parfois en décalage avec la valorisation souhaitée par les responsables des syndicats. Par exemple, lors d'une visite guidée à la coopérative de Bourg-Saint-Maurice en Tarentaise, le guide soulignait "le chemin parcouru par l'agriculture, où tout est aujourd'hui mécanisé et industrialisé (...). Plus rien n'est laissé au hasard". Le guide vantait les progrès réalisés et n'a employé à aucun moment les termes "tradition, authenticité, savoir-faire, origine", vocabulaire pourtant largement utilisé dans les documents de promotion réalisés par le syndicat de défense du beaufort.

5.2.4. L'accueil : pour quoi faire ?

Cette question est essentielle dans la problématique. Pourquoi les producteurs fermiers et laitiers et les responsables de coopérative investissent-ils dans l'accueil des visiteurs ? Qu'attendent-ils en retour ? Comment ont-ils réfléchi cette activité ? Le questionnaire central de cette seconde partie vise à comprendre dans quelle mesure l'accueil – sous certaines formes - peut renforcer le processus de patrimonialisation. Les entretiens menés auprès de ces acteurs mettent en lumière ce qui les a conduits vers l'accueil et la manière dont ils l'ont mis en oeuvre. Nous savons par ailleurs que les agriculteurs des Alpes du Nord sont sensibilisés au tourisme et à la rencontre de l'Autre. La pluri-activité peut être une des explications dans la mesure où, contrairement à l'image que l'on se fait parfois des zones de montagne reculées, les vallées n'étaient pas isolées du reste du monde : elles étaient des lieux de circulation intense et de passage d'un pays à l'autre, vers la Suisse et l'Italie notamment. Les agriculteurs eux-mêmes avaient le plus souvent une seconde activité, saisonnière ou permanente, activité qui a évolué avec le temps : ils étaient bergers, peigneurs de chanvre, enseignants ou autres colporteurs ; puis, avec le développement des grandes ascensions, alpinistes, guides ; avec l'installation des industries électro-chimiques ou métallurgiques sont apparus les ouvriers – paysans ; aujourd'hui, beaucoup sont moniteurs de ski, perchmen, pisteurs, accompagnateurs en moyenne montagne. Ceci montre que le développement de l'accueil sur des lieux de production ne s'est pas fait par hasard mais qu'il est bien le fruit d'une histoire particulière dans les Alpes.

Recevoir c'est aussi apprendre et connaître. Mais "accueillir avec faste, c'est voir sa réputation s'étendre, portée par des voyageurs jusqu'à des terres lointaines : tel est aussi

un des termes, une des raisons de l'échange" (Picon, 1999 : 422). Toutefois, on peut se demander si le fait d'accueillir chez soi, ou l'hospitalité de façon générale, ne correspond qu'à une manière pacifique de montrer son pouvoir et de transmettre et diffuser sa culture ou si, à partir du moment où il y a échange, ce moment de rencontre dans la vie sociale peut se comprendre comme un « phénomène social total » (1973 : 147) pour reprendre l'expression de Marcel Mauss. Cette hypothèse nous guidera dans notre analyse de la médiation dans les processus de patrimonialisation et de la construction d'une culture professionnelle des agriculteurs de montagne.

5.2.4.1. Accueillir chez soi

Dans un premier temps, nous proposons d'examiner les activités d'accueil chez les producteurs fermiers, en particulier dans la vallée de Thônes, berceau du reblochon.

En marge des circuits agro-touristiques formalisés et répondant à des chartes de qualité, ces producteurs proposent aux touristes de visiter leurs exploitations, l'hiver dans la vallée et l'été en alpage, de l'atelier de fabrication à la cave d'affinage en passant par le séchoir et l'étable. Ces visites sont l'occasion de discuter entre producteur et consommateur, d'évoquer savoirs et savoir-faire, de confronter les goûts des uns et des autres. Michel Rautenberg évoque l'idée d'un "patrimoine opportuniste"¹⁸⁵ car on ne construit pas du patrimoine pour rien. Il s'agit toujours pour une communauté de répondre à une question ou de pallier une difficulté. A partir de là, on peut émettre plusieurs hypothèses, dont la volonté des producteurs de valoriser leurs compétences, leur métier, et peut-être leur mode de vie, qu'ils estiment, consciemment ou pas, pas suffisamment mis en valeur au sein de l'appellation d'origine contrôlée. Ainsi, dans quelle mesure l'accueil à la ferme ne serait-il pas un moyen de légitimer des savoirs et des savoir-faire, peu reconnus dans un cadre normatif ? Les producteurs chercheraient cette légitimation auprès d'individus extérieurs au système de production mais parallèlement très concernés la qualité du produit. En discutant avec les agriculteurs qui proposent un accueil en été, en hiver ou tout au long de l'année, il est apparu qu'ils n'avaient pas préparé d'une manière particulière leur présentation : elle est très spontanée, ce qui s'est confirmé en participant aux visites. Toutefois, les femmes agricultrices du canton de Thônes font partie d'un Groupement de Vulgarisation Agricole Féminin (devenu un Groupement de Développement Agricole). Dans ce cadre, elles ont réfléchi ensemble à l'accueil, à ce qu'elles pouvaient proposer aux touristes. Au cours d'une visite à Manigod, au moment de la dégustation de reblochon, il y avait sur une table trois classeurs présentant l'agriculture dans la vallée : le premier sur la fabrication fromagère avec des photographies, le second sur les conditions de vie avec des photographies personnelles ou découpées dans des magazines, des dessins et des textes, et le troisième réalisé par des enfants de la commune, avec de nombreux dessins, sur leur manière de percevoir la vie d'agriculteur. Mais cette initiative n'est pas représentative car nous n'avons jamais vu ce type de présentation dans les autres fermes. Il est nécessaire de souligner que l'accueil est assuré soit par les femmes, soit par les hommes, soit par le couple. On peut malgré tout noter que les femmes sont plus présentes que les hommes, ce sont elles qui ont lancé

¹⁸⁵ Rautenberg M., *Rapport d'Habilitation à Diriger des Recherches*, février 1999.

l'accueil, même si aujourd'hui il semblerait que les hommes le prennent en charge sur certaines exploitations. En production fermière, ce sont les femmes qui fabriquent, très majoritairement, donc elles sont les plus à même d'expliquer leur manière de fromager. Mais étant donné la division sexuelle du travail agricole, les agriculteurs préfèrent généralement être en couple pour accueillir les touristes, afin d'être le plus complet possible et surtout pouvoir répondre aux questions sur toutes les phases du système de production.

Le point sur lequel il faut insister, c'est la spontanéité des agriculteurs, qui est sans aucun doute ce qui est recherché par les touristes. En s'inscrivant à une visite à la ferme, ils ne recherchent pas un discours construit, préétabli, comme celui d'un guide. Au contraire, cela favorise la diversité : certains touristes nous ont confié revenir chaque année en vacances d'hiver au Grand Bornand et s'inscrire à des visites à la ferme. Ainsi, ils n'ont pas le même discours bien que visitant des exploitations de fabrication fermière de reblochon, donc des systèmes de production proches, parfois même situées à quelques mètres les unes des autres avec une architecture similaire.

Nous avons essayé de comprendre les raisons qui poussent certains agriculteurs à s'orienter vers l'agro-tourisme¹⁸⁶. Si l'on pose la question suivante : "pourquoi faites-vous de l'accueil ?", généralement les agriculteurs ne savent pas répondre. Leur choix n'est pas basé sur une réflexion économique : ils ne tiennent pas de compte sur les visites et ne sont pas capables de nous dire si, au regard du temps passé à préparer et à assurer l'accueil, cette activité est rentable. Il faut reconnaître que souvent une visite permet de vendre un grand nombre de reblochons, mais ce n'est pas le cas à chaque visite¹⁸⁷. Toutefois, ce n'est pas leur motivation première. En prolongeant la discussion, il apparaît que l'accueil et la vente directe s'inscrivent logiquement dans leur métier d'agriculteur, rejoignant l'idée développée par Ricoeur, selon laquelle "le discours n'est jamais *for its own sake*, pour sa propre gloire, mais il veut, dans tous ses usages, porter au langage une expérience, une manière d'habiter et d'être-au-monde qui le précède et demande à être dite" (1986 : 43).

Selon les personnes interrogées,

"ça permet de faire connaître le fromage, car s'ils [les touristes] ont goûté un bon produit, ils en rachèteront dans l'année chez eux, c'est plus pour proposer un service aux touristes", "c'est normal, c'est intéressant, c'est aussi une contrainte mais c'est plus pour le faire connaître, faire connaître le goût du fromage", "au départ on ne faisait pas payer, certains nous prenaient pour des rigolos, ce n'était pas des gens intéressants, et en plus tout le monde en profitait parce que c'était gratuit ; maintenant on fait payer, ça permet de faire le tri, c'est intéressant de discuter avec les gens lorsqu'ils sont un peu connaisseurs ; financièrement, l'accueil n'est pas intéressant, mais c'est bien de montrer la fabrication à des gens intéressés".

Cependant, nous avons, à plusieurs reprises, présenté nos travaux aux responsables

¹⁸⁶ Nous entendons par *agrotourisme* l'ensemble des activités de vente directe, d'accueil à la ferme, d'hébergement et de restauration. C'est ce qui associe des activités agricoles à des activités touristiques.

¹⁸⁷ Pour exemple, une visite à la ferme avec 18 adultes et 4 enfants a permis de vendre plus de 50 reblochons.

interprofessionnels, ainsi qu'à des responsables ou techniciens de chambres d'agriculture. Ceux-ci ne sont pas convaincus de l'engagement des producteurs fermiers et de l'intérêt qu'ils portaient à leur reconnaissance par d'autres acteurs non directement impliqués dans le système de production. Depuis plusieurs années, la forte augmentation de la production fermière en reblochon et les dépassements de quotas ont donné lieu à de nombreuses controverses : les producteurs de lait estimaient qu'ils étaient beaucoup plus contrôlés et qu'en cas de dépassement de quotas, ils étaient systématiquement pénalisés. Aujourd'hui, l'association des vendeurs directs (l'AVD, structure gestionnaire des quotas "vente directe") a pris des mesures pour contrôler et sanctionner les dépassements en production fermière. De même, le syndicat de défense du reblochon a décidé de vendre des plaques de caséine aux transformateurs, laitiers ou fermiers, en fonction de leur quota. Ces controverses conduisent ainsi certaines personnes à penser que l'accueil à la ferme, loin d'être "un désir des agriculteurs d'être connus et reconnus", permet au contraire "d'écouler les stocks et les fromages en sur-production ou dépassement de quotas."

Nous avons approfondi nos investigations afin d'établir réellement la motivation des producteurs. D'une part, les fromages vendus à la fin des visites avaient tous une plaque de caséine à chaque fois que nous les avons examinés : ils sont donc bien déclarés et répondent aux critères de l'appellation d'origine contrôlée. D'autre part, nous avons plus orienté nos questions sur les retombées économiques de cette activité, comparant le temps investi (disponibilité pendant les visites, temps de préparation), l'argent investi (classeurs avec photographies, fromages, vins, beurre et pain offerts à volonté à la fin des visites) et le prix payé par les touristes, le nombre de fromages vendus, etc.

Au regard de ces observations, ce que recherchent les agriculteurs et les touristes semble bien être la relation et l'échange en tout premier lieu, même si l'on assiste à des réorientations – encore marginales néanmoins – d'exploitations, c'est-à-dire des fermiers qui cherchent à pérenniser l'activité d'accueil. Ces visites sont réellement interactives. Les lieux, les exploitations, favorisent les rencontres. Les objets exposés figurent le système de production dans ses inscriptions spatio-temporelles. Ils sont donnés à voir de tous, ils s'offrent à l'interprétation, nous incitant à défendre l'idée que cette démarche est l'occasion d'expériences interculturelles entre touristes et producteurs, renforçant l'essence interrelationnelle des processus de patrimonialisation;

5.2.4.2. Reconstituer et exposer

Au sein des coopératives fabriquant du beaufort sont présentés différents objets agricoles anciens, des panneaux retraçant son histoire, des tablettes qui expliquent sa fabrication. L'histoire de la coopérative de Beaufort-sur-Doron montre le cheminement qui a poussé au développement des points de vente et des salles de visites. Cette coopérative, créée en 1957, transforme chaque année près de 9 millions de litres de lait en fromage beaufort. Le point de vente date de 1972, imposé par le président de la coopérative aux administrateurs, peu convaincus par cette initiative. L'investissement était lourd et l'accueil de visiteurs n'apparaissait pas comme une priorité ; à l'heure actuelle, on ne conçoit plus une coopérative sans un point de vente et quelques objets et panneaux exposés aux touristes. En 1998, la vente directe à la coopérative représentait 15% de la production ;

ceci peut paraître peu, pourtant 15% correspond à 127 tonnes de fromage ou 3000 meules de beaufort de 43 kg ou 1,3 millions de kg de lait transformé. Le nombre de visiteurs est difficile à évaluer ; toutefois, le directeur estime qu'environ 100 000 personnes par an s'y rendent, et parfois achètent en ressortant. Les touristes, potentiels consommateurs mais incontestables messagers, peuvent observer la fabrication fromagère derrière une baie vitrée, lire des panneaux sur l'agriculture du Beaufortain et sur les caractéristiques du fromage, et se représenter la vie des agriculteurs de montagne¹⁸⁸ à partir de la reconstitution "authentique" d'un chalet d'alpage, où ne manque aucun objet évocateur du lieu et du métier, tel que la baratte, le chaudron ou le tranche-caillé en bois. Les visiteurs peuvent également assister à la projection d'un film d'une trentaine de minutes, seule prestation payante, présentant les activités agricoles du Beaufortain. Les responsables de la plupart des coopératives ont rapidement compris l'intérêt d'une telle démarche : la communication auprès des consommateurs, dans le cas d'une petite production comme le beaufort, passe essentiellement, voire exclusivement, par la relation directe, et les zones de production sont les vitrines de promotion des produits. Les lieux où sont accueillis les touristes sont décorés et les objets du passé sont mis en scène pour leurs donner du sens. Michel Rautenberg distingue deux types de patrimoine suivant l'usage collectif qui en est fait : le patrimoine en activité, celui qui est productif économiquement, et le patrimoine éteint, fait d'objets exposés au public, dont la fonction n'en est pas moins importante, mais essentiellement symbolique (1997). Les coopératives transformatrices de beaufort associent ces deux types de patrimoine. Les responsables se sont rendu compte néanmoins que l'exposition ne suffisait plus : les touristes recherchent le contact et les relations directes avec les producteurs. Fort de ce constat, la coopérative de Saint-Sorlin d'Arve, en Moyenne Maurienne, propose des journées portes ouvertes durant les vacances de février, où quelques producteurs de lait expliquent leur métier et font déguster le beaufort à des touristes curieux. Toutefois, ces manifestations sont ponctuelles et limitées dans le temps et dans l'espace. Certains guides assurent les visites ; mais demeure le problème de savoir qui les forment pour présenter la production de beaufort. Selon un responsable du syndicat,

"ça, c'est un gros problème : qui doit faire les visites ? Il y a des ateliers en fait – je crois à beaufort – ils avaient essayé de mettre en place des guides, en fait ça ne marche pas. Quand c'est des guides professionnels, les gens n'adhèrent pas. Il leur faudrait quelqu'un de la coopérative qui fasse la visite, ou un producteur, qui dise « voilà moi je fais ceci, cela, sur mon exploitation », si c'est un guide comme quand on visite un musée, ça ne leur convient pas. Donc ils ont abandonné le système. C'est vrai qu'ils font des visites succinctes, c'est surtout quand ce sont des groupes professionnels (agricoles ou autres professions). Là il y a une visite, par exemple à Beaufort, le directeur de la coopérative assure lui-même la visite."

Malgré d'une part un réel intérêt porté aujourd'hui à cette forme de communication et d'autre part la volonté de développer l'accueil et la relation directe sur les lieux de production, les aménagements des coopératives de la zone beaufort témoignent encore du poids de la dimension écrite dans la promotion et de la distance à parcourir pour une

¹⁸⁸ Un gros effort a notamment été fait pour accueillir des visiteurs durant l'hiver 1992, année des Jeux Olympiques d'Albertville.

réelle appropriation du passé historique de ce système de production. Nous reviendrons plus longuement sur cette dernière idée car elle est au coeur des enjeux de la construction patrimoniale des productions fromagères dans les Alpes du Nord.

5.3. Médiatiser le lien au lieu et au temps

Analyser la construction symbolique et patrimoniale de certains lieux réclame parallèlement une analyse des objets présentés et exposés, non pour une meilleure connaissance de ceux-ci mais parce qu'ils nous parlent de la façon dont les hommes envisagent leur être-au-monde.

Nous détaillerons la place des objets – éléments matériels techniques – dans la mise en scène des lieux. Certains ont analysé ces objets comme un prolongement du geste, c'est-à-dire n'ayant de sens non par eux-mêmes mais par leur mise à l'épreuve par le travail. Mais cette approche n'est pas suffisante pour comprendre le changement de statut des objets, entre déchets et consécration au travers de la patrimonialisation. Ces objets sont à la fois matière et interviennent sur elle, ils rassemblent du symbolique et du matériel. Les acteurs, en les accrochant aux murs ou aux façades extérieures, construisent un nouveau contenu au lien au lieu et au temps à l'intention d'un public. Dans son sens le plus prosaïque, une médiation est en premier lieu une entremise destinée à mettre d'accord, à concilier ou à réconcilier des personnes¹⁸⁹. Dans cette perspective, les objets techniques sont utilisés comme intermédiaires car porteurs de signes de la communauté dépositaire, susceptibles d'être perçus par les visiteurs. Bromberger analyse les processus du changement technique à partir de l'idée que l'objet peut correspondre à une réponse à des exigences contextuelles particulières, signe du statut de son détenteur, symbole de l'habitus propre à un groupe social et/ou technique : il souligne ainsi que "l'objet technique est d'abord la réponse formelle et matérielle à un ensemble d' "exigences " spécifiques, explicitement reconnues par les membres d'une société (...). L'objet, signe du statut de son détenteur, se caractérise par un certain nombre de modalités stylistiques (...) porteuses de significations symboliques, celles-ci le plus souvent implicites. Les objets peuvent être considérés comme les traductions formelles de schèmes conceptuels, de thèmes idéologiques sous-jacents qu'ils expriment analogiquement" (1979 : 106). Ces significations symboliques sont explicitées et rendues publiques par la parole, par la production de récits autour des objets.

5.3.1. Exposition d'objets, présentation de soi

Dans un premier temps, à l'instar de Picon, nous voulons montrer "qu'aucune société ne laisse vraiment à la fantaisie de l'individu et encore moins au hasard la manière dont il traite le visiteur" (1999 : 419). Bien au contraire, au-delà de leur apparente spontanéité, les modalités relationnelles avec l'autre, d'ici ou d'ailleurs, sont hautement ritualisées,

¹⁸⁹ Le Robert, 1998.

qu'elles soient fondées sur la mise en exposition d'objets ou qu'elles passent le discours, car dire *soi* n'est pas dire *je* (Ricoeur 1990) : dire *soi* inscrit l'individu dans un collectif et répond à des pratiques socialement et culturellement codifiées. *Soi*, comme pronom réfléchi, est le miroir d'une communauté, le reflet d'une culture ; les stratégies de valorisation mises en place par les producteurs témoignent d'une culture professionnelle.

5.3.1.1. Des objets portés en récit par les producteurs

D'une manière générale, la réflexion et l'expérience acquise par les agriculteurs les ont amenés à aménager des lieux d'accueil, souvent la pièce réservée à la dégustation, aux goûters, aux repas. Concernant l'aménagement de locaux d'accueil, aujourd'hui les agriculteurs ont installé des objets censés être significatifs et évocateurs aux touristes et les aider à comprendre la spécificité de l'agriculture dans la zone où ils sont. Dans ces pièces, on trouve des objets anciens, tels que des skis, des instruments de fabrication fromagère (tranche-caillé en bois, égouttoirs, moules) ou de beurre (moule à beurre, baratte), des cloches avec le plus souvent des incrustations dans la courroie, des diplômes de concours généraux agricoles ou des trophées de comices agricoles, des photographies, des posters, des cartes postales anciennes. Les personnes qui assistent à la visite sont toujours très curieuses et posent des questions : cette décoration ne les laisse pas indifférents. Que représente-t-elle pour les agriculteurs ? Dans le cas des anciens skis, une agricultrice nous a dit que "c'était pour montrer comment nos parents skiaient". Cela suppose que l'exposition de l'objet soit à la fois signifiant et signifié. Or la vue des skis ne suffit pas à tout comprendre. De même, le fait d'accrocher des cloches ne révèle pas que ces cloches-là sont celles qui sont mises aux vaches uniquement à la montée et à la descente de l'alpage et remplacées par des cloches de plus petites tailles durant l'estive. Par contre, on peut supposer que l'ensemble de ces objets forme un tout, ce sont des objets ethnographiques qui sont un lien au temps et à l'espace, ils donnent un sens à un système d'exploitation, ils lui donnent sa cohérence par leur inscription dans le passé et dans un territoire¹⁹⁰. En outre, plusieurs agriculteurs ont entrepris de rénover d'anciens bâtiments en alpage pour l'accueil à la ferme. Il s'agit le plus souvent d'anciennes étables en bois ne correspondant plus aux normes en vigueur.

Les cloches sont des objets intéressants : lorsqu'on en parle avec les agriculteurs (de même dans le cas des cornes), ils sourient, on touche à quelque chose de profondément culturel, ancré dans l'histoire, et porteur de beaucoup d'attention. Les cloches, au-delà de leur aspect folklorisant, révèlent à la fois un système d'exploitation – le fait de transhumer, parfois à plusieurs reprises dans l'été pour les producteurs fermiers qui ont plusieurs chalets et qui conduisent leur troupeau sur différents alpages – et le lien au tourisme. Ce n'est pas anodin de les accrocher en ligne sur une poutre le long de la ferme, ou d'y faire graver le prénom et la date de naissance d'un enfant, ou d'y incruster une gravure dans la courroie ; elles sont héritées ou fabriquées pour un événement particulier. Il s'agit d'une marque d'identification à une communauté, à un métier. La dimension esthétique est très présente dans ces objets. L'exposition "Gens de l'alpe" du Musée Dauphinois témoignait de l'attachement à l'esthétisme des objets : les colliers des cloches et sonnailles, en bois

¹⁹⁰ Nous entendons territoire comme un espace socialement et historiquement construit par les hommes.

ou en cuir, étaient gravés (fleurs, initiales, traits abstraits) ; de même pour les cannes et bâtons de berger, décorés souvent en alpage pendant la surveillance des troupeaux. Les propos des agriculteurs sont significatifs :

"les cloches, c'est une passion", "les cloches, c'est passionnant, pour leur son, les incrustations (gentiane, chamois, église, maison)", "d'année en année, on essaie d'avoir le plus de carrons, c'est bien une vallée qui sonne, les gens qui viennent attendent ça", "avec les cloches, la montagne est vivante : malheureusement, on est obligé de les enlever car on nous les vole (7 vols l'été précédent)", "les vaches sont fières quand elles ont une cloche, elles vont tout droit à l'alpage", "sans les cloches, la montagne est sans vie", "on y est attaché, ça donne de la vie", "maintenant qu'on n'a plus les cornes, il faut au moins qu'il reste les cloches", "il faut reconnaître que tous les alpagistes sont conditionnés par les cloches, c'est quelque chose de sacré les cloches". Certains agriculteurs les fabriquent eux-mêmes, c'est une source de fierté : "on le fait quand on est jeune, parce qu'on a de l'orgueil".

Selon un producteur de lait en Haute-Maurienne, "les cloches, c'est le même principe que les cornes, c'est un élément de notre identité et on ne doit pas tromper le consommateur".

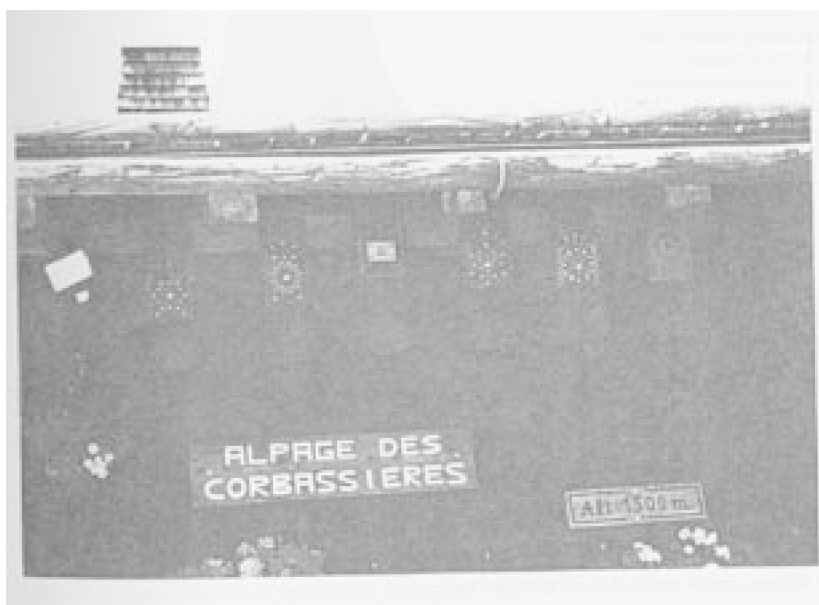


Photo 30 – Les plus belles cloches sont portées par les meilleures vaches pour monter et descendre de l'alpage (celles qui "savent conduire le troupeau et qui font bien sonner les cloches") et sont ensuite suspendues à une poutre extérieure. Ces objets techniques, érigés en emblèmes de la culture alpagiste, acquièrent un statut patrimonial (Vallée de Thônes, 1998, M. Faure).



Photo 31 – Les cloches sont achetées ou transmises à l'occasion de moments particuliers dans la vie (naissance, mariage) ou parfois également gagnées à des concours agricoles.

Les producteurs attachent beaucoup d'importance à l'incrustation dans la courroie (paysage, chalet, cuve de fabrication) et font souvent graver sur la cloche la date et les initiales (ou le nom) de la personne concernée (Vallée d'Abondance, 1998, M. Faure).

Enfin, on peut ajouter qu'au Salon International de l'Agriculture, qui s'est tenu en 1998 du 01 au 08 mars à Paris, les cloches étaient sans aucun doute un élément identitaire fort : pour toute la durée du Salon, les éleveurs de Tarentaises et d'Abondances avaient emmené avec eux leurs plus belles cloches. Le 3 mars était le jour du concours des Races Montbéliarde, Simmental, Abondance et Tarentaise, l'occasion pour les éleveurs de faire valoir leurs compétences et de montrer leurs plus beaux animaux. Nous avons assisté à ce concours, durant lequel nous avons interrogé plusieurs agriculteurs venus encourager les éleveurs et leur vache. Les vaches Abondance et Tarentaise étaient parées des plus belles et des plus grosses cloches, celles que l'on ne sort que pour des événements particuliers : certaines d'entre elles étaient peintes (paysage alpin, tête d'une vache). La plupart des courroies avaient des incrustations : croix de Savoie, paysage, motifs divers. On retrouve cette même attention portée à l'ornement des animaux dans des fêtes associant agriculture et tourisme : c'est le cas de La Belle Dimanche, fête organisée dans la Vallée d'Abondance (Châtel, alpage de Plaine-Dranse) le week-end du 15 août. Cette manifestation réinventée et donne un nouveau contenu à une journée où traditionnellement les alpagistes se retrouvaient à la fin de l'été : un bal était organisé, animé par une fanfare, et toute la vallée montait. Cette fête avait disparu depuis plusieurs années, mais elle a été relancée récemment par les élus locaux : entre fabrication d'abondance sur place, vente de confitures aux myrtilles et diverses autres animations, les touristes assistent au rassemblement de plusieurs troupeaux qui seront, plus tard dans l'après-midi, jugés par les techniciens de l'UPRA Abondance dans le cadre d'un concours

non officiel destiné essentiellement à faire connaître aux publics présents différents aspects de l'activité d'élevage. La "mise en rang" des vaches donne lieu à des démonstrations de force entre les éleveurs et les animaux récalcitrants : les hommes courent après les vaches, les attrapent et les retiennent par les cornes ; c'est l'occasion d'un jeu où les éleveurs montrent leur savoir-faire, cherchent à impressionner les touristes, où la "nature sauvage et dangereuse" des bêtes à cornes est mise en valeur. Notons enfin que le technicien de l'UPRA, qui "fait acte de présence" dans la mesure où le concours n'est qu'un simulacre, estime que les éleveurs jugent leurs bêtes "à l'aspect simplement et pas aux qualités techniques, ils notent à l'ancien temps" alors que les techniciens attachent eux de l'importance à la mamelle, aux pieds, à la bonne capacité thoracique de l'animal et en dernier lieu seulement ils regardent l'esthétique.

5.3.1.2. Donner à voir et à interpréter : de l'écrit en coopérative

Les objets accrochés sur les murs des exploitations sont différents de ceux que l'on trouve dans les coopératives, qui privilégient une approche plus technique. A défaut de fromager pour expliquer oralement aux visiteurs, pour produire un récit donnant du sens aux objets, des panneaux décrivent les phases de la transformation fromagère. D'autres panneaux présentent les circuits de ramassage du lait en été et en hiver, l'agriculture de la vallée, les fondamentaux de l'AOC et les recherches menées par l'INRA. Parfois, un ancien chalet d'alpage est reconstitué pour témoigner de l'histoire du système agro-pastoral et divers objets sont placés à l'intérieur, tels qu'une baratte en bois, un bidon de lait ou des cercles en bois servant à mouler les fromages. Parfois les bidons sont peints de petites fleurs mais celles-ci n'ont pas de sens particulier par rapport à l'activité agricole, elles ne sont pas représentatives d'une flore particulière ou apétante : il s'agit simplement d'une décoration sur des bidons exposés.

Les expositions dans les coopératives de la zone beaufort sont rudimentaires : les papiers sont jaunis, les couvertures plastiques se décollent, l'effet combiné de l'humidité et de la chaleur corne les panneaux, les documents manuscrits ou les surlignages au stylo mettent en avant l'essentiel.

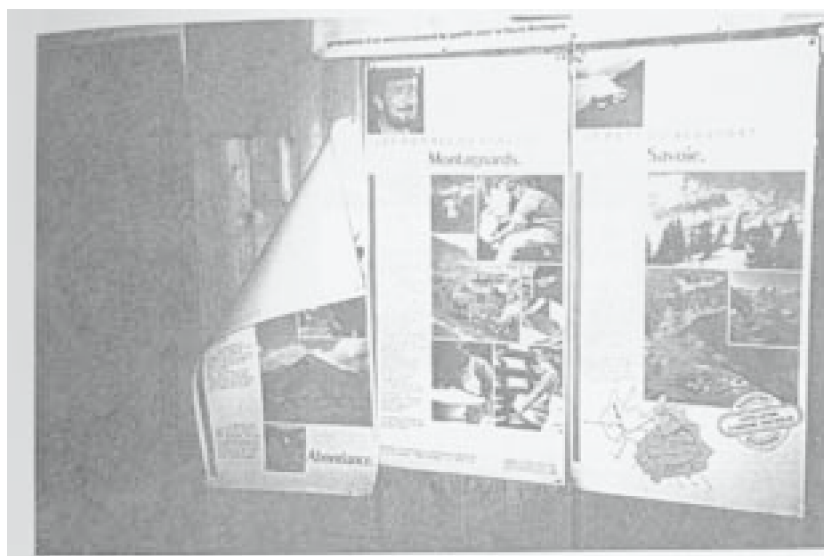


Photo 32 – Sous l'effet de la chaleur et de l'humidité, les panneaux se corrent ou se décollent L'analyse des expositions révèle le caractère local de leur conception. Il s'agit de bricolage où les touristes ont du mal à se retrouver : les expositions sont conçues avec les yeux des professionnels agricoles, à partir de leurs catégories classificatoires (Coopérative de Tarentaise, 2000, M. Faure).

Les panneaux de la fabrication ne sont pas très explicatifs mais techniques.

On peut lire ainsi :

- "Le « caillé » constitue maintenant une masse équivalente à la quantité de lait initiale mise dans la cuve. Le fromager surveille attentivement l'évolution de son caillé afin de choisir le moment opportun où il va débiter le « décaillage » ; il pratique pour cela le teste de la « boutonnière »."



Photo 33 – Les textes offrent une approche technique aux touristes, ils sont peu explicites sur les gestes effectués (Coopérative de Tarentaise, 2000, M. Faure).

Les textes des panneaux sont très révélateurs de la façon dont les responsables professionnels, en charge de la communication, appréhendent l'histoire : nous proposons de détailler un exemple¹⁹¹ :

Vous assistez à la fabrication du beaufort, fromage d'appellation d'origine contrôlée de la famille des Gruyères. Même si cette salle a été modernisée, on y retrouve tous les éléments de base de la fabrication traditionnelle qui caractérise le beaufort.

Matière première constituée exclusivement de lait cru non écrémé dont environ 50% sont constitués de lait encore chaud [Cette phrase signifie que la coopérative mélange des laits de deux traites dont une est refroidie à 4°C pour report de 12 heures].

¹⁹¹ Nos commentaires sont en italique entre crochets.

Utilisation de cuves en cuivre [Cette note est intéressante car le caractère traditionnel d'un instrument ou d'une pratique semble pouvoir être daté : les chaudrons ont-ils toujours été en cuivre ? N'y a-t-il pas eu des fabrications dans d'autres matériaux ?]

Emprésurage (coagulation du lait) à l'aide la présure naturelle et traditionnelle issue de la caillette de veau [Quelle place est laissée à la diversité des pratiques ? Les pratiques d'ensemencement sont très variées ; les producteurs savent s'adapter à la variabilité de leurs produits et développent des savoirs et des savoir-faire très spécifiques. D'autres types d'ensemencement ont été essayés, en particulier dans les années soixante, avec la participation de l'INRA. Aujourd'hui, les professionnels du beaufort ne retiennent que celui-ci.]

Moulage et égouttage dans des cercles en bois et toiles de lin avec retournement des fromages pendant le pressage [Ici, on occulte le soutirage sous vide, la mécanisation des retournements, etc. : la sélection des éléments dits traditionnels ne repose dans ce cas que sur des phases de la transformation fromagère, communes à un grand nombre de fromages].

Affinage prolongé (6 à 12 mois) avec salage au gros sel [Le saumurage, pratique récente, n'est pas mentionné alors même qu'il s'est généralisé dans toutes les coopératives].

L'ensemble de la fabrication et de l'affinage est maîtrisé par le savoir-faire des fromagers et des cavistes transmis de génération en génération et qui puise son origine dans la nuit des temps."

Les coopératives, bien que ne présentant pas la même architecture, ont adopté des circuits de visite comparables, le plus souvent une passerelle au-dessus de l'atelier de fabrication. Certaines coopératives ont seulement une grande baie vitrée séparant la salle de visite de l'atelier, tel que l'on peut le constater sur la photographie ci-dessous.



Photo 34 – Conception des salles de visite dans les coopératives de beaufort (Beaufortain, 2000, M. Faure)

Chaque coopérative a réalisé un film d'une trentaine de minutes sur la fabrication du fromage, les activités dans la vallée, les travaux agricoles au cours de l'année et le folklore local. Cette prestation peut être payante selon les coopératives. A Lanslebourg, l'exposition n'a pas été réalisée par les responsables agricoles : le Parc de la Vanoise a pris en charge la réalisation des panneaux et la conception de la mise en scène.

Dix panneaux à thème présentent le système de production du beaufort tout en l'inscrivant dans le temps et dans l'espace.

Les panneaux à thème

- | | |
|--|----|
| Histoire du Beaufort | 1. |
| Un mode d'exploitation original, le système agro-pastoral | 2. |
| Organisation du système agro-pastoral du Beaufort, une exploitation étagée sur 3 niveaux | 3. |
| Des traditions anciennes, composante de la culture montagnarde | 4. |
| Le lien agriculture - paysage | 5. |
| La paysage agro-pastoral : atout pour le tourisme | 6. |
| Un siècle après l'apparition de son nom, l'existence du Beaufort est menacée | 7. |

8.
La volonté de quelques agriculteurs a permis l'adaptation nécessaire à la survie du Beaufort
9.
L'agriculture de montagne et la pluri-activité
10.
Plusieurs types d'activités
- Quelques extraits témoignent de l'approche plurielle et actuelle de l'agriculture par le service communication du Parc de la Vanoise :

Extrait du panneau n°5 : "Il n'y a de paysage sans paysans. (...) le développement de friches (tapis d'arbustes flexibles) multiplie les risques d'avalanches en rendant le manteau neigeux instable. L'abandon des surfaces entraîne également la présence d'herbe sèche, peu accueillante, et qui favorise les risque d'incendies. Dans les domaines skiables, une prairie entretenue (fauche ou pâture) devient une bonne piste de ski car une faible couche de neige peut être correctement damée".

Extrait du panneau n°6 : "Le Beaufort et le Parc National de la Vanoise : (...) la vie des alpages fait partie de la vie du Parc National de la Vanoise. En fauchant les prairies ou en les faisant pâturer par leur troupeau, les paysans participent à l'entretien des paysages et à la diversité de la flore du pâturage. Le Parc National est un espace naturel mais où l'empreinte séculaire de l'homme reste présente. Ces paysages sont le fruit des relations incessantes entre l'homme et son milieu".

Extrait du panneau n°9 : "En Haute-Maurienne, la pluri-activité saisonnière hivernale concerne 90% des agriculteurs".

En outre, d'autres panneaux et photographies illustrent de façon complémentaire des thèmes plus larges que le système du beaufort, tel que "L'Histoire au fil du lait".

En comparant les formes de mise en valeur selon les coopératives, le regard original par le Parc National de la Vanoise sur l'agriculture tranche avec ce qui est présenté ailleurs. Le service de communication du Parc propose un regard plus distant, plus global sur les activités agricoles et leur lieu avec les autres activités.

5.3.2. Produire des lieux symboliques ?

La perspective dans laquelle nous nous trouvons, en tant qu'anthropologue, est d'essayer de mettre en lumière, à partir des traces matérielles, objets et récits, les représentations et la géographie intellectuelle d'une communauté, les zones d'ombre, les contradictions des discours et leurs rythmes. Notre démarche ne doit pas s'arrêter à ce qui semble explicite, aux stéréotypes ou aux stigmates. Les exploitations fermières, les exploitations laitières,

sont autant de lieux de production n'ayant pas pour vocation initiale d'accueillir des visiteurs et de renforcer la patrimonialisation mais pourtant déjà nous savons que toute activité productrice exprime quelque chose de l'identité des lieux où elle se déploie. Ces lieux ne sont pas seulement ouverts, ils cherchent à attirer du public, ce qui nous conduira à analyser en détail la façon dont ils passent d'un statut anonyme, commun, à un statut d'exemplarité, la façon dont ils sont investis par la mémoire des gens qui y vivent, investis à jamais par un agir ou un pâtre (Micoud 1991). Les exploitations laitières ou fermières qui proposent un accueil à la ferme et les coopératives ne sont pas des lieux désuets, obsolètes, laissés à l'abandon. Bien au contraire, ils sont des ateliers de transformation en pleine activité. Alors quelles sont leurs particularités pour devenir des lieux symboliques, emblématiques, exemplaires ?



Photo 35 – Les producteurs fermiers qui proposent un accueil à la ferme mettent en valeur leur exploitation (fleurissement des façades, décoration avec des cloches et des objets anciens, cour de ferme nettoyée). Les exploitations sont véritablement mises en scène pour accueillir les visiteurs (Vallée de Thônes, 1998, M. Faure).

Prenons dans un premier temps le cas des exploitations. Les visiteurs entrent en relation directe avec le producteur, ils pénètrent dans la ferme et en visitent toutes les pièces. Toutefois, les pièces liées à l'activité de production, atelier de fabrication, cave, étable, salle de séchage, ne sont pas l'objet d'une mise en scène : aucun objet ancien ou contemporain n'est exposé ; ceux-ci trônent dans la pièce réservée à l'accueil que possèdent certaines exploitations ou sur les façades extérieures. Chose étrange, les visiteurs accordent à l'exploitation un caractère singulier : ils estiment que "à chaque visite, d'une année sur l'autre, bien que ce soit des exploitations situées à 100 mètres l'une de l'autre, qu'elles produisent du reblochon dans les mêmes conditions, elles demeurent différentes, on ne s'ennuie pas parce qu'on n'a pas l'impression de faire la même visite." L'exploitation devient un haut-lieu pour ces visiteurs de la culture vernaculaire et prend au cours de ce processus une dimension paradigmatique. Le récit produit par l'exploitant est l'enjeu de l'articulation entre l'espace interprétatif – c'est-à-dire la dimension sociale abstraite implicite – et les savoirs et savoir-faire du système de production. Le récit comme événement peut "se décliner en fait divers ou en événement

fondateur" (de la Soudière, 1991 : 22). Ainsi, l'exemplarité du lieu ne dépend pas que du producteur énonciateur, quelle que soit sa position d'énonciation ; elle dépend également du récepteur, le public, qui lui accorde ou non ce caractère. Baudrillard insistait sur le fait que ce que nous consommons de plus en plus était des signes ou des représentations et les identités sociales se construisant ainsi par l'échange de valeurs-signes. Toutefois, cette dimension d'échange symbolique ne suffit pas à expliquer le processus de production de haut-lieux dans la mesure où justement les visites à la ferme ne se réduisent pas à ce monde du signe et du spectacle. Les visiteurs sont appelés à être des témoins des spécificités de ces productions fromagères, ils sont actifs car acteurs : pour les producteurs, les touristes doivent devenir des alliés pour véhiculer un message sur ce qu'ils ont vu : ils y étaient et ils peuvent témoigner. L'analyse que Brown développe dans son article "Des faux authentiques. Tourisme versus pèlerinage" met en avant l'idée selon laquelle la structure du tourisme est essentiellement semblable à celle de toutes les conduites rituelles : dans un premier temps, elle introduit le touriste dans un monde sacré, puis elle le transforme et le renouvelle avant, finalement, de le rendre à la normalité. Il écrit ainsi que "cet autre monde est sacré car il est hors du temps et de l'espace" (1999 : 43). Or, justement, les producteurs se sont engagés dans des stratégies de valorisation visant à relier le temps et l'espace à leur activité, ce que l'on nomme en d'autres termes la patrimonialisation, rejoignant ici Davallon qui posait comme hypothèse que "la mise en valeur du patrimoine a toutes les caractéristiques d'une production de hauts lieux" (1991 : 88).

Les différentes analyses proposées depuis les vingt dernières années sur les processus de patrimonialisation conduisent à se demander si un objet patrimonial aujourd'hui, qu'il soit exploitation, savoir-faire, instrument de fabrication, doit forcément passer par un statut fonctionnel puis par celui de ruine et de déchet, pour être ensuite exhumé et investi de nouvelles significations. Dans le cas de l'accueil à la ferme tel que nous avons pu l'observer notamment en vallée de Thônes et en vallée d'Abondance, les savoirs et les savoir-faire des producteurs ne sont pas passés par ces différents états avant leur mise en valeur ; toutefois, ces compétences – nous l'avons vu en détail dans la partie précédente – ne sont pas reconnues par les nouveaux acteurs des systèmes de production, les techniciens notamment. Les savoirs et savoir-faire continuent à être mobilisés par la communauté dépositaire : ils jouent un rôle essentiel dans la légitimité des producteurs, dans le contrôle et la validation locale. Cette situation met d'ailleurs en exergue les tensions entre la dimension sociale et la dimension institutionnelle du patrimoine, ainsi que la malléabilité et la complexité des processus de patrimonialisation, dispositifs d'organisation de la tradition pour le présent : "le patrimoine et son sujet sont des réalités qui ne se définissent que réciproquement l'une par l'autre" (Micoud, 1995 : 27). Cette communauté est la gardienne d'un dépôt sélectionné, qu'elle revisite elle-même à partir d'une problématique contemporaine, et il est de son devoir de transmettre et d'assurer la pérennité de ce dépôt. Elle n'en est pas propriétaire mais uniquement transitaire. Elle n'en imprime pas moins les stigmates d'une époque, les marques des questions que les hommes se posent aujourd'hui et des réponses qu'ils y apportent.

Les coopératives, celles de la zone d'appellation beaufort en particulier, ont fait un tout autre choix de valorisation puisqu'elles privilégient l'écrit et l'exposition d'objets

anciens dans une salle réservée à la visite. Dans la zone beaufort, chaque coopérative revendique sa propre promotion ; d'ailleurs, elles ne proposent pas de renvois entre elles, il n'existe pas de complémentarité – apparente au moins – entre les visites. Chaque coopérative développe les mêmes thèmes, et leur analyse révèle qu'elles sont à elles seules un phénomène social total. Elles nous parlent de la relation à l'histoire, de la structuration de l'espace, de la place des savoirs et des savoir-faire et de l'apport des organismes techniques et de recherche dans l'identité du fromage. Selon les expositions, on peut notamment voir les zones de collectes de lait et ses variations saisonnières. Les affiches sur les circuits de ramassage mettent en avant l'organisation de l'espace et les déplacements des producteurs de lait entre leur exploitation d'hiver et celle d'été ; la coopérative est le lieu à partir de quoi l'espace se structure et " prend forme " (Micoud, 1991 : 12). Dans cette organisation de l'espace, l'alpage joue un rôle essentiel. Ainsi on peut lire sur les différents panneaux¹⁹² que "le premier privilège du beaufort est d'être produit sur les hauts pâturages de Savoie. Les sites de production sont tous à des altitudes où la nature bénéficie de l'air pur des Alpes" : l'alpage, la haute-montagne, la pureté de l'air semblent être les principaux éléments de la qualité du fromage ; ceux-ci sont convoqués et généralisés pour justifier et légitimer des pratiques. Toutefois, toutes les coopératives ne sont pas en altitude mais en fond de vallées, notamment les ateliers de transformation de La Chambre et de Moutier qui sont situés à l'entrée des vallées de Maurienne et de Tarentaise, où la métallurgie et la chimie partagent l'espace avec l'agriculture. "Au-dessus de 800 mètres, jusqu'au pieds des glaciers, les troupeaux paissent durant 100 jours de juin à septembre, entre les périodes enneigées (...) Très tôt les agriculteurs assurent la traite, bien souvent en plein air" (souligné par nous). La période d'alpage est largement soulignée par rapport aux 7 mois passés à l'étable. Dans cette forme de valorisation, passant exclusivement par l'écrit, les responsables de coopérative ont sélectionné quelques éléments qui leur paraissent particulièrement significatifs du système de production. Mais l'analyse de ces éléments révèle par ailleurs la difficulté de s'approprier les spécificités d'une production et de la restituer à des visiteurs. Le beaufort est présenté systématiquement comme "le fromage des alpages de Savoie". Ce lien n'est pas que géographique mais également historique : l'alpage représente le lien originel de la production, lieu exemplaire où se matérialisent les savoirs et les savoir-faire des montagnards : gestion des ressources herbagères et conduite des troupeaux. En hiver, les troupeaux et les hommes sont en vallée, dans les exploitations, et leurs savoir-faire ne sont pas aussi visibles. Il est donc essentiel que l'alpage et toutes ses significations soient présents dans la coopérative. L'exemple de la coopérative de beaufort, site du goût, est à ce titre exemplaire. Parmi les 100 sites retenus au niveau national par le CNAC, l'alpage du Cormet de Roselend devait illustrer la production de beaufort. Cet alpage a été en partie noyé par les eaux au moment de la construction du barrage électrique en 1955. En outre, il est situé près de la commune de Beaufort, nom porté par le fromage. Mais il n'était pas évident de faire savoir aux randonneurs que cet alpage était site du goût ; ainsi le panneau du CNAC a finalement été redescendu dans le village de Beaufort-sur-Doron. Un représentant de la coopérative explique le

¹⁹² Le syndicat met à disposition des coopératives des panneaux et des textes synthétiques sur le système de production, textes que l'on retrouve dans les plaquettes de promotion collective à l'intention du grand public ; c'est le cas ici de ces citations.

cheminement de l'alpage au porche de la coopérative de la plaque "Site du goût" :

"il y a eu un débat entre la mairie, je ne sais plus quel endroit devant l'église, sur l'opportunité, ça ne s'est pas fait ... il y a quand même eu discussion. Pour la mettre en valeur ... et comme cette plaque elle n'est pas belle, parce qu'elle n'est pas belle ... à la mairie ça n'allait pas très bien, devant l'église ça n'allait pas très bien non plus, et l'endroit, là sous le porche [de la coopérative], c'est là où elle jurait le moins finalement. Parce qu'elle n'est pas belle cette plaque, elle n'a pas d'allure, aucune. (...) Ce qu'il y a d'intéressant dans cette opération, c'est plus les organisations et les manifestations faites par le CNAC autour des sites du goût. Et d'ailleurs ça, on n'y avait pas mesuré au départ, donc c'est pour ça qu'on y a vraiment subi, comme on a subi d'autres choses. Et à l'occasion de ces manifestations, il y a beaucoup de public."

Cet atelier de transformation a progressivement gagné une notoriété plus importante et a suscité quelques jalousies de la part des autres coopératives, soulignant que "l'élection d'un site en haut lieu suppose un auditoire, un public, un consensus très large, massif ; élection qui suppose donc son envers : l'exclusion de tous les autres lieux, de tous les autres postulants à cette consécration" (de la Soudière, 1991 : 17). Même s'ils veulent donner l'impression de ne pas s'intéresser à ce label, lui reprochant notamment d'être "une machine à fric", les représentants de la coopérative estiment que "si le beaufort n'avait pas été site, d'une façon ou d'une autre, que ce soit nous à Beaufort ou le beaufort en général, il y aurait eu une anomalie pour nous. On était un peu incontournable. Alors ils ont choisi le lieu, bon au départ c'était Roselend. Au titre du beaufort, c'était le Cornet de Roselend. Et finalement les autorités du coin ont réussi à faire rectifier le tir". Cette situation conduit aujourd'hui à instituer cette coopérative comme un haut-lieu du système de production du beaufort et le directeur nous a confié que près de 100000 personnes la visitaient chaque année. On peut s'interroger, à l'instar de Martin de la Soudière, sur les critères de constitution de la notoriété des haut-lieux : "“ Travailler ” sur les hauts lieux comporte donc le risque, incidemment, de renforcer une notoriété parfois discutable, en tout cas d'aller dans le sens d'une dominance d'un lieu sur les autres, et par-là la renforcer" (1991 : 27). L'instauration de Beaufort comme site du goût interfère dans les relations entre les coopératives de la zone : elle tend à sur-investir un lieu au détriment d'autres, en quelque sorte dépossédés du droit d'être également dépositaires d'une identité. Certains lieux deviennent – plus que d'autres – porteurs d'une capacité signifiante mais pour autant on ne sait pas si un site ou un monument est très fréquenté parce qu'il est un haut lieu ou bien si c'est le fait d'augmenter considérablement sa fréquentation qui tend à en faire un haut lieu (Davallon, 1991). En revanche, l'annonce du nombre de visites annuelles renforce la légitimité de la coopérative de beaufort et son poids à l'égard des autres ateliers de transformation.

Dans un autre registre se pose la question de la façon dont on fait passer un message, la façon dont on rend visible les liens entre des pratiques disparues et celles qui perdurent aujourd'hui. Les coopératives ont choisi d'exposer un grand nombre d'informations juxtaposées, de plusieurs ordres en différents points de la salle de visite. Pour autant, les visiteurs n'ont pas d'outils pour gérer, classer, organiser ces informations et pour leur donner une cohérence qui ne leur est pas donnée a priori. Le choix de l'écrit dans les coopératives ne s'imposait pas ; elles auraient pu décider d'employer – au moins

pendant les périodes de vacances – des guides, formés aux spécificités de cette production¹⁹³.

La photographie ci-après illustre bien l'agencement d'anciens objets dans une reconstitution d'un chalet d'alpage.

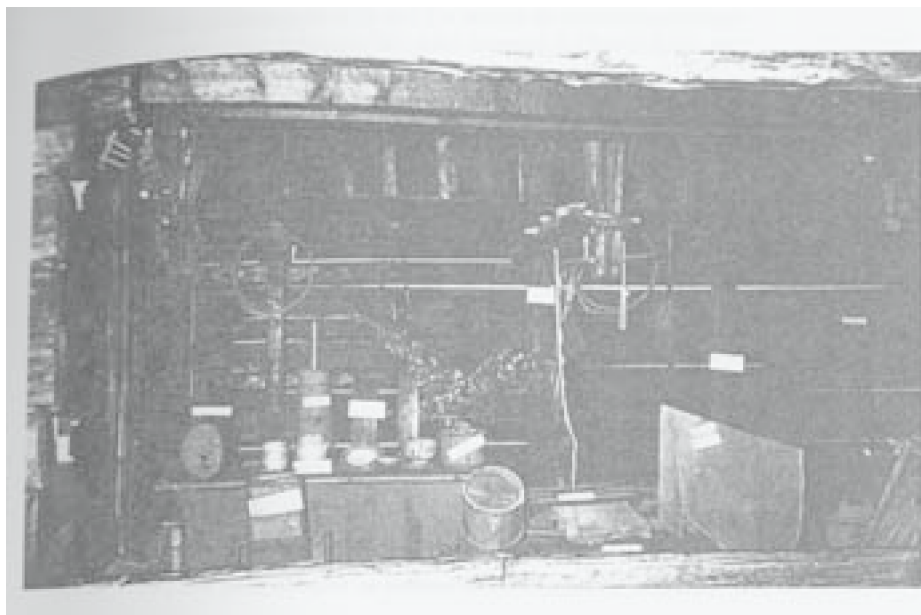


Photo 36 – Selon les coopératives, les touristes peuvent découvrir les différentes phases de la transformation fromagère, des panneaux explicatifs sur l'agriculture dans la vallée et son évolution et une reconstitution d'un chalet d'alpage. Sur ce cliché sont rassemblés plusieurs anciens instruments de fabrication des fromages ou liés à celle-ci : cercles en bois, barattes à beurre, louche, pot à présure, etc. (Coopérative du Beaufortain, 2000, M. Faure).

L'agencement des objets dans les salles de visites est révélateur du poids de l'histoire et rejoint la justification des différentes dénominations au sein de l'appellation d'origine. Selon un responsable professionnel,

"Les qualificatifs, je pense qu'ils correspondent à des réalités profondes, à la fois de racines historiques et gustatives. Donc à partir de ce moment-là, il n'y a pas de raisons de ne pas les justifier. Historiquement, je veux dire que le beaufort vient des alpages, il vient fondamentalement des excédents de lait d'été, que l'on ne pouvait pas transporter, ni conserver, et il fallait trouver des formes de stockage et de conservation, et de transport, pour que ce soit une monnaie d'échange valable pour la période hivernale. Donc il fallait reporter. Tous les gruyères sont nés de ce principe. Dans le qualificatif alpage, on protège vraiment une manière de faire, c'est le système d'origine. Dans la coopérative, par le beaufort été, on ne protège pas une manière de faire. Nous on fait exactement la même chose le 31 mai et le 1er juin. On n'a pas de contraintes entre l'été et

¹⁹³ Notons au passage que lors de nos observations dans les coopératives où nous interrogeons les visiteurs, les touristes venaient spontanément vers nous et nous questionnaient abondamment sur la fabrication, sur les races animales, sur le système de production en général. Ils étaient très demandeurs d'animation, de relations directes et d'échanges, peu enclin du coup à lire les panneaux.

l'hiver. On matérialise le fait que pendant cette période-là les vaches elles mangent de l'herbe en altitude. On aurait pu commencer le 20 mai. On protège de manière symbolique et significative le fait que les vaches mangent de l'herbe. Parce que la différence de qualité, elle vient de là."

La coopérative propose à la fois de suivre une fabrication, au moins quelques phases, et un circuit court des principaux éléments identitaires et spécifiques du système productif. Toutefois, cette forme de valorisation dans le cas des coopératives montre la difficulté des acteurs à prendre de la distance par rapport à cette identité. Ces lieux où se conjuguent activité fromagère et visites sont progressivement devenus des haut-lieux du système beaufort mais pour autant ils ne permettent pas la médiation entre les temps, entre les espaces et entre les hommes. Davallon distingue deux modalités de signification, le symbole et l'icône. Selon lui, l'enjeu sémiotique de la mise en valeur oscille entre "faire savoir (plus tourné vers le symbole) ou faire image (plus iconique)" (1991 : 91-92), distinction qui met en lumière les différences entre l'accueil à la ferme et les visites libres en coopérative. Pour faire savoir, les agriculteurs ont choisi la médiation du récit et des objets devenus patrimoniaux : la valeur des objets est liée à la valeur de la parole, à l'autorité et à la portée du récit : de la qualité de l'énonciation dépend l'inscription de l'objet dans un système de représentations négociées entre les acteurs de l'échange ; dans un autre registre, les coopératives ont choisi de faire image, s'appuyant sur une pédagogie iconographique.

5.3.3. L'agro-tourisme, prétexte à une rencontre

La problématique de la patrimonialisation des productions fromagères, acquérant du coup une dimension patrimoniale et faisant participer de nouveaux acteurs à ce processus, croise celle de l'interférence du tourisme, et plus exactement de l'agro-tourisme¹⁹⁴ dans la dimension sociale du patrimoine, dans la mesure où le tourisme associe les hommes d'ici et ceux d'ailleurs. En outre, le tourisme est un terrain d'inventions et d'innovations sociales à la croisée de nombreuses transformations de la société : des sphères concurrentielles décrites par Weber, Habermas propose l'éthique communicationnelle, associant communication et interaction. Nous sommes bien en présence dans les pratiques agro-touristiques d'une recherche de rencontres et d'échanges : les touristes qui se rendent aux visites à la ferme se mettent en déséquilibre et s'inscrivent dans une démarche herméneutique qui vise à rechercher du sens et des codes d'interprétation. Les formes de valorisation décrites plus haut s'appuient sur des récits différents : Brown soulignait "qu'alors que le tourisme provoque des changements sociaux, les mythes touristiques sont fondés sur la dissimulation et le déni du changement et sur la perpétuation des idées et des images de ce qu'on imagine avoir été avant le tourisme" (1999 : 54). Il est particulièrement difficile pour les professionnels agricoles de faire état des changements, des bouleversements qu'a connus l'agriculture depuis la seconde Guerre Mondiale, bouleversements auxquels l'agriculture des Alpes du Nord n'a pas échappé. Mais les inquiétudes sur la qualité des produits alimentaires rendent

¹⁹⁴ La qualification de ces activités touristiques est d'ailleurs confuse puisque l'on trouve divers termes pour une même activité : tourisme doux, tourisme culturel, tourisme vert, agro-tourisme, etc.

extrêmement prudents les agriculteurs. Accueillir sur son exploitation permet d'échanger sur ces questions que partagent producteurs et consommateurs, en tout premier lieu parce que les producteurs sont également des consommateurs. Par ailleurs, chacun recherche le contact social ; les observations menées lors des visites à la ferme sont particulièrement révélatrices à ce sujet : le dialogue s'installe rapidement, sans difficulté, et les protagonistes de cette rencontre abordent un grand nombre de sujets et comparent leurs expériences, rejoignant ainsi l'idée que "peut-être n'y a-t-il pas de groupe social sans ce rapport indirect à son être propre à travers une représentation de soi-même" (Ricoeur, 1986 : 230). Les sollicitations dont nous avons été l'objet au sein des coopératives de la zone beaufort montrent que les touristes sont demandeurs de contacts, d'explications, d'échanges. Selon Cercllet, "l'homme développe une relation de type herméneutique avec son environnement. Il interprète constamment la réalité qui l'entoure pour s'y adapter ou pour la transformer" (1998 :12), mais pour cet exercice, il fait appel à une médiation : seul, il n'est pas toujours en mesure d'interpréter son environnement. La place de la parole de l'homme est essentielle dans ces rencontres. Pour autant, les producteurs disent qu'ils ne sont "pas toujours capables de parler aux touristes : on discute entre nous pour savoir comment les autres font ; on montre les gestes de la fabrication, on essaye d'expliquer, mais ce n'est pas évident." Philippe Mairot, lors d'un colloque consacré aux liens entre patrimoine ethnologique et tourisme à travers des circuits culturels, soulignait l'importance de la parole du guide, "ce par quoi le paysage advient comme objet crypté, à décoder. Herméneute du paysage, il donne à voir ce que l'on ne voit pas, il fait percevoir les sédiments du passé et les traces du travail des hommes : la parole du guide libère la vérité du monde construit" (1988 : 37). C'est pour cela que certains producteurs fermiers de la vallée de Thônes travaillent aujourd'hui conjointement avec un guide, qui conduit les touristes de la vallée à l'alpage en été et qui accompagne des randonnées dont les exploitations sont un lieu de passage. Une expérience¹⁹⁵ a été menée en Chautagne, région viticole de Savoie, à l'occasion de portes-ouvertes dans une coopérative de vin. Un guide emmenait des visiteurs dans les vignes et proposait une lecture de paysage. Le viticulteur assistait à cette présentation et apportait de son côté des informations techniques et pratiques sur l'activité de la coopérative. Celui-ci a pris conscience de l'étendue du discours possible sur l'activité viti-vinicole et de son inscription dans le territoire. Cette expérience est intéressante car elle montre bien l'importance de la prise de distance dans le discours et de la place de la médiation. Les producteurs et les touristes privilégient les échanges mais ne sont pas à la recherche de discours construits, reproductibles, ou dialogues conventionnels. En ce sens, l'agro-tourisme apparaît comme un prétexte pour les acteurs d'entrer en contact et confronter leurs points de vue. Les uns et les autres acceptent de jouer le jeu même si chacun est conscient de la mise en scène du lieu et du récit : la qualité de la rencontre ne repose pas sur la véracité de l'énonciation mais sur la richesse des échanges. Ces lieux aménagés sont des dispositifs de confrontation et de construction d'un bien commun, le patrimoine, par essence interrelationnel, et renforcent l'idée d'une expérience interculturelle que partagent producteurs et consommateurs. André Micoud souligne que "l'on connaît mieux notre tradition, comme élément constitutif de notre identité, lorsque c'est un autre qui nous

¹⁹⁵ Michel Dietlin, communication personnelle.

questionne sur elle" (1998 : 93).

Les marques agro-touristiques proposant un réseau de promotion pour les agriculteurs dans les Alpes du Nord sont les Gîtes de France, Bienvenue à la ferme et Accueil Paysan. La marque Gîtes de France est très bien implantée, Bienvenue à la ferme se développe. Pour exemple, la marque Bienvenue à la ferme appartient à l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA) et propose neuf formules : "Ferme auberge", "Ferme équestre", "Ferme de séjour", "Camping en ferme d'accueil", "Goûter à la ferme", "Produits de la ferme", "Chasse", "Ferme de découverte" et "Ferme pédagogique".

Ces différentes marques proposent des guides, plaquettes d'appel, des opérations promotionnelles, une signalétique particulière. Cependant, les agriculteurs qui adhèrent à l'une ou l'autre de ces structures ne s'insèrent pas pour autant dans une stratégie à l'échelle départementale (ou interdépartementale) de développement de l'agro-tourisme. En fait, il n'existe pas de réelle cohérence entre ces initiatives. La réflexion agro-touristique est menée à l'échelle de l'exploitation. On peut ainsi dire que les actions de mise en valeur se font "au coup par coup", voire "à la carte". Toutefois, cette situation n'est pas peut-être pas préjudiciable à la réussite des projets : en effet, les "consommateurs" potentiels de ces produits touristiques ont évolué dans leurs attentes et leurs demandes, ils sont plus versatiles et recherchent leur accomplissement personnel. Selon la COFREMCA, "on voit ainsi se développer une forte attente de "réponse à la carte", qui permettent à l'autonomie individuelle de jouer"¹⁹⁶. Il s'agit de personnaliser les produits et les services proposés. Pour une majorité des agriculteurs, l'agro-tourisme demeure une activité secondaire, qui ne doit pas prendre le pas sur l'activité agricole stricto sensu.

Par ailleurs, il existe d'autres types d'actions de valorisation, notamment les centres d'interprétation auxquels les producteurs participent activement. En Haute-Savoie, trois centres sont en cours de réalisation ou ont vu le jour très récemment. La difficulté principale pour construire et mener à bien ce type de projet est d'arriver à articuler différentes compétences tout en faisant participer les populations locales et en se donnant les moyens de prendre de la distance par rapport au terrain. Mais, on s'aperçoit, qu'aujourd'hui, l'atout de ces projets, c'est d'avoir privilégié la rencontre entre des gens du lieu et les publics. La COFREMCA avait souligné en 1993 qu'un des éléments négatifs de l'offre touristique dans les Alpes du Nord résidait dans "des événements parfois trop "fabriqués", ne reposant pas suffisamment sur une volonté de convivialité et d'échanges réels, et aboutissant à un enfermement des locaux-acteurs et des touristes-spectateurs dans leurs rôles respectifs, sans générer des potentiels de communication". Le développement de l'agro-tourisme et la réappropriation de certaines initiatives par les acteurs locaux permettent de résoudre cette difficulté.

5.4. De l'authenticité et du patrimoine

¹⁹⁶ Pour un repositionnement de l'offre tourisme - loisirs des Alpes françaises, COFREMCA, p. 22.

Ces démarches de valorisation à la ferme et en coopérative s'inscrivent dans une volonté de montrer le caractère authentique du fromage, et plus largement du système de production. L'ensemble des objets exposés va dans ce sens. Mais au sein de l'appellation d'origine, la multiplicité des acteurs impliqués révèle des conceptions distinctes de la notion d'authenticité. Pour un responsable interprofessionnel, un producteur fermier ou laitier, un technicien, le caractère authentique du fromage ne repose pas sur les mêmes critères. Ainsi, l'authenticité apparaît comme une construction sociale : elle est une valeur et produit de la valeur. Le cas du beaufort illustre bien cette idée¹⁹⁷, qui nous conduira à approfondir les liens entre authenticité et patrimoine.

5.4.1. Trois conceptions vernaculaires de l'authenticité du beaufort

5.4.1.1. L'authenticité allant de soi

Au sein du système de production du beaufort, on distingue principalement trois catégories vernaculaires aux frontières perméables, qui ont présidé à la mise en place des règles collectives. Selon que l'on se place du côté du producteur de lait, du technicien ou du responsable interprofessionnel, les arguments sur l'authenticité sont divergents. Les producteurs mettent en avant des éléments de leur quotidien pour définir l'authenticité : "les cloches, les cornes, les races bovines, c'est du patrimoine, ce sont les anciens qui ont créé le produit. Ce n'est pas du folklore, ceci a un sens et ne nuit pas, on maintient bien d'autres choses, alors pourquoi pas ça ?" ; un fromager ajoute que c'est "le produit qui l'oblige à aller dans le sens du beaufort", comme si, intrinsèquement, il n'existait qu'une façon de fabriquer le fromage. L'idée du "respect d'une tradition" est récurrente dans leurs propos, c'est-à-dire un sens qui s'exprime dans le lien au passé, à un passé proche dont ils ont été les acteurs, les constructeurs, les promoteurs. Le désir de respecter la tradition va jusqu'à remettre en cause le décret de 1986, limitant les races animales autorisées pour la transformation fromagère à la race tarentaise et la race abondance¹⁹⁸. Le statut de la race abondance, suite au croisement interrompu avec la race holstein, est ambigu : elle est autorisée mais jamais on ne la met en valeur¹⁹⁹. Revendiquant la primauté d'une "race pure", non croisée, et rejetant l'augmentation de la productivité laitière, les éleveurs considèrent que le schéma de sélection de l'abondance ne correspond pas au système traditionnel du beaufort. Dans le même registre, l'inalpage demeure un élément clé de la production : la transhumance estivale organise l'année agricole et confère un sens fort aux pratiques des éleveurs, d'autant plus qu'elle est également reconnue et valorisée par les consommateurs. Les producteurs de beaufort, livreurs de lait ou transformateurs à la ferme, insistent sur l'origine de leurs savoirs et savoir-faire liés aux spécificités du

¹⁹⁷ Cette analyse a fait l'objet d'un article : Faure M., "Du produit agricole "affiné" en objet culturel : le fromage beaufort dans les Alpes du Nord", *Terrain*, 33, 1999, pp. 81-92.

¹⁹⁸ On pourra se reporter à ce sujet à l'exemple développé sur le schéma de sélection entamé par l'UPRA abondance pour un croisement avec la holstein et abandonné avant son terme.

¹⁹⁹ La race abondance apparaît très peu dans les expositions des coopératives, à l'inverse de la vache tarentaise.

système agro-pastoral ; les modalités d'apprentissage elles-mêmes sont partie prenante de l'identité des éleveurs, l'acquisition des connaissances et des actes traditionnels efficaces est aussi l'occasion de transmettre des valeurs, des prescriptions sociales (Sigaut 1991). Les techniciens de l'Union des Producteurs de beaufort insistent sur l'importance de former eux-mêmes les nouveaux fromagers : les différentes écoles savoyardes de fromagerie ont toutes disparues aujourd'hui. Les écoles d'industries laitières ont pour vocation d'apporter un enseignement général sur la transformation fromagère et sur les produits génériques (pâtes molles, pâtes cuites, pâtes pressées, etc.). Le responsable du service technique de l'UPB reconnaît que "les jeunes ingénieurs qui sont embauchés pour devenir fromagers n'ont pas de pratique mais sont très techniques : ils sont capables de voir leurs erreurs et de les rectifier, mais, la première année, il faut tout construire. Par contre, les jeunes qui ont un peu de pratique, qui sont issus d'une famille de fromager, ont la notion du fromage, ils ont ce plus du fromager, mais ils auront plus de mal à corriger leurs erreurs". La transmission des savoirs et savoir-faire est l'occasion d'un suivi régulier par des professionnels, elle se fait parfois sous la forme d'un parrainage avec un ancien fromager. Le temps d'apprentissage des actes traditionnels efficaces correspond aussi à une phase d'assimilation des valeurs du métier de fromager. L'authenticité correspondrait dans ce cas à un attachement fort à une culture professionnelle fondée sur des modes d'acquisition des savoirs considérés comme plus légitimes.

Les agriculteurs de la zone beaufort, habitués à fréquenter les usagers de la montagne car la pluri-activité - permanente ou saisonnière - est courante, rappellent l'importance de la relation aux consommateurs, de l'image qui leur est proposée, dans une région très touristique. Il s'agit de montrer, d'exposer un système de production non altéré, non dénaturé, conforme aux origines qu'il invoque. Dans cette perspective, le système de production fait foi par lui-même du caractère authentique du beaufort ; on rejoint ici l'étymologie grecque du terme "authentique", signifiant "qui agit de sa propre autorité". D'ailleurs, les agriculteurs ont une perception de l'appellation d'origine contrôlée distincte de celle des responsables interprofessionnels, qui considèrent l'appellation comme une protection juridique du beaufort contre les copies. Selon les éleveurs de la zone beaufort, la traditionnalité et la patrimonialité du fromage ne se décrètent pas, elles existent par elles-mêmes : d'ailleurs, ils ne se reconnaissent pas dans l'image du système de production qui est donné à voir aux touristes par les responsables professionnels. Toutefois, la multiplication des contacts entre touristes et agriculteurs, du fait du développement de l'agro-tourisme, semble produire une forme de patrimonialisation marchande : en effet, des acteurs du beaufort soulignent l'importance de mettre en valeur certains symboles parce qu'ils feraient sens pour les consommateurs - usagers.

5.4.1.2. Authenticité et Qualité

Les agriculteurs sont en contact avec de nombreux organismes techniques, du contrôle laitier au centre de gestion, en passant par les techniciens de l'insémination artificielle et les techniciens dépendant des chambres d'agriculture. L'authenticité est une notion qui est aussi mobilisée par tous ces techniciens, mais dans un sens très différent. Pour eux, un produit authentique correspondrait d'une part à un fromage respectant le décret

d'application, comme règle collective, et d'autre part à la mise en place d'une traçabilité du produit, du lait à l'assiette du consommateur. Revenons sur l'élaboration du règlement technique de l'appellation : ce texte fixe les modalités d'alimentation des animaux, les conditions de traite, les modes de fabrication, d'affinage et de commercialisation et précise le barème de notation. On s'aperçoit que les techniciens expriment une vision de la qualité fondée sur le "zéro défaut". Dans ce cas, "authenticité" et "qualité" s'entrecroisent, l'un et l'autre s'inscrivant dans une recherche d'esthétisation du produit : l'aspect extérieur du fromage occupe une place importante dans le barème de notation. En outre, l'authenticité repose également sur la reproductibilité et la régularité du fromage : les moyens financiers et techniques mis en oeuvre dans le cas de l'abondance et du reblochon pour la recherche d'un soucier de ferments spécifiques soulignent l'importance accordée à la maîtrise de la qualité. Jacques Bonniel estime que "les techniciens voudraient que les [producteurs] se comportent efficacement et que leurs pratiques passent par une rationalité technique et économique (...). Maîtriser, raisonner, contrôler, ce sont bien ces trois notions qu'il faudrait retenir pour résumer les thèmes récurrents du discours scientifico-technique, que l'on cherche à faire intégrer par les [producteurs]", (1986 : 29). Ce décalage de perception a conduit les responsables interprofessionnels du beaufort à créer un service technique de conseil sur exploitations et d'appui en fromageries propre au syndicat. Depuis les années soixante-dix, le laboratoire de l'Union des producteurs de beaufort a permis de renouveler les relations entre producteurs et techniciens. La démarche consiste à écouter les praticiens, à respecter leurs savoirs et savoir-faire et à apporter des conseils tout en tenant compte de leurs méthodes de travail. Mettre en valeur l'authenticité octroie du sens parce que cela contraint les hommes à repenser leur passé, à le rendre signifiant au travers de pratiques et d'objets anciens. Les coopératives qui fabriquent du beaufort privilégient la flore naturelle du lait et la flore ambiante des ateliers de transformation à l'utilisation de ferments exogènes, comme c'est le cas pour d'autres productions AOC. La fabrication de la présure naturelle sur recuite requiert beaucoup d'expérience et de savoir-faire et les techniciens de l'Union des producteurs de beaufort (UPB) insistent sur le fait que "l'utilisation de désinfectants est un véritable problème" car elle fait disparaître tout type de flore, "bonne et mauvaise". Cette situation a conduit le syndicat de défense du beaufort à envisager dans le prochain décret d'application - en cours de révision en 1999 - une limitation de l'usage de désinfectants²⁰⁰. Les techniciens du beaufort soulignent à quel point il est important de "faire du local". Que signifie faire du local ? C'est le choix de constituer un service technique interne et personnalisé pour les producteurs de beaufort, qu'ils financent eux-mêmes, afin de répondre à leurs attentes vis à vis de l'interprétation des réglementations générales et de leur adaptation aux spécificités de la montagne. Ils estiment en effet qu'il est préférable d'avoir des techniciens impliqués, concernés, disponibles, et qui intègrent la conception de l'agriculture de montagne que défend le syndicat. Il s'agit de privilégier les ressources

²⁰⁰ Dans L'écho du beaufort de mars 2000, le service technique de l'UPB titre : "Laver la machine et laisser vivre le lait". L'article incite les producteurs de lait à utiliser modérément les désinfectants "afin que le fromage puisse s'acidifier quelques heures après la fin de la fabrication" et souligne que, "à l'extrême, les produits désinfectants sont tellement efficaces qu'il est possible de mal laver sa machine à traire et de satisfaire aux normes réglementaires, [mais dans ce cas] le lait obtenu est difficilement transformable en beaufort."

locales, telles que les races bovines, les pâtures, la flore microbienne et les hommes. En outre, ces choix s'accompagnent de discours d'une part sur l'intérêt de favoriser une cohérence du système de production entre l'image à donner aux touristes et les contraintes techniques, et d'autre part sur l'attachement à maintenir une forme de diversité, voire de biodiversité. Le maintien de la biodiversité passerait par celui d'une diversité des exploitations, avec des troupeaux de différentes tailles, pâturant des prairies diversifiées, et par le maintien de la "flore naturelle" (naturelle mais maintenue par les hommes) des coopératives, qui favorise la richesse de la composition des laits. Ces formes de gestion, relevant de savoir-faire spécifiques, sont significatives des relations que les hommes entretiennent avec le vivant. L'authenticité naît de l'ancrage territorial du produit, c'est-à-dire de l'agencement d'éléments censés établir des liens entre le passé et le présent et dans l'espace. Mais cette production sociale d'authenticité engendre elle-même une valeur puisqu'elle donne du sens aux actes et aux choix des acteurs.

5.4.1.3. L'authenticité comme projet collectif

Les responsables du syndicat interprofessionnel ont la charge d'orienter sur le long terme le système de production, ils ont une vision prospective et doivent en quelque sorte élaborer un projet pour l'agriculture de montagne. L'authenticité correspond selon eux à une forme de cohérence entre ce projet et les conditions techniques de l'AOC à travers la révision du décret d'application. En 1986, la limitation à la tarentaise et à l'abondance renforçait le lien entre le produit et son lieu de production en reconnaissant à ces deux races un rôle éminent dans l'identité du beaufort et en légitimant le discours des éleveurs sur leur "rusticité" et leur "originalité". La limitation, en 1993, d'une moyenne annuelle par troupeau à 5000 kg de lait par vache en lactation et la restriction de l'apport en aliments concentrés s'inscrivent dans la recherche de cette cohérence : le syndicat prône un système de production plus extensif, adapté aux contraintes de la montagne et qui tient compte des nouvelles préoccupations écologiques et environnementales de la société concernant tout autant le bien-être animal que la pollution potentielle engendrée par l'agriculture.

Au bout de la chaîne de production, les plaques de caséine apposées sur chaque fromage garantissent la traçabilité du produit. Elles correspondent à une signature authentifiant sa provenance et le nom du fabricant. Pour le syndicat, le respect du décret d'AOC est preuve d'authenticité : l'authentification revêt ici une forme officielle, solennelle, puisque c'est l'adéquation à un texte validé par la puissance publique qui fonde l'authenticité du fromage.

5.4.2. La patrimonialisation comme produit d'une idéologie de l'authentique

L'analyse des différentes conceptions de l'authenticité montre que celle-ci n'est pas seulement une valeur, mais elle la produit également. Cette valeur, s'appuyant sur des savoirs et des représentations, une idéologie en fait, est culturelle ; elle peut être patrimoniale sous certaines conditions. Dans cette perspective, la patrimonialisation stimulerait l'emblématisation d'objets et de pratiques techniques ; elle renforcerait et

légitimerait en quelque sorte, à son tour, la mise en valeur de l'authenticité. Poussant plus loin la réflexion, la valeur patrimoniale ainsi créée justifierait du même coup – en partie au moins – le prix du fromage. En d'autres termes, la valeur marchande dépendrait de la valeur patrimoniale.

5.4.2.1. L'exposition publique de l'authenticité : vecteur patrimonial et facteur d'emblématisation

La construction de l'authenticité s'accompagne d'une emblématisation d'objets et de pratiques, au détriment d'autres, laissés de côté, souvent parce qu'on les considère comme difficiles à interpréter ou à s'approprier d'un point de vue patrimonial. Philippe Mustar, qui a retracé l'histoire du partenariat INRA - Beaufort, note que "l'INRA est bien au cœur du processus de relance du beaufort", mais que pourtant son rôle n'est pas reconnu localement. Il ajoute : "l'argument de vente du beaufort met en avant la tradition, la nature, le terroir... Dire ou avouer que le beaufort que l'on trouve chez nos fromagers est un produit de haute technologie serait largement contre-productif" (1996 : 107). Ainsi les objets exposés ne sont-ils pas le tranche-caillé mécanique mais un bâton d'épicéa dont on laisse dépasser plusieurs branches coupées à quelques centimètres, instrument qui servait autrefois à découper le caillé et auquel les producteurs fermiers d'abondance – où il était également utilisé – associent le goût de noisette du fromage. De même n'expose-t-on pas les machines à traire mobiles ou les cloches de soutirage sous vide de la fabrication du beaufort. Ces objets contemporains ne semblent pas patrimonialisables aujourd'hui, leur valeur culturelle est niée, au profit d'objets anciens et obsolètes que l'on sollicite dans les stratégies de valorisation.

Dans le même registre, les producteurs fermiers de reblochon ne mentionnent jamais l'utilisation de ferments pour la fabrication²⁰¹, alors que la présure, aujourd'hui présentée dans des bouteilles plastiques banales, est montrée aux visiteurs. Les raisons de cet oubli délibéré relèvent, selon les producteurs eux-mêmes, d'une "incapacité à expliquer le rôle d'un ferment dans la fabrication fromagère". Or, dans les discours auprès des touristes, certains fermiers associent spontanément les ferments à la transformation industrielle, les assimilant parfois à une drogue, à de "la poudre de perlimpinpin". La manière dont ils se représentent les ferments ne leur permet pas de leur octroyer une dimension patrimoniale. Pourtant, les ferments sont indispensables dans la transformation fromagère : aujourd'hui, ils sont un produit issu d'une sélection de souche microbienne, ils étaient auparavant présents dans les matériaux agricoles, notamment en bois. Pour les producteurs fermiers, les ferments sont un élément exogène, exclu de la patrimonialisation. Ils ne sont pas "bons à penser" car en contradiction avec les catégories naturalistes vernaculaires : associés à une agriculture industrielle et productiviste, les ferments lactiques, selon les producteurs, nient les savoirs et les savoir-faire liés à la gestion du vivant.

La patrimonialisation procède d'une volonté de transmettre un héritage, de prendre

²⁰¹ Les ferments utilisés sont des yaourts d'une marque commune en grande surface. En janvier 1998, le syndicat interprofessionnel du reblochon a mis en place un nouveau ferment, dit "spécifique", produit par le service technique, et qui est vendu aux producteurs ne souhaitant plus utiliser de yaourts. Toutefois, les fermiers ne le mentionnent pas non plus aux visiteurs.

en charge la continuité. La transmission des savoirs et savoir-faire a lieu verticalement entre parents et enfants, et horizontalement entre fabricants et usagers de la montagne. Le statut d'objet patrimonial suscite par ailleurs des choix très particuliers et significatifs de la difficulté à gérer la transformation du produit agricole. Plusieurs recherches anthropologiques ont décrit et analysé les rapports qu'entretiennent les hommes avec les animaux domestiques ; dans le cas qui nous intéresse ici, apparaît clairement un conflit de représentation entre les éleveurs savoyards et les techniciens, en particulier les contrôleurs laitiers, à propos de la sélection et des critères d'achat des vaches. Nombreux sont les éleveurs pour lesquels l'esthétique est importante : la vache doit avoir de belles cornes et une belle couleur de robe. L'esthétique et le regard anthropomorphique priment sur les performances laitières de l'animal. Une vache abondance doit être "bien maquillée autour des yeux", et d'une manière générale les vaches doivent avoir "du charme, être vrai belles". Les cornes sont l'objet d'une attention particulière : un grand nombre d'éleveurs utilisent encore des guide-cornes²⁰². Si la vache abondance est reléguée au second plan dans les stratégies de valorisation du beaufort, c'est au profit de la vache tarentaise, objet de toutes les attentions. Ainsi, on peut lire sur les panneaux dans les coopératives que "le beaufort et la vache tarentaise sont les fruits séculaires du système agro-pastoral qui a construit la beauté des paysages et l'organisation de la vie des hommes. Cette race tarentaise et tout l'héritage du savoir-faire représentent un patrimoine authentique dont la vitalité est le garant de l'avenir". Une large page est consacrée à cette race et la vache abondance est reléguée en bas de page, avec une petite photographie : un texte court explique que "le beaufort peut également être fabriqué à partir du lait de vache de race abondance, autre race montagnarde rustique bien adaptée aux difficultés des pâturages de haute altitude et donnant du lait de très bonne qualité fromagère." Sa place est largement discutée au sein du système de production, certains estimant que "les tergiversations de l'UPRA abondance dans les soixante-dix ne permettent pas aujourd'hui de véritablement connaître sa généalogie" et jugent "qu'elle a du coup perdu son originalité et sa rusticité par le croisement avec la race holstein." Mais comme le soulignait Bernadette Lizet, "tout à la fois médiateurs historiques et jardiniers des milieux qu'ils maintiennent ouverts, les grands herbivores domestiques appartiennent toujours à la catégorie des races « rustiques » marginalisées par le développement agricole" (1991 : 178).

Ces animaux jouent un rôle essentiel dans la vie matérielle, sociale et culturelle de ceux qui les élèvent. Digard précisait qu'ils représentent "une valeur certes « utilitaire » (alimentaire, vestimentaire, pour le transport et le travail, etc.), mais aussi une valeur de stockage (troupeau comme réserve) et d'accumulation (prestige), une valeur d'échange (pour les alliances matrimoniales et politiques), une valeur rituelle (sacrifices)" (1990 : 75). Le regard que les éleveurs de montagne portent sur leurs animaux est à la fois empreint de fierté et protecteur : les discours rapportés n'en sont qu'une preuve supplémentaire, à tel point que l'attention dont ces animaux sont l'objet conduit dans nombre de sociétés à un véritable « fétichisme du bétail » (Bonte 1975).

Ces éléments, loin d'être accessoires, sont partie prenante dans l'identité et dans les processus de légitimation locale des éleveurs, comme le montre le choix de la coopérative

²⁰² Les guides-cornes permettent aux éleveurs d'orienter la pousse des cornes dans le sens qu'ils désirent.

de Lanslebourg, en Haute-Maurienne, de revaloriser de 2 centimes le prix du lait issu de troupeau dont l'ensemble des vaches possèdent encore leurs cornes. En effet, le conseil d'administration estime que c'est aux hommes à s'adapter à l'animal, et que si les vaches sont pourvues naturellement de cornes, elles ne doivent pas être écornées. En outre, cette mesure se justifie également par la présence d'alpages dans le Parc de la Vanoise, où se promènent de nombreux touristes : selon le responsable de la coopérative, "c'est une question de tradition, d'image et de vérité auprès des consommateurs". Les choix touristiques s'emboîtent dans les orientations agricoles. Du coup, des éléments issus du cadre agricole deviennent des emblèmes à l'attention des touristes. C'est le cas des vaches, tarentaise en beaufort, abondance en abondance et en reblochon : caricaturées, "anthromorphisées", sur-valorisées, ces vaches sont des objets médiateurs. Dans le même registre, les cloches ont pris une place importante dans la construction patrimoniale. Bernadette Lizet soulignait, à propos de l'usage des cloches dans le système fromager abondance (Chablais), que "cette construction culturelle d'un objet commun entre les nouveaux habitants saisonniers et les héritiers du système historique de l'alpagisme privilégie certains éléments matériels de la vie domestique traditionnelle, singulièrement liés aux vaches, qu'elle transforme en motifs symboliques, véritables marqueurs paysagers, visuels et sonores" (1998 : 46). Les objets ainsi mis en perspective dans leur lien au passé doivent donner un sens au présent et marquer le caractère authentique à la fois du discours proposé par l'agriculteur et de ses modes de fabrication actuels.

5.4.2.2. La valeur marchande du patrimoine

Le culturel n'est pas à côté de l'économique, ils s'imbriquent l'un dans l'autre. Questionner la production de la valeur marchande du patrimoine met en lumière l'enchevêtrement des dimensions d'un fromage, dimensions qui s'auto-alimentent entre elles.

La réflexion menée par les responsables professionnels dans le cadre de la valorisation en coopérative renforce le sens du bien collectif car les éléments qui étaient individuels, privés, domestiques, prennent un sens pour la communauté contemporaine utilisatrice, c'est-à-dire à la fois la communauté agricole et des individus ne relevant pas de l'univers de la production, ni du local, tels que les touristes. De même, les producteurs fermiers et laitiers qui proposent un accueil à la ferme s'inscrivent dans cette perspective : les touristes agencent ce qui leur est dit et montré dans leur propre système de représentations. Ainsi, la valeur culturelle engendrée par la recherche d'authenticité légitime un métier, valorise une culture professionnelle et permet à un ensemble d'individus, qui ne sont pas exclusivement agriculteurs, ni locaux, d'adhérer à ce projet collectif. Ces nouveaux acteurs se reconnaissent dans les éléments patrimoniaux présentés et peuvent mettre à l'épreuve leur identité au contact de la communauté agricole. La valeur marchande, c'est-à-dire le prix que l'on est prêt à payer (pour un produit non vital), qui est produite par la valeur culturelle, justifie du même coup la dimension patrimoniale du fromage. Notons par ailleurs qu'au sein des systèmes de production abondance, beaufort et reblochon une forme de catégorisation endogène est née. En effet, les entretiens montrent que les producteurs distinguent ceux qui présentent "l'image qui fait vendre" de ceux qui ont une approche trop productiviste, donc "à cacher".

Cette discrimination semble être intériorisée par ces mêmes producteurs, notamment les producteurs de lait de l'avant-pays savoyard. Les différents thèmes abordés avec eux sont significatifs des relations dans la production : les producteurs fermiers des vallées traditionnelles (Vallée d'Abondance, Vallée de Thônes) ont encore souvent un taureau même s'ils font appel à l'insémination artificielle ; les producteurs de l'avant-pays estiment "qu'avoir un taureau, c'est du petit boulot. Mais en utilisant l'insémination, on se sent éleveur, au contraire même, on voit loin, on est en avance". L'identité de l'éleveur ne passe pas par les mêmes critères. Toutefois, les laitiers ont intégré l'idée qu'ils "ne montrent pas l'image qui fait vendre", même s'ils disent ne pas comprendre leur place au sein du système : "nous, on a du lait propre, indemne de tout, comme le veut l'Europe, et on [syndicats de défense AOC] nous critique en disant qu'on travaille salement". Entre un contexte de normalisation, où le souci hygiéniste est fort, et les stratégies des syndicats AOC, certaines catégories d'acteurs ne savent pas comment se positionner, étant "mouton noir" d'un côté et répondant aux exigences européennes de l'autre. On le voit bien, il s'est inséré une forme de consensus sur ce qui est patrimonial et marchand et ce qui ne l'est pas.

En outre, nous avons mené des enquêtes auprès de touristes sortant d'une visite d'une heure au moins dans une coopérative de la zone beaufort. Elles ont révélé que la dimension patrimoniale du beaufort est associée aux alpages, à la montagne, parfois à la haute-montagne, à l'idée d'un produit "pur et sain". Or, même si le "beaufort d'été" représente 41% de la production, le "beaufort chalet d'alpage", correspondant aux représentations évoquées par les visiteurs, ne représente quant à lui que 6 %. Finalement, on peut se demander à qui appartient le patrimoine et qui le construit. Selon André Micoud, "le patrimoine n'a de valeur durable que pour autant qu'il transcende les définitions particulières, que pour autant que l'ensemble des choses et des valeurs qu'il subsume a la propriété de renvoyer à une entité symbolique laquelle, parce qu'elle est inappropriable par personne, peut être appropriée par tout un chacun comme sienne... et comme nourrissant son propre travail de définition identitaire" (1998 : 92). La démarche du beaufort a permis d'aboutir à une appropriation publique, avec des acteurs qui ne sont pas directement impliqués dans le système. Toutefois, il apparaît nettement qu'entre une visite en coopérative et un accueil à la ferme, il ne passe pas la même chose entre les personnes présentes : contrairement à celui-ci, les coopératives ne font pas passer de valeur sociale. Le producteur, par son discours et les échanges, produit du sens. Dans l'échange économique, on échange de la valeur, marchande, mais aussi symbolique, culturelle, sociale, etc. L'acte marchand est un prétexte à s'enrichir mutuellement : c'est ce qu'on retrouve dans les visites à la ferme ou aux journées portes-ouvertes à Saint Sorlin d'Arve : il se crée une connivence entre acheteur et vendeur. Ils construisent ensemble des valeurs partagées. C'est cela que l'on appelle patrimoine, c'est ce qui permet de penser les liens entre les temps, entre les espaces et entre les hommes. La patrimonialisation correspond d'une façon moderne de prendre en charge la continuité et la pérennité des objets patrimoniaux dépend également de leur inscription dans la sphère marchande. Rautenberg soulignait à ce propos "qu'à l'origine des produits et des paysages, il y a les savoirs des hommes qui sont probablement, en termes économiques, le patrimoine le plus stratégique"(1998b : 86).

Entre la mise en valeur collective et l'accueil à la ferme, il s'agit bien de deux stratégies différentes et l'une ne peut se substituer à l'autre, ces deux stratégies ont leur place dans la communication. Toutefois, il arrive un point où elles sont en contradiction, où ce qu'elles présentent relève de deux registres différents, où il n'y a pas de renvoi de l'un à l'autre : une image marketing vaut le temps de la campagne alors que l'accueil à la ferme construit une image, sur le long terme, directement avec les touristes.

A partir du moment où l'on parle d'authenticité, on ne peut occulter l'idée d'une inauthenticité, en particulier lorsque le "vrai" et le "faux" se nourrissent réciproquement : en effet, les touristes perçoivent très bien la mise en scène organisée dans les salles de visite ou certains leitmotivs dans les récits des producteurs pour faire passer leurs messages. De même ne sont-ils pas dupes du caractère re-construit ou ré-inventé de certaines manifestations, telles que la journée des alpages ou les fêtes au moment de la descente des pâturages d'estive. Brown analyse ces phénomènes qu'il nomme des faux authentiques, c'est-à-dire "des lieux, des objets, des situations, qui, bien qu'étant faux, reconstitués, (...) suscitent des émotions profondes et authentiques" (1999 : 42), qui n'entravent pas la production d'une valeur marchande du patrimoine. Peut-être même participent-ils à l'activité intellectuelle d'agencement des différents éléments temporels et spatiaux du processus de patrimonialisation : ainsi, selon Brown, "le concept du tourisme comme la poursuite d'une authenticité mise en scène a certes du poids mais il est incomplet. Le touriste recherche également l'authentique soi. (...) De là le fait que le touriste ouvertement hédoniste soit aussi sujet à la dialectique authentique / inauthentique. Un authentique plaisir peut être pour lui l'inauthenticité même d'une attraction touristique. La vue de jeans et de basket dépassant du costume "traditionnel" renforce son idée qu'il participe à un jeu : la vie vue comme un carnaval, comme un cirque – peu importe que ce soit joué pourvu que ce le soit bien. (...) Nous avons ici un autre exemple de faux authentique dans lequel le touriste déniche l'inauthenticité autre à la recherche de son authentique soi" (1999 : 47).

Les productions fromagères des Alpes du Nord, et tous les objets qui leur sont attachés, ont changé de statut : les processus de patrimonialisation agissent comme une réévaluation de leurs multiples significations et de leurs valeurs. Ces objets sont directement liés aux hommes, symboles de leurs pensées. Dépassant la dimension individuelle, ils deviennent des oeuvres collectives et "rendent compte de la culture non pas telle qu'elle a été mais telle qu'elle est. Effectivement, l'objet du passé ou d'une autre société n'a pas de sens en lui-même. C'est la société utilisatrice qui le charge de signification qui vont collaborer à son édification. Il s'agit là d'élaborer des projets de société et de les construire dans l'intersubjectivité des membres de la société" (Cercllet, 1998 : 15). Quelle que soit la véracité d'un énoncé ou l'authenticité d'un objet, ils témoignent d'une culture, de ses lacunes, de ses oublis, de ses stéréotypes et de ses idéaux. La valeur marchande que leur octroient les touristes repose ainsi non sur des critères fixes, rigides, explicites et codifiés, mais sur le sens et l'émotion qu'ils dégagent, sur la compréhension des identités de chacun.

5.4.2.3. Entre choix agricoles et choix touristiques : une ambiguïté patrimoniale

Depuis le début de l'analyse, nous avons développé plusieurs idées soulignant la place et l'autorité de l'énonciateur dans la légitimité et la véracité des discours, les liens entre "authentique" et "inauthentique", la réinvention de traditions, la construction patrimoniale par la sélection d'éléments significatifs au détriment d'autres et surtout insistant sur la pluralité et l'hétérogénéité des acteurs impliqués dans les processus de patrimonialisation.

Dans la partie consacrée à l'impact de l'appellation d'origine contrôlée dans ces processus, nous avons montré comment le patrimoine était convoqué pour reconstruire l'unité entre tradition et modernité, entre technique et vivant. Dans la partie suivante, nous avons orienté notre réflexion sur le rôle de lieux de médiation dans la construction patrimoniale, considérant ainsi les touristes comme des acteurs à part entière de ce processus. De ces analyses ressort une certaine confusion sur les finalités réelles des professionnels agricoles, qu'ils soient responsables de syndicats, producteurs fermiers ou producteurs laitiers.

L'ensemble des analyses jusque là tend à laisser ambigu certains choix : qu'est-ce qui relève du registre agricole ? Qu'est-ce qui relève du registre touristique ? Cette ambiguïté existe, il est difficile de distinguer clairement ce qui a guidé certaines orientations.

Les entretiens et les observations vont dans ce sens et plusieurs exemples illustrent cette idée. Tout d'abord, dans le cadre d'une opération pilotée par l'Institut de l'Élevage du département de la Savoie et intitulée *Beaufort Elevage Plus*, une étude préalable a été menée auprès des éleveurs de la zone beaufort sur différents thèmes, tels que les coopératives laitières, les races animales, l'insémination artificielle, le contrôle laitier et l'autonomie fourragère. Le rapport indique que "la Tarentaise est très souvent évoquée. Elle apparaît sans doute comme la race "typique" de la zone. L'identification se fait plus autour d'elle. C'est d'ailleurs lié à l'image proposée à l'extérieur" et l'auteur rapporte les propos de plusieurs éleveurs, à chaque fois identiques ; selon l'un d'entre eux, au sujet de la présence des vaches tarentaises en alpage, "comme ça, les touristes, n'importe qui, ils viennent. Ils voient les troupeaux de tarentaise, c'est joli". Dans le même sens, des producteurs fermiers et laitiers des zones abondance et reblochon sont attachés à la race abondance :

"L'AOC est une bonne chose, ça maintient un prix du lait, ça protège le produit, c'est normal qu'on interdise les noires [les vaches de race Holstein]. Elles font certainement plus de lait mais moins riche. Avec l'AOC, au moins on ne fait pas n'importe quoi n'importe où. C'est bien de garder une spécificité régionale" (...)
"le cahier des charges n'est pas assez contrôlé, pas assez respecté et pas assez strict. Il est indispensable pour que le produit se maintienne, mais il faudrait supprimer la montbéliarde. L'abondance est une race rustique, et on garde les cornes pour le charme, avec des grosses cloches à la montée et à la descente de l'alpage, et c'est utile pour aller chercher les vaches dans les bois et dans le brouillard, c'est important d'avoir des abondances parce qu'il faut jouer le jeu et défendre le produit et une région, notamment par l'entretien de l'espace. Ces choix ont un coût mais on s'y retrouve après".

Un producteur de lait, qui s'est orienté dans l'accueil à la ferme, explique qu'il ne donne plus d'aliments concentrés mais des céréales concassées qu'il produit sur son exploitation

et qu'il est en train de changer la composition de son troupeau de montbéliardes à abondance : il argumente ses choix par le fait qu'il se sent responsable de l'image du fromage et "l'abondance colle au produit".

A la lecture de ces extraits d'entretiens, la production de récits sur les objets et sur les gestes articule plusieurs cadres de références, destinée à la communauté à laquelle appartient l'énonciateur mais également à l'attention d'un *autre*. Cercllet écrivait que l'acquisition du langage a pour effet de nous introduire au sein d'une communauté de paroles et donc de pensées et d'actions : "penser, agir et prononcer des paroles ne se rapportent qu'à la présence d'un autre. On ne peut penser sans mot et le langage est le véritable lieu de l'intersubjectivité. Parce qu'il est par nature collectif et non pas privé" (1998 : 14). L'élaboration de ces discours prend en considération la nécessité de médiation et d'intelligibilité pour des individus n'appartenant pas à la communauté en question ; il s'agit en quelque sorte de trouver un langage véhiculaire pour d'une part se reconnaître entre soi et d'autre part se comprendre entre "nous" et "eux".

D'une manière générale, on peut penser qu'au moment de la relance et de la protection des fromages abondance, beaufort et reblochon, les responsables professionnels ont basé la limitation des races animales sur des critères techniques et culturels. La justification touristique n'était que peu présente, même si elle était sans doute latente. Ce n'est que parallèlement au développement de ces fromages et de l'engouement pour les produits de terroir que l'impact touristique a été pris en compte localement. On s'aperçoit que les différents registres s'entrecroisent, ce qui entraîne une certaine confusion. Pour les producteurs eux-mêmes, la distinction n'est pas nette. Le choix de la coopérative de Lanslebourg de majorer le prix du lait au kg de 2 centimes pour les troupeaux dont l'ensemble des vaches ont des cornes repose d'une part sur une volonté de limiter les stabulations libres, révélateur d'une forme de productivisme et où l'écornage devient indispensable, et d'autre part de protéger l'identité de l'animal. Enfin, lors d'une journée en alpage dans la vallée de la Tarentaise, nous avons rencontré des vachers, responsables de la conduite des troupeaux et de la traite, qui ont évoqué leurs conditions de travail. Les machines à traire mobiles ne sont pas toutes équipées d'une estrade où montent les vaches pour être traitées. Ainsi, les jours de fortes pluies, certaines ont des mamelles sales et pleines de boue. Un des vachers indique alors qu'il "irait se cacher si des touristes étaient là à ce moment-là", craignant d'être considéré comme un travailleur sale et répercutant du coup une image peu attrayante du beaufort. On retrouve ce sentiment de responsabilité chez les producteurs fermiers et laitiers qui proposent un accueil à la ferme. D'après plusieurs d'entre eux, ils ont la charge de faire connaître, de faire découvrir, d'expliquer ce qu'est leur fromage, leur mode de vie, en quoi le produit s'inscrit dans un système de production spécifique, en quoi il en est le résultat. Les producteurs qui proposent un accueil estiment que "c'est dans l'intérêt général du fromage [abondance ou reblochon]" (...) "l'accueil prend du temps, il faut être disponible, mais on se fait plaisir à expliquer si les personnes sont intéressées". Un producteur de reblochon souligne : "on a une appellation, on a beaucoup de tourisme, en été et en hiver, on est dans une région de montagne, il faut être responsable, il faut donner une image véritable. La race abondance, c'est la race d'ici, même si la montbéliarde ou la noire produisent plus." Le lien est fait entre agriculture et tourisme.

La reconnaissance d'un *autre choix d'agriculture* procède de l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (reconnaissance institutionnelle), de l'engagement des agriculteurs dans cette démarche (reconnaissance locale) et de l'intérêt porté à ce choix par différents organismes agricoles (reconnaissance professionnelle). Cette évolution nécessite de réfléchir aux éléments qui font sens pour les acteurs impliqués, tant producteurs que techniciens. La confrontation et l'articulation des différentes perceptions de l'authenticité, sous-tendant des logiques d'actions spécifiques, contribuent à la construction sociale du fromage beaufort et le poids de la patrimonialisation stimule la mise en valeur de l'authenticité. La justification de la préservation et de la valorisation des pratiques traditionnelles par les responsables professionnels est parfois ambiguë : il existe une ambivalence dans les choix qui sont faits entre ce qui relève de la communication et de la promotion auprès des usagers de la montagne, potentiels consommateurs du fromage, et ce qui relève de l'identité même du système agro-pastoral. L'enchevêtrement de ces deux registres est révélateur de l'évolution de l'agriculture dans les Alpes du Nord, où les syndicats interprofessionnels des AOC abondance, beaufort et reblochon, regroupés récemment au sein d'une association, réfléchissent ensemble aux manières de traduire dans les règlements techniques et de communiquer de façon plus large les spécificités des systèmes agro-pastoraux.

Il apparaît clairement d'une part que la mise en valeur de l'authenticité, au travers d'objets mis en scène dans les lieux de production, a encouragé une patrimonialisation marchande et d'autre part qu'aujourd'hui l'enchevêtrement des registres agricole, touristique et culturel rend confuse l'analyse des orientations interprofessionnelles. La construction patrimoniale des fromages abondance, beaufort et reblochon s'appuie sur quelques éléments forts du système agro-pastoral et qui ont un écho favorable auprès des acteurs non agricoles. Cette évolution nécessite de s'interroger sur le coût et les risques de la patrimonialisation. Jusqu'à quel point les responsables interprofessionnels peuvent-ils maîtriser la dimension patrimoniale d'un produit agricole et alimentaire local et traditionnel dans la mesure où de nouveaux acteurs participent à sa construction patrimoniale ? Dans quelle mesure la concentration d'éléments identitaires, au détriment d'autres, ne risque-t-elle pas de conduire à une forme de "vitrification de la dimension immatérielle" (Bérard, Marchenay 1998c) ? En manipulant et en surinvestissant des éléments faisant sens dans le système agro-pastoral, tel que l'alpage, ayant des répercussions favorables chez les consommateurs, les syndicats de défense ne jouent-ils pas en quelque sorte aux "apprentis sorciers" ?

5.4.3. Une construction patrimoniale qui ne va pas de soi

5.4.3.1. Entre normalisation, réglementation et patrimonialisation : un coût à supporter

Les processus de patrimonialisation, comme construction du patrimoine par la société, s'opèrent dans l'échange et la rencontre entre différents acteurs, acteurs qui interfèrent dans le processus à des niveaux divers selon leurs attributs. Construire de la différence et s'appuyer sur certains éléments à la fois issus d'un compromis et médiateurs entre tous

les acteurs ne vont pas de soi : parfois, les producteurs cherchent à conserver des critères qu'ils considèrent comme essentiels et qui peuvent difficilement être pris en compte dans la protection. Bérard et Marchenay développent l'exemple des fabricants de tupi catalans, qui "considèrent d'emblée la variabilité de ce fromage comme un atout à préserver. Ils estiment que leurs techniques d'élaboration et leurs formes spécifiques de commercialisation suffisent pour valoriser une production qui n'est d'ailleurs pas importante en volume. Ils pensent aussi qu'un changement d'échelle de production ferait perdre ce qui fait la spécificité de leur produit. Sa valorisation passe par la conservation des techniques de production, par les formes de commercialisation spécifiques, par la préservation de la variabilité qui fait aussi la richesse du produit" (1998d). Prendre en considération et mettre en valeur les caractéristiques du vivant – qui est périssable, malléable et très variable selon les façons de faire – posent problème dans la mise en place des dispositifs réglementaires de protection. En outre, la normalisation, aujourd'hui largement discutée et élaborée à l'échelle européenne, n'est pas non plus sans conséquence sur l'identité et la dimension immatérielle des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles. Les entretiens menés auprès des fromagers, des techniciens, des producteurs, révèlent que les mesures d'hygiène imposées perturbent les processus de fermentation et d'affinage, qui restent présents et importants pour une grande partie des productions traditionnelles et participent activement à leur spécificité : les aménagements exigés, faïences, pipe-lait, inox, transforment parfois complètement l'écologie microbienne des lieux et entraînent de grosses difficultés dans les modes de fabrications ultérieurs ; les professionnels agricoles disent que les "laits sont morts", comme nous avons déjà eu l'occasion de le souligner et qu'il est de plus en plus difficile de fromager ; la transformation fromagère exige de plus en plus un réensemencement microbien artificiel. Ils regrettent unanimement "l'extrémisme de la réglementation, l'aberration du seuil zéro de listéria pour les fromages au lait cru et les difficultés pour obtenir les dérogations pour utiliser le bois, en particulier pour l'affinage."

Au cours d'un suivi technique de la fabrication du beaufort en alpage, nous avons rencontré des randonneurs dans le Parc National de la Vanoise qui s'arrêtaient tôt le matin, vers 5h30, dans la fromagerie pour assister à la transformation. A cette occasion, nous avons interrogé plusieurs d'entre eux sur leurs perceptions de l'état sanitaire de l'atelier et leurs conceptions de la réglementation d'hygiène. Originaires de Normandie, ils étaient surpris de l'état de l'atelier, le considérant "très rudimentaire, preuve également de la dureté des conditions de vie des montagnards." Faisant le tour du chalet d'alpage, ils se demandent si "moderniser serait réellement préjudiciable à la tradition" et soulignent que "chez eux, les salles de traite sont tellement propres qu'on y mangerait par terre." Quant à savoir s'ils sont inquiets pour leur santé de constater que l'atelier de transformation ne semble pas répondre aux mêmes critères sanitaires que ce qu'ils connaissent par ailleurs, tous estiment que "cette situation ne présente pas de risques sanitaires" et "qu'elle ne les empêche pas de manger du beaufort." L'articulation entre protection et normalisation conduit les professionnels agricoles à mener de front l'ensemble des démarches en rencontrant le plus souvent d'énormes difficultés à se mettre aux normes ; il faut ici souligner que "les réglementations d'hygiène sont élaborées pour la grande industrie et qu'il n'a pas été conçu de formule adaptée pour les petites unités" (Bérard, Marchenay, 1998d : 171). En fait, on s'aperçoit à quel point le patrimoine est sollicité pour faire du lien,

entre les espaces, les temps et les hommes, poursuivant ainsi la réflexion sur l'ambiguïté entre ce qui relève de l'agricole et ce qui relève du touristique. A l'échelle locale, le statut patrimonial des fromages abondance, beaufort et reblochon, engendre un coût puisqu'il conduit à articuler des éléments reconnus comme identitaires dans le règlement technique avec les attentes et le goût *supposés* des consommateurs.

La patrimonialisation exige – et permet – de réinterpréter et de réévaluer ces liens et leur contenu, laissant une marge de liberté et de manoeuvre aux professionnels dans les stratégies de mise en valeur. Toutefois, ce processus conjugue appartenance et exclusion : on est dans une zone ou à l'extérieur, on a un troupeau composé de holsteins ou de tarentaises, on répond aux critères standards de fabrication des règlements techniques ou on privilégie des variantes mais hors appellation d'origine contrôlée, etc. Cette perspective nous invite à soulever deux questions : d'une part quel discours les "praticiens" doivent-ils *endosser* pour être dans l'AOC ? d'autre part à quoi doivent-ils renoncer pour bénéficier de l'AOC ?

Les règlements techniques des appellations fromagères abondance, beaufort et reblochon sont particulièrement stricts et de plus en plus contraignants. Chaque révision du décret d'AOC donne lieu à une concentration toujours plus sélective et précise des critères de production. Cette situation conduit à faire des choix, à identifier ce que l'on conserve et ce que l'on met de côté. La première partie de cette recherche doctorale a mis en lumière le poids de certaines catégories d'acteurs et souligné les tensions entre les différentes formes de savoirs en jeu. Les producteurs qui ont mis en place des stratégies de valorisation locale telles que l'accueil à la ferme, sont conscients du prix à payer pour attirer les touristes et faire comprendre les spécificités de leur métier. A l'inverse, le coût de la patrimonialisation est perçu comme trop lourd par d'autres qui ne comprennent pas les choix des syndicats. Ces producteurs-là ont parfois découvert tardivement qu'ils étaient dans une zone AOC :

"on s'est retrouvé dans la zone, on ne sait pas comment, il n'y a eu aucune concertation (...). Les choix qui sont faits par les syndicats AOC sont incohérents, ils ont des orientations antiéconomiques. En fait, il y a trop d'argent dans les filières. On subit des choses auxquelles on n'a pas participé, les normes, les cahiers des charges, les charges sociales (...). Nous, on a du lait très propre, indemne de tout, comme le veut l'Europe, et on nous critique en disant qu'on travaille salement."

A propos de la limitation à deux (AOC beaufort) ou trois (AOC abondance et reblochon) races animales, ces éleveurs estiment que "les touristes ne s'intéressent pas à ce genre de choses, pourvu que les vaches fassent du lait" (...). Le syndicat impose toujours de nouvelles contraintes et il faut toujours payer plus : machine à traire, les races, les cotisations ; ça fait beaucoup même si c'est pour défendre le produit". A l'heure actuelle, ces agriculteurs déçus et opposés à la manière dont sont menées les appellations d'origine contrôlée fromagères dans les Alpes du Nord passent dans les "pertes et profits" de la patrimonialisation de la part des syndicats de défense.

L'écart entre ceux qui acceptent le coût et les investissements d'une construction patrimoniale et ceux qui ne se les approprient pas est accentué par la promotion collective des syndicats : ceux-ci mettent en valeur des éléments porteurs mais segmentent le

système de production ; ils proposent une image épurée aux touristes²⁰³. En revanche, ils ne mettent pas en valeur certains éléments qui *vont de soi* et qui mériteraient sans doute d'être valorisés, tels que la pluri-activité ou le rapport particulier que les éleveurs savoyards entretiennent avec leurs animaux. Parler de cette dimension de la production n'est pas évident pour les professionnels, ils n'ont pas le recul nécessaire pour proposer un regard neuf et original sur ce qui les touche de près, alors même qu'il existe dans les Alpes, contrairement à d'autres régions qui jouent pourtant sur la même image, une réalité culturelle forte, avec une agriculture qui a du sens : les touristes peuvent s'en rendre compte sur place.

Cette idée nous conduit à questionner les risques de la patrimonialisation.

5.4.3.2. Construire du patrimoine : risques et dérives

Les processus de patrimonialisation renforcent l'emblématisation d'objets matériels et immatériels : ainsi ils s'élaborent sur une concentration sélective d'éléments identitaires, le *noyau de la tradition*, et leurs octroient de nouveaux rôles, de nouvelles fonctions ; ils contribuent à surinvestir de nouvelles valeurs des objets. Dans cette perspective, on peut se demander si cette situation ne comporte pas un risque de réduire finalement ces objets à des images décontextualisées, des icônes dénuées de tout sens, en quelque sorte désocialisées. Pour mieux saisir toutes ces implications, nous avons mené, durant l'été 1997, des enquêtes auprès de visiteurs dans quatre coopératives de la zone AOC beaufort : en vallée de Tarentaise à Moutier et à Bourg-Saint-Maurice, dans le Beaufortain à Beaufort-sur-Doron et dans les Arves à Saint-Sorlin²⁰⁴. L'objectif était de faire un état des lieux rapides des connaissances des visiteurs de la production de beaufort. Ainsi nous avons interrogé une soixantaine de personnes sortant d'une visite libre d'une heure au moins dans les coopératives de Beaufort, Moûtiers et Bourg-Saint-Maurice.

Nous procédions de la façon suivante : installée dans la pièce réservée à la visite, nous suivions les touristes, prenant des notes sur ce qu'ils lisaient, sur leurs parcours, le temps consacré à la fabrication ou à la lecture des panneaux plus généraux. L'intérêt de n'interroger que des personnes ayant passé au moins une heure en visite – ce qui est une durée très longue pour des expositions concentrées sur une vingtaine de mètres-carré – repose sur le fait que l'on peut s'attendre à ce qu'elles connaissent bien la production et qu'elles aient enregistré des nouvelles informations sur le beaufort. Nous supposons initialement avoir affaire à des connaisseurs, à des touristes renseignés sur les caractéristiques de ce fromage et de son système de production. Le questionnaire n'a pas été conçu véritablement dans un objectif de traitement statistique. Toutefois, les résultats nous ont paru suffisamment surprenants et opérants par rapport à notre problématique pour mériter que l'on s'y attarde et qu'ils soient restitués de façon claire et précise sous forme de pourcentages.

²⁰³ On peut se reporter à l'annexe 4.

²⁰⁴ A Saint-Sorlin d'Arves, nous n'avons pas interrogé les visiteurs avec le même questionnaire : nous avons essentiellement participé aux circuits de visite organisés par la coopérative durant la période de vacances de février : un guide, directement formé par le responsable de la coopérative, est chargé des visites pendant les journées portes-ouvertes.

Nous proposons de détailler et de commenter quatre résultats mettant particulièrement en lumière, de notre point de vue, les risques d'une certaine forme de valorisation.

Première question : *Selon vous, le beaufort est-il une AOC ?*

oui	non	Ne sait pas
45 %	40 %	15 %

Seconde question : *Selon vous, le beaufort est-il fabriqué toute l'année ?*

oui	non	Ne sait pas
54 %	30 %	16 %

Troisième question : *Selon vous, le beaufort est-il fabriqué à la ferme ?*

oui	non	Ne sait pas
48 %	30 %	22 %

Enfin, quatrième question, dont les résultats sont sans doute les plus surprenants : *Selon vous, où est fabriqué le beaufort²⁰⁵ ?*

En alpage	A Beaufort	En Tarentaise	Ne sait pas
32 %	27 %	18 %	18 %

Ces résultats sont présentés sous forme de camembert dans les pages qui suivent pour plus de clarté.

²⁰⁵ Les réponses ont été données spontanément, nous ne proposons pas de choix.

Figure 5 - Le beaufort est-il fabriqué à la ferme ?

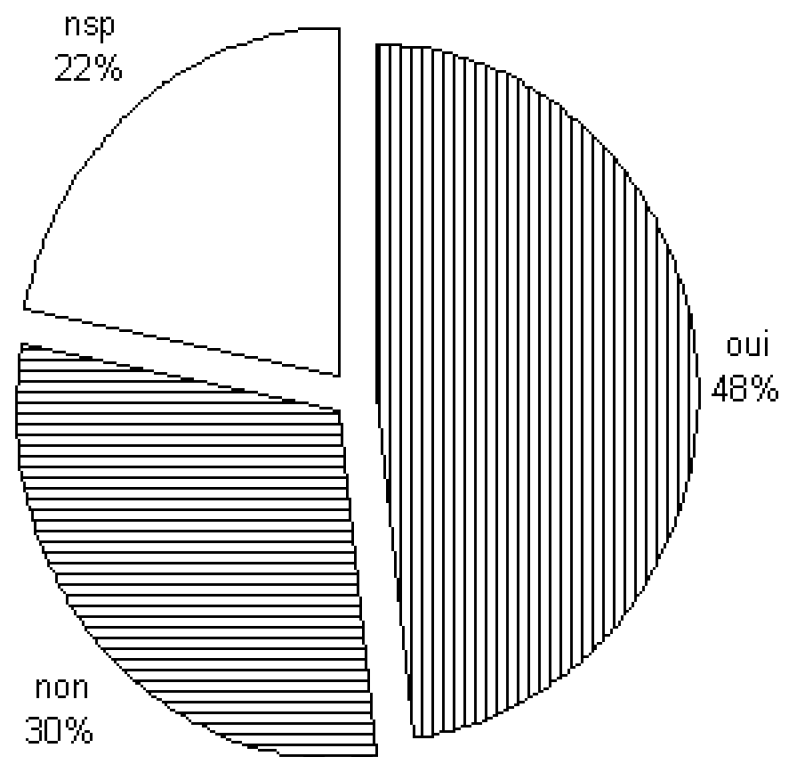


Figure 6 - Le beaufort est-il fabriqué toute l'année ?

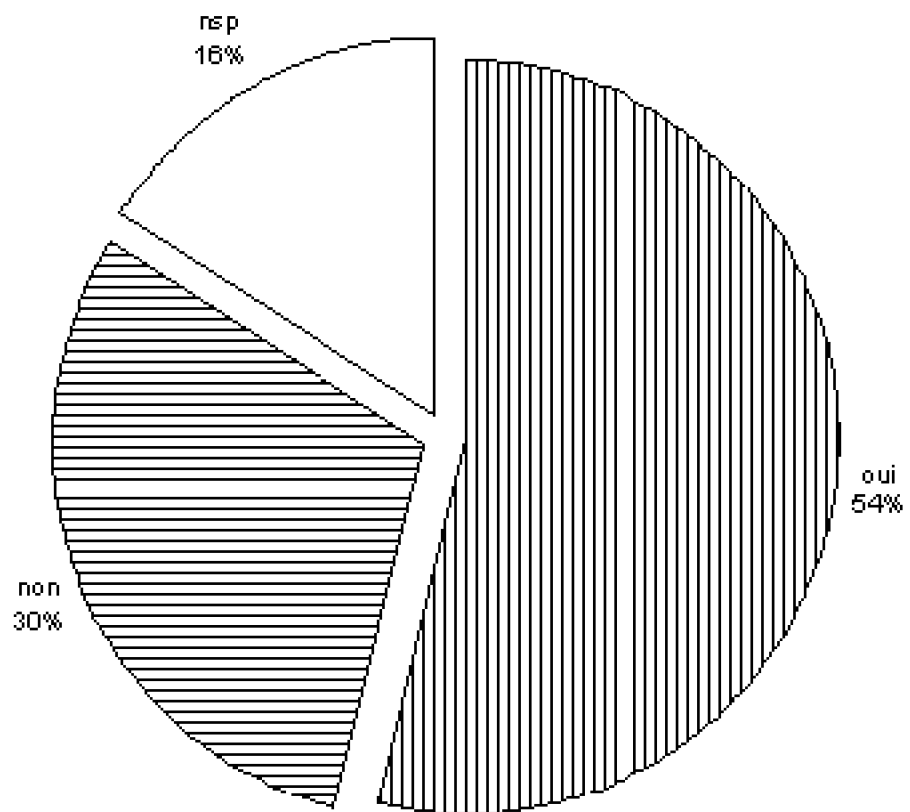


Figure 7 - Savez-vous ce qu'est une AOC ?

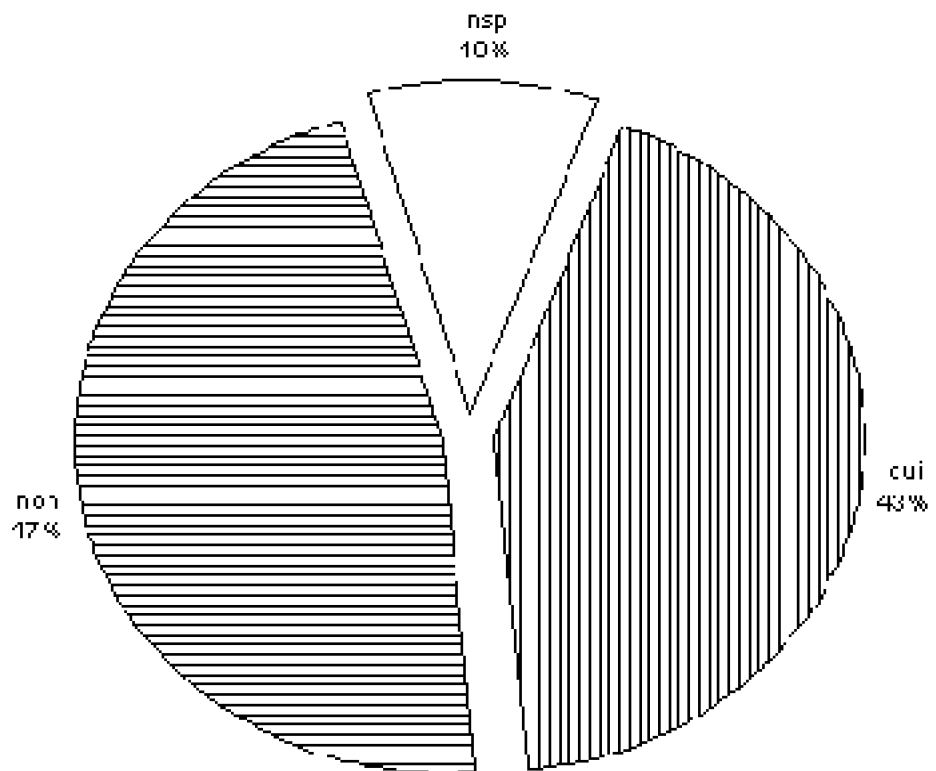
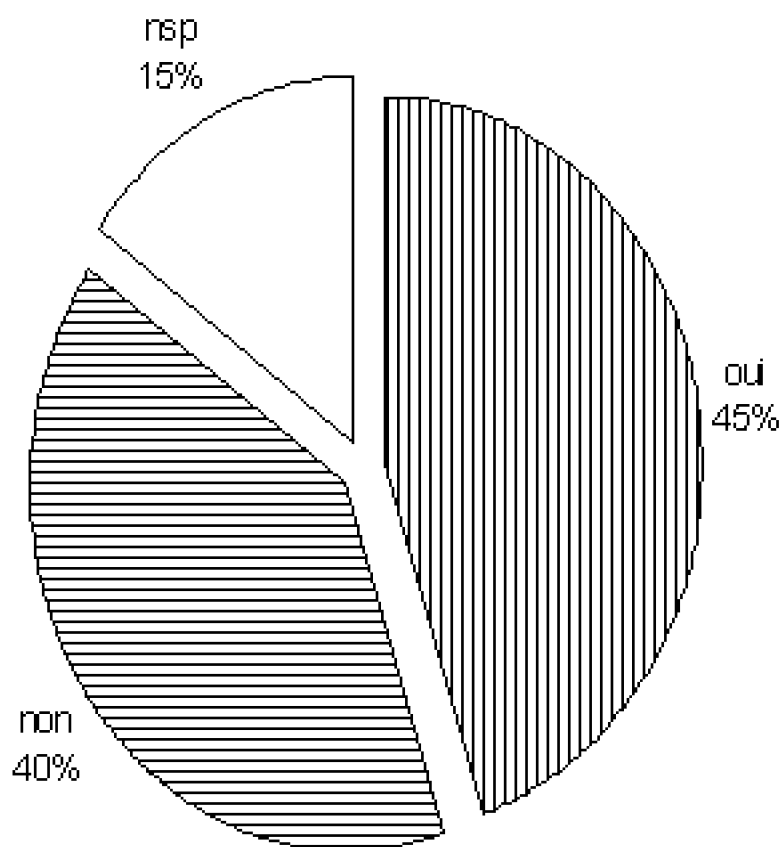


Figure 8 - Le beaufort est-il une AOC ?

Gardons à l'esprit que ces personnes ont toutes consacré au moins une heure à la visite. Ces réponses sont surprenantes car elles révèlent des connaissances très lacunaires, très parcellaires du système de production.

A propos de la première question, on notera par ailleurs que près de la moitié des personnes interrogées ne savaient pas ce qu'était une AOC. Concernant les questions 2 et 3, le pourcentage de réponse "oui" est sans doute sur-évalué par rapport aux connaissances des visiteurs car plusieurs d'entre eux ont dit "oui" car "si la question était posée, cela voulait dire que le beaufort était produit toute l'année et à la ferme."

Quant à la quatrième question, elle mérite plusieurs commentaires. Tout d'abord, aucune personne rencontrée, ayant pourtant passé une heure au moins à suivre la fabrication dans une coopérative et à lire les panneaux n'a pu donner une réponse plus précise. En outre, plus étonnant, bien que sortant d'une coopérative, 32 % pensent que le beaufort est produit *en alpage*. On notera que le slogan du syndicat est : "Le beaufort, le fromage des alpages de Savoie". Ce leitmotiv est présent sur toutes les plaquettes de promotion, sur les étiquettes, sur les emballages, sur tout ce qui peut véhiculer un message. De plus, parmi les 27 % qui ont cité "Beaufort", plusieurs sortaient en fait de la coopérative de Moûtiers ou de Bourg-Saint-Maurice. A la lecture de ces résultats, on peut affirmer que les touristes ne ressortent pas de ces visites avec de nouvelles informations,

et, qui plus est, leurs connaissances sont partielles voire fausses. Si nous avons retenu prioritairement ces quatre résultats, c'est qu'ils représentent des éléments de base du système de production. Ainsi, les touristes repartent des coopératives avec probablement les mêmes idées qu'en entrant, alors même que "l'enjeu des expositions aujourd'hui est de mettre le visiteur à la place des hommes qui ont produit les objets, les coutumes, les diverses formes de langage afin qu'ils puissent atteindre leurs modes de pensée" (Cerclet, 1998 : 15).

Poursuivons l'interprétation des résultats. On voit bien que certains éléments sont fortement surinvestis, en particulier l'alpage. Le beaufort est *le fromage des alpages*, même si aujourd'hui seuls 6% de la production sont réellement issues de l'alpage. La stratégie de communication du beaufort fonctionne bien puisque les touristes – nous l'avons constaté sur l'ensemble du questionnaire – ont intégré cette idée. Toutefois, il leur est difficile d'adopter un autre point de vue. D'une manière générale, la promotion collective initiée par les syndicats ou les coopératives, s'appuie sur une image épurée du système de production, qui peut conduire à la construction d'un "patrimoine lisse"²⁰⁶. Dans le même ordre d'idée, les trois syndicats abondance, beaufort et reblochon ont lancé ensemble une opération de communication grand public à partir de 300000 sets de tables vendus dans les restaurants de la région²⁰⁷. Il y avait deux sets par fromage, un été et un hiver, ainsi qu'un set commun aux trois fromages. L'analyse du set du reblochon est intéressante car sur le set été, on voit des animaux qui pâturent, un producteur, des fromages en cave et la zone de production. Sur le set hiver, nous avons des figures identiques mais sur fond enneigé ; toutefois, les animaux pâturent toujours en alpage. Ceci montre bien le décalage entre l'image vendue et la réalité, source de confusion dans l'esprit des touristes. Dans quelle mesure cette image n'est-elle pas de la publicité mensongère ? Le patrimoine tel qu'il est donné à voir dans ce contexte-là se réduit à quelques éléments. Mais jusqu'à quel point les professionnels agricoles restent-ils maîtres de l'image qu'ils véhiculent ?

Dans les Alpes du Nord en général, l'alpage occupe une place prépondérante dans les représentations des agriculteurs, place que nous avons analysée dans la partie consacrée à l'approche descriptive des trois productions fromagères. Il est un de ces "lieux porteurs d'une haute charge symbolique (...) qui n'est pas qu'un fait de signification mais également un fait social" (Davallon, 1988 : 35). Il est très présent dans les coopératives, lieux de médiation entre des univers de valeurs différents, entre le monde d'ici et celui de l'ailleurs. Et c'est par cet intermédiaire que le visiteur peut entrer en contact avec cet ailleurs. Mais dans le cas des coopératives de la zone beaufort, il s'agit d'un ailleurs idéalisé, disparu, en décalage – voire en contradiction - avec la réalité. Il faut se demander si cette forme de tourisme, qui est avant tout une pratique culturelle et sociale, a pour objet de renforcer les idées reçues que l'on transporte avec soi ou au contraire de les délaissier, de remettre en question nos représentations de l'autre. En tout état de cause, il est de la responsabilité de l'hôte de donner les moyens à l'étranger de

²⁰⁶ L. Bérard, P. Marchenay, communication personnelle.

²⁰⁷ On pourra d'ailleurs se reporter à l'article de André Micoud, 1998 – "Le reblochon de Savoie ou comment mettre toute la montagne dans votre assiette", *Revue de Géographie Alpine*, 4, Tome 86, pp. 71-80.

comprendre ses codes culturels. La façon dont la dimension immatérielle du beaufort est mise en valeur pose problème : les objets, selon le contexte dans lequel ils sont placés, peuvent être porteurs de nombreuses significations ; sens multiple également "parce qu'une société peut user du patrimoine [et en abuser] et se projeter dans cette matière déjà manipulée afin de reconstruire des représentations d'elle-même, de son passé et du monde" (Cerclet, 1998 : 15)

Par ailleurs, l'hypothèse d'un "patrimoine lisse" se vérifie dans un autre cadre. Lorsque nous avons présenté l'accueil à la ferme, nous avons mentionné le fait que les producteurs ne présentaient pas certaines phases de la fabrication ou évitaient d'évoquer certains sujets. En effet, les producteurs omettaient notamment de parler de l'ensemencement du lait. Dans l'entretien qui précédait la visite, tous disaient qu'ils ne taisaient rien et qu'ils étaient prêts à répondre à toutes les questions des touristes. Après chaque visite, il est apparu qu'aucun producteur ne parlait des ferments : plus encore, certains préféraient dire qu'ils n'ajoutaient rien dans le lait à l'exception de la présure. Dans les entretiens qui suivaient la visite, nous avons renouvelé notre question. Certains producteurs ne se rendaient pas compte qu'ils omettaient de parler des ferments : dans ce cas, ils assimilaient le plus souvent dans leur discours les ferments à la transformation industrielle. D'autres reconnaissaient qu'effectivement ils se censuraient car ils "ne savent pas expliquer ce qui se passe dans le lait quand on utilise des ferments (...)". Par ailleurs, "comment voulez-vous expliquer qu'on met des yaourts dans le lait ?" Les ferments de type industriel ou les yaourts sont aujourd'hui perçus comme des éléments exogènes, et résultant d'une évolution de l'agriculture, une agriculture plus industrialisée, mécanisée, où les règles d'hygiène ont bouleversé les manières de travailler²⁰⁸. L'accueil à la ferme repose encore sur une présentation assez spontanée, où l'échange entre visiteurs et producteurs est un point fort. Toutefois, on voit bien ici que ces producteurs s'auto-censurent : d'une part ils ne sentent pas légitimes pour aller jusqu'au bout de leur présentation et d'autre part ils n'arrivent pas à intégrer dans leur discours des pratiques et des ingrédients nouveaux. On peut donc s'interroger sur les risques d'une "vitrification de la dimension immatérielle" (Bérard, Marchenay, 1998c) des productions fromagères : la maîtrise et le contrôle permanent de la production, les enjeux sanitaires, les exigences de régularité en quantité et en qualité tout au long de l'année, conduisent à tout codifier par écrit, aboutissant à une fixité et une rigidité mettant à mal l'intégrité patrimoniale des fromages.

Anette Viel présentait à l'occasion d'un colloque sur le *Tourisme culturel*²⁰⁹ une action menée par un Parc canadien pour concilier les logiques culturelles patrimoniale et touristique. Elle concluait son intervention en soulignant que mettre en valeur, c'est travailler sur soi et qu'il s'agit donc d'être vigilant pour ne pas banaliser : "par ce travail,

²⁰⁸ On notera à ce sujet que, pour poursuivre dans cette même idée, l'introduction de la machine à traire mobile dans les grands alpages collectifs de Savoie a là aussi complètement modifié les pratiques agricoles. La mécanisation ne s'accompagne pas toujours de son mode d'emploi ; en d'autres termes, même s'il y a eu des formations sur la machine à traire lors de son introduction, celles-ci n'ont pas été suffisantes selon les producteurs. En outre, selon des techniciens, l'augmentation des taux de cellules dans les laits d'alpage serait due en partie à une mauvaise utilisation des machines à traire.

²⁰⁹ *Le tourisme culturel. Acteurs, publics, marchés*, Saint Romain en Gal, 8-10 décembre 1997.

nous mettons notre propre couche de mémoire, nous créateurs de sens ; les générations futures jugeront mais nous-mêmes devons être attentifs."

Les risques de la patrimonialisation reposent sur la construction d'exposés évidents que forment souvent un discours unitaire, homogénéisateur, offrant aux curiosités extérieures la vision, souvent attendue et commode parce que saisissable, d'un système cohérent et en équilibre. Les objets ainsi collectés, conservés et mis en valeur dans les coopératives ne se laissent pas interpréter, alors que dans la rencontre entre producteurs et touristes les points de vue et les représentations se confrontent. "Cette invasion désordonnée des mémoires se heurte alors à l'esprit de classification propre à la conservation patrimoniale. Et le côté exemplaire requis pour l'objet patrimonial frappe d'interdit la seule jouissance de la réminiscence et de la transmission" (Jeudy, 1995 : 65). En d'autres termes, cette patrimonialisation lisse, institutionnelle, engendre une rupture du principe de continuité, l'objet est déconnecté de son lien au lieu et au temps, la transmission de la dimension immatérielle des productions fromagères est rompue car la symbolique des objets ne peut plus être appropriée par la communauté qui en est dépositaire.

Il convient de passer l'obstacle séducteur et réducteur du "on" et reconnaître dans la diversité des "je" la pluralité des "nous", leur concordance, leurs désaccords et la nécessité qui les font cohabiter. Et pour conclure ce chapitre, l'idée d'une culture professionnelle des agriculteurs de montagne en train de se reconstruire sous nos yeux vient approfondir l'appropriation de la pluralité des "nous" par certains acteurs ayant fait le choix de la rencontre, de la confrontation et de l'inscription des activités agricoles dans un cadre à la fois plus large dans ses références et plus local dans ses implications.

5.4.3.3. Eléments pour une culture professionnelle des agriculteurs de montagne ou les Gens de l'alpe

Les réflexions développées jusqu'à présent valident l'hypothèse selon laquelle les processus de patrimonialisation engendrent un changement de configuration des rapports de force. Par ce mouvement, les professionnels agricoles réévaluent le contenu du lien au lieu et au temps et les relations qu'ils entretiennent entre eux et avec les autres acteurs sociaux parallèlement à une redéfinition de leur propre rôle et des fondements de leur identité.

Cette identité s'est trouvée à maintes reprises au cours du temps en contradiction avec les grands modèles agricoles des autres régions françaises. Historiquement, les agriculteurs ont été confrontés à des remises en question de leur statut même d'agriculteurs, en particulier au moment de l'industrialisation des vallées alpines : progressivement, ils sont devenus des *ouvriers-paysans*. Au niveau national, auprès des grands syndicats agricoles, cette identité n'était pas reconnue : ils n'étaient "ni vraiment agriculteurs, ni vraiment ouvriers" nous confiait un ancien responsable professionnel. D'ailleurs, nous avons souligné, dans le chapitre consacré aux différentes formes d'appréhension du vivant selon les acteurs, les propos des contrôleurs laitiers estimant que les éleveurs des Alpes du Nord avaient "20 ans de retard par rapport au reste de la France", l'expliquant par la permanence de la pluri-activité : "les éleveurs ne sont pas à

plein sur leur exploitation et donc ils ne font pas le maximum : ils ont une autre activité et l'agriculture passe au second plan." Or, bien au contraire, l'identité même de l'agriculture des Alpes du Nord passe par la pluri-activité, stigmatisée par ailleurs par le contenu des enseignements dans les maisons familiales rurales où sont formés beaucoup d'enfants issus d'une famille d'exploitants : leur formation conjugue un enseignement général avec la maçonnerie, la charpente, etc. En outre, la pluri-activité est aujourd'hui essentiellement tournée vers le tourisme et donc saisonnière, même si les agriculteurs double-actifs permanents sont encore nombreux ; ceux-ci travaillent à l'usine la journée ou la nuit et consacrent le reste de leur temps à leur exploitation.

Il nous paraît nécessaire de s'attarder sur la définition juridique de la pluri-activité, en comparaison notamment avec la notion de diversification, étant donné l'évolution actuelle d'une certaine agriculture vers la production et la vente à la ferme, vers l'agro-tourisme²¹⁰.

La diversification en agriculture correspond à l'exercice par les agriculteurs de plusieurs activités qui relèvent de la sphère de la définition juridique de l'activité agricole (vente directe de produits à la ferme, accueil touristique). A l'inverse, la pluri-activité correspond à l'exercice d'activités autres qu'agricoles. La pluri-activité en agriculture s'appliquerait ainsi à l'exercice simultané ou successif par une même personne, d'une part d'une activité agricole²¹¹ et, d'autre part, d'une ou plusieurs autres activités professionnelles non agricoles²¹². Les définitions de ces deux notions doivent être nuancées au regard de l'évolution des activités agricoles. En effet, certains agriculteurs ont mis en place sur leur exploitation des nouvelles prestations ou productions dont la qualification juridique paraît délicate, car il s'agit de juger du lien plus ou moins ténu avec l'exploitation agricole²¹³. Si l'on prend pour exemple un agriculteur qui produit du lait, le transforme en fromage sur son exploitation, et qui propose un accueil à la ferme avec hébergement qui lui permet de vendre directement une partie de ses produits, il sera plus facile de comprendre l'ambiguïté des textes juridiques. Dans ce cas précis, en droit social, les activités agricoles par relation sont intégrées au régime social agricole, alors que le droit fiscal a une définition beaucoup plus stricte : ces activités agricoles par relation génèrent, selon l'administration fiscale, des recettes qui relèvent de la catégorie des bénéfiques industriels et commerciaux. Dans ces conditions, un exploitant agricole qui met en place des activités touristiques sur son exploitation peut être considéré comme exerçant des activités agricoles sur le plan civil mais être traité comme un pluri-actif sur le

²¹⁰ Le paragraphe qui suit est issu d'un travail mené dans le cadre du programme européen *Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique des produits de terroir en Europe du Sud*, (Bérard, Marchenay, 1998).

²¹¹ Entendue au sens de l'article L. 311.1 du Code Rural français.

²¹² Ces autres activités peuvent être des activités professionnelles indépendantes, telles que commerçant, artisan, industriel, profession libérale, ou des activités salariées en vertu d'un contrat de travail (dans les secteurs publics ou privés, agricoles ou non agricoles).

²¹³ Dans ce cadre sont définies les activités agricoles par nature et les activités agricoles par relation, correspondant aux activités exercées soit dans le prolongement de l'acte de production, soit ayant pour support l'exploitation. Ces précisions de définition ne contribuent pas forcément à éclaircir l'ambiguïté des textes.

plan fiscal, puisqu'il ne peut relever de la seule fiscalité agricole pour l'ensemble de ses activités²¹⁴.

La complexité juridique à laquelle les agriculteurs doivent faire face, lorsqu'ils souhaitent développer des activités agro-touristiques, est sans doute un frein à la diversification des activités agricoles et à la professionnalisation des producteurs, alors que l'on se rend compte de la demande croissante en ce sens des touristes. Cette évolution montre que l'on est passé d'une production d'une culture, transmise et jamais acquise, à un produit culturel patrimonial. Avant d'avoir un système s'inscrivant en séries particulièrement articulées d'objets matériels ou immatériels, il y a eu fabrication, construction au cours d'une histoire des relations sociales, d'agencements spécifiques entre des éléments singuliers, reconnaissables en tant que tels, mais prenant sens seulement dans l'ordre qui les régit ici et maintenant. Cette construction se poursuit, s'enrichit et se complexifie au contact de nouveaux acteurs. En d'autres termes, des objets matériels, des paroles, des gestes, des relations s'organisent progressivement en ensembles qui constituent des traits repérables à travers lesquels s'identifie un groupe social. On peut légitimement s'interroger sur les bouleversements à l'oeuvre sous nos yeux conduisant à une redéfinition de fond de la fonction de l'agriculture dans notre société, avec ses implications locales : nous proposons de travailler sur l'idée d'une culture partagée et collectivement repensée au niveau alpin dans un contexte agricole européen en pleine recomposition, dépassant la singularité des fromages abondance, beaufort et reblochon.

²¹⁴ Chambres d'Agriculture, supplément au n°845, "Les aspects juridiques, fiscaux et sociaux du tourisme rural", juin 1996, p. 11.

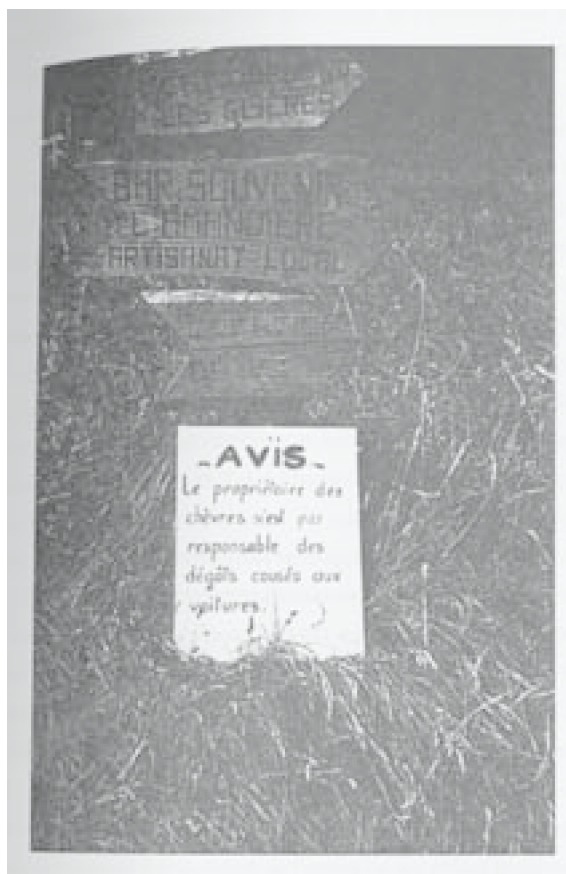


Photo 37 – Les relations entre l'agriculture et le tourisme ne vont pas toujours de soi
(Plateau des Glières, Haute-Savoie, 1998, M. Faure).

Notre approche et la présentation des travaux réalisés font émerger l'hypothèse d'une culture professionnelle des agriculteurs de montagne : les agriculteurs auraient une perception commune de leur métier, procédant des mêmes critères de légitimation et de reconnaissance. Les différences se situent entre les agriculteurs de l'avant-pays et ceux de la montagne, chaque groupe se rassemble au-delà des frontières administratives départementales et au-delà des zones de production. Les *Gens de l'alpe* est le titre d'une exposition du Musée Dauphinois qui dresse "le portrait de ces hommes qui, à force de ténacité, de mobilité et d'ingéniosité, ont réussi à domestiquer les espaces difficiles de la haute montagne." Les collections les plus prestigieuses du Musée Dauphinois rythment les trois parties de l'exposition consacrée au territoire, à la communauté, enfin au voyage et à l'ailleurs. La visite de cette exposition participe de notre réflexion sur une culture professionnelle, construite au cours du temps, dans l'échange, la rencontre et la confrontation d'idées, des agriculteurs de montagne.

L'analyse des liens entre agriculture et tourisme montre que les producteurs gagnent une nouvelle légitimité de leur métier, contribuant à renouveler les relations entre agriculture et société. En d'autres termes, l'accueil à la ferme renforce la reconnaissance de la propriété intellectuelle des savoirs et des savoir-faire, rejoignant les propos de Vidal sur "les « intellectuels populaires » qui, au cours de leur vie, avaient dû analyser l'histoire de leur lignage, celle de leur classe pour se défendre ou pour dominer. Ils s'étaient exercés à réfléchir sur l'esprit de la société rwandaise à situer les forces qui lui donnent

son caractère" (1978 : 115). Cet exercice semble aller dans le sens d'une construction d'une culture agro-touristique basée sur des symboles authentifiants et sur la longue durée : les rencontres successives avec les touristes l'accélèrent et l'enrichissent et encouragent la capitalisation d'expériences interculturelles. Ainsi, ces stratégies de valorisation apparaissent comme une réponse à la fixité et à la rigidité des règlements techniques. Le fait de s'orienter vers les visites à la ferme donne lieu à des comportements patrimoniaux : certains acteurs ont compris et mesuré le poids de la dimension patrimoniale et ont appris à mettre en évidence les caractéristiques du système agro-pastoral. Cette activité contribue d'une part à prendre en charge la continuité en assurant une transmission à la fois à la génération qui suit mais également aux touristes, d'autre part à donner du sens au présent car elle nécessite une réflexion sur le passé, sur ce que l'on a conservé ou pas, et enfin à construire collectivement l'avenir²¹⁵. Pour autant, les agriculteurs n'abandonnent pas leur activité de production, fondement de leur identité ; ils ne sont pas simplement des jardiniers de l'espace ou des guides du patrimoine. Lorsque le peintre Cueco installe son chevalet dans la campagne corrézienne, il met en perspective les différences qui le séparent de son voisin paysan ; il rappelle dans un article de la revue *Milieux* que le paysan et le peintre ne parlent pas de la même chose quand ils disent paysage : l'un est dedans, l'autre est dehors : "tous les deux, face au paysage, j'essaie de l'intéresser à mes problèmes, je lui parle du paysage que je lui désigne du doigt et lui précise que je le trouve beau. Je n'obtiens aucune réponse. Je récidive mais mon sujet n'accroche rien. Je l'entends qui tire sur sa cigarette. Je lui demande enfin, me mettant en face de lui : Louis, comment dis-tu, il est beau ce paysage ? Il me regarde et je comprends que je lui pose un problème difficile. Après un long silence encore, il déclare enfin : *es brave lo país*, on dit. Je viens de comprendre : le mot paysage n'existe pas en occitan" (Cueco, 1981-1982). Le statut de l'agriculteur s'est considérablement modifié, mais pour autant il est encore rattaché à la production, au travail de la terre, en relation directe avec le vivant ; c'est sans doute d'ailleurs cet ancrage en un lieu et en un temps qui attire les touristes, quelle que soit leur origine géographique ou sociale : la spontanéité des relations et le pragmatisme dans les dialogues sont un atout pour l'activité agro-touristique.

Dans une période de crise identitaire, de redéfinition du statut des acteurs, les producteurs s'engagent dans le partage de nouvelles valeurs qui les rapprochent et dans lesquelles ils reconstruisent du sens et "pour qu'il y ait vie collective, chaque individu doit partager avec d'autres une culture commune ou pour le moins des références communes produites dans le cadre d'une culture particulière sinon plusieurs" (Cercllet 1998 : 13). L'examen partagé des gisements culturels renouvelle les conditions de leur exploitation,

²¹⁵ La visite d'une exposition temporaire (1999) au Musée des Arts Décoratifs à Paris intitulée *L'objet désorienté au Maroc* a enrichi notre réflexion sur la question des objets médiateurs et médias à la fois entre les hommes et entre les temps et les espaces. L'exposition proposait des objets usuels qui accompagnent le mode de vie de la population marocaine (bijoux, ustensiles de cuisine tels que des barattes, des couscoussiers, des théières, des tagines, et autres tapis de prière) et montraient que, touchés par la modernité occidentale, ils se modifient et se perpétuent à la fois. Dans cette traversée du temps, des formes, des signes et des usages inédits apparaissent, des matériaux se substituent à d'autres, "un motif se libère d'un signe", une fonction nouvelle se crée. *L'objet désorienté au Maroc*, qui met à jour ces migrations et ces fixations, propose une approche originale et simple de l'objet qui nous a aidés dans notre réflexion.

les met au service d'une reconnaissance identitaire indispensable à une reconsidération véritable des besoins intrinsèques d'une société particulière : la confrontation et l'échange de points de vue entre agriculteurs et touristes interfèrent dans cette redéfinition et enrichissent les réflexions et les connaissances de chacun des acteurs impliqués. Il est des *ressourcements* et des *réappropriations* indispensables et qui redéfinissent les sociétés locales, leur donnent les moyens de mesurer à leur propre système de valeurs les propositions générées par le monde environnant : il ne s'agit pas seulement préserver des originalités, encore moins de conserver pour la forme des diversités faisant folklore, mais de maintenir la pluralité des perspectives et donc des accès à la gestion du monde. C'est au travers de cet exercice que se construit la légitimité des savoirs vernaculaires, où "la véracité des énoncés traditionnels est fonction des positions d'énonciations fondées sur un rapport *causal* entre un certain domaine de réalité et le discours qui le vise (...). Il n'est donc pas étonnant qu'avant même de proférer un énoncé quelconque, certaines personnes puissent être considérées comme porteuses de vérités plus que d'autres" (Boyer, 1986 : 368). Ainsi, certains groupes acquièrent une nouvelle autorité, excluant du même coup d'autres groupes : les producteurs de lait de l'avant-pays savoyard ont progressivement intégré l'idée qu'ils ne présentaient pas la *bonne image de l'agriculture alpine* et en quelque sorte délèguent cette responsabilité aux producteurs fermiers de la vallée d'Abondance et de Thônes, faisant autorité dans ce domaine. Cette reconnaissance est indispensable à l'évaluation de ce que la société locale peut et veut assumer par elle-même et à la clarification des raisons des moyens et des conséquences des décisions qui la concernent.



Photo 38 – Les Alpes du Nord ont connu une explosion du tourisme hivernal en très peu d'années. Aujourd'hui, les agriculteurs fauchent sur des pâturages qui sont des pistes de ski en hiver et "slaloment" entre les pylônes (Vanoise, 1999, M. Faure).

Les visites sur les exploitations et la mise en scène dont celles-ci sont l'objet donnent un sens à la fonction sociale du patrimoine. André Micoud soulignait à ce propos que la fonction sociale des patrimoines correspondait à "faire exister une entité collective, laquelle est toujours abstraite, en la rendant visible métaphoriquement par l'exposition

publique de ces biens qu'elle aurait en commun" (1995 : 26). Pour qu'il y ait patrimoine, l'étranger doit se reconnaître dans la culture qui lui est présentée, octroyer une valeur culturelle au produit, justifiant à ce moment-là son prix. Il paiera d'autant plus cher qu'il reconnaît au produit un sens. Bernadette Lizet, dans un article consacré notamment à l'analyse de l'emblématisation d'objets agricoles, constatait que la "construction culturelle d'un objet commun entre les nouveaux habitants saisonniers et les héritiers du système historique de l'alpagisme privilégie donc certains éléments matériels de la vie domestique traditionnelle, singulièrement liés aux vaches, qu'elle transforme en motifs symboliques, véritables marqueurs paysagers, visuels et sonores" (1998 : 46). On retrouve bien là l'idée d'une part d'objets médiateurs entre des références culturelles distinctes et d'autre part la transformation de l'identité des éleveurs. Ces objets cristallisent les valeurs et les tensions des agriculteurs de montagne. L'exposition publique en coopérative semble correspondre à une folklorisation de cette culture, s'appuyant sur "une consommation touristique marchande de valeurs et d'objets traditionnels" (1998 : 45). En revanche, l'accueil à la ferme s'inscrit dans une autre perspective, celle de l'invention d'une culture agro-touristique, reposant sur la "construction de valeurs et d'intérêts partagés entre touristes et agriculteurs" (1998 : 45).

6. Une réflexion pragmatique sur l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche

6.1. Pour une recherche impliquée

"Le Sphinx dévorait les voyageurs que ses devinettes laissaient muets. Il se suicide de dépit le jour où OEdipe trouve le fin mot d'une énigme. Mauvais joueur mais honnête : il aurait pu tricher et tuer son vainqueur. Ni vu ni connu. Or c'était un Sphinx réduit à poser des questions faussement insolubles ; la découverte de la supercherie le renvoie au néant d'où l'avait tiré une intention divine. Histoire édifiante : le dévoilement du sens ne va pas sans violence".

Vidal C., 1978 - "Les anthropologues ne pensent pas tout seuls", *L'Homme* XVIII (3-4), Paris, p. 111

6.1.1. Introduction

A la lecture de la conclusion de Bastide, dans *Anthropologie appliquée*, selon lequel

"L'Anthropologie appliquée dégage des lois que le praticien sans doute pourra peut-être utiliser mais du moins avec plus de prudence, au moins sachant que l'homme n'est pas un Dieu mais un « questionneur » qui doit savoir entendre la réponse des « faits »" (1971 : 241), un sentiment fait de perplexité et d'inquiétude envahit l'ethnologue. Tant de précaution et de prudence mérite que l'on s'attarde sur cette question, en particulier sur la responsabilité de l'ethnologue sollicité dans l'action. Est-ce le constat d'un échec annoncé ?

Une telle réflexion est un thème récurrent dans les travaux anthropologiques, mais ce n'est pas pour autant qu'il ne mérite pas d'être régulièrement réinterrogé à la lumière des expériences nouvelles. Les terrains de recherche des anthropologues se définissent aujourd'hui "dans un contexte de faux archaïsme et de néo-traditionalismes, au coeur d'une intense recomposition culturelle et sociale à l'échelle planétaire" (Agier, 1997 : 69).

Dès le commencement de cette recherche, nous souhaitons mener une réflexion sur notre implication, sur les modes d'objectivation, sur les effets de ce contexte de travail sur la discipline, sur les difficultés rencontrées et leur résolution, tout en ayant à l'esprit que "le danger de l'épistémologie est en effet proportionnel à la séduction qu'elle exerce : plus on est tenté d'y rentrer et plus il sera difficile d'en sortir" (Guille-Escuret, 1996 : 145).

Toutefois, nous ne savions pas de quelle manière traiter cette question. Elle semblait pourtant s'imposer d'elle-même. Le caractère novateur et original du cadre de ce travail nourrissait nos inquiétudes : une recherche bibliographique montrait qu'il existait finalement peu de références sur lesquelles s'appuyer pour traiter de l'anthropologie appliquée... ou impliquée²¹⁶. Que faire du cadre de travail ? Nous ne pouvions l'occulter, ni l'ignorer comme s'il n'avait pas d'effet sur notre pratique anthropologique. En outre, le questionnement épistémologique occupe une place de choix dans la réflexion anthropologique, elle est constitutive de la discipline. Au fond, une des premières questions à se poser est de savoir ce que nous attendons de cette réflexion : quel sens peut-elle donner à notre travail doctoral ? Plusieurs réponses sont possibles. D'une part, cette activité peut revêtir un caractère cathartique ; c'est l'occasion de mettre à plat des non-dits, tout ce qui relève du registre des sentiments, des sensations. Mais, de façon plus volontariste, d'autre part, nous associons cette réflexion dans notre projet professionnel : inscrire notre pratique anthropologique dans la modernité, c'est-à-dire de considérer l'ethnologue comme *acteur* à part entière de la société et de ses changements ; on peut légitimement penser qu'il est possible de faire de l'ethnologie dans ce type de situation et qu'il est même particulièrement enrichissant de participer localement aux réflexions : l'implication enrichit la réflexion scientifique, telle est l'hypothèse que nous nous proposons de traiter.

Il nous paraît illusoire de croire qu'un ethnologue qui travaille hors commande est plus objectif qu'un ethnologue répondant à une question explicite d'un groupe social. En revanche, le fait d'être impliqué met en exergue les risques, les déformations, les torsions,

²¹⁶ L'AFA avait consacré dans les années quatre-vingt plusieurs numéros du *Journal des Anthropologues* à cette question, qui, à leur lecture, donne le sentiment que la situation a finalement peu évolué. On peut notamment se reporter à *Recherche et/ou développement* (numéro 20), *Quelques finalités pour la recherche en anthropologie* (numéros 26 – 27), *Ethnologie sous contrat* (numéro 35), *La recherche sous conditions* (numéro 36), *Ethnologie de l'entreprise* (numéros 43 – 44).

les censures – et auto-censures – auxquels peut être soumis l'ethnologue. M. Agier, s'interrogeant sur la fin éventuelle de ce que l'on a pu considérer comme les "vrais terrains de l'anthropologie", note d'ailleurs à quel point les ethnologues ressentent un certain inconfort en comparant leur expérience de terrain contemporain avec ce qui en est dit dans les manuels classiques de l'ethnologie : "cet inconfort sur le terrain prend des aspects divers : la découverte exotique de l'Autre se dissipe devant l'ordinaire de comportements quotidiens aux références de plus en plus globales ; l'enquête culturelle est soudain envahie par l'idéologie des *leaders* ; les discours explicites de ces derniers se superposent aux significations implicites des pratiques que l'anthropologue ne peut plus prétendre être le seul à décrire dans leur totalité ; les stratégies des acteurs indigènes autour de l'ethnicité ou de l'environnement renvoient à l'observateur son imaginaire Occidental et en même temps son image d'expert pour le mettre en situation d'intervenir, de prendre parti. Prenant l'anthropologue à témoin (en lui demandant de définir des frontières, déterminer des critères d'identité, valider des rituels), ses interlocuteurs le prennent à défaut : il hésite (ou refuse) à divulguer ses résultats auprès des autorités ou auprès de ceux qu'il a étudiés, craignant d'être incompris ou manipulé" (1997 : 69). Enfin, cette thèse s'inscrivant dans une convention industrielle de formation par la recherche, l'université n'est pas le seul partenaire destinataire de ce travail. Le GIS Alpes du Nord l'est également. Ainsi, nous concevons ce chapitre dans la perspective d'une lecture plus large que celle du domaine universitaire. Il faut que les choses soient écrites, analysées, pour être critiquées, pour être discutées et débattues. Cet exercice comporte une part de risque, dans la mesure où il met en évidence les écueils, les failles, les doutes, de la pratique scientifique. Toutefois, si nous voulons que la démarche anthropologique soit comprise dans sa totalité, nous nous devons d'explicitier le cheminement de notre réflexion ; nous ne pouvons en faire l'impasse.

Sur la base d'un article publié en 1999²¹⁷, ce chapitre pose la question de savoir dans quelle mesure on peut pratiquer l'anthropologie dans un tel cadre de travail, et nous nous attacherons plus particulièrement à dégager les conditions de l'objectivation des travaux de recherche et de notre implication. Ainsi, nous proposons dans un premier temps de faire la description du contexte dans lequel nous avons préparé ce doctorat en nous appuyant parallèlement sur des références théoriques pour approfondir la réflexion. Dans un second temps, nous explorerons les liens entre patrimoine et développement dans une perspective pragmatique et critique de la problématique de la thèse. En effet, la réflexion épistémologique conduit à réinterroger la problématique et à discuter les résultats. Notre travail a donné lieu à un document technique, plus proche d'un état des lieux de la situation que d'une synthèse de la recherche. Toutefois, les discussions et les débats que nous avons eus, en interne ou au cours des diverses réunions, montrent que la notion de patrimoine est entrée dans le langage des acteurs du GIS : elle est aujourd'hui associée à une forme de développement local à partir de l'idée que s'il y a appropriation de la dimension culturelle du fromage, la patrimonialisation est possible, signe d'une bonne intégration des producteurs dans le système de production AOC. Une thèse CIFRE doit avoir des retombées industrielles pour l'entreprise, ce qui nous incite à proposer un retour

²¹⁷ Faure M., 1999, "Regard sur la pratique anthropologique au sein d'une structure de recherche et développement", *Performances humaines et techniques*, "Dossier : Anthropologie et entreprise", 101, pp. 12-17.

critique sur les résultats. Rappelons que l'objectif de cette recherche est d'apporter des éléments aux syndicats de défense pour les aider à mieux justifier leur choix et asseoir leur politique. Or, nous le verrons, certains résultats remettent en cause des orientations prises par les responsables professionnels.

Une des questions auxquelles nous cherchons à répondre est la qualification de la situation : est-ce de l'anthropologie appliquée, telle que parfois nos collègues ethnologues nous le laissaient entendre, de l'anthropologie impliquée, de la recherche action, telle que parfois le GIS pouvait le sous-entendre, de l'expertise, position que le GIS nous a parfois demandée de prendre notamment au cours d'une restitution aux professionnels ? La réponse à cette question dépend à la fois de la manière dont l'ethnologue est perçu au sein d'une situation comme celle du GIS Alpes du Nord, de l'évolution de sa position et de nos propres choix de positionnement. Le regard que nos collègues, les destinataires de la recherche, les financeurs, les partenaires, portent sur l'ethnologue peut être très perturbant et réclame beaucoup d'habileté à notre sens pour arriver d'une part à choisir et définir notre propre position et d'autre part à la faire comprendre.

6.1.2. Ethnographie de notre implication

Dans un premier temps, il nous semble nécessaire de revenir sur le cadre de travail lui-même, les structures, leur organisation et leur fonctionnement.

Le Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord, basé à Chambéry (Savoie), est régi par une convention dont les signataires sont des organismes de recherche (INRA²¹⁸, CEMAGREF²¹⁹, ITG²²⁰), des organismes de développement (Chambres d'Agriculture de Savoie, Haute-Savoie, Isère, SUACI Montagne²²¹ ; Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes) et des organismes économiques (Association des Appellations Fromagères des Territoires Rhônalpins). Il est intitulé "Groupement de Recherche et de Diffusion de connaissances sur la qualité des pratiques, des produits et des systèmes d'exploitation pour une agriculture partenaire du développement du Massif Alpin" (article 2 de la convention). Le SUACI Montagne assure le secrétariat du GIS ; il joue un rôle important dans son fonctionnement et ses orientations. Une partie du personnel du SUACI est mise à disposition pour le programme de recherche et développement des Alpes du Nord²²². Nous étions donc géographiquement basée dans les locaux du SUACI Montagne à Chambéry pour toute la durée du contrat CIFRE. Cette structure est un organisme de développement : créée en 1970, elle est un service technique commun des chambres d'agriculture d'Isère, de Savoie et de Haute-Savoie. Ses objectifs sont de contribuer à étudier et résoudre les problèmes posés par l'agriculture et la vie rurale en montagne. Cette situation favorise sans doute l'intégration au sein du GIS, toutefois elle ne va pas

²¹⁸ Institut National de la Recherche Agronomique.

²¹⁹ Centre d'Etudes sur le Machinisme Agricole et du Génie Rural Eaux et Forêts.

²²⁰ Institut Technique du Gruyère.

²²¹ Service d'Utilité Agricole à Compétences Interdépartementales.

sans poser quelques difficultés dans la reconnaissance de la problématique anthropologique. D'une manière générale, nous étions en permanence au coeur des enjeux, au coeur de l'action. Au fur et à mesure, il est apparu manifeste que la discipline anthropologie était mal connue, de même que ses canons académiques. Ceci a donné lieu à des malentendus. Enfin, le cumul d'une thèse CIFRE et d'un programme de recherche et développement pluridisciplinaire (GIS Alpes du Nord), a certainement alimenté les difficultés et les sources de problèmes. La réalisation d'une thèse CIFRE en ethnologie n'est pas un exercice facile en soi ; la préparer au sein d'une structure dont les partenaires sont à la fois issus de la recherche et du développement complexifie de notre point de vue la tâche de l'ethnologue.

6.1.2.1. 1997-1998 : de la composante "image" à la composante culturelle de la qualité des produits

Avant même le début de notre contrat, il s'agissait de réfléchir et de constituer l'équipe d'encadrement de la thèse. Fallait-il un comité strictement scientifique ou composé de professionnels agricoles ou de techniciens ? Fallait-il deux comités pour ne pas mélanger les enjeux ? Nous avons finalement décidé de constituer un comité scientifique et de déléguer le suivi local au GIS Alpes du Nord au travers des différents comités déjà existants, tels que le comité de pilotage de l'axe "qualité des produits" ou l'association des syndicats d'appellation d'origine contrôlée. Dans le comité scientifique participaient des ethnologues (Université Lyon II, antenne de recherche CNRS-Apsonat "Ressources des terroirs", DRAC Rhône-Alpes), des chercheurs d'autres disciplines (agronomie, géographie) avec qui nous avons déjà eu l'occasion de travailler²²³ et des représentants du GIS Alpes du Nord (SUACI Montagne, INRA). Ce comité est à la fois informel et formel dans la mesure il ne répond à aucun règlement écrit ni n'est obligatoire, mais son rôle n'en est pas moins important et reconnu puisqu'il doit garantir l'avancement et l'achèvement de la thèse, rappeler les exigences académiques et veiller au bon déroulement des travaux de recherche. En outre, il nous semblait, en tant que doctorante s'engageant dans une convention CIFRE, nécessaire de nous entourer d'un tel comité pour que, en cas de désaccords notamment, les décisions importantes soient prises collectivement. Ce comité n'avait en charge que la thèse et n'était donc pas impliqué dans le programme de recherche et développement. Il joue en quelque sorte le rôle d'une tierce

²²² Lorsque nous évoquons nos interlocuteurs et collègues du GIS dans ce chapitre, il s'agit plus précisément de personnel SUACI Montagne mis à disposition du programme de recherche et développement des Alpes du Nord. Cette précision est importante pour comprendre notre situation : ces salariés travaillent pour le SUACI Montagne et leurs préoccupations ne sont pas les mêmes que celles des salariés des centres de recherche partenaires ou que celles des syndicats de défense AOC. Ainsi, les critères d'évaluation du travail sont pour les uns les publications scientifiques, pour les autres l'appropriation locale de résultats d'études, etc.

²²³ Faure M., 1996, *Délimitation, spécificités et stratégies de valorisation : le cas des fromages abondance et raschera*, DEA de sociologie et sciences sociales, Université lumière Lyon II. Ce DEA s'inscrivait dans un programme de recherche européen coordonné par L. Bérard et Ph. Marchenay (dir.), *Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique des produits de terroir en Europe du Sud. Stratégies de valorisation*, Rapport final, Bruxelles, Commission européenne, Direction générale de l'Agriculture, 1993-1997.

personne, une instance qui veille au bon déroulement de la recherche. Comme nous nous attacherons à le montrer dans ce qui suit, l'ethnologue était pris dans la dynamique du système d'action locale. Le comité de thèse devait notamment veiller à ce que cette implication ne perturbe pas et surtout n'entrave pas le travail doctoral. Enfin, constituer un comité de thèse permet de s'insérer dans un réseau, facilitant l'accès à des publications et la participation à des séminaires et des ateliers de recherche. Nous étions identifiée dans la recherche et dans l'action. Enfin, dernier point mais non le moindre, les débats et les discussions durant les réunions du comité de thèse permettaient de relativiser certaines orientations : en effet, le doctorant surestime des difficultés ou croit qu'un seul choix s'impose à lui. Or les échanges au cours de ces réunions montraient que plusieurs choix étaient possibles à partir du moment où l'on était en mesure de les justifier. Aujourd'hui, nous pouvons dire que c'était un lieu et un moment forts dans l'apprentissage professionnel.

Durant la première année de la recherche, nous avons privilégié le terrain et les rencontres avec les responsables professionnels des syndicats de défense des AOC et des différents organismes agricoles. En octobre 1997, nous avons participé, dans le cadre des activités du GIS, à une réunion du comité de pilotage de l'axe "Qualité des produits dans les filières fromagères alpines". Ce comité est majoritairement composé de représentants d'organismes techniques (EDE, chambres départementale et régionale d'agriculture, Institut Technique du Gruyère), de recherche (INRA, CNRS), de représentants de l'Etat (DRAF, DRAC) et de professionnels agricoles (syndicats de défense, responsables d'atelier de transformation). C'est au cours de cette réunion que nous avons présenté pour la première fois le projet de recherche.

La demande initiale du GIS Alpes du Nord portait à la fois sur les représentations qu'avait l'ensemble des acteurs de la production et des consommateurs des fromages d'appellation d'origine contrôlée. Notre approche proposait d'étudier la dimension culturelle et patrimoniale dans une perspective de construction sociale de références et valeurs au travers d'une médiation. Ainsi, les consommateurs apparaissent comme des acteurs à part entière du système, et non intervenant exclusivement en aval de la production. En outre, nous proposons de prendre en compte ces acteurs au moment où ils rencontrent les producteurs, dans le cadre de l'accueil à la ferme. Cette approche restreignait le champ de l'étude mais en précisait la problématique. Par ailleurs, notre ambition au cours de cette réunion était d'explicitier le changement de terminologie : nous n'employons pas le terme *image* mais en nous déplaçant dans le registre culturel, celui d'ethnologie, nous pouvions problématiser la demande, transformer des interrogations en questionnement scientifique. Un des points du compte-rendu de la réunion montre une première évolution, actée ce jour-là mais pas encore appropriée au quotidien, dans la terminologie de l'étude : "Du point de vue de la terminologie, le terme *image* a été mis de côté au profit du terme *culturel* : *image* est un terme galvaudé et qui relève de la terminologie marketing. En outre, il s'agit de travailler sur des faits culturels et des représentations qui s'appuient sur des savoirs et des pratiques spécifiques, masqués par l'emploi du mot *image*." En outre, "certaines personnes soulignent l'importance de prendre en compte la situation actuelle et de ne pas s'arrêter à la situation qui prévalait autrefois. Les producteurs changent et les représentations évoluent. Il s'agit de montrer que la tradition et l'authenticité ne sont des éléments figés ; il faut les comprendre et les analyser

dans un processus dynamique : la tradition et l'authenticité n'existent que dans la mesure où elles évoluent et se modifient."

A la relecture de ce compte-rendu, on peut commencer à prendre la mesure de l'implication de l'ethnologue et de son rôle dans la modification des façons de concevoir les aspects culturels des fromages. En effet, dans les premiers documents du GIS à notre disposition avant le début du contrat, la tradition était présentée comme un ensemble d'éléments transmis sans modification, identique dans le temps. D'une façon générale, comme dans le cas du terme "authenticité", derrière l'emploi de ces notions apparaissaient en filigrane les enjeux de l'agriculture alpine et les controverses et conflits sur les pratiques agricoles à préserver et sur l'image à véhiculer. Une de nos premières préoccupations a été de faire comprendre notre approche de ces notions. L'idée même d'une construction sociale ne pouvait aller de soi, car elle était du coup susceptible de remettre en question des orientations antérieures.

Il était particulièrement difficile au départ de cerner toutes les attentes, d'autant plus que nous devons justifier à la fois la problématique et les méthodes. En outre, la question des consommateurs a cristallisé les discussions, les syndicats de produits étant à la recherche de leur positionnement : ces fromages, que l'on nomme "de terroir" ou "traditionnels", peuvent-ils être adaptés aux attentes des consommateurs ? S'apparentent-ils à l'ensemble des produits agro-alimentaires ? Est-ce que leur survie ne dépend d'un positionnement original, s'appuyant sur leurs spécificités et évitant à tout prix une standardisation ? Dans ce cas, connaître les attentes des consommateurs, est-ce une priorité ? Ces fromages ne doivent-ils pas au contraire s'imposer dans leurs différences, valorisant leur saisonnalité par exemple ? Toutes ces questions ont ajouté à la confusion. Par ailleurs, il était clair que nous ne nous orientations pas vers un large sondage à la sortie des grandes surfaces pour interroger les clients sur leurs achats, leurs connaissances sur les fromages alpins ou plus largement sur les produits laitiers. Ainsi l'approche que nous propositions alimentait les doutes et le scepticisme sur l'intérêt de faire appel à l'ethnologie. Les inquiétudes étaient d'autant plus vives que la discipline était peu connue et que le GIS, bien que financé largement par la Région et l'Etat, n'a de raison d'exister qu'à partir du moment où les professionnels agricoles jugent que les travaux répondent à leurs attentes.

La difficulté principale de notre travail a été de faire le lien entre notre problématique de recherche, qui s'insère dans un champ particulier, avec la question posée par le GIS. Difficulté qui relevait d'une part de la complexité à traduire les notions et concepts anthropologiques auprès de non-spécialistes et d'autre part à faire valoir les méthodes de l'anthropologie, tant du point de vue de l'enquête que de l'interprétation des matériaux de terrain. Guille-Escuret met en exergue que, même si "« déconstruire » une question pour y repérer des faiblesses, des incohérences et des présomptions masquées est une tâche légitime et indispensable (...), produire une réponse sans préciser en quoi la nouvelle question s'est écartée de l'ancienne, c'est-à-dire sans faire apparaître les *choix* qui ont présidé à la « reconstruction »" (1996 : 9) représente une faute. Nous verrons que ce travail ne va pas de soi et réclame une longue maturation.

Les méthodes de l'anthropologie ont été l'objet de nombreuses discussions, et en particulier sur "qu'est-ce que le terrain ?", "qu'est-ce que l'observation participante ?", et

"peut-on vraiment parler de méthode lorsqu'il s'agit de faire un entretien sans grille de questions préparer à l'avance ?" et qui permet de guider les échanges. Ces questions récurrentes montrent que s'insérer dans un dispositif existant, dont les sciences de l'homme et de la société étaient absentes, n'est pas chose facile. Certains auteurs évoquent l'idée "d'enquête empirique" (Dodier, Baszanger, 1997) pour qualifier l'activité ethnographique. L'empirisme comme méthode permettrait d'une part de "traiter les faits sociaux comme des choses", revendiqué par Durkheim et d'autre part de laisser place à l'inattendu, à l'imprévu. Dodier et Baszanger soulignent "cette exigence d'ouverture" : "*Les enquêtes codifiées a priori* abordent les activités des personnes selon des plans stricts, sur la base d'items et de règles définis préalablement et qui, de ce fait, rendent difficilement compte de ce que les activités concrètes recèlent d'imprévu dans leur déroulement" (1997 : 39). Laplantine insiste lui aussi sur la nécessité de laisser la place à l'inattendu (1996). Cette démarche empirique – ou qui en a la forme – n'était pas légitime *a priori* au sein du groupement d'intérêt scientifique dont les disciplines qui en assurent l'armature relèvent essentiellement des sciences naturelles et agronomiques. D'ailleurs, le comité scientifique du Groupement d'Intérêt Scientifique a consacré une de ses séances à une réflexion sur la place et les approches des différentes disciplines présentes. Au cours de cette séance, nous avons présenté notre expérience et expliqué les difficultés que nous rencontrions pour faire reconnaître nos méthodes. Albaladejo et Casabianca notent en outre que, dans ce type de démarche, c'est de la prise de risque, liée au fait de ne contrôler que très peu de choses dans le dispositif de recherche, que dépend le caractère novateur des résultats autant que la difficulté d'en assurer la validation (1997).

Toutefois, peut-on aller jusqu'à l'idée que "sur le plan méthodologique, une enquête peut être dite *in situ* si elle permet à chaque personne de se conduire de manière endogène", c'est-à-dire non alignée par le dispositif d'enquête" comme l'affirment Dodier et Baszanger ? Nous pensons que la démarche anthropologique permet en effet d'atteindre la part à la fois implicite, indicible, d'une activité humaine, néanmoins l'ethnologue, à partir du moment où il est présent, s'insère dans le dispositif et engendre forcément des modifications de comportement et d'attitude chez les informateurs. En outre, interroger des acteurs du terrain sans échantillon représentatif était considéré comme une absence de méthode, conduisant à une remise en question de la démarche anthropologique. D'ailleurs, ceci a donné lieu à de nombreuses discussions, notamment au cours de réunions du comité de thèse où il apparaissait dans le compte-rendu une définition rapide des méthodes de l'ethnologie, comme pour ne plus y revenir : "la démarche ethnologique privilégie des enquêtes de type qualitatif (entretien semi-directif, longue présence sur le terrain) et l'observation participante, (...) assister à des fabrications fromagères, aux différentes activités sur l'exploitation, participer à des réunions, à des concours, etc. (...) En outre, l'immersion dans le terrain permet d'acquérir des outils de décryptage des signes présents sur le terrain afin de se dégager du réseau de relations et éviter ainsi de tourner en rond. La méthode ethnologique n'est donc pas basée sur la construction d'un échantillon représentatif d'une certaine population, dont les résultats d'enquête sont traités statistiquement".

Ainsi, la première année a été consacrée notamment à faire connaître et à expliquer les méthodes de l'anthropologie.

Afin de favoriser notre intégration au sein du programme de recherche et développement, et surtout de légitimer notre recherche, nous avons essayé de trouver des ponts entre les disciplines, d'inventer des formes de médiation. Nous l'illustrerons au cours de ce chapitre, en particulier au moment des restitutions aux professionnels agricoles et lors de la réalisation d'un document technique, sorte de synthèse pratique des principaux résultats de cette recherche. Nous avons senti dès le début cette nécessité dont dépendaient la compréhension et l'appropriation des résultats de recherche.

La première année de recherche a permis d'affiner les hypothèses, en particulier l'idée d'une essence interrelationnelle du patrimoine : les observations en accueil à la ferme conduisaient à approfondir l'idée de l'existence de lieux médiateurs, mis en scène et surtout d'analyser le discours des agriculteurs. Lorsque dans le compte-rendu d'une réunion du comité de thèse nous écrivions que "l'étude des lieux pouvait permettre de comprendre comment les produits se construisaient en biens patrimoniaux au travers des discours²²⁴", il commençait à apparaître en filigrane l'hypothèse centrale du travail. Ainsi se posait déjà la question de la restitution auprès des responsables interprofessionnels des syndicats : fallait-il à ce stade de la recherche organiser une réunion pour présenter les travaux, leur orientation et recueillir leur avis sur l'adéquation avec leurs attentes ? A ce moment-là, nous avons estimé qu'il fallait se méfier de retours trop hâtifs auprès des professionnels des premiers résultats : les attentes étaient nombreuses, les enjeux importants et pas toujours d'ailleurs faciles à cerner. Ce choix a été reproché au GIS ensuite par les professionnels, estimant qu'ils avaient été écartés du travail de recherche et que les résultats ne correspondaient pas à leur demande. Toutefois, les professionnels étaient divisés sur cette question, d'autres estimant qu'au contraire l'apport de cette étude était intéressant parce qu'elle proposait des résultats en partie inattendus.

6.1.2.2. 1998-1999 : de la composante culturelle à la dimension patrimoniale des fromages

Deux fois par an se réunissait le comité de thèse pour évaluer l'avancement des travaux. C'est à ce moment-là qu'un acteur du GIS souligne au cours du comité de thèse "qu'il faudra bien insister sur le fait que cette thèse est le produit d'un contexte particulier, avec des choix mûrement réfléchis dès le départ. En outre, il est temps de se poser la question de ce qu'attend le GIS." Cette remarque est révélatrice des ambiguïtés qui demeurent après une année de travail, ambiguïtés qui sont également le fruit des premiers résultats puisque l'on problématise les interrogations des acteurs et dégage dans le même temps de nouvelles questions.

Parallèlement, à la demande du GIS et dans le souci de favoriser l'appropriation des résultats, les membres du comité de thèse ont accepté que nous participions à des actions ponctuelles du GIS, qui restaient à définir. La première action sur laquelle nous avons été sollicitée portait sur la valorisation du patrimoine et plus particulièrement sur le projet d'une Route des fromages dans les Alpes. Ainsi, nous avons proposé un état des lieux des projets en cours tels que des centres d'interprétation, l'accueil à la ferme, les attentes que nous avons recueillies au cours de nos enquêtes de terrain et des structures

²²⁴ Compte-rendu du comité de thèse du 23 septembre 1997, p. 3.

en charge de ces projets. Finalement, ce projet étant politique dans la mesure où il s'agissait de construire en partie une nouvelle politique de communication pour les syndicats de défense des fromages, cette action a été poursuivie par le SUACI Montagne dans le cadre de ses activités de conseil. Ensuite, nous avons été sollicitée sur une seconde action : les syndicats de défense, constatant l'hétérogénéité des producteurs de lait dans les trois zones d'appellation abondance, beaufort et reblochon, ont souhaité réaliser un guide du producteur de lait à fromage AOC. Les objectifs étaient de

- "rappeler la finalité fromagère de la production de lait : le producteur de lait a moins conscience de la destination du lait : « la fromagerie s'éloigne du producteur ». Il faut pour cela rappeler les exigences de la transformation notamment auprès des jeunes agriculteurs, qui n'ont pas participé directement à la construction de l'AOC et sont moins porteurs du projet de l'AOC ;

- renforcer et illustrer l'importance de la matière première pour la qualité du fromage ;

- donner une vision globale de l'exploitation agricole et du conseil, l'appui technique ayant privilégié surtout une vision sectorielle ;

- mettre en avant la logique de gestion de territoire sous-tendue par les AOC des Alpes ;

- rapprocher les deux logiques dont l'association traduit le projet d'AOC : réintégrer la technique dans le projet de l'AOC (l'AOC valorise des savoir-faire adaptés et des ressources locales plutôt que la performance technique)²²⁵.

Si l'ethnologue est sollicité sur un tel projet, c'est parce qu'il y avait débat au sein du groupe de travail en charge de cette action : selon certains, "l'approche choisie était trop technique, elle apporte une réponse technique à une question d'ordre culturel". Du point de vue méthodologique, il s'agit d'aller interroger des agriculteurs, sur la base d'un échantillon représentatif de trois publics visés et à partir d'un questionnaire d'enquête : "L'agriculteur exprime les raisons de ses pratiques, ses objectifs, ses choix. On interroge des éleveurs sur les pratiques qu'ils mettent en oeuvre ou qu'ils évitent, sur leurs savoir-faire pour répondre à ces attentes sur les thèmes définis préalablement dans le questionnaire. Quelles sont également les solutions qu'il propose". Ensuite, "le technicien valide techniquement le discours sur les pratiques : il valide ou complète les pratiques évoquées, détaille éventuellement ou précise leur mise en oeuvre sur l'exploitation puis explique leur contenu (leur effet sur le lait par exemple) pour rappeler le lien entre les solutions techniques et le cahier des charges". Au regard des résultats de la thèse, notamment sur la question de la place des différentes formes de savoirs au sein des systèmes de production, la méthode d'élaboration de ce guide semble aller à nouveau dans le sens d'une légitimation des techniciens, ceux qui valident, par rapport aux agriculteurs, ceux dont on recueille les discours. En outre, se pose également la question

²²⁵ Contrairement à ceux dont on recueille les discours, on ne se pose également pas la question

du mode de construction du questionnaire, formule d'entretien directif, et de l'échantillon représentatif. Ces premières remarques appuyaient l'idée déjà évoquée par certains d'une inadéquation entre les objectifs et les moyens mis en oeuvre pour les atteindre. Le risque étant d'aboutir à un guide produit essentiellement par des techniciens à destination des agriculteurs leur expliquant comment être des producteurs de lait à fromage AOC, alors même que la volonté de départ était d'éviter cet écueil et de faire prendre conscience aux techniciens de leurs propres représentations de l'AOC et de ses critères. Ainsi, nous avons réfléchi avec un technicien participant au groupe de travail aux façons d'envisager différemment ce guide. Cette première étape de participation à des actions concrètes dans une perspective de valorisation des résultats de la thèse a mis en évidence les différents registres possibles dans lesquels la recherche pouvait s'inscrire. Ainsi, parallèlement à une réflexion déjà en cours, le GIS a pris conscience qu'un des enjeux majeurs pour l'avenir pourrait être le renouvellement de l'approche technique. Le GIS travaille avec des conseillers relais-montagne, représentants du développement dans les groupes de recherche : ceux-ci assurent la diffusion et accompagnent l'appropriation des résultats sur le terrain. Ils sont directement en prise avec les différentes formes de savoirs, vernaculaires, scientifiques, techniques, tant dans les questionnements que dans la mise en oeuvre de formations ou de transfert de résultats. Un des conseillers constate que l'appui technique, tels qu'il est conçu, ne fonctionne plus aujourd'hui et qu'il est nécessaire de réfléchir à de nouvelles modalités de conseil. Philippe Deloire, conseiller relais-montagne, souligne que la démarche qualité en alpage est "une démarche de travail à la demande de l'interprofession ; les fromagers d'alpage disaient avoir de plus en plus de mal à transformer un lait chargé en cellules ; après avoir dépêché des experts "cellules" sur les lieux, rien n'avait changé : il a donc fallu s'y prendre autrement. Avec l'aide de l'Institut de l'Élevage, une démarche qualité a été mise en place pour "accompagner" les bergers en alpage à maîtriser leurs problèmes de cellules : volontariat et responsabilisation ont été les maîtres-mots de la démarche et donné des résultats jusque-là inespérés ; cette démarche a permis d'entrevoir une nouvelle démarche de conseil en zone AOC beaufort et d'impliquer chacun à son niveau sur les modifications de pratiques (les éleveurs dans leurs pratiques, les conseillers dans la façon de proposer un conseil). Pour assurer une qualité irréprochable à ce fromage, l'idée de faire plus de prévention plutôt que d'intervenir quand il y a problème fait son chemin. L'évaluation des résultats obtenus fait partie de la démarche d'accompagnement alors que souvent le conseil en élevage était réalisé sans forcément de bilan sur les résultats²²⁶". On assisterait à une forme de renouvellement du conseil technique où "la performance du conseil sera identifiée par rapport aux besoins de la filière" (p. 4).

Les vachers rencontrés et volontaires pour cette expérience ont reconnu qu'au départ il était difficile d'admettre qu'ils avaient besoin de retourner en formation, que "c'était remettre en cause leurs compétences", mais la démarche est intéressante parce qu'elle implique vachers et techniciens. A l'origine, le problème des cellules semble être apparu avec l'installation de machines à traire mobiles en alpage : les vachers ont appris à l'utiliser sans formation spécifique, alors que son utilisation requiert des modifications

²²⁶ Deloire P., 1999 – "Evolution du conseil en exploitation : l'exemple en zone AOC beaufort", communication au SRVA de Lausanne, *Production laitière 2002, adaptation au marché et abaissement des coûts de production*, p. 4.

dans les gestes à faire avant et après la traite.

Cette première étape, même si elle entrouvre plusieurs voies d'utilisation des résultats de thèse qui n'étaient pas envisagés au départ, engage surtout des collaborations avec différents acteurs du GIS. L'implication dans le programme de recherche et développement des Alpes du Nord a permis de faire émerger des opportunités de travail pour le rendu opérationnel.

C'est à partir de la fin de l'année 1998 que nous avons organisé des restitutions²²⁷ auprès de l'Association des appellations fromagères des territoires rhônalpins (AFTAIP). Une première réunion est organisée au mois de décembre. Nous avons fait le choix de présenter l'ensemble des hypothèses de recherche, même si le travail était encore loin d'être abouti. Il nous semblait important de faire état de l'avancement des travaux sans édulcorer le propos anthropologique : en d'autres termes, notre ambition était de faire comprendre la terminologie scientifique et d'opérer ainsi une rupture par rapport au vocabulaire des professionnels agricoles. Il s'agissait de mettre en lumière l'apport de l'ethnologie sur les questions d'identité, de savoirs et de savoir-faire, de patrimoine et des relations entre les acteurs. Mais le lien entre la question du GIS et la problématique n'apparaissait pas avec suffisamment de clarté ; d'ailleurs nous n'étions pas en mesure à cette époque d'explicitier complètement ce lien. Cette première réunion s'est soldée par une incompréhension sur les méthodes et les notions utilisées et a donné l'impression de ne pas répondre aux interrogations posées par les professionnels.

On peut se poser la question, à l'instar de Albaladejo et Casabianca, de "savoir si les hypothèses de recherche que le chercheur élabore sont *communicables* en tant que telles, aux acteurs. En effet, l'éthique de l'engagement du chercheur devrait empêcher l'objectivation des acteurs avec lesquels il agit : leur « instrumentalisation » est logiquement incompatible avec un réel partage des risques et des responsabilités. En revanche, les conditions de production scientifique sont étrangères aux préoccupations des acteurs ainsi qu'à leurs compétences (état de connaissances en la matière, choix méthodologiques). Leur signaler l'enjeu scientifique dans leur projet supposerait de le rendre perceptible et compréhensible, alors même qu'il n'est supposé jouer aucun rôle dans les hypothèses d'action" (1997 : 17). Lors de la première restitution auprès des responsables des syndicats de défense des fromages, nous avons fait le choix de présenter des hypothèses de recherche et une problématique en cours d'élaboration. Notre objectif était de partager avec eux les enjeux scientifiques, tenter d'expliquer les difficultés que nous rencontrions, les grandes orientations que nous souhaitions donner à la recherche. La réunion s'est assez mal passée en particulier parce que les notions que nous utilisons, notamment celle de patrimoine, étaient l'objet de débat : la définition de l'ethnologie remettait en question les liens avec l'espace et le temps que les

²²⁷ La restitution des travaux auprès de "nos informateurs privilégiés" est souvent mise en avant par les ethnologues, qui revendiquent cette pratique comme une forme de respect pour le temps et la disponibilité accordés. Toutefois, organiser et animer une restitution ne s'improvise pas. Nous nous sommes trouvée démunie devant cet exercice éminent périlleux. Pourtant, durant notre parcours universitaire nous avons entendu parler fréquemment de la nécessité de restituer la recherche aux personnes rencontrées sur le terrain, comme si cette activité était constitutive de la discipline. Mais qu'est-ce que restituer ? Jusqu'où peut-on aller ? Et surtout, qu'en attend-on ?

professionnels avaient construits. Selon l'un d'entre eux, "le patrimoine, c'est ce que l'on nous a transmis, ça vient du passé, ce n'est pas quelque chose d'artificiel, on ne peut pas parler de construction ou de fabrication." Cette expérience nous a conduite à travailler d'une manière différente avec les professionnels, d'une part en définissant plus clairement les notions mobilisées et en montrant concrètement leur implication dans l'analyse et d'autre part en prenant plus une position d'expert restituant une recherche s'inscrivant dans une discipline particulière.

Ainsi, la seconde restitution, grâce en partie à l'expérience acquise (meilleur positionnement face aux professionnels, amélioration dans la conception des transparents, présentation pragmatique sous forme d'un état des lieux et d'éléments d'interprétation) s'est mieux déroulée et a été plus constructive, même si toutefois les discussions restaient vives entre les responsables des syndicats de défense eux-mêmes. Les systèmes de production abondance, beaufort et reblochon n'en sont pas au même stade de réflexion sur ces questions et surtout ils ne situent pas dans la même configuration. Même si les syndicats étaient demandeurs de cette étude, il semble que les résultats aient produit une remise en question d'une forme de pouvoir ou de légitimité. Deux exemples peuvent illustrer cette idée. Tout d'abord, ce travail a permis de mettre en évidence les tensions et la place des différents savoirs en jeu au sein des systèmes de production. Par ailleurs, l'analyse des stratégies de valorisation de la dimension culturelle des fromages, en particulier la promotion collective, a introduit l'idée d'une conception folklorisante du patrimoine, en décalage – voire en contradiction – avec les représentations des producteurs. Nous reviendrons plus en détail sur cette question dans la seconde partie de ce chapitre car elle mérite que l'on s'y attarde.

Le terme de restitution explique sans doute en partie les difficultés que nous avons rencontrées. Tout d'abord, le GIS ayant employé cette expression, les professionnels attendaient plus de résultats concrets et des hypothèses d'action qu'une problématique anthropologique et des hypothèses de recherche. Par ailleurs, la restitution correspond à l'action de rendre ce que l'on a pris ou possède indûment²²⁸. Mais que rend-on précisément ? A défaut de restituer un objet collecté, l'ethnologue restitue du sens. Claude Lévi-Strauss précisait "qu'il ne s'agit pas seulement de s'élever au-dessus des valeurs propres à la société ou à un groupe de l'observateur, mais bien de ses *méthodes de pensée* ; d'atteindre à une formulation valide, non seulement pour un observateur honnête et objectif mais pour tous les acteurs possibles" (1958 : 398). Cette expérience nous a conduite à reconsidérer notre position par rapport aux responsables professionnels, car l'ethnologue n'est pas plus "un « greffier » du social qu'il n'est « l'écrivain public » d'une société" (Zonabend, 1994 : 4). Nous avons commencé à mesurer au cours de ces "restitutions" le poids et les effets de cette recherche et le dilemme, soulevé par Guille-Escuret, auquel est confronté l'ethnologue, faisait écho à notre réflexion : "vaut-il mieux avoir les mains sales ou renoncer à avoir des mains ?" (1996 : 17). *L'engagement* dans une convention CIFRE réclamait de réfléchir aux conditions nécessaires pour mener à bien cette recherche, c'est-à-dire réaliser une thèse et répondre aux attentes du GIS ; en d'autres termes, *avoir des mains* mais se donner les moyens pour apporter de la façon la plus efficace possible des réponses, des solutions,

²²⁸ Le Robert, 1998.

sans mettre à mal les spécificités de la démarche anthropologique. A ce stade, nous adhérons à l'idée défendue par Guille-Escuret : ***"la position selon laquelle l'anthropologie n'est honorable qu'en refusant une intervention directe sur des rapports de forces entre différentes organisations sociales, annihilerait d'emblée l'éventualité d'une anthropologie appliquée et éteindrait par la suite celle d'une anthropologie utile"*** (souligné par lui ; 1996 : 202).

Nous avons fait le choix de publier régulièrement des articles sur des thématiques étudiées dans certaines parties de la thèse pour deux raisons : d'une part c'est l'occasion d'être lu et critiqué par d'autres lecteurs et de faire connaître la recherche, d'autre part publier permet d'approfondir une question particulière ouvrant parfois des pistes insoupçonnées. Ainsi, nous avons publié un article dans la revue *Terrain* qui nous a permis de considérablement avancer dans la réflexion et de valider certaines hypothèses. En outre, ces publications exercent une forme de légitimation et de validation scientifique indispensable de nos travaux auprès des acteurs du GIS.

Au fur et à mesure que la thèse avançait, soit au travers d'articles ou de documents intermédiaires, la question des retombées industrielles pour l'entreprise se posait de façon de plus en plus forte, non dans le contenu mais surtout dans sa forme. Les restitutions auprès de l'AFTAIP montraient leurs limites. Une thèse exige un gros travail de réécriture pour être intelligible pour des non-spécialistes : le document scientifique ne pouvait donc être la seule production écrite, la seule sortie, de cette recherche. Il fallait réaliser un document technique, de synthèse, reprenant les résultats principaux pour qu'après les utilisateurs potentiels puissent envisager des actions spécifiques. Nous avons le souci dans la thèse de prendre en considération les exigences industrielles, de montrer que nous réfléchissions à l'applicabilité des résultats. Au cours d'une réunion du comité de thèse en mars 1999, les "membres hors GIS" soulignaient, à la lecture d'un rapport d'avancement des travaux, que nous manquions de recul, étant prise dans la dynamique du système d'action locale GIS, au détriment de la qualité et de la pertinence du travail. De façon concrète, le comité de thèse souhaitaient que la phase d'analyse et d'écriture puisse permettre de prendre de la distance par rapport aux enjeux de l'agriculture alpine, et demandaient de suspendre les restitutions auprès des professionnels et la participation aux différentes réunions du GIS. Les membres du GIS ont mal réagi à cette exigence, estimant que c'était aller à l'encontre de la démarche de recherche et développement et rappelant l'article 2 de la convention du groupement : il stipule "qu'il est nécessaire de faire participer l'ensemble des acteurs, chercheurs, professionnels agricoles, agents de développement et autres partenaires aux différentes phases du programme, de l'élaboration des questions à la production de connaissances et à leur organisation en outils de terrain". Le groupement d'intérêt scientifique des Alpes du Nord a choisi une posture originale en redonnant toute sa place aux acteurs locaux. Ainsi, dans un document du conseil scientifique du GIS, on peut lire que "les agriculteurs et les agents de développement ne sont plus perçus comme de simples consommateurs de résultats mais comme des partenaires actifs que l'on associe aux opérations de recherches. (...) Nous inscrivons notre activité de recherche dans la société et son fonctionnement. Nous pensons également que l'association d'acteurs et de chercheurs favorise l'adaptation des connaissances que nous produisons aux besoins de l'action. Ce positionnement a des répercussions sur le cadre théorique de notre recherche²²⁹". Cette controverse a donné

lieu à une réunion exceptionnelle pour remettre à plat le mode de fonctionnement de la convention CIFRE. Le comité de thèse a rappelé qu'il n'avait pas autorité sur les activités et l'organisation du GIS Alpes du Nord ; son rôle est bien de veiller à ce que la thèse se déroule dans les meilleures conditions possibles et de s'assurer par ailleurs que son aboutissement corresponde à ce que le GIS est en droit d'attendre de sa première thèse en anthropologie. Jusqu'à présent, le GIS avait déjà accueilli des doctorants mais en sciences expérimentales dont les canons académiques ne répondent pas aux mêmes exigences qu'en sciences humaines. Le débat lancé était particulièrement intéressant car il repose la question d'une part de l'interdisciplinarité et d'autre part de la place et du rôle de l'anthropologie dans un dispositif de recherche et développement. Traiter d'aspects culturels, de la dimension patrimoniale, de la tradition, ne nécessite-t-il pas une distanciation supplémentaire par rapport à d'autres approches ? Si un des fondements de l'ethnologie est de questionner la société, de révéler ses tensions, ses contradictions, de mettre en lumière son mode d'organisation et d'en proposer une interprétation, ne doit-elle pas, plus que d'autres, être en recul par rapport aux enjeux ? Sans doute la pertinence du regard de l'ethnologue se joue-t-elle dans sa capacité à prendre de la distance.

Durant l'année 1999, nous avons commencé à travailler sur la conception d'un document technique à destination du GIS dégageant les principaux résultats de la thèse pour une utilisation ultérieure. Cet exercice s'est révélé particulièrement délicat – et il n'est pas encore achevé au moment de l'écriture du doctorat : nous nous réunissons en interne régulièrement pour avancer sur la traduction des résultats en termes intelligibles pour des non spécialistes et réfléchissons aux préconisations à proposer. Outre les difficultés de répondre aux sollicitations de positionnement de notre part sur différentes questions, la façon même de concevoir ce document ne va pas de soi. Un exemple est particulièrement éclairant : le GIS souhaite en amont des résultats une description de ce que nous avons vu pour comprendre comment nous avons analysé les matériaux de terrain. Toutefois, l'ethnographie des productions fromagères ne correspond pas à leurs attentes. Ils souhaitent une présentation par catégories, selon les différents groupes d'acteurs que nous avons rencontrés alors que "les partages dichotomiques opérés de nos jours entre « eux » et « nous » ont une fonction essentiellement heuristique ou idéal-typique. Ils servent à faire penser, pas à répertorier" (Lenclud, 1992 : 32). Or, dans le document technique, le GIS attend un état des lieux des façons de penser : les catégories de l'ethnologue sont utilisées comme classification et non comme des catégories heuristiques. Cet exemple illustre bien les difficultés auxquelles nous nous sommes confrontée et que nous devons être à même de résoudre, d'autant que l'on peut qualifier cette situation de "cas d'école" auquel tout chercheur fait face un jour.

Au fur et à mesure de notre insertion dans le GIS et de la diffusion des principaux résultats, nous avons été sollicitée par des organismes en charge de programmes de valorisation du patrimoine. Ainsi par exemple, nous sommes intervenue dans une session de formation organisée par la Fondation pour l'Action Culturelle Internationale en Montagne (FACIM) sur "Patrimoine vivant et produits de terroir". Nous avons ainsi initié de

²²⁹ Cet extrait est tiré d'un document de travail du conseil scientifique du GIS Alpes du Nord datant de janvier 1999 (p. 6.) mais cette posture originale du programme de recherche et développement est revendiquée depuis le début de la convention GIS (1985). En 1999, il s'agit de réaffirmer la place et le rôle de chaque partenaire.

nouvelles relations dans une perspective de partenariat à moyen terme et cette ouverture vers des organismes non agricoles s'est fait au travers de nos travaux. Ceci a donné lieu à diverses réunions qui ont permis d'une part d'inscrire les préoccupations du GIS en matière de recherche et développement sur les aspects culturels et patrimoniaux dans un cadre plus large et d'autre part d'encourager le milieu agricole, à la fois les chambres d'agriculture et les structures interprofessionnelles, à faire appel à ces organismes ou au moins à l'envisager pour travailler sur des projets de promotion.

6.1.2.3. 1999-2000 : de la dimension patrimoniale des fromages à des projets de valorisation du patrimoine rural

Durant l'année 1998, nous avons participé à trois ateliers organisés par l'INRA-SAD, le CIRAD-TERA et le CNEARC sur le thème des "systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoire". A la suite de ces ateliers, un cycle "Thèses ouvertes" a été lancé dont les objectifs sont d'une part de donner l'occasion à des doctorants en fin de thèse de faire le point sur leur travail en exposant leur problématique, leur démarche et leurs résultats ainsi que les difficultés qu'ils identifient afin d'être à même de les surmonter et d'autre part de présenter des recherches qui participent ou concernent le projet "SYAL²³⁰" suscitant des échanges entre chercheurs de disciplines différentes. Ainsi, au mois de novembre 1999, une journée "Thèses ouvertes" a réuni des chercheurs autour de deux doctorantes. Nous avons présenté notre recherche et chaque discutant a ensuite pris la parole pour apporter un point de vue critique ou faire des propositions suite aux questions posées. A ce moment-là de la recherche, la problématique était encore bancale, certains liens ne se faisaient pas. Parmi les discutants, un ancien technicien de l'INRA, qui a travaillé près de 30 ans dans la zone beaufort et qui a également contribué à l'élaboration de l'AOC abondance dans les années quatre-vingt, a vivement réagi aux résultats présentés : il récusait l'idée de tension et de rapport de force entre les acteurs des systèmes de production. Au cours de cette journée, il s'est clairement positionné comme expert et a d'ailleurs rédigé un courrier sous forme de rapport scientifique quelques jours plus tard à l'attention des organisateurs de la journée "Thèses ouvertes" et de notre responsable local, directeur de l'entreprise. Son propos portait sur la nécessité pour un produit à s'adapter au monde dans lequel il est appelé à circuler, quel qu'en soit le prix. A partir d'un exemple que nous avons développé, celui de la place de l'amertume dans la spécificité du fromage abondance, le débat s'est élargi aux relations entre les acteurs impliqués dans un système de production. Dans les années quatre-vingt, période d'élaboration du dossier d'appellation d'origine contrôlée de l'abondance, les techniciens fromagers, dont le discutant à cette journée, assimilaient l'amertume à un défaut d'égouttage. Ainsi, il s'agissait, par le biais de l'appui technique, de modifier les pratiques pour faire disparaître cette erreur, permettant d'accéder à un marché plus large de consommateurs. Aujourd'hui, il apparaît que les producteurs regrettent la standardisation et la banalisation du fromage et dénoncent la disparition de ses caractéristiques. L'amertume fait partie intégrante selon eux de l'identité du produit. Lors de la journée

²³⁰ Programme de recherche sur les *Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires* en cours d'élaboration entre l'INRA-SAD, le CNEARC et le CIRAD-TERA.

"Thèses ouvertes", le technicien a souligné que "l'amertume était effectivement un défaut, qu'il fallait que le patrimoine évolue, et non pas qu'il dérive ou qu'il aille dans le mauvais sens". Par la suite, dans son courrier, il argumentait cette position en présumant que "le manque de connaissances technico-scientifiques [de l'ethnologue] était un handicap et avait empêché d'analyser convenablement cet aspect de la question". Il ajoute en note, à l'adresse des organisateurs de cette journée, "comme vous le savez, les chercheurs de l'INRA ne sont pas des technologues et scientifiques limités aux strictes compétences qui leur sont officiellement reconnues ; mais pour orienter leurs recherches et les justifier, il leur faut prendre en compte l'homme. Leur science n'est pas sans conscience et ils font souvent de la sociologie sans le savoir..." A la lecture de cet extrait, il apparaît clairement que l'anthropologie n'a pas encore acquis toutes les lettres de noblesse qu'elle mérite ; en effet, cas fréquent dont nous sommes régulièrement les témoins, les autres disciplines scientifiques, souvent d'ailleurs liées aux sciences de la nature, revendiquent des compétences en sciences humaines, dès lors qu'elles prennent conscience d'une part des décalages existants entre les savoirs et d'autre part des spécificités culturelles. Au prétexte d'avoir travaillé pendant 30 ans dans une zone, ou d'être familiarisé avec une culture, d'en avoir peut-être même saisi certaines caractéristiques, ces disciplines²³¹ revendiquent la pertinence de leur regard alors même qu'elles ne perçoivent pas toujours leur propre incidence.

Cette intervention, presque caricaturale, était significative des difficultés que nous rencontrons au quotidien, des tensions et des enjeux et surtout elle était très éclairante pour la construction de la problématique : elle a été l'occasion d'une discussion large et interdisciplinaire qui a considérablement contribué à affiner la problématique.

Nous avons organisé une dernière restitution à la fin de l'année 1999 mais sous une autre forme. Etant donné l'avancée de la recherche, nous avons jugé nécessaire de présenter les résultats à d'autres utilisateurs potentiels avec lesquels nous avons entamé des contacts et pour certains déjà collaboré sur des sujets précis et ponctuels. En outre, les deux restitutions auprès des responsables de l'AFTAIP avaient révélé la nécessité de recontextualiser les questions du GIS dans une problématique plus large, celle de l'évolution de la notion de patrimoine, du tourisme, parallèlement à la recherche d'un nouveau positionnement pour l'agriculture. C'est d'ailleurs à ce moment-là que d'une part nous avons pris la mesure de notre implication et d'autre part que le lien entre la problématique et les attentes du GIS, qui manquait jusque là pour assembler l'ensemble des pièces du puzzle, est apparu aux acteurs locaux.

²³¹ Dans le même registre, au cours d'une réunion du comité de pilotage de l'axe "qualité des produits" du GIS où nous réfléchissions avec des agents de développement aux pistes de valorisation des résultats de la thèse, les plus anciens ne se sentaient pas concernés ; ils estimaient que "les plus jeunes techniciens, qui arrivent dans les Alpes, sont démunis devant les producteurs car ce qu'ils ont appris à l'école est remis en cause. Donc c'est à eux qu'il faut expliquer les différences culturelles." Une fois de plus, ceux qui travaillent dans ces organismes depuis plusieurs années et qui ont éprouvé le décalage entre les savoirs vernaculaires et les savoirs technico-scientifiques, jugent "qu'ils connaissent les problèmes, qu'ils en ont conscience et qu'il faut surtout que les nouveaux techniciens apprennent vite." Pourtant, l'analyse de leur discours et de leurs pratiques montre qu'avoir conscience du décalage ne suffit pas pour être pris en compte. Rares sont ceux qui s'interrogent sur leur pratique professionnelle alors même que l'appui et le conseil techniques sont au coeur des enjeux et des débats soulevés par les producteurs.

Au cours de cette rencontre – débat, nous avons pris le parti de montrer l'actualité des questionnements : ainsi, nous avons proposé une interprétation des conditions d'émergence des questions du GIS en les inscrivant dans une perspective historique de l'évolution de la notion de patrimoine et en présentant des exemples concrets. A cette réunion participaient des responsables professionnels des syndicats de l'abondance, du beaufort, de l'emmental, du reblochon, de la tomme de Savoie, des chargés de mission dans des structures de valorisation du patrimoine, des techniciens d'organismes de développement et de chambres d'agriculture. Notre ambition de départ était que la présentation d'une partie des résultats de la recherche puisse donner lieu à une discussion et à un débat entre les participants, et non pas entre l'intervenant et les participants. Pour nous, ce pari difficile devait notamment permettre de mieux prendre en compte les attentes et les questions nouvelles des professionnels agricoles dans la réalisation du document technique issu de la thèse. Par cette démarche, nous avons initié des relations entre culture et agriculture, même s'il est clair que le chemin est encore long. Toutefois, l'agriculture a du mal à se positionner aujourd'hui, le métier d'agriculteur est en plein bouleversement, et les choix agricoles dans les Alpes vont en partie à l'encontre d'orientations nationales. Il s'agit aujourd'hui de trouver de nouveaux partenaires (Arc alpin, Région Rhône-Alpes, Alpes du Nord / Alpes du Sud) pour construire un véritable projet, tenant compte des spécificités culturelles, et tout à la fois de l'évolution du tourisme et des nouvelles exigences écologiques. Notons malgré tout que notre présence au sein du GIS Alpes du Nord permet de faire des ponts avec des organismes en charge de valorisation du patrimoine, qui nous sollicitent pour participer à diverses rencontres, à la suite desquelles nous proposons un compte-rendu des attentes que nous avons perçues de la part de ces organismes à l'égard du milieu agricole. En effet, il est indispensable que l'agriculture se mobilise d'elle-même et construise une demande. A l'heure actuelle, cette démarche n'est pas encore véritablement entamée, elle est à l'état d'ébauche. Les échanges ne vont pas de soi mais il apparaît clairement que notre implication a permis de faire un pas significatif dans ce sens.

De façon générale, la maturation de la problématique a été lente. Nous l'expliquons en partie par le sentiment de manque de légitimité au sein de la discipline et la crainte à la fois de prendre position dans un cadre de travail original. Pour commencer par le premier point, il apparaît clairement qu'*a priori* le choix d'une convention industrielle de formation par la recherche n'est pas un cadre habituel pour la réalisation d'une thèse. Au cours des trois années de contrat, à plusieurs reprises nos collègues doctorants, "nos chers collègues" pour paraphraser Latour, ont émis des doutes sur la possibilité de produire un travail objectif dans cette situation. En outre, ils s'interrogeaient sur la place de cette recherche dans un cadre doctoral, jugeant qu'il s'agissait plutôt d'une recherche action ou d'une recherche appliquée. Ces remarques récurrentes soulèvent la question du décalage entre l'enseignement universitaire et la professionnalisation, qu'elle soit dans la recherche ou dans l'industrie. Clairement, notre position n'était pas légitime, elle était même remise en cause alors même que la discipline est aujourd'hui en pleine évolution²³². Concernant le second point, préparer un doctorat est un travail difficile en soi, alors lorsqu'il s'agit

²³² Confère les discussions actuelles sur l'évolution du CNRS et les orientations envisagées. De même, l'INRA semble vouloir s'ouvrir de façon plus volontariste vers les sciences humaines et sociales.

parallèlement de défendre une position originale, la difficulté s'accroît : en effet, il a fallu régulièrement conforter la place de l'ethnologie au sein du GIS face aux autres disciplines présentes et appuyer la force et la pertinence des hypothèses de recherche en relation avec les attentes des professionnels agricoles. Aussi, un temps long a été nécessaire pour asseoir la problématique de la thèse. Ainsi que le souligne Guille-Escuret, "en sciences sociales, il est rarissime que l'on aboutisse à une réponse aussi satisfaisante pour l'esprit que la résolution d'une équation ; toute percée s'accompagne de nouvelles questions, de conditions, de relativités énigmatiques" (1996 : 21).

Même si nous manquons de recul pour apporter le regard critique que cette expérience mériterait, on peut malgré tout noter des formes de résistance pour éviter des torsions trop fortes de la discipline : ceci a donné lieu à des désaccords et des différends en interne et en particulier lors de la réalisation du document technique servant de synthèse des travaux menés. De façon pragmatique, certaines demandes qui nous étaient adressées pour ce document, par exemple s'en tenir à un état des lieux de la perception de l'AOC par les acteurs de la production sans intégrer les résultats de la thèse sur les processus de patrimonialisation, ne nous semblaient pas pertinentes et surtout occultaient tout l'apport de l'anthropologie. Dans ce cas, nous avons essayé d'associer ces deux registres en insérant des notions incontournables de notre point de vue dans l'état des lieux. A chaque fois qu'il s'est agi de préparer le document technique à destination du GIS, nous avons inclus un ou plusieurs paragraphes sur la façon de problématiser la demande initiale alors qu'une problématique scientifique, avec ses implications théoriques, n'est pas intelligible par tous. Il nous paraissait essentiel que notre démarche soit comprise, au moins en partie. De même, nos interlocuteurs directs au sein du GIS souhaitaient voir des schémas et des tableaux récapitulatifs des résultats. Or, la formation universitaire n'enseigne pas ce mode de restitution. Nous sommes démunis devant cette demande : comment schématiser sans appauvrir la réflexion ? Comment maintenir les relations entre les acteurs lorsqu'on présente un état des lieux au travers d'un tableau ? Ces questions pourtant simples se complexifient lorsqu'il s'agit de les mettre en oeuvre.

Le groupement d'intérêt scientifique des Alpes du Nord revendique l'interdisciplinarité. Il s'appuie sur différentes disciplines pour traiter des aspects de l'agriculture alpine. Toutefois, nous rejoignons Digard lorsqu'il affirme que "l'anthropologie ne pourra contribuer à l'oeuvre scientifique commune que si elle continue de s'affirmer en tant que « mode original de connaissance » (C. Lévi-Strauss). Ouverture disciplinaire ne signifie pas dilution des disciplines ; sans disciplines fortes, l'interdisciplinarité ne serait que poudre aux yeux²³³". Les tensions dont l'anthropologie a été l'objet durant les trois années de recherche sont révélatrices de la difficulté de l'interdisciplinarité ; et pour que la spécificité de la démarche soit comprise, nous devons aller jusqu'à ses marges pour faire des ponts avec les autres disciplines présentes. Cette pratique illustre la nécessité de négocier de façon permanente avec notre environnement : responsables professionnels, encadrement scientifique, collègues d'autres disciplines.

Parallèlement, nous avons poursuivi durant l'année 1999 les interventions à la

²³³ JP Digard, 1999 - "Anthropologie : une alternative trompeuse", *La Lettre du département SHS*, n°57, CNRS, p. 7.

demande de différents organismes, notamment l'Agence Rhône-Alpes de Service aux Entreprises Culturelles (ARSEC). Ces interventions²³⁴ permettent de faire avancer la problématique dans la mesure où elles révèlent les nouveaux enjeux de la politique patrimoniale et ont certainement contribué à légitimer notre approche.

Cette longue implication aboutit aujourd'hui à une modification des représentations des acteurs du GIS sur les aspects culturels : le terme patrimoine a clairement pris sa place au sein du vocabulaire. Notre souci a été de faire en sorte que ce terme ne soit pas synonyme de fixité, d'éléments transmis de génération en génération sans transformation, tant sur la forme que sur les valeurs et les représentations qui y sont attachées.

6.1.3. Analyse de notre implication

A partir de cette description, nous proposons de dégager quelques thèmes principaux pour analyser l'expérience CIFRE au sein d'un programme de recherche et développement à la lumière d'ouvrages théoriques publiés sur cette question. Nous souhaitons montrer l'intérêt de l'implication pour la recherche. Les références bibliographiques sont peu nombreuses ; toutefois certaines réflexions apparaissent parfois sous forme d'invitation au changement, de préconisation ou d'avertissement sur les risques d'une anthropologie appliquée. Ainsi, Guy Pallotin, ancien président de l'INRA, rappelait que "pour des raisons conjoncturelles, la science européenne s'est historiquement constituée à l'écart de la religion et de la philosophie. En libérant la pensée scientifique des cosmogonies antérieures, cette séparation a marqué une étape essentielle et représenté un facteur de dynamisme incontestable. Mais elle a également contribué à accréditer chez les chercheurs l'idée selon laquelle la recherche de l'objectivité devait les conduire à se tenir à l'écart des préoccupations de la société, idée qui nourrit aujourd'hui encore une bonne conscience absentéiste assez largement répandue. Or cette position n'est aujourd'hui plus tenable"²³⁵.

Dans une autre perspective, Vidal nous fait part de sa réflexion : "Au Rwanda des hommes mêlés à d'autres expérimentent et mettent en cause leur perception, ils ne vivent pas en solitaires détenant chacun un fragment d'idéologie dont le savant élaborerait l'encyclopédie. Mais les anthropologues non plus ne pensent pas seuls : eux aussi bricolent les idéologies d'ailleurs avec les idéologies d'ici" (1978 : 121).

La sociologie des sciences montre que tout travail scientifique s'intègre dans un cadre social et culturel donné. "Les recherches alimentent autant qu'elles mobilisent des « réseaux socio-techniques » associant laboratoires, entreprises, responsables politiques et institutions. Dans ces réseaux émerge la demande sociale, produit d'une *traduction* à laquelle participe activement le chercheur lui-même, avec ses valeurs et ses stratégies propres" (Albaladejo, Casabianca, 1997 : 8). Roger Bastide écrivait en 1971, dénonçant

²³⁴ Faure M., "Evolution et enjeux de la notion de patrimoine dans la société française contemporaine", Formation professionnelle de l'ARSEC, Clermont-Ferrand, 15 novembre 1999.

²³⁵ Paillot G., 1997 - "Préface", in Albaladejo C. Casabianca F. (eds), *La recherche-action. Ambitions, pratiques, débats*, Etud. Rech. Syst. Agraires Dév., 30, p. 5.

les écueils d'une Anthropologie Appliquée sans conscience, que "l'anthropologue est de plus en plus appelé à remplir dans les pays dits en voie de développement, une tâche pratique, à substituer l'action planifiée aux contraintes de la tradition, à faire triompher le rationalisme dans des continents qui avaient jusqu'ici d'autres formes de connaissances, mythiques, religieuses ou purement empiriques, à aider les groupes « communautaires » des paysans dispersés de par le monde à devenir des groupes « sociétaires » par l'urbanisation, par la rationalisation de l'économie traditionnelle et surtout par les programmations. Mais il est appelé à remplir cette tâche à l'intérieur du modèle dominant, qui est le modèle cartésien, c'est-à-dire à tirer son Anthropologie appliquée de son Anthropologie scientifique (...). Nous pouvons nous demander si en réalité ces fins que l'on assigne à l'action humaine dans le contrôle des forces sociales ne sont pas les fins d'une culture " (1971 : 7). Son propos nous invite à reconsidérer la démarche de l'anthropologie à la lumière de notre expérience, en particulier l'idée d'une empathie méthodologique à laquelle il semble nous inviter : est-elle possible ? Est-elle même souhaitable ?

6.1.3.1. L'implication passe-t-elle par une empathie méthodologique ?

Il nous paraît indispensable à ce stade de la réflexion de se positionner par rapport à des questions de méthode. La première partie de ce chapitre introduit les tentatives de médiation, de négociation, ce que Dodier et Baszanger nomment "des opérations invisibles qui n'apparaissent généralement pas dans les textes en sciences sociales" (1997 : 37). Nous devons interroger les processus qui contribuent à construire des formes d'altérité inédites. Participer au programme de recherche et développement du groupement d'intérêt scientifique des Alpes du Nord exige une implication, conduit à une prise de risque, à une mise en danger de l'ethnologue puisqu'il est amené à prendre position, puisqu'il diffuse ses écrits, expose son point de vue et par-là même modifie les représentations. Ce phénomène est également valable dans le sens inverse puisque l'ethnologue en situation est un acteur parmi d'autres. Son propre système de représentations, ses connaissances, son mode de raisonnement ne sont pas hermétiques aux discussions, aux débats. Il contribue à la construction d'enjeux, il devient lui-même en quelque sorte responsable des solutions préconisées. Cette part de danger et d'imprévu est de notre point de vue constitutive du travail ethnographique. Nous rejoignons ainsi l'idée développée par Dodier et Baszanger selon laquelle "ce principe d'ouverture à ce qui n'est pas codifiable *a priori* induit une tension de base, constitutive des enquêtes *in situ* : la tension entre l'exigence de souplesse, liée au principe d'ouverture, et celle d'un minimum de méthode dans la conduite de l'enquête, c'est-à-dire d'un certain guidage des conduites – celles de l'enquêteur comme celle des personnes observées – selon des plans. Cette dualité fait partie de la condition générale de l'enquêteur *in situ*. Cette tension est notamment d'ordre épistémologique" (1997 : 40). Au regard de notre expérience, il apparaît clairement que la discipline, sa pratique, ses méthodes, sont soumises à des tensions qui les contraignent parfois à se déformer, sans pour autant altérer la validité de la démarche. L'exemple le plus significatif est celui des restitutions auprès de l'AFTAIP, regroupant les responsables professionnels des trois syndicats d'appellation d'origine contrôlée. Ce public destinataire des résultats n'est pas habitué à apprécier des études ethnologiques et à les utiliser. Les ethnologues utilisent principalement le texte comme

mode de présentation et de diffusion. Les discours ethnographiques et l'analyse qui en est faite, ne se prêtent pas ou se prêtent peu à une schématisation. Toutefois, tenant compte du fonctionnement habituel des partenaires du GIS, nous avons proposé aux destinataires de la recherche différents niveaux de lecture : texte, schéma, tableau récapitulatif. Lors d'une présentation à l'AFATIp, nous avons présenté un tableau avec des résultats qualitatifs présentant les différents groupes d'agriculteurs selon leurs représentations de l'appellation d'origine contrôlée. Cette tentative s'est révélée être un échec. Les professionnels ne comprenaient pas l'intérêt de ce tableau, car il était trop réducteur : on ne retrouvait pas toute la richesse et la densité des informations recueillies et le tableau ne permettait pas de faire ressortir les interactions entre les groupes d'acteurs. En ethnologie, l'écriture est un outil d'analyse. On ne présente pas des éléments bruts mais une interprétation des matériaux de terrain. Comment rendre compte de "l'autre absent" dans un tableau alors que l'écriture est ce qui permet à l'ethnologue de s'approprier son terrain ? N'est-ce pas la transformation des matériaux de terrain en texte qui permet de passer de l'ethnographie à l'ethnologie ? Cette idée souligne la difficulté d'accès à l'ethnologie pour un public néophyte, pourtant financeur et destinataire des résultats. Par ailleurs, les notions utilisées par l'ethnologue, et plus précisément les définitions de ces notions, posaient problème. Les professionnels agricoles et nos collègues du GIS essayaient de trouver d'autres termes susceptibles de revêtir la même signification permettant de dépasser la complexité conceptuelle. Ainsi par exemple, le terme "projet" était parfois employé à la place de "patrimoine". Ce terme conjugait les idées d'appropriation, de projection vers l'avenir à partir des liens qu'un individu tisse avec le passé et le présent et d'une forme de transmission dans la mesure où l'on n'élabore pas de projet sans concevoir une pérennité dans le temps. Laisser ouvertes les discussions, ne pas aller à l'encontre de ces propositions, constituaient à notre sens une façon de favoriser l'appropriation des résultats de la recherche. En outre, cette situation apporte des éléments ethnographiques complémentaires dans la mesure où elle permet de mieux comprendre les systèmes de représentations des acteurs. Ainsi les propos tenus par Dodier et Baszanger viennent en écho à notre expérience et à nos choix méthodologiques : certains "reconnaissent le caractère négocié des exigences entre méthode et ouverture aux situations et tiennent la tension ethnographique comme l'exemple sans doute assez poussé, mais somme toute ordinaire, d'une négociation omniprésente dans la science, même celle la plus soucieuse de la reproductibilité de ses expériences, entre le suivi des règles standard, qui de toute façon exigent toujours interprétations locales et aménagements situés, et le déroulement concret de l'activité scientifique (...). Plus un enquêteur accepte de sacrifier l'exigence de standardisation du recueil des données à l'ouverture aux aléas des observations, plus il agit en ethnographe" (1997 : 40).

L'ethnologue observateur n'aboutira à une "compréhension objectivée et donc à une totalisation monographique" (Dodier, Baszanger, 1997 : 45) de la communauté qu'il étudie qu'en mettant en oeuvre les méthodes nécessaires pour traverser l'épaisseur culturelle de cette communauté. L'implication et l'insertion de l'observateur dans le terrain permettent d'accéder à des informations très intimes et surtout d'être au coeur des discussions et des tensions, au point d'y participer et d'en être parfois l'enjeu. Pour arriver à cette totalisation, le chercheur doit articuler l'ensemble des matériaux de terrain : nous avons fait

l'expérience d'une forme de socialisation au sein d'une structure de recherche et développement, où l'on retrouve des chercheurs, des professionnels agricoles, des techniciens, des ingénieurs ; l'implication permet d'accéder au langage, aux attitudes, aux façons de penser, vernaculaires. Ce point apparaît clairement dans le rapport entre les premières notes de terrain qui à bien des égards contiennent déjà "tout" et l'analyse finale qui n'intervient que des mois plus tard. Le récit de Renée Fox à ce propos est éclairant : "Depuis l'extrême début, mes notes contenaient presque toutes les composantes de l'image de l'unité à laquelle j'aboutirais. Cependant, lorsque j'enregistrais ces observations, je n'étais pas encore consciente des interactions systématiques entre elles. A quel moment ai-je commencé à voir l'unité comme structurée d'une manière cohérente ? En termes de mois et de jours, je ne peux vraiment répondre à cette question. Mais je sais absolument que la "soi-disant" compréhension de (l'unité) à laquelle j'ai finalement abouti, ne résulte pas seulement du fait d'en savoir plus sur l'unité dans un sens cognitif. Cela comprend aussi un processus d'apprentissage d'attitude (très semblable à ce à quoi se réfèrent les chercheurs en sciences lorsqu'ils parlent de processus de socialisation)" (1974 : 217-218).

Pour autant, on ne peut parler d'empathie, même méthodologique. Notre démarche a été celle d'un partage d'expériences, d'une prise de risque contrôlée afin d'enrichir le questionnement scientifique. D'ailleurs, à la lecture des ouvrages de l'herméneutique des textes ou des actions (Gadamer 1976, Ricoeur 1986), l'hypothèse de l'empathie comme processus par lequel le point de vue d'autrui devient transparent à l'enquêteur résiste mal aux critiques. Antérieurement à cette recherche, nous avons déjà travaillé sur les processus de patrimonialisation, sur les productions fromagères, sur les savoirs, les savoir-faire et leurs modes de transmission. L'accès au point de vue d'autrui est déterminé au moins en partie par un questionnement initial, par un type de connaissance, par des références théoriques acquises antérieurement à la recherche en cours. "Si certaines relations ou certains moments peuvent être qualifiés d'empathiques, au sens d'un certain type d'harmonie existant entre les personnes, on ne peut en déduire pour autant une transparence du point de vue d'autrui qui soit traductible dans des mots. Tout acte interprétatif est influencé, qu'il en ait ou non conscience, par la tradition à laquelle appartient l'interprète" (Dodier, Baszanger, 1997 : 43).

Dans *Anthropologie structurale II*, Claude Lévi-Strauss nous permet de dépasser la *crise de la totalisation ethnographique* en postulant que l'expérience du terrain est la condition pour que l'ethnologue parvienne à rassembler et à donner une cohérence à l'ensemble des éléments ethnographiques : l'ethnographie "représente un moment crucial de son éducation, avant lequel il pourra posséder des connaissances discontinues, qui ne fourniront jamais un tout, et après lequel seulement ces connaissances « prendront » en un ensemble organique et acquerront soudain un sens qui leur manquait antérieurement" (1974 : 109). En d'autres termes, cette expérience serait le déclencheur du passage de la collection d'éléments monographiques à l'apparition de l'image du puzzle. Nous avons vécu une expérience très forte où toutes les composantes du terrain étaient présentes : c'est notamment au cours de la journée "Thèses ouvertes", organisée conjointement par l'INRA, le CNEARC et le CIRAD-TERA, que nous avons pris conscience des enjeux et pu articuler toutes les pièces que nous avons obtenues par l'ethnographie.

Ainsi, nous défendons l'idée que l'implication et la participation directe au programme de recherche et développement du GIS Alpes du Nord ont constitué, malgré les écueils possibles, un champ d'investigation riche et dense favorisant l'accès au terrain, aux informations les plus imperceptibles et permettant d'enrichir considérablement la réflexion anthropologique. Comme le souligne Callon, "le mot *fait*, utilisé dans l'expression *fait scientifique*, la connaissance scientifique n'est pas un constat, un simple témoignage. Elle est *faite* de multiples opérations effectuées sur une multitude de représentants, d'intermédiaires en tout genre qui sont patiemment sélectionnés, soumis à la question, et dont les dépositions sont enregistrées, collationnées, compilées, comparées dans les laboratoires" (1989 : 10). Les conditions d'enquêtes en elles-mêmes sont des matériaux, elles sont heuristiques, porteuses de sens et les matériaux se construisent dans la situation d'enquête. La perturbation n'est pas un obstacle épistémologique quand on renverse la situation : dans ce cas, la perturbation devient matériaux de réflexion. Daniel Fabre soulignait d'ailleurs à quel point la source n'existe pas – fût-ce à l'état de texte enfoui et oublié – avant l'interrogation du chercheur : "l'ethnologue, au fur et à mesure qu'il perçoit, décrit et comprend un univers social secrète en quelque sorte ses propres sources ; le mouvement de production des données²³⁶ est bien inséparable de celui qui construit l'objet de connaissance" (1992 : 41).

6.1.3.2. Remise en question de choses établies

L'ethnologue répond-il aux questions posées initialement par les responsables professionnels, plus précisément sous quelle forme y répond-il ? Comble-t-il les attentes ? Les interrogations premières portaient sur les "bonnes pratiques pour garantir l'image des fromages auprès des producteurs et des consommateurs". D'après Gérard Lenclud, "il est assez communément admis, malgré les ambiguïtés de la formule, que l'ethnologie est la science de la société vue de l'extérieur (...) et que faire de l'ethnologie, c'est au départ au moins éprouver la différence entre « nous » et « eux »" (1992 : 10). C'est également produire un discours sur l'altérité. Dans cette perspective, on peut penser que l'essence de l'ethnologie est d'interroger la société, de lui montrer ses contradictions, de souligner ses tensions, de mettre en lumière les apories du langage et de l'action. Au-delà des résultats et de leur utilisation potentielle, nous avons apporté un discours qui n'était pas attendu par le GIS, même si nous pensons aujourd'hui qu'implicitement les questions étaient présentes. En effet, travaillant sur les différentes formes de savoirs et leurs modes de transmission, savoirs technico-scientifiques, savoirs vernaculaires, et sur les stratégies de mise en valeur collectives et individuelles de la dimension culturelle des fromages, nous avons mis en évidence le poids de chacun et leur légitimité au sein du système de production. Cette analyse met au jour des tensions sous-jacentes aux relations entre ces acteurs, elle révèle des non-dits et de l'implicite. La réponse anthropologique relève de la légitimité des savoirs et des savoir-faire, de la place accordée aux différentes pratiques et de la variabilité tolérée dans la production, soulevant ainsi la question des relations et des rapports de force entre les acteurs, question non envisagée par les responsables agricoles ou plus exactement occultée, nous semble-t-il, car elle pose un vrai problème.

²³⁶ On peut se demander si le terme *données* est bien à propos ici dans la mesure où justement il ne s'agit pas de donné mais de construit.

D'une manière générale, les résultats de ce travail ont remis en question les liens au temps et à l'espace que les responsables successifs des syndicats avaient élaborés au cours du temps, notamment par rapport à l'histoire et l'origine institutionnalisées de chaque fromage. La promotion collective mise en oeuvre pour ces trois productions fromagères s'appuie une conception passéiste des spécificités culturelles. L'analyse des processus de patrimonialisation montre que les stratégies collectives de valorisation des fromages renforce la rigidité et la fixité de la tradition et repose sur un "patrimoine lisse" ; cette conception ne permet de faire évoluer le rapport que les hommes entretiennent avec le temps et l'espace puisqu'elle engendre une décontextualisation des attributs identitaires, favorise dans le même temps une idéalisation de l'histoire passée et surinvestie des éléments parcellaires des systèmes de production.

A cet égard, l'article collectif de B. Brusset, F. Delcroix et Z. Rafransoa relatant une recherche à Madagascar commandée par le Ministère de la coopération dans le cadre de financements destinés au développement des micro-entreprises, met en lumière les difficultés que l'ethnologue peut rencontrer sur le terrain. Les auteurs racontent : "L'ouverture anthropologique, malgré l'imprécision de son contenu dans l'esprit des maîtres d'oeuvre, nous apparaissait intéressante. Il nous était demandé de mieux connaître et de comprendre la population-cible, ses modes de fonctionnement, ses logiques et les stratégies qu'elle mettait en oeuvre. Six pages de questions extrêmement détaillées constituaient les termes de référence et construisaient de façon générale une problématique initiale. (...) Très vite, la sensibilité anthropologique est apparue comme un leurre. Il ne s'agissait nullement de donner à l'équipe les moyens d'apporter de vraies réponses aux questions posées et surtout de poser de nouvelles questions. Ces nouvelles questions et pistes de recherche n'ont pu être réellement abordées. Elles auraient pu remettre en cause la philosophie même du projet. (...) Chercher vraiment à caractériser les logiques qui rendent compte de la cohérence n'était finalement pas l'objectif, alors que c'est sans conteste dans ce domaine que le savoir-faire anthropologique aurait pu le mieux donner sa mesure. La " culture " pour les maîtres d'oeuvre devenait une ressource, une boîte magique qui permettrait de donner des clés, des solutions pour un développement s'appuyant sur les " dynamiques locales ". Au fond, il nous était demandé, sous couvert d'anthropologie, de répondre aux même questions que les études " classiques " mais en utilisant des entretiens ouverts plutôt que des questionnaires fermés, ce qui ne changeait absolument rien sur le fond. De plus, il ne fallait pas chercher à aller au-delà des premiers ensembles de réponses, car on ne pouvait envisager de prolonger une étude déjà considérée comme anormalement longue" (1996 : 237). Cet extrait est très significatif des difficultés rencontrées sur le terrain par l'ethnologue : d'une part la discipline est peu connue, donnant lieu à des malentendus sur les méthodes, sur les temps d'écriture, sur le type de résultats que l'on peut en attendre : d'autre part, les demandeurs présupposent parfois les conclusions ou attendent des prédictions et des scénarii. Le travail préalable à une recherche doit porter sur l'identification précise des questions et des types de résultats attendus. En outre, dans le même temps, il est indispensable de présenter les méthodes et démarche de l'anthropologie. On ne peut que regretter que l'approche ethnologique soit si méconnue, d'autant plus que cette méconnaissance peut conduire à des relations conflictuelles.

L'appropriation des résultats par les professionnels, et d'une manière générale par le milieu agricole, réclame du temps. Reconstruire les liens au temps et à l'espace à la lumière de ce qu'apporte l'ethnologue ne va pas de soi, d'autant qu'il remet en question des légitimités, des pouvoirs, des formes d'autorité. Il faut un débat ; le GIS ne peut intégrer et digérer une nouvelle discipline en deux ou trois ans. Réussir à passer des hypothèses de recherche aux hypothèses d'action est un travail qui s'inscrit dans la durée.

6.1.3.3. Entre porter la parole et légitimer : un écueil à éviter

Dans son article "Les anthropologues ne pensent pas tout seuls", Vidal précise que les anthropologues ont sur les historiens un avantage puisqu'ils entendent "des gens que les archives réduisent quasiment au silence : les « insignifiants » d'une époque, les pauvres, les opprimés" (1978 : 115). Cette affirmation pose problème, non dans sa véracité ou dans sa pertinence mais dans ses conséquences sur la pratique de l'anthropologie : il est vrai que les méthodes d'entretien et d'observation, tout ce qui a trait à l'ethnographie, pousse dans son essence à faire parler ceux que l'on entend peu et tend du coup à privilégier l'invisible et l'indicible. Le fait de travailler sur les savoirs, sur leurs modes de transmission, sur les spécificités de l'oralité, peut conduire à instituer l'ethnologue comme porte-parole des groupes dont la légitimité semble problématique. Les conditions qui amènent des acteurs à faire appel à un ethnologue doivent être minutieusement analysées afin de permettre un regard distant, un *regard éloigné*.

Même si les attentes des professionnels agricoles manquaient de clarté, les enjeux de l'agriculture des Alpes du Nord étaient plus nets : l'industrialisation croissante de l'agriculture nourrit des inquiétudes quant à la place des productions fromagères dans un marché agro-alimentaire répondant de plus en plus à des règles standardisées ; en outre, l'idée de pouvoir vivre et travailler au pays demeure très forte, elle a d'ailleurs motivé la relance de certains fromages ; enfin, les exigences sanitaires sont telles aujourd'hui qu'il ne semble plus y avoir d'autres solutions que l'application de la réglementation relative à la normalisation. Face à ces enjeux, les responsables professionnels se sentent démunis et, en ayant recours à une approche ethnologique, attendent de pouvoir fournir des justifications autres que techniques, économiques ou sanitaires à leurs orientations. Par notre implication, nous octroyons le droit aux autres acteurs de nous intégrer dans leur système de classification : l'ethnologue n'est pas hors catégorie ; il est un acteur parmi d'autres, identifié, nommé, classé, donc positionné quel que soit le choix que lui-même fait. Au cours des différents entretiens, nous prenions le temps d'expliquer la demande que nous avait adressée le GIS, les attentes, les enjeux, aux personnes rencontrées. De façon récurrente, les producteurs insistent pour que certaines de leurs doléances soient notées, comme pour être sûrs que l'ethnologue s'en fera le relais. Par ailleurs, il se crée une forme de complicité et de familiarité avec les interlocuteurs, qui ne doit pas pour autant rendre l'ethnologue complice. En effet, certains ont accepté des entretiens à la condition de garantir leur anonymat, ou de ne pas noter certains de leur propos ; parfois ils éteignaient le magnétophone avant de poursuivre l'entretien. Nous avons également des *informateurs privilégiés*, c'est-à-dire des acteurs qui ouvrent des portes sur le terrain, des passages obligés parfois car si on connaît ou si l'on a rencontré cette personne, d'autres acceptent après de nous accueillir. Boyer, en énonçant son hypothèse selon

laquelle "la véracité d'un énoncé traditionnel est fonction de positions d'énonciations fondées sur un rapport causal entre un certain domaine de réalité et le discours qu'il vise" (1986 : 368), vient conforter l'idée que certaines personnes puissent être considérées, plus que d'autres et par d'autres, comme porteuses de vérité et de légitimité. Cette relation privilégiée s'exprime concrètement par des échanges notamment. Ainsi, il est arrivé que nous soyons sollicitée par un professionnel qui avait besoin d'informations pour une réunion : à ce moment-là, nous avons rédigé un texte sur la base des premiers résultats de cette recherche mais également à partir de nos travaux précédents, en particulier en DEA. Dans le même registre, lorsque nos assistions à une fabrication, nous prenions des photographies : nous avons quelquefois envoyé les doubles au producteur qui nous avait accueillie, non pas seulement pour le remercier de sa disponibilité mais parce que ces clichés pouvaient lui être utiles dans le cadre de l'accueil à la ferme pour constituer un classeur. Françoise Zonabend a mis en lumière les enjeux liés à cette pratique : "comment construire un objet de la façon la plus objective possible et, dans le même temps, garder une exigence éthique ? Comment rendre compte publiquement, sans choquer qui que ce soit, sans décevoir le groupe étudié des bénéfices symboliques ou matériels qu'il peut attendre, qu'il n'a cependant pas demandé ni, le plus fréquemment, souhaité voir menés sur lui ? Comment ne pas détériorer cette fragile relation à l'autre faite de complicité et de rejet, d'exaspération et d'amitié, de compréhension et d'attentes déçues, qui s'instaure souvent entre l'observateur et ses interlocuteurs et qui fait que, sachant que leurs propos seront fidèlement rapportés (même de façon anonyme), leur histoire personnelle ou de famille exactement retracée, ils acceptent néanmoins de parler, de prendre le risque que leurs paroles leur soient retournées, restituées, soit en somme objectivées ?" (1994 : 6). Sans doute l'une des premières tâches de l'ethnologue repose-t-elle sur la nécessité d'explicitier ses méthodes, son approche, ses outils. En outre, tous n'ont pas forcément accepté de parler ; certaines personnes du GIS nous ont confié qu'elles étaient parfois gênées de discuter en notre présence, craignant que leur propos soient utilisés, *objectivés* justement. L'ethnologue dérange, il dérange d'autant que les acteurs connaissent mal sa démarche et qu'ils ne savent pas quels résultats ils sont en droit d'attendre.

Mais cette situation soulève d'autres questions encore : comment contrôler la destination et l'utilisation des travaux anthropologiques ? Comment réagir si l'appropriation des résultats vise à renforcer des revendications identitaires et un repli sur soi ? Quelle est la responsabilité de l'ethnologue ? Comme le signalent Martine Hovanessian et Ariane Deluz, "dans le passage à l'écriture, l'ethnologue engage davantage que son implication sur le terrain ; il engage l'entière responsabilité de son regard" (1998 : 10). Dans cette perspective, peut-on s'opposer à l'idée d'une ethnologie engagée ? La posture professionnelle ethnologiquement correcte demeure bien entendu celle du regard objectif et distant par rapport au terrain. Toutefois, nous postulons que la responsabilité de l'ethnologue est de s'assurer de la compréhension de ses travaux ; c'est en reconnaissant et assumant pleinement son implication sociale et son inscription dans un contexte et une action particulière qu'il pourra tendre à l'objectivation. Michel Rautenberg souligne qu'une "approche rigoureuse de la production des patrimoines sociaux se devrait donc de procéder à la fois à une analyse « culturelle » du sens des productions patrimoniales au sein des groupes qui les élaborent, et à une analyse

"idéologique" de la production de ces patrimoines renvoyant aux représentations sociales et politiques qui les font naître" (1996 : 3). Nous avons eu le souci dès le départ de nous positionner comme chercheur, de nous impliquer dans les enjeux pour l'agriculture, de participer au débat sur l'avenir, de répondre aux sollicitations, toutefois nous avons fait en sorte que notre propos ne puisse venir légitimer un savoir, une action, une orientation. Notre approche devait apporter des éléments de réflexion aux responsables des syndicats de défense sur la dimension culturelle des fromages. Même lorsque les résultats présentés allaient à l'encontre de ce qui était attendu, il nous a paru essentiel de ne pas édulcorer l'analyse anthropologique. Toute nouvelle approche nécessite un travail de compréhension, un effort pour accéder à la terminologie, au sens de la démarche.

6.1.3.4. L'ethnologue co-producteur de sens

Dans sa *Leçon inaugurale faite le mardi 5 janvier 1960*, Claude Lévi-Strauss note que "pour l'anthropologie, qui est une conversation de l'homme avec l'homme, tout est symbole et signe, qui se pose comme intermédiaire entre deux sujets²³⁷." L'anthropologie fait perdre son mystère aux choses, elle désenchant le monde tout en reconstruisant une autre symbolique. La construction patrimoniale des fromages abondance, beaufort et reblochon est la question centrale de la thèse. Au cours des différentes restitutions auprès des responsables professionnels, les discussions des travaux présentés agissaient comme des révélateurs de la dimension patrimoniale des fromages : en effet, l'intérêt scientifique porté à certaines pratiques techniques et savoir-faire a fait prendre conscience aux acteurs locaux de la valeur de ces savoirs. Pour preuve, l'intitulé de notre action a évolué, passant de "la composante image de la qualité des produits" à "la dimension culturelle et patrimoniale des fromages". En d'autres termes, l'ethnologue peut agir involontairement comme co-producteur de sens. Ce qui était implicite, latent, pour les responsables interprofessionnels, très impliqués dans les systèmes de production, est objectivé et démontré scientifiquement et fait naître de nouveaux questionnements. Le patrimoine est aujourd'hui l'objet d'une sollicitude sans précédent, à la fois considéré comme un outil de développement local et comme une source de financement. L'effervescence autour des objets patrimoniaux, et notamment du patrimoine vivant, dès lors qu'il s'agit de fromages, interpelle l'ethnologue. La recherche en cours conduit à montrer en quoi le vivant peut être un objet patrimonial et comment les hommes appréhendent son caractère éphémère et périssable. Mais le questionnement scientifique sur le patrimoine est complexe : c'est une notion aux contours flous car le patrimoine se construit dans le projet, dans l'action quotidienne. Notre participation à ces discussions oriente les choix agricoles et fait prendre conscience aux acteurs locaux, au fur et à mesure de nos rencontres, de la complexité et de la richesse de la dimension patrimoniale des productions fromagères. La réunion organisée en novembre 1999, associant des acteurs agricoles, du patrimoine et du tourisme, a permis de mettre en lumière l'évolution des représentations autour des aspects culturels des fromages et des enjeux pour l'avenir, tant au sein même des systèmes de production que dans les stratégies de communication grand public. Les résultats de notre recherche interfèrent dans la construction vernaculaire du sens : les réflexions portant sur la façon dont les

²³⁷ Collège de France, Chaire d'Anthropologie, 31 : 7.

coopératives de la zone beaufort mettent en valeur les attributs identitaires du système de production interféreront à terme sur les représentations des professionnels et sur leur conception du lien au lieu et au temps. Larrère soulignait "qu'un lieu riche de sens pour le chercheur qui en connaît l'histoire [l'est] différemment pour ceux qu'il y côtoie : les " gens du lieu "" (1991 : 34).

Comparant les anthropologues à des archers, Guille-Escuret estime que "l'archer a bougé, il a perfectionné son arme et sa façon de s'en servir, mais un certain trouble l'envahit quant à la nature des cibles qu'il peut désormais atteindre et quant à leur localisation" (1996 : 143). En effet, si l'ethnologue co-produit du sens, s'il intervient dans les processus cognitifs locaux, il devient particulièrement "angoissant de prendre la responsabilité d'agir sur ce qu'il y a de plus complexe dans la vie d'autrui : sa culture" (1996 : 21). Revendiquer une anthropologie impliquée ne va pas sans une prise de risque, sans commettre des erreurs, sans mettre en danger ce *regard éloigné* si indispensable à la pertinence de notre approche ; mais finalement est-ce qu'un domaine qui "n'intéresse plus que ses praticiens ne va pas vers une fin certaine ?" (Jorion, 1986 : 299).

6.1.4. Conclusion

En conclusion de cette réflexion se pose forcément la question des critères d'évaluation de la thèse. Outre l'évaluation universitaire, quels sont les critères d'appréciation de la convention CIFRE ? D'ailleurs, peut-on la juger dans l'immédiateté ? Dans l'ouvrage consacré à la recherche-action, Albaladejo et Casabianca abordent cette question et remarquent "qu'en termes de résolution de problèmes, les résultats ne peuvent être évalués que par la *satisfaction* des acteurs eux-mêmes ; d'ailleurs, comment mesurerait-on une fonction d'utilité et à quel stade du projet ? Et saurait-on ce qu'elle signifie ? En effet, il ne s'agit pas de « plaire », car on ouvre rarement de nouveaux possibles en plaisant à tout le monde, notamment aux acteurs institués. Tous les acteurs ne vont pas avoir la même appréciation du travail réalisé. Il se peut que certains d'entre eux soient en rupture avec les solutions retenues alors que le reste du groupe les jugera pleinement satisfaisantes. Ainsi, ce critère de validation n'est pas simple à manier. Il intègre la réalisation du projet mais également les intentions signifiantes de chacun des acteurs. La RA [recherche appliquée] devient ainsi un parcours d'où chacun, y compris le chercheur, sort transformé" (1997 : 19). Lors des différentes restitutions auprès de l'AFTAip ou lorsque nous avons organisé une réunion élargie aux structures de valorisation du patrimoine, il apparaissait clairement que les avis divergeaient sur l'intérêt et l'utilité de l'approche ethnologique. Pour les uns, il s'agit aujourd'hui de s'engager dans une réflexion de fond sur la place des différents acteurs au sein du système de production et sur la légitimité à leur accorder ; de même, il leur paraît important de travailler sur leur stratégie de communication sur la forme et sur le fond. En revanche, pour d'autres, les résultats de la thèse ne sont pas acceptables, ils ne correspondent pas à la réalité et sont inutiles. Nous adhérons à la remarque de Guille-Escuret qui pose la question de savoir "si l'inutilité de l'anthropologie ne viendrait non pas de son contenu mais d'une impuissance à imposer et à préserver celui-ci en l'exportant loin de son territoire ?" (1996 : 9). Par

ailleurs, cette résistance s'explique également par un sentiment de remise en cause des orientations et des choix passés ressenti par certains membres de l'AFTAIP. Toutefois, même si ces responsables interprofessionnels rejettent les résultats, les producteurs avec qui nous avons eu des entretiens ne les suivent pas. C'est certainement à l'ethnologue de mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour rendre son discours intelligible – peut-être plus acceptable – aux destinataires de la recherche, sans pour autant bien sûr en édulcorer sa pertinence ; en effet, "ce critère de pertinence introduit un mode de validation différent de celui des sciences expérimentales. Il ne s'agit pas ici de démonstration mais bien d'*argumentation* recueillant l'assentiment des intéressés dans une stratégie d'intercompréhension (Habermas, 1991). Un critère important est alors la capacité du système d'argumentation à devenir appropriable par les acteurs dans leurs logiques" (Albaladejo, Casabianca, 1997 : 21).

L'anthropologie ne peut pas être académique ou universitaire. Le terrain, les interlocuteurs, informateurs privilégiés, les auteurs des appels d'offre (élus, industriels) contraignent l'ethnologue à être impliqué. L'université est un lieu de transmission de savoirs, de productions de connaissances par les relations entre chercheurs, étudiants, enseignants, par l'accès à une bibliographie. Mais déjà là l'ethnologue ne peut prétendre à la neutralité. Il est confronté à la négociation, à la discussion, au choix. Le patrimoine n'est pas qu'une construction sociale, il est également une production sociale, production des ethnologues notamment. Il existe une mission du patrimoine ethnologique, des conseillers pour l'ethnologie dans les DRAC, les ethnologues répondent à des appels d'offre ou acceptent des contrats privés. Ils publient, font des communications dans des colloques. L'ethnologue co-produit du sens, il contribue à la construction de la symbolique du monde. Roger Bastide a réfléchi aux moyens de dépasser les tensions entre un domaine réservé à la théorie et un autre consacré à une approche pragmatique en proposant une anthropologie appliquée comme "science théorique de la pratique". Mais son approche ne peut être satisfaisante, d'autant qu'il transforme cette anthropologie en "science fondamentale" (1971 : 194) et que du coup il suggère l'existence d'une anthropologie appliquée praticienne. De ce fait, il reproduit le schéma actuel en complexifiant les relations – qu'il n'estime d'ailleurs pas indispensables – entre les façons de pratiquer l'anthropologie et dans le même temps il a le mérite de souligner que dans une anthropologie appliquée existent du théorique et du fondamental. Ainsi Bastide défend une conception de l'Anthropologie appliquée comme "une discipline scientifique, séparée théoriquement de l'Anthropologie générale et pratiquement des techniques de l'acculturation planifiée et dont l'objet serait la connaissance théorique et non pratique de l'altération des cultures et des sociétés par les ethnologues – planificateurs ou les anthropologues – praticiens" (1971 : 193). Au regard de notre expérience, cette distinction ne nous semble pas pertinente, ni opérante, car qui peut prétendre construire des théories indépendantes de la pratique ? Guille-Escuret, analysant l'hypothèse de Bastide, estime que "les théories occidentales sont d'ores et déjà liées aux pratiques exotiques aussi fortement que les théories des cultures exotiques sont liées aux pratiques occidentales" (1996 : 115). Il en est de même dans l'ethnologie du proche. D'ailleurs cette idée d'une *ethnologie du proche* pose problème puisque nous soulevons les mêmes questions que les ethnologues travaillant sur des terrains dits "exotiques". La distinction semble s'estomper au fur et à mesure que se constitue une nouvelle démarche

anthropologique, fondée sur une implication ethnographique et sur l'idée que "« science sans conscience » n'est qu'abdication de la science au profit de la passivité" (Guille-Escuret, 1996 : 308).

L'engagement – et j'emploie ce terme à dessein – dans une convention industrielle de formation par la recherche défend à l'ethnologue de se cantonner à une analyse du processus de patrimonialisation. Il devient accoucheur de patrimoine, passeur de culture, médiateur, il est forcément en partie manipulé. Dans un tel cadre, l'ethnologue doit se positionner et faire la critique de son implication. Les contextes de la recherche anthropologique ont bien changé et la place de l'anthropologue – et, de fait, de l'anthropologie – mérite d'être redéfinie. Selon M. Agier, les nouvelles questions qui sollicitent l'ethnologue "mettent en cause de plus en plus souvent la possibilité même de faire des enquêtes (c'est la question de l'accès au terrain) et l'engagement des chercheurs (c'est la demande qui leur est faite de prendre position, d'intervenir, voire de soumettre leur savoir aux injonctions des groupes qu'ils étudient)" (1997 : 70). Constatant que les manuels méthodologiques ne suffisent pas à résoudre les questions pressantes et nouvelles qui se posent de manière à peu près identique sur tous les terrains actuels, l'auteur montre que le style d'engagement intellectuel est inhérent à la forme de l'implication ethnographique et que celle-ci est la condition indispensable de la production d'un savoir anthropologique, susceptible finalement d'avoir quelque utilité sociale dans les contextes étudiés. La notion d'utilité du savoir anthropologique a fait l'objet d'un livre, *L'anthropologie, à quoi bon ?*, dont l'auteur, G. Guille-Escuret, écarte les tensions entre recherche fondamentale et recherche appliquée en recentrant sa réflexion sur *ce que l'ethnologie peut apporter* (1996).

Ainsi nous revendiquons l'idée d'une anthropologie impliquée et non appliquée, dans la mesure où notre souci a été de suivre l'utilisation des résultats pour s'assurer de la meilleure compréhension de leur sens. Dans cette perspective, nous rejoignons les propos tenus par Michel Rautenberg sur "la nécessité d'une intervention ethnologique"²³⁸. Dans le même temps, nous reconnaissons l'aspect ponctuel de cette réflexion dont seul le recul dans le temps pourra valider la pertinence des hypothèses et du travail critique. Bruno Latour affirme que "toute recherche est recherche-action (...). Parce qu'être chercheur est un métier d'action, qui consiste à manipuler, transformer des données, construire des laboratoires, etc., afin de disposer finalement de molécules ou de rats, de cellules ou de microbes, qui répondent aux questions qu'on leur pose" (1997 : 197). Nous postulons que par ce type de démarche, nous nous donnons les moyens d'élargir le champ social de la production de connaissance.

Plusieurs auteurs ont publié sur la recherche sous contrat²³⁹. Certains ont proposé une méthodologie pour construire en amont les projets de collaboration ; ainsi Agier estime qu'il faut d'une part "établir des rapports de type contractuel définissant de ce que ses hôtes peuvent attendre de l'ethnologue, et de quelles conditions méthodologiques de distance il peut produire les résultats attendus", d'autre part il estime "qu'un rapport

²³⁸ Soutenance d'Habilitation à Diriger des Recherches, 01 février 1999, Lyon.

²³⁹ Se référer en particulier au *Journal des Anthropologues*, n°20, n°26-27, n°35, n°36, n°43-44.

contractuel dans lequel le « métier » de chercheur est identifié et reconnu permet de créer de meilleures conditions de dialogue avec l'ensemble de ses interlocuteurs" et enfin "qu'en défendant les principes du contrat et du dialogue, nous reconnaissons chez nos hôtes les sujets qu'ils sont dans toute leur autonomie revendiquée en même temps que nous nous mettons en position d'engagement critique qui garantit notre propre autonomie du chercheur et du citoyen" (1997 : 76). Toutefois, ces trois grands principes nous paraissent insuffisants, en particulier parce que trop flous. En effet, les demandeurs ne connaissent souvent pas ou connaissent très peu la démarche et les spécificités de l'anthropologie : ils ne sont donc pas en mesure de dire ce qu'ils en attendent avec précision et peuvent être déçus des résultats, en particulier lorsqu'ils soulèvent de nouvelles questions inattendues au départ. En outre, cette vision relativement idyllique est bien souvent rapidement balayée lorsque l'on est confronté au terrain : *l'autonomie du chercheur* est bousculée dès lors qu'il sollicite les demandeurs et restitue ses travaux, et d'autant plus lorsque ceux-ci font partie de son terrain. Même s'il est vrai que l'anthropologie, ses pratiques et ses usages au sein des organismes de recherche et des universités, ont évolué, il n'en demeure pas moins que l'ethnologue est encore trop souvent perçu avec un casque colonial et un filet à papillon par les acteurs sociaux. Cette situation requiert de poursuivre la réflexion.

Nous proposons dans un second temps de revenir sur la problématique et les résultats obtenus pour en discuter la pertinence et en évaluer les conséquences en terme d'opérationnalité pour le Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord.

6.2. Agriculture, Patrimoine et Société

Nous voulons consacrer cette dernière partie à une discussion des résultats de la thèse à la lumière des réactions des partenaires du GIS Alpes du Nord. En effet, les différentes restitutions et réunions internes ont apporté des éléments pour revisiter ces résultats. Les trois années de recherche ont permis de mettre en évidence les conditions de la patrimonialisation du vivant en prenant en considération l'ensemble des acteurs des systèmes de production. Cet exercice fait partie de l'engagement pris dans la convention CIFRE et nous soumettons ici à la critique les réponses que nous formulons, des réponses qui sont en partie à l'adresse du groupement d'intérêt scientifique. Au-delà du document de synthèse que nous avons réalisé, nous souhaitons développer dans ce chapitre une réflexion plus large sur la place de l'agriculture dans notre société, sur les enjeux, pour qu'elle joue véritablement son rôle dans la valorisation du patrimoine. Ainsi, nous proposons de réfléchir dans une perspective plus globale aux liens entre agriculture, patrimoine et société à partir d'éléments concrets issus de cette recherche. Dans le chapitre précédent consacré à une réflexion épistémologique de l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche, nous avons insisté sur les difficultés rencontrées et sur les blocages des professionnels à parler de culture et de patrimoine comme objets de recherche. Ce dernier chapitre a pour ambition d'aider les destinataires des résultats de ce travail à envisager de nouveaux projets.

Ainsi, dans un premier temps, nous allons revenir sur les interrogations de départ à partir des documents que nous avons utilisés pour construire notre problématique. Il s'agit de replacer en introduction les attentes dans leur contexte. Dans un second temps, nous proposons de traiter cette question à partir de trois entrées : le patrimoine comme outil de revendication, la nouvelle donne du tourisme, et la façon d'appréhender le passé. Pour chacune de ces entrées, nous tenterons d'identifier les blocages et de proposer des solutions. Ces trois thèmes nous paraissent bien résumer l'ensemble des attentes. Ils s'articulent autour d'un fil directeur qui est de mettre en évidence la façon dont l'agriculture peut envisager de s'inscrire de façon plus volontariste dans le paysage du patrimoine rural tout en travaillant à l'amélioration des relations entre les différentes formes de savoirs en jeu. Enfin, nous concluons sur le document de synthèse à destination du GIS en montrant la manière dont nous l'avons conçu, ses objectifs, les enjeux, les préconisations.

6.2.1. Introduction

Le GIS s'appuyait sur une expérience de 10 ans de recherche et développement et souhaitait élargir la réflexion menée sur les composantes de la qualité des fromages aux aspects culturels. Les documents scientifiques émanant du GIS soulignent que "la Région Rhône-Alpes est une région riche en produits agricoles revendiquant une liaison forte au terroir dans ses différentes composantes (en particulier caractéristiques du milieu et savoir-faire humain)" et insiste sur le fait que "les fromages alpins, dont la plupart bénéficient d'un signe de qualité (AOC, IGP) constitue une partie importante de ces produits." Une première remarque s'impose : il y a confusion entre signe de qualité et signe de protection. Cette distinction, loin d'être une fantaisie sémantique, est révélatrice de la façon d'appréhender les spécificités des productions. Il apparaît ainsi que "pour ces fromages, l'enjeu est de maintenir leur bon positionnement actuel sur le marché leur permettant de garantir une valorisation du lait élevé. Cette capacité passe par la maîtrise des filières et l'amélioration de la qualité dans toutes ses composantes. Au-delà de son impact économique direct, la qualité des produits de montagne doit être considérée plus globalement comme le moteur d'un projet de développement de ces zones." Cette approche inscrit les produits dans des logiques plus larges que strictement agricoles ; elle met en avant l'idée qu'au-delà de l'amélioration de la qualité, il faut penser ces produits dans un territoire en difficulté et les envisager comme outil de développement. Enfin, le GIS précise que "la recherche sur la qualité doit tenir compte, dans ses démarches, du contexte des fromages alpins et plus particulièrement 1/ de la diversité de la matière première, 2/ de la nécessité de concilier la sécurité sanitaire et l'exigence sensorielle sur le lait et le fromage, tout en étant aussi attentifs aux aspects nutritionnels, 3/ d'un souci de cohérence des pratiques (agricoles et fabrication) avec l'authenticité et la représentation des produits et, enfin, de l'objectif de maintenir la richesse et la diversité de goûts. La notion de qualité recouvre à la fois des composantes intrinsèques (sensorielle, nutritive, sanitaire) et extrinsèques ("image"). C'est cette notion de qualité globale, particulièrement importante dans le cas des produits de terroir, qui constitue notre champ de travail."

Il est particulièrement intéressant de noter la distinction entre "l'intrinsèque" et "l'extrinsèque", très révélatrice des façons d'appréhender le vivant. Toute société crée un

monde interne et un monde externe. Ce texte a été un point de départ essentiel à notre réflexion car il met bien en évidence l'idée que le vivant, le biologique, les savoirs vernaculaires et les représentations exprimées sous le terme *image*, correspondaient à "l'intrinsèque", car ils sont internes, implicites, non-dits et très difficiles à appréhender, alors que les savoirs technico-scientifiques, correspondaient à "l'extrinsèque", puisqu'ils sont modélisables, externalisables et reproductibles. L'emploi du terme "image" est d'ailleurs particulièrement significatif à cet égard : il confirme l'idée d'une externalité des aspects culturels, d'un caractère tacite, d'une dimension cachée qu'il s'agit d'explicitier pour la rationaliser. Cette idée constitue pour nous un point de départ à la réflexion que nous allons mener dans ce chapitre. La proposition de méthode du GIS reposait sur l'idée d'une double approche : d'une part l'identification des "manières de produire et de se comporter *codifiées et constatées*", celles "perçues comme importantes pour les acteurs et les consommateurs", celles "non connues du consommateur", et d'autre part, la confrontation de ces résultats qui devait "permettre d'argumenter le bien fondé d'une pratique ou d'un ensemble de pratiques d'un point de vue technique mais aussi vis à vis de l'image du produit". Nous avons montré que cette approche technique segmente les pratiques à partir de catégories pré-construites, qui ne permet pas de prendre en compte les valeurs et les représentations attachées aux savoirs et savoir-faire, ni les modes spécifiques de transmission. Cette démarche tend à établir "une zone de convergence" entre ce qui est mis en avant à la fois par les producteurs et par les consommateurs mais occulte du même coup les relations entre eux, le processus de construction des valeurs et la cohérence du système. Une première étape a donc consisté à problématiser l'ensemble de ces interrogations et attentes, ce qui nous a conduit à réorienter le travail sur l'analyse des processus de patrimonialisation des productions fromagères, cherchant à montrer que, selon les acteurs, il s'agissait pour les uns d'externaliser des pratiques pour les protéger et pour les autres, de lutter contre cette externalisation excessive qui mettrait à mal l'intégrité du produit patrimonial. Ainsi, la problématique de recherche visait à comprendre la construction sociale des productions fromagères et les relations que les hommes entretiennent entre eux et avec la nature.

Par ailleurs, l'extrait du texte cité plus haut souligne en filigrane la nécessité d'un travail sur les consommateurs, leurs représentations, ce qu'ils connaissent des productions. Dès les premières rencontres avec des représentants du GIS Alpes du Nord, principalement le SUACI Montagne, ce thème a cristallisé les discussions, tout comme au sein du comité de thèse. Pourtant, nous nous sommes aperçu, au cours des premiers entretiens avec les responsables professionnels, que cette question n'était pas prioritaire pour eux. La préoccupation principale des responsables interprofessionnels porte principalement sur la cohérence des systèmes de production, de l'implication de chacun des acteurs, du sentiment d'appartenance de l'ensemble des producteurs à des projets d'agriculture. Il y a donc contradiction entre les chambres d'agriculture, et notamment le SUACI comme partenaire prépondérant au sein du GIS, qui jugent important de mettre en place des travaux sur les consommateurs et les syndicats AOC qui estiment, eux, que leurs produits ne s'adaptent pas à un marché. Nous avons ressenti cette contradiction tout au long de notre recherche, qui donne lieu à deux types d'interrogation : pour les uns, la traduction de cette question correspond plutôt à rechercher et identifier "les bonnes pratiques à conserver pour maintenir une bonne image" ; pour les autres, il s'agit d'abord

de "comprendre comment les producteurs se représentent les produits et de savoir s'ils se sentent impliqués dans la filière." La demande émanait au départ des interprofessions qui souhaitaient un travail pour mettre des mots derrière ce qu'elles sentaient, pour formaliser une dimension de la qualité qu'elles n'arrivaient pas à définir clairement.

Au-delà du caractère contradictoire – mais néanmoins compréhensible – des questions et des attentes des différents partenaires, la difficulté reposait initialement sur l'identification précise des thèmes à traiter. Impliquée telle que nous l'étions au quotidien au sein du SUACI Montagne, partenaire du GIS qui occupe le rôle de secrétaire, les interrogations de cette structure occupaient une place importante dans les discussions, même informelles, dans des échanges inopinés.

Nous proposons de reprendre les différents résultats obtenus en les mettant en perspective avec l'évolution des questionnements des professionnels agricoles depuis 1996-97. En outre, plus largement se pose en filigrane la question du statut des agriculteurs et de la place de l'agriculture au sein de notre société : ces interrogations sont flottantes, latentes, difficiles à cerner mais elles n'en méritent pas moins une réflexion approfondie car elles conditionnent en partie les orientations à venir. Il s'agit de proposer des éclairages parcellaires susceptibles d'aider les professionnels dans leurs choix. Ces évolutions croisent la mobilisation du patrimoine dans de multiples projets, dont la pertinence peut parfois sembler hasardeuse. Ainsi, nous aborderons ces questions à partir d'un fil directeur : dans quelle mesure l'agriculture a-t-elle besoin de ces résultats pour se (re)positionner par rapport à la société ? Cet angle d'approche doit permettre à la fois d'avoir un regard concret sur l'utilisation potentielle des résultats et de les inscrire dans une discussion prospective sur l'avenir des systèmes de production des Alpes du Nord.

A partir des différentes réunions auxquelles nous avons participé avec des responsables locaux de valorisation du patrimoine, nous voulons apporter des éléments de compréhension sur les atouts et les blocages dans le milieu agricole pour envisager ces changements. Ces questions ne sont pas nées *ex nihilo* ; bien au contraire, elles émergent de discussions sur les formes de diffusion et de valorisation des résultats, où il apparaissait clairement que l'ensemble de la thèse ne pouvait être approprié à court terme et qu'il s'agissait en quelque sorte de "préparer le terrain auprès des professionnels, soulever des interrogations, susciter de nouvelles demandes." Contrairement aux disciplines impliquées dans le programme de recherche et développement depuis sa création, la compréhension de la démarche anthropologique et l'appropriation des résultats réclamaient à la fois de rendre le discours intelligible et du temps, de la durée pour que les professionnels agricoles digèrent et assimilent ce qui leur était présenté.

Si nous avons jugé indispensable d'insérer cette réflexion dans notre travail doctoral, c'est parce que d'une part les processus de patrimonialisation deviennent aujourd'hui de véritables objets de recherche, et qu'ils méritent d'être problématisés et construits pour être ensuite analysés, et d'autre part parce que l'apparition de ces nouveaux objets de recherche engendrent à la fois de nouveaux terrains et de nouvelles formes de sollicitations à l'adresse des ethnologues. Nous avons traité dans la partie 5.1., intitulée *Pour une réflexion pragmatique sur l'implication*, des questions épistémologiques posées

par l'implication du chercheur et des conséquences sur la recherche. Ainsi, nous proposons maintenant un regard critique sur les résultats de la recherche, à partir de questions transversales tels que les liens entre le patrimoine et le développement, d'autant que le terme patrimoine est rapidement entré dans le langage du GIS. Il est donc essentiel de discuter les conclusions de la recherche en les recontextualisant par rapport aux questionnements des professionnels agricoles. A la suite de cette introduction, nous pouvons répondre aux questions des acteurs locaux en analysant d'une part pourquoi le patrimoine peut être un outil de revendication et les écueils qui peuvent survenir s'il est capté par un groupe au profit d'une cause, d'autre part l'évolution du tourisme et l'apparition de nouvelles formes de pratiques touristiques, enfin la façon de traiter du passé, révélatrice de *la production des pères pour légitimer les choix du présent*.

6.2.2. Le patrimoine : outil de revendications ?

Dans les discussions du comité de thèse réuni en juin 1998 ressortait la question de savoir si la patrimonialisation allait de soi pour tout le monde, et comment chacun se positionnait dans ce vaste et diffus processus de transformation des produits agricoles en objets culturels. Cette question nous a conduite à approfondir l'analyse des relations entre les différentes formes de savoirs pour finalement montrer que l'enjeu était bien la mise en forme des savoirs vernaculaires pour les rationaliser. Cette algorithmisation des savoirs naturalistes populaires va dans le sens d'une standardisation et d'une mise en recette des savoir-faire. Les techniciens et personnels administratifs mobilisent la patrimonialisation pour externaliser ces pratiques, les rendre plus homogènes, afin de mieux les préserver.

Ce résultat de recherche nous permet d'affirmer qu'il existe ainsi une tension entre une patrimonialisation qui s'appuie sur une externalisation des savoirs vernaculaires pour une meilleure protection puisqu'elle est gérée et élaborée institutionnellement et une patrimonialisation sociale qui cherche à protéger les savoirs d'une externalisation jugée excessive. Cette tension donne lieu à des stratégies distinctes avec pour les premiers un renforcement des contrôles et des procédures d'authentification des fromages, la mise en place d'assurance qualité et pour les seconds une valorisation accrue de la dimension culturelle à l'attention d'un public, visiteurs, consommateurs. Dans ce cas apparaissent en outre deux logiques distinctes s'appuyant l'une sur une médiation par l'oral et l'autre sur une médiation par l'écrit.

Dans sa dimension sociale et locale, la patrimonialisation agit comme une réponse au manque de légitimité, elle encourage la "sauvegarde des propres", car "dans tous les sens de cette expression, c'est bien d'assurer la transmission d'une particularité, d'une spécificité propre qui fera que cette entité-là, ce collectif humain particulier d'une part sera identique à lui-même par delà ses changements et ses mues et d'autre part sera différenciable de tous les autres « nous » qui seront des « eux » contemporains pour lui" (Micoud, 1995 : 32). Dans cette perspective, les producteurs mettent en oeuvre des stratégies pour à la fois questionner et préserver la propriété intellectuelle des savoirs et des savoir-faire vernaculaires. Il s'agit bien de définir les spécificités des produits et la culture ne se réduit pas à l'ensemble des produits qui sont identifiés sous ce terme (art, langue, littérature, productions agricoles) et qui précisément font catégorie à l'intérieur

d'une représentation spécifique de cette culture. Que les éléments culturels soient mobilisés par les techniciens ou les producteurs, dans tous les cas ils témoignent du sens que les hommes donnent à leur relation au monde. Rautenberg précisait que les objets du patrimoine ethnologique ne prennent pas leur sens au sein de catégories formelles, esthétiques, techniques ou symboliques, mais par ce qu'ils nous racontent de la manière dont les hommes traitent les problèmes de la reproduction sociale et de leurs relations à l'espace et au temps (1995). La patrimonialisation devient possible à partir du moment où les objets ont été libérés des enjeux particuliers qui les ont fait naître et exister. Dans le cas que nous avons étudié, on s'aperçoit que l'usage social des objets est prépondérant sur leur transmission ; en d'autres termes, chaque génération – et les générations cohabitent – imprime les motifs contemporains et redéfinit les modalités de fonctionnement du jeu social. Il s'agit, dans la réévaluation du contenu des liens au lieu et au temps, de questionner la reproduction sociale pour revendiquer la place que chacun y occupe : dans cet exercice de réévaluation, les hommes peuvent à tout moment introduire de nouveaux éléments dans le jeu de la reproduction ; les modalités de ce jeu ne sont pas déterminées à l'avance, chaque génération ayant les moyens de les renégocier.

Ainsi, il apparaît clairement que le patrimoine n'appartient à personne même si une communauté peut s'en prétendre dépositaire, car elle n'est qu'un maillon dans la longue chaîne de la transmission et de la reproduction sociale. S'engager dans un processus de patrimonialisation, c'est construire de la différence et l'affirmer, c'est inclure et exclure, c'est oublier et réinvestir de nouvelles valeurs. Lorsqu'une communauté ou un groupe social s'investit dans cette démarche, le principal écueil qui se présente à elle est le repli sur soi, le rejet de l'autre, la fabrication d'un singulier que l'on chercherait à imposer comme une vérité. La notion de patrimoine se donne à tous, ses nombreuses sollicitations aujourd'hui montrent que son hospitalité attire beaucoup de projets, puisqu'elle permet de rendre légitimes toutes sortes d'interprétations. Les systèmes de production des Alpes du Nord sont confrontés maintenant à la concurrence au sein d'un marché agro-alimentaire qui s'élargit chaque jour, à des exigences à la fois sanitaires, environnementales, patrimoniales, et dans le même temps ils doivent permettre aux hommes de vivre en garantissant un prix du lait élevé, pour investir, moderniser, élaborer des projets. Derrière ces phénomènes économiques et sociaux se repèrent les signes, et parfois les symptômes, d'une crise identitaire qui trouve dans la sphère alimentaire, malmenée par l'industrialisation, un lieu de cristallisation. Les attentes sont nombreuses et diffuses et le danger est grand de voir ces sociétés locales s'approprier le patrimoine pour en proposer une interprétation unique, fondée sur des éléments idéalisés, réinventés. "C'est à l'occasion de ces mutations que s'expriment de nouveaux modes d'organisation de la localité fondés à la fois sur un raffermissement des liens sociaux, de proximité, un positionnement favorable aux stratégies d'attraction des publics, la rénovation des activités économiques et la préservation, voire la reconstruction de l'environnement naturel" (Cercllet, 1998 : 10). Les producteurs appréhendent leur façon d'*être-au-monde* différemment des responsables professionnels : cette distinction apparaît clairement dans les stratégies de mise en valeur de la dimension culturelle. En accueil à la ferme, les producteurs s'appuient sur les pratiques d'aujourd'hui, sur leur quotidien, ils envisagent la culture et la nature dans une perspective pragmatique et ordinaire. A l'inverse, la promotion collective s'appuie sur une redéfinition de la culture et de la nature

déconnectée du présent, mettant en avant une patrimonialité qui résiderait dans les objets obsolètes d'un point de vue technique. Dans ce cas, cette procédure identitaire tend à échapper à ses constituants, les producteurs ; la culture, en tant qu'instrument de reconnaissance, peut être détournée au gré d'intentions antagonistes, éclatée, pervertie, mais aussi se retrouver, se reconstruire, servir d'instrument de défense ou de conquête, en particulier dans un contexte de redéfinition des rapports à la société. Bérard et Marchenay ont montré les dangers de "l'actuelle glorification du terroir (...) assimilé à la quintessence de la culture rurale, synonyme d'une terre « qui ne ment pas »" (1998 : 16). Le travail de recherche mené sur la dimension culturelle et patrimoniale des productions fromagères dans les Alpes du Nord a permis de mettre en lumière les modalités qui définissent les choix et les orientations et de montrer qu'ils sont liés à des systèmes de valeur dont le dévoilement reste nécessaire pour en tester la validité, la pertinence, l'extension, les lieux d'exercice.

Le patrimoine ne peut être un outil, il est une démarche, un projet. Lorsqu'il devient un outil d'un groupe pour des revendications identitaires, le danger apparaît : il conduit généralement le groupe à conjuguer le patrimoine au singulier alors que les hommes, dans leurs stratégies de valorisation, dans leur multiplicité et dans leur diversité, tendent à le conjuguer localement au pluriel. Il est essentiel de comprendre que le patrimoine est pluriel, qu'il n'appartient à personne, qu'il est le témoin des relations que les hommes tissent entre eux. Construire un projet patrimonial ne se réduit à une collection d'objets et d'instruments anciens ; il s'agit avant tout d'un processus d'interrogations sur ce que les hommes partagent, ce qu'ils ont en commun pour élaborer collectivement l'avenir.

Ces préoccupations rejoignent les nouvelles formes de tourisme qui se développent en ce moment, tourisme vert, tourisme doux, tourisme culturel, agro-tourisme. La valeur marchande du patrimoine, qui provient notamment de la construction d'éléments culturels partagés entre différents acteurs, interfère dans la réflexion sur le positionnement de l'agriculture dans la société.

6.2.3. La nouvelle donne du tourisme

Il ne s'agit pas ici de faire un état des lieux du tourisme mais bien d'évoquer de nouvelles pratiques liées à une activité touristique, témoignant de l'évolution de nos sociétés : réduction du temps de travail, allongement de la durée de vie, parcellisation des temps de vacances sur l'année, apparition de nouvelles catégories de touristes, objets de toutes les attentions (3^{ème} et 4^{ème} âges), etc. L'agriculture est directement concernée par cette évolution puisque c'est l'occasion pour des nouveaux publics de découvrir les activités de production au cours de leurs vacances. Lors du colloque consacré aux circuits culturels, Marc Henri Piault avait dressé un portrait très critique sur les effets du tourisme : il disait ainsi que "l'organisation contemporaine du travail développe des formes de plus en plus diversifiées et contraignantes de « vacances ». Les temps de loisir sont organisés comme les autres moments de la vie quotidienne et la parcellisation des tâches comme l'uniformisation des conditions d'existence portent en général à réduire, au moins en apparence, les distances sociales et culturelles : il n'y a plus qu'à consommer la diversité des lieux et des cultures, réduits à n'être que les éléments indéfinis d'une collection sans

fin. Dans ces conditions, le tourisme est proprement dévastateur car il impose des modalités uniformes et économiquement stratifiées. C'est une gigantesque opération de distraction, c'est-à-dire de détournement d'attention pour laquelle, afin de ne réveiller aucune question discordante, aucun désir de changement à l'égard de ce qui est apparemment « offert », il conviendrait de n'avoir à proposer que des *produits* stéréotypés, calibrés, évalués en fonction d'une remise en état conditionnée des touristes-vacanciers destinés à reprendre par la suite leur vie quotidienne sans questionnement embarrassant : il importe donc au plus haut point de ne pas les confronter à des modes de vie dont la différence serait susceptible de mettre en question le leur propre" (1988 : 63). Cette conception, particulièrement pessimiste, éclaire pourtant une partie des observations que nous avons menées dans les Alpes du Nord. Les responsables professionnels des syndicats de défense des AOC ne cessent de répéter que les fromages abondance, beaufort et reblochon "ne sont pas des produits comme les autres" et qu'à ce titre "ils n'ont pas à s'adapter à la demande des consommateurs." Néanmoins, lorsqu'il s'agit de s'adresser à ces mêmes consommateurs, touristes, visiteurs, les discours tendent à proposer une image lisse, sans contradiction, qui laissent finalement peu l'occasion de questionner l'identité. Il est vrai qu'à l'heure actuelle les responsables professionnels hésitent à divulguer beaucoup d'informations aux touristes, de crainte de laisser apparaître des failles, des espaces d'interrogations qui pourraient mettre à mal la cohérence revendiquée dans les prospectus de promotion. Il n'en demeure pas moins une contradiction de fond entre l'image que défendent les responsables professionnels et leurs discours qui insistent sur l'autonomie des productions fromagères à l'égard du marché. Brown (1999) affirme d'ailleurs qu'il serait fructueux pour l'étude du tourisme d'analyser les mythes touristiques, fondés selon lui sur la perpétuation des idées et des images de ce qu'on imagine avoir été avant le tourisme, alors même que le tourisme provoque des changements sociaux. Toutefois, même si les études menées sur le tourisme proposent des analyses convergentes, renforçant l'idée développée par Brown, le tourisme ne peut être à notre sens appréhendé de façon univoque : les pratiques touristiques sont plurielles et ne peuvent se résumer à une vision édulcorée et/ou idéalisée d'une culture. Bien au contraire, des acteurs qui s'engagent dans un processus de patrimonialisation invitent les touristes à devenir eux-mêmes acteurs de ce processus. Affirmer que le tourisme peut être considéré comme un média (Poulain, 1997 : 19), parce qu'il permet "non seulement de vendre des marchandises ou des services au moment du séjour, mais il offre occasion d'accroître la notoriété de produits régionaux, stimulant ainsi leur commercialisation, en dehors des périodes touristiques, dans les réseaux traditionnels", nous paraît réducteur dans la mesure où cette activité est aussi un prétexte à la rencontre, à l'échange, à l'appréhension de l'autre, d'autant que la distinction entre les périodes dites "touristiques" et les périodes "creuses" tendent à s'estomper. D'ailleurs, au sens étymologique du terme, le tourisme correspond à l'idée de voyage : ce terme provient de l'anglais *tourism*, apparu au milieu du XIX^{ème} siècle. Dans ce contexte, il semble que les nouvelles formes de tourisme, initiées en partie par les producteurs au travers des visites à la ferme, jouent progressivement un rôle de régulateur : le développement conjoint de ce type de tourisme et des nouvelles attentes à l'égard de l'agriculture offre l'opportunité d'envisager des activités péri-agricoles où les agriculteurs redéfiniraient leur mission tout en étant directement impliqués et en

quelque sorte "maîtres d'oeuvre" de ces projets. Poulain propose d'ailleurs que "dans le même temps, par la rencontre de la diversité culturelle régionale et la ré-appropriation des composantes de l'identité française, il est susceptible de faciliter l'intégration dans l'entité européenne" (1997 : 18). Les stratégies individuelles de valorisation – s'inscrivant dans une perspective collective puisque les producteurs en présentant leur métier, leurs activités, leur exploitation, font en fait référence à une communauté, à ses règles de validation et de légitimation locales – transforment les touristes de spectateurs en acteurs : elles encouragent la rencontre et le partage intime avec une autre culture en leur faisant découvrir ses valeurs, ses symboles, ses idéaux, renforcés en outre par la dégustation des produits de la ferme à la fin des visites. Ces aliments, fromages, beurre, vin, favorisent l'insertion des visiteurs dans un système de signification, entre saveur et savoir, où sans doute le O de AOC prend tout son sens. C'est à l'occasion de pratiques touristiques que se construisent sur le long terme des valeurs partagées entre ces deux catégories d'acteurs.

Les acteurs de la mise en valeur touristique du patrimoine bâti monumental ou préhistorique bénéficient d'une expérience importante qui permet de réduire les risques et les écueils de ces projets. En revanche, la dimension sociale du patrimoine pose beaucoup plus de problèmes et semble moins évidente à mettre en valeur. Non seulement l'expérience de sa valorisation est plus récente, mais son caractère confus et diffus met en difficulté les responsables du développement local. Il se pose par ailleurs la question de savoir s'il s'agit de produit touristique ou de projet culturel : à notre sens, cette forme de tourisme est un terrain d'inventions et d'innovations sociales à la croisée des nombreuses transformations de la société qui permet de multiplier les configurations des échanges. Les résultats de notre recherche montrent bien que les producteurs fermiers n'ont pas construit de produit touristique mais un projet culturel. Un exemple est à cet égard particulièrement éclairant : le Sentier des alpagistes. Nous avons rencontré les agriculteurs qui ont lancé cette opération. Le premier GAEC de Savoie date de 1979 : il regroupait à l'origine 8 personnes, pour la plupart pluriactives, situé en Tarentaise, sur le Versant du Soleil, "face aux stations de ski de la Plagne et des Arcs". L'organisation de ce GAEC est originale et mériterait d'être analysée dans le détail puisqu'elle interroge l'évolution du statut de l'agriculture au sein de notre société. Toutefois, nous allons nous concentrer sur les raisons qui ont poussé ces agriculteurs à créer le Sentier des alpagistes en 1988, époque où le tourisme vert n'était pas encore véritablement à la mode. Ce Sentier repose sur une randonnée de 6 jours, conçu et réalisé par des agricultrices qui souhaitaient "modifier l'image du pays et être reconnus et montrer que l'agriculture n'est pas seulement un mode de production mais surtout un mode de vie." Elles refusaient l'image d'une agriculture de montagne survivante et surtout d'être "les derniers indiens d'une réserve." Il s'agissait de faire passer "l'idée d'une réalité économique et humaine d'un patrimoine vivant, fondée sur la rencontre, sur l'ouverture avec des gens de tous milieux." Cette randonnée conduit les touristes à des chalets d'alpage où ils assistent à la traite, à la fabrication du fromage et goûtent aux produits. D'après les questionnaires que les agricultrices faisaient remplir aux touristes, il ressort une satisfaction générale du séjour. Toutefois, depuis 1993, le Sentier des alpagistes connaît des difficultés, en particulier une chute de la fréquentation. Plusieurs phénomènes peuvent l'expliquer : d'une part, les années quatre-vingt-dix voient l'apparition sur le

marché du tourisme de nombreuses offres concurrentes ; d'autre part, directement lié à la première raison, ce sentier est vendu par des circuits de commercialisation classique, notamment Loisir Accueil Savoie, donc il n'apparaît pas spécifique dans l'ensemble des offres ; enfin, il est difficile de faire évoluer un tel projet, de le faire vivre et de le renouveler : il répondait à une question particulière dans les années quatre-vingt, aujourd'hui il est partiellement obsolète. Au cours des entretiens menés chez les promoteurs du projet, nous avons constaté qu'ils s'interrogent sur cette évolution et qu'ils soulignent l'importance de retravailler les contenus ; toutefois, ils estiment qu'il ne faut pas une approche en terme marketing, qui ne correspond pas à ce qu'ils souhaitent construire. Il s'agit bien d'élaborer un projet culturel et non un produit touristique, qui par lui-même créera une valeur marchande.

L'ambiguïté – et la difficulté – dans la plupart des projets, repose sur le fait que culture et patrimoine représentent des investissements importants dont les financeurs, publics ou privés, souhaitent recevoir quelques profits, quelques rémunérations, autres que symboliques. Cette remarque vaut pour les responsables professionnels des syndicats de produit et pour les producteurs : ils veulent retirer à la fois une plus-value culturelle et une plus-value marchande de ces expériences de valorisation. Il est difficile de penser le tourisme dans une perspective patrimoniale, exigeant un questionnement plus profond sur le sens des produits et l'identité de la communauté porteuse du projet. Pourtant, l'investissement dans une telle démarche est récompensé par l'amélioration de la connaissance de la place qu'occupe chaque acteur dans le système social ; il produit du lien social par la réévaluation régulière de ce qui relie les hommes à un lieu et à une histoire. Aujourd'hui, l'évolution de la notion de patrimoine et le regard que portent les anthropologues sur les processus de patrimonialisation encouragent une redéfinition du tourisme, de la façon de concevoir un produit touristique et le rôle que doivent jouer les acteurs locaux. Les exemples que nous avons développés confortent l'idée que l'agriculture doit être mise en valeur d'abord par ces praticiens, en collaboration avec des spécialistes du patrimoine. Mais le caractère novateur des nouvelles démarches de valorisation repose sur le fait que les regards se valent, qu'il n'existe pas une seule et unique manière de définir ce qui fait patrimoine, ce qui n'exclut pas la nécessité de travailler avec des professionnels du patrimoine, qui permettent d'éviter certains écueils et les dérives possibles, qui aident à la conception de projets culturels et surtout qui apportent un regard distant sur la culture d'une communauté, trop impliquée pour extraire seule ce qui fait sens.

Ainsi, il importe de réfléchir sur le dernier – mais néanmoins crucial – thème du passé, de l'histoire, de l'origine, de la tradition.

6.2.4. Comment traiter du passé ?

En posant cette question, nous abordons un thème particulièrement sujet à discussion et controverse, et notamment au cours des différentes présentations et restitutions de notre travail auprès des professionnels et des techniciens agricoles. Que faire du passé ? Comment définir la tradition ? Comment en parler, l'exposer ? Les différents prospectus de promotion des fromages s'appuient sur le tandem "Entre Tradition et Modernité..." pour

revendiquer le caractère authentique des pratiques qui perdurent dans le temps malgré les modernisations. Par ailleurs, dans un document de travail du GIS, datant de 1997, la tradition est présentée comme une source d'informations :

"au niveau du cadre de références des produits, la légitimité de l'authenticité des produits se base généralement sur la tradition. La tradition peut être appréhendée par l'intermédiaire d'études de textes anciens (tradition écrite) ou, de façon plus directe et plus appropriée compte-tenu des évolutions inéluctables de l'agriculture, par des enquêtes auprès d'acteurs (la tradition devenant ce que faisaient les parents ou grands-parents). S'il est important de connaître les pratiques (us et coutumes) auxquelles se réfèrent les produits, notre objectif n'est pas de mesurer l'évolution des pratiques ni de mettre en évidence le décalage éventuel entre ce qui est constaté et le cadre auquel se réfèrent les produits."

Cet extrait met bien en lumière la conception figée de la tradition. Cuisenier décode dans un ouvrage récent (1995) les significations cachées des discours mobilisant le terroir comme "univers traditionnel", présenté comme stable et surtout anhistorique fondé sur une tradition immuable. Cette façon de présenter la tradition veut d'une part s'opposer aux transformations et aux cycles des modes de l'économie de marché, et s'affirmer authentique d'autre part en opposition à l'artificialité de l'urbanité qui prendrait le pas sur le naturel. Et si Poulain montre qu'il "émerge de la demande du consommateur, une vision édénique de la ruralité élevée au rang d'univers anthropologique d'harmonie des hommes entre eux et avec la nature" (1997 : 20), il n'en demeure pas moins que cette vision est largement alimentée par les responsables professionnels eux-mêmes. En effet, les observations menées dans les coopératives montrent que le passé n'est pas approprié, qu'il est présenté de façon figée, fixée à une époque que l'on peut rattacher aux années cinquante. D'ailleurs, ce qui est présenté comme la tradition, dont certains éléments perdureraient sans modification, n'est pas daté de plusieurs siècles, mais correspond singulièrement à la mémoire vivante, aux témoignages que les anciens peuvent encore apporter. Il s'agit d'un passé proche, que même les visiteurs peuvent se remémorer : leurs parents ou grands-parents ont connu cette époque. L'origine semble être vécue comme un fardeau ; il est difficile de prendre de la distance par rapport à ce passé et les responsables professionnels ont du mal à exprimer les éléments du passé en lien avec le présent. La promotion collective livre un grand nombre d'informations sur les modes de vie de cette époque, sur l'organisation sociale, sur la fabrication, les instruments, sur les troupeaux et leur conduite. Néanmoins, la conception des expositions et des documents de promotion ne donne pas aux visiteurs la possibilité d'interpréter ces informations : elle n'offre qu'une signification possible, un seul chemin à suivre. La juxtaposition d'informations ne permet pas aux visiteurs d'envisager une pluralité de possibles ; pour ce faire, il faudrait chercher à provoquer plus qu'à instruire, présenter un tout plutôt qu'une partie. Lorsqu'il s'agit de mettre en valeur et d'explicitier d'où vient cette forme spécifique d'exploitation de la nature, les savoirs et les savoir-faire, les professionnels sont démunis et ont recours à des objets du passé, tombés dans l'obsolescence et ainsi réintroduits dans le système pour leur fonction symbolique. Mais cette démarche tend à folkloriser le système de production au travers d'éléments surinvestis et à idéaliser un passé pourtant révolu. En revanche, les professionnels agricoles ne rencontrent pas les mêmes difficultés

lorsqu'il s'agit de réviser les règlements techniques, de faire des choix, de remplacer certaines pratiques par d'autres ; en d'autres termes, ils savent penser l'avenir collectivement et construire un projet d'agriculture pour les Alpes, mais ne parviennent pas à prendre de la distance pour expliciter les raisons de ces orientations. Selon Poulot, "le poids du passé fait figure dans certains cas d'insupportable fardeau, tandis que le devoir de patrimoine, qui s'impose à chacun, loin de fortifier comme naguère la cohésion communautaire, menacerait plutôt de favoriser les divisions sociales" (1998b : 8). Que ce soit chez les producteurs qui accueillent à la ferme ou dans la promotion collective, le patrimoine apparaît comme le lieu où sont exprimés, de manière symbolique, les perspectives d'une société et son projet : chaque acteur témoigne de façon différente et parfois en contradiction du contenu du lien au lieu et au temps ; en élaborant l'avenir, ils se réfèrent systématiquement au passé, ils prennent appui sur ce qui les a précédés pour avancer. Ainsi, l'analyse de Pouillon vient considérablement éclairer ces processus identitaires : elle repose sur l'idée que "les sociétés qui se disent modernes ne sont pas des sociétés qui se défont de leur passé. Comme en outre elles sont complexes et conflictuelles, plusieurs types de réaménagements sont en concurrence et des contemporains s'affrontent par passés interposés en se choisissant leurs ancêtres (...). Ce sont les fils qui engendrent leurs pères pour justifier les changements réels qu'ils apportent au système existant" (1977 : 208). En choisissant leur ascendance, les acteurs des systèmes de production expriment ce par quoi ils estiment être déterminés. Toutefois, il n'en demeure pas moins que les fils et les pères cohabitent : la transmission n'est jamais complètement acquise, elle ne passe pas d'une main à l'autre de façon totale et irréversible. Bien au contraire, ces acteurs participent de la même ambition et partagent les valeurs et les projets.

Ensemble, ils construisent un avenir en s'appuyant sur le passé avec leurs questions du présent : en d'autres termes, ils définissent et négocient le rôle que chacun est amené à jouer dans la reproduction sociale. Les sociétés élaborent des comportements patrimoniaux car elles craignent une amnésie collective ; selon Poulot, "outre cette contribution capitale à l'acte de transmettre, l'attitude patrimoniale comprend deux aspects : elle permet une assimilation du passé qui est toujours transformation, métamorphose des traces et des restes, recréation anachronique, mais elle représente simultanément une relation de fondamentale étrangeté avec ce temps révolu" (1998b : 10). Pour répondre à ces exigences patrimoniales, les sociétés collectent et exposent dans l'espace public, en partie encore domestique puisque les coopératives et les exploitations sont des lieux de production, et tentent d'inscrire ces objets dans une perspective historique.

En choisissant le thème du passé, nous voulions mettre en lumière la complexité de cet exercice difficile qui consiste à évaluer la place des savoirs, des savoir-faire, des instruments de fabrication, des modes d'exploitation de la nature, à travers leur passage d'une génération à l'autre. En apportant des éléments tangibles sur les relations entre les différentes formes de savoirs et en analysant les implications des diverses stratégies de valorisation, les professionnels agricoles ont aujourd'hui entre les mains les moyens de faire des choix en connaissance de cause. Comprendre comment les hommes traitent du passé et mettre en évidence les conséquences que ceci engendre sur l'ordre social sont

une première étape dans l'appropriation de l'histoire. A chaque nouvelle orientation dans les révisions des règlements techniques, les acteurs locaux sont amenés à faire des choix, délaissant certaines pratiques au profit d'autres, modifiant les représentations et le statut social des individus. Il s'opère le même processus lorsque les professionnels agricoles mettent en place différentes stratégies de valorisation.

Nous allons poursuivre et conclure la dernière partie du doctorat par une présentation du document de synthèse réalisé à l'attention du Groupement d'intérêt scientifique des Alpes du Nord. A l'heure actuelle, au moment de l'écriture de cette thèse, le document n'est pas achevé. Nous le construisons au fur et à mesure de l'avancement du doctorat et des réunions au sein du GIS Alpes du Nord. Néanmoins, nous jugeons indispensable que les principaux points développés s'inscrivent dans le travail de thèse.

6.2.5. Du patrimoine et du développement

6.2.5.1. Valoriser les résultats, avancer des préconisations

A partir de 1999, nous avons organisé régulièrement des réunions internes pour préparer un document de synthèse des principaux résultats de notre recherche, pour construire un plan et réfléchir à son contenu. Ce travail n'a pas été sans difficulté ainsi que nous l'avons présenté précédemment. Il se structure de la façon suivante :

- une première partie est consacrée à l'origine de ces questions : d'une part, nous revenons sur les raisons qui ont conduit les professionnels agricoles à demander qu'un travail ethnologique soit mené sur la dimension culturelle de la qualité des fromages abondance, beaufort et reblochon ; d'autre part, nous présentons la façon dont nous avons problématisé ces questionnements et ce sur quoi repose la démarche anthropologique ; enfin, nous avons choisi de proposer une réflexion sur le contexte patrimonial des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles.

- une seconde partie concerne la méthodologie de recherche : nous détaillons à la fois les types d'entretiens et d'observations menés, le nombre et les personnes rencontrées.

- ensuite, nous proposons un état des lieux des trois fromages supports de la recherche : les principales caractéristiques et enjeux de ces fromages sont mis en avant ; il s'agit en quelque sorte d'une description rapide des systèmes de production.

- la quatrième partie concerne les résultats présentés à partir de trois grands thèmes qui ressortent prioritairement : les relations entre producteurs, les relations avec l'encadrement technique et les stratégies de valorisation.

- enfin, la dernière partie est consacrée à des propositions concrètes d'utilisation de ces résultats : il s'agit en quelque sorte de préconisations mais qui ne sont pas définitives. A partir de ces idées, nous poursuivrons cette réflexion en l'élargissant à d'autres

catégories d'acteurs qui participent à nos réunions de travail.

Ainsi, nous avons souhaité que ce document synthétise les trois années de recherche tout en articulant quelques réflexions de base, en particulier sur ce qu'est la tradition, le patrimoine et l'authenticité dans une perspective heuristique. Il nous semblait important de faire apparaître ces définitions pour apporter un socle aux discussions. D'ailleurs, l'intérêt de cette initiative était partagé par le GIS.

La dernière partie du document concerne donc des propositions plus concrètes pour les responsables interprofessionnels. Mais ce travail est difficile : nous ne nous sentions pas particulièrement à l'aise dans le rôle de préconisateur mais l'acceptation initiale de la convention CIFRE conditionnait l'acceptation de l'ensemble des "contraintes et devoirs". Les membres du GIS insistaient pour que nous prenions davantage position. Evidemment, à chaque instant revenait la question de savoir s'il était pertinent de réaliser une thèse d'anthropologie dans un tel cadre et si ce travail n'était pas plutôt du ressort d'une recherche-action ou d'un contrat spécifique entre une équipe de recherche et les demandeurs. De notre point de vue, une convention CIFRE peut être comparée à une formation accélérée au monde de l'entreprise, à l'activité de chercheur dans toutes ses composantes : l'ethnologue est forcément confronté à un moment donné à ces questions, à ces attentes, et il est aujourd'hui de plus en plus souvent sollicité par des groupes sociaux divers. A partir du moment où l'on est en mesure de répondre aux exigences universitaires, une convention CIFRE permet de confronter le chercheur et ses méthodes aux acteurs locaux, qu'il rencontrera forcément un jour au cours de sa carrière.

C'est pour cela qu'à notre sens, la réalisation d'un document technique à l'attention du GIS Alpes du Nord et de ses partenaires a été la tâche la plus difficile à accomplir. Plusieurs raisons expliquent cette complexité. Tout d'abord, la distance entre les différentes disciplines du GIS et entre les façons de travailler a réclamé du temps pour aboutir à une démarche commune, à une compréhension mutuelle. Par ailleurs, les résultats de notre recherche n'ont pas été facilement acceptés par les responsables professionnels : tous n'ont pas admis la validité des idées avancées. Enfin, réaliser un document technique exige de vulgariser la terminologie et la démarche anthropologiques, exercice qui ne va pas de soi lorsque l'on n'y a pas été formé, accentuant une fois encore la responsabilité de l'ethnologue impliqué pour ses propositions opérationnelles et pour suivre ce à quoi peut conduire ses recherches.

Les principales propositions qui émergent du document technique portent tout d'abord sur une démarche. Après avoir argumenté sur la place de l'encadrement technique, son poids accru ces dernières années, il s'agit de faire passer l'idée que les spécificités des productions fromagères ne dépendent pas de l'identification et la préservation de quelques pratiques dites traditionnelles parce qu'elles se seraient peu modernisées. A partir de la question "au nom de quels savoirs distingue-t-on les savoirs ?", nous avons voulu que les responsables professionnels mesurent le rôle et la légitimité de chaque groupe d'acteurs impliqués dans les systèmes de production. Ainsi, il nous semblait essentiel de lancer une réflexion sur la place de l'encadrement technique en mettant en exergue les atouts et les obstacles de certains dispositifs : par exemple, les services techniques interprofessionnels permettent de transmettre aux nouveaux

techniciens ou fromagers qui s'installent les connaissances spécifiques à la transformation du beaufort mais également les valeurs et les prescriptions sociales qui lui sont attachées. Toutefois, les STI ne sont que des dispositifs dont le contenu n'est pas donné *a priori*. Ainsi, entre le reblochon et le beaufort, les services techniques ne fonctionnent pas de la même manière. Par ailleurs, les autres techniciens, qui ne dépendent pas des syndicats AOC, ne se sentent pas suffisamment informés des orientations générales : ils sont régulièrement dans une position inconfortable entre les exigences de leur organisme de tutelle et les attentes des producteurs et des syndicats d'appellation.

Concernant l'encadrement technique, le GIS souhaite poursuivre cette réflexion et nous travaillons déjà depuis quelques mois avec un technicien d'élevage pour faire des propositions très concrètes aux professionnels. Il est important que les préconisations n'émanent pas exclusivement de notre travail doctoral mais que les principales personnes concernées y participent et les co-construisent. On ne peut occulter les conflits de personnes dans un tel dispositif. Elargir les partenaires permet en partie de pallier ces difficultés, d'autant plus lorsqu'un technicien d'élevage défend l'approche anthropologique.

Dans un second temps, le GIS – et les syndicats d'appellation – est préoccupé de la distance qui grandit entre certains producteurs, essentiellement des producteurs laitiers qui livrent dans les grandes industries, et les orientations générales données par l'AOC. L'élaboration d'un *guide des producteurs de lait à fromage AOC* est révélatrice de cette inquiétude croissante. Toutefois, l'idée d'un classeur distinguant des "bonnes pratiques" validées par des techniciens, et ensuite envoyé aux principaux producteurs concernés, n'apparaît pas comme une démarche susceptible de répondre aux inquiétudes. Ainsi, là aussi nous sommes en train de travailler sur un projet pour faire prendre conscience d'une part aux techniciens de l'intérêt – voire d'ailleurs plus fondamentalement de l'existence – des savoirs et savoir-faire vernaculaires. Mais dans le même temps, les producteurs doivent être associés pour reconstruire le dialogue entre ces deux catégories d'acteurs qui se côtoient quotidiennement mais s'ignorent sur certains points. Des tentatives locales ont déjà été initiées dans ce sens, telle celle dans les vallées de Thônes²⁴⁰, où des producteurs fermiers ont créé une commission technique avec des techniciens fromagers et des contrôleurs laitiers : ils essaient de chacun prendre conscience des différents modes d'intervention sur le vivant et des représentations qui y sont liées.

Enfin, les interprofessions fromagères se préoccupent de la communication auprès des consommateurs. Le travail que nous avons mené sur la mise en valeur de la dimension culturelle des productions répond en partie à cette préoccupation, en particulier pour la communication locale. Nous avons présenté à plusieurs reprises ces résultats aux responsables professionnels, mais tous ne réagissent pas de la même manière : certains sont très sensibles à l'image qu'ils élaborent dans leur communication et aux risques et dérives de leurs stratégies, d'autres perçoivent les résultats comme une remise en question de leurs choix antérieurs. Dans tous les cas, on notera que la question de la

²⁴⁰ Cette expérience a été développée dans la partie ethnographique concernant le reblochon (cf. 3.2.4.5. L'encadrement et le conseil techniques en reblochon).

communication locale s'inscrit sans doute plus largement dans la mise en valeur du patrimoine rural et c'est à ce titre que nous avons choisi au sein du GIS de mettre en présence des acteurs agricoles, du patrimoine et du tourisme. Actuellement, un projet de Route des Fromages dans les Alpes du Nord, auquel seront peut-être associées à terme la Suisse et l'Italie, est relancé après plusieurs années en suspend. Ce projet pourrait jouer le rôle de catalyseur pour une réflexion sur la valorisation du patrimoine, à condition que les acteurs agricoles ne l'élaborent pas exclusivement avec d'autres acteurs agricoles. Cette question est importante puisqu'elle est discutée en ce moment.

Enfin, nous essayons de faire émerger d'autres propositions au cours des discussions : pourquoi ne pas envisager d'insérer des critères patrimoniaux dans les règlements techniques des AOC ? De même que des critères techniques, sanitaires, économiques, sont clairement requis dans ces cahiers des charges, les professionnels agricoles pourraient justifier officiellement certains choix sur des bases culturelles et patrimoniales. On peut légitimement penser que notre travail confortera à terme des justifications autres que techniques ou économiques. Toutefois, il sera certainement nécessaire d'approfondir encore la dimension culturelle des productions fromagères, d'entrer plus dans le détail, d'illustrer, et évidemment d'accompagner les professionnels agricoles dans cet exercice difficile. Par ailleurs, sans doute est-il opportun aujourd'hui de penser à une meilleure sensibilisation à ces questions dans l'enseignement agricole²⁴¹. Les responsables agricoles sont partagés sur cette question : dans les années soixante, peu de gens croyaient à la relance de leurs fromages. Ils ont affronté beaucoup de mépris, ils se sont battus contre une incrédulité générale à cette époque, et aujourd'hui que la situation de l'agriculture et la reconnaissance de la qualité de leurs produits semblent leur donner raison, ils ne souhaitent pas diffuser leurs savoir-faire. Ainsi, les élèves des écoles nationales d'industrie laitière ne connaissent rien de la spécificité de ces productions fromagères, les élèves des lycées agricole non plus.

Ces trois principaux résultats retenus par le GIS répondent aux soucis prioritaires des syndicats d'appellations d'origine contrôlée avec lesquels nous avons travaillé, mais ils ont également intéressé d'autres structures professionnelles, tels que le syndicat de la tomme de Savoie, de la tome des Bauges, et des techniciens qui travaillent parfois sur aucun de ces produits mais qui sont confrontés aux mêmes questions dans leur activité quotidienne. Cette recherche ne pourra certainement pas être appropriée par les acteurs locaux en quelques jours sur la base d'un document écrit ; c'est pour cela que nous envisageons aujourd'hui de poursuivre la valorisation et la diffusion de ces résultats durant plusieurs mois après l'achèvement du doctorat.

6.2.5.2. Pour une patrimonialisation sociale partagée

L'idée générale que nous proposons de développer au début de ce chapitre portait sur l'intérêt pour l'agriculture d'utiliser ces résultats pour son (re)positionnement au sein de la société, croisant la question du développement local. S'engageant dans un processus de

²⁴¹ Des initiatives de ce type ont déjà été conduites dans plusieurs établissements de la Région Rhône-Alpes, auxquelles nous avons d'ailleurs participé. Elles méritent certainement d'être renforcées car la formation est le lieu où les futurs techniciens peuvent s'interroger et être initiés à ces problématiques.

patrimonialisation, les hommes redéfinissent un contenu au local, ils tentent de recontextualiser leurs savoirs à partir d'une reconstruction de certains critères et repensent leurs relations avec l'extérieur. De cette façon, les hommes s'investissent dans une réévaluation de leur positionnement dans le temps et dans l'espace en y intégrant de nouveaux acteurs. Le développement local permet de mettre en perspective les spécificités culturelles des groupes sociaux qui viennent à se rencontrer et à échanger dans des lieux de médiation.

Dans ce renouvellement des expériences, les hommes d'ici s'appuient généralement sur des initiatives d'ailleurs. Les objets patrimoniaux, qui perdent on le sait leur fonction utilitaire mais qui sont investis de nouvelles valeurs, occupent une place tout à fait particulière : ils oscillent entre destruction et consécration ; ils sont parfois les catalyseurs d'une prise de conscience. Mais ces objets ne se transforment pas par hasard, ils ne viennent pas à occuper une place symbolique et emblématique à n'importe quel moment : généralement, le regard extérieur ou distant favorise cette mutation. Les productions fromagères des Alpes du Nord ont connu des périodes difficiles où elles périssaient ; sous l'action de quelques hommes, de quelques leaders faisant autorité encore aujourd'hui, "la société locale [s'est engagée] dans le « refus du déclin » par la patrimonialisation d'un objet" (Cercllet, 1998 : 16). Ces objets sont le fruit du travail des hommes, ils médiatisent les relations qu'ils entretiennent avec la nature et nous parlent de l'histoire de cette domestication. L'homme, loin d'être une abstraction, se constitue comme individu et comme être social, en s'appropriant et en se confrontant à ce monde matériel et doit donc prendre en compte ses lois de fonctionnement. Ainsi, les objets révèlent la façon dont les hommes envisagent leur *être-au-monde* et la patrimonialisation est une expression de cette conception : elle est une interprétation donnée à voir. C'est en ce sens que le patrimoine peut encourager la communication et l'intersubjectivité : il est par essence interrelationnel, il est créateur de lien social. L'ethnologue est parfois l'initiateur de ces nouveaux projets, mais il faut le plus souvent également l'adhésion d'un leader qui transmet les idées à l'ensemble de la communauté, une personne incontestée, légitimée et dont la parole fait autorité.

Ce vaste mouvement d'appropriation et de valorisation des attributs identitaires s'élargissant à des acteurs qui ne sont pas directement impliqués dans les systèmes de production favorise des projets de développement local. Selon Rautenberg, "il n'y a pas de modèle de développement local, mais une règle, celle du respect des différences entre les hommes et entre les territoires" (1998 : 22). En effet, construire un projet de développement local correspond d'abord à une valorisation des différences par rapport à d'autres, c'est éprouver la distance entre "eux" et "nous", c'est accompagner les transformations d'une société. Dans cette perspective, l'adhésion des populations locales à ces projets est l'une des conditions prioritaires pour leur réussite. Les stratégies de valorisation mises en place par les syndicats de défense des fromages AOC vont à l'encontre de ce que pensent les agriculteurs, ils ne se reconnaissent pas dans l'image qui est véhiculée. Les producteurs ont choisi d'autres stratégies, mais ces deux logiques tendent parfois à être en contradiction. Pour la pérennité de ces projets, il est essentiel de savoir qui les prend en charge, qui les fera vivre et surtout qui pourra les adapter aux transformations sociales à venir. Les questions posées par le GIS montrent que, pour

l'instant, les responsables professionnels ne se sentent pas encore prêts pour prendre toute la responsabilité de ces projets : ils estiment que ce n'est pas le rôle des syndicats de produits de s'investir dans ces démarches de développement. En outre, il n'est pas évident de considérer l'approche ethnologique du patrimoine avec autant de recul qu'ils le font pour des approches microbiologiques ou zootechniques. Ils font plus facilement appel à des spécialistes pour réfléchir aux conditions pour l'amélioration des performances laitières des vaches laitières ou pour les pratiques d'ensemencement. En revanche, l'ethnologue n'est pas légitime selon les acteurs locaux pour parler du patrimoine, car ce terme correspondrait à des éléments que ces acteurs connaissent, appréhendent quotidiennement, concrètement. Pourtant, les pouvoirs publics ne peuvent jouer le rôle des acteurs locaux et porter à eux seuls les projets et les faire vivre ; la situation n'est pas viable dans ce cas. Les opérations de développement ne doivent pas être menées par les institutions publiques, mais être au contraire appropriées et prises en charge par les acteurs locaux. Dans le cas contraire, les projets risquent d'échouer dès que les partenaires institutionnels se désengageront. C'est pour cela que nous avons titré "Pour une patrimonialisation sociale partagée". Localement, il est essentiel que des réseaux se formalisent, prennent forme et se mettent au jour. A l'heure actuelle, ces réseaux existent pour certains, mais ils ne sont pas pérennes. D'ailleurs, nombreux sont les producteurs à nous avoir sollicitée de façon informelle au cours des entretiens pour les aider à pérenniser leurs démarches. Aujourd'hui, ils ne veulent plus de conseils globaux, de méthodes de construction de projet standards. L'expérience montre qu'on ne peut pas penser ces initiatives en terme de produits touristiques mais qu'il s'agit bien de projets culturels. Les producteurs engagés dans l'accueil à la ferme travaillent depuis plusieurs années pour affiner leur démarche : ils construisent dans la longue durée de nouveaux réseaux, de nouvelles sociabilités avec les touristes, entre producteurs, avec les responsables locaux du tourisme, avec les artisans. Dans cette perspective, ces logiques collectives renforcent les identités tout en préservant – voire en valorisant – leurs différences. Si aujourd'hui des initiatives de valorisation du patrimoine émergent, c'est en partie parce que les hommes s'interrogent sur leur métier, sur leur origine et surtout sur leur avenir. L'agriculture alpine est au coeur de ces interrogations : elle prône depuis longtemps une agriculture basée sur la qualité mais elle est en son sein contradictoire ou en tout cas plurielle.

En outre, se pose la question de savoir s'il est pertinent de construire un projet avec les Suisses et les Italiens : en effet, dans la pratique, les relations des deux côtés de la frontière sont nombreuses et anciennes, les hommes se retrouvaient sur les alpages, les relations commerciales étaient riches tout au long de l'année. Politiquement, les discussions sont vives et la construction européenne alimente largement les débats : quelle est la place de l'agriculture alpine au sein de l'Europe ?

Par ailleurs, tout projet de développement devra s'intégrer dans une réflexion plus large qu'une réflexion strictement agricole : il concerne à la fois le tourisme, l'environnement, l'artisanat, etc. Dans un contexte où les processus de patrimonialisation permettent de légitimer des savoirs vernaculaires et où les hommes s'engagent dans une réflexion élargie de leur positionnement social, il est important de prendre en considération l'ensemble du territoire faisant sens pour les hommes qui y vivent.

Rautenberg précisait qu'un projet de développement doit être "le point de contact entre toutes les activités humaines : entre l'économique et le culturel, entre le patrimonial et l'innovation technologique, entre les paysages et les transformations de l'agriculture. La durée d'une opération tient souvent à la dynamique globale qu'elle a su insuffler à un territoire, à un groupe social" (1997 : 23). C'est à cette condition seulement que le projet peut vivre et répondre aux interrogations des hommes. Par-dessus tout, la durabilité du développement, au sein de laquelle la patrimonialisation joue un rôle essentiel, passe par une appropriation du passé, par la capacité à expliciter nos liens au temps et à l'espace. Nous l'avons vu, la mise en valeur collective des syndicats de produits tend à rompre avec cette continuité : les traces du passé semblent déconnectées du présent, elles sont difficilement appropriées par les praticiens, par l'ensemble des agriculteurs, fromagers, affineurs. Faire participer le patrimoine au développement doit apporter les conditions d'une réévaluation des liens spatiaux, temporels et entre les hommes pour associer préservation et valorisation de la diversité des identités. En ce sens, l'ethnologue doit se donner les moyens d'être légitimé dans ces projets. Le patrimoine demeure un objet que l'ensemble des acteurs sociaux veulent partager et revendiquent. Nous sommes bien là devant toute l'ambiguïté, par essence, de cette notion, une ambiguïté en quelque sorte originelle. La démarche anthropologique ne pourra être reconnue qu'à condition qu'elle soit valorisée comme un mode de connaissance parmi d'autres dont l'approche du patrimoine pourra être comprise et sera intelligible par des non spécialistes.

Conclusion

Ce doctorat est le fruit de trois années de recherche dans le cadre d'une Convention Industrielle de Formation par la Recherche, associant l'Université Lumière Lyon II et le Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord par l'intermédiaire de l'Union des Producteurs de Beaufort. Cette conclusion reprendra les principaux résultats du travail de recherche en les reliant aux questions traitées sur l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche ; à partir de cette expérience, nous proposerons des perspectives de recherche, à la fois sur des objets scientifiques et sur la pratique de l'anthropologie.

Le croisement des interrogations sociales émanant des professionnels agricoles et d'un champ disciplinaire traitant de la patrimonialisation du vivant nous a permis de construire une problématique sur la transformation des productions fromagères en objets culturels. Ces objets se prêtent particulièrement bien à une analyse anthropologique, notamment parce qu'ils associent du biologique et du culturel dans un contexte français et européen en pleine mutation. A travers ce doctorat, nous avons choisi d'approfondir l'analyse des processus de patrimonialisation du vivant. Les productions fromagères d'appellation d'origine contrôlée des Alpes du Nord, abondance, beaufort et reblochon, se sont avérées être des objets de recherche particulièrement riches pour traiter de cette question. Les travaux menés jusqu'à présent sur cette problématique montraient l'évolution de la notion de patrimoine, sa complexification au cours du temps et l'appropriation locale dont le patrimoine était l'objet ces dernières années. Les questionnements récents portaient sur la propriété intellectuelle des objets patrimoniaux, en particulier pour déterminer qui authentifient le caractère patrimonial de tel instrument de fabrication fromagère, meuble, savoir-faire, paysage, et à qui ils appartiennent.

L'apparition du vivant parmi les objets du patrimoine a soulevé de nouvelles interrogations, croisant notamment l'économique et le sanitaire. Notre travail a permis de montrer la pluralité des conceptions de la patrimonialité et la façon dont le patrimoine était convoqué par les acteurs pour construire des liens entre les temps et entre les espaces, pour construire un nouveau collectif, en quelque sorte pour se reconnaître entre soi et éprouver la différence avec l'autre. De notre point de vue, cette recherche vient conforter la légitimité des processus de patrimonialisation comme objet de recherche pour les ethnologues. L'interrogation des catégories vernaculaires et technico-scientifiques par l'intermédiaire du vivant permet de distinguer ce qui relève du sauvage et du domestique pour chaque acteur et témoigne de la manipulation de la notion de patrimoine comme outil des recompositions sociales et culturelles : le cas des nouveaux objets hybrides, à la fois naturels et profondément sélectionnés, sollicités pour asseoir l'identité des produits et auxquels on attribue de nouvelles fonctions, tel que l'ensemencement ou les races bovines abondance et tarentaise, est très révélateur de cette manipulation.

Par ailleurs, on constate aujourd'hui que le métier de chercheur ne se limite plus à un travail en laboratoire, déconnecté de toute préoccupation sociale, si tant est que cela ait été un jour le cas. Parmi les activités et les partenaires liés à la recherche scientifique, le chercheur est de plus en plus souvent confronté aux financeurs qui attendent en retour des réponses concrètes à leurs questions, de même que d'autres partenaires sociaux sont pressés d'avoir des outils opérationnels en main. Ainsi, nous inscrivons ce doctorat dans l'évolution de la profession, présentant à la fois une problématique de recherche mais également des pistes pragmatiques d'utilisation des résultats par les responsables professionnels agricoles. De notre point de vue, l'évaluation de la thèse doit porter sur l'ensemble des compétences acquises au cours du cursus universitaire, qui ne peuvent se limiter aux connaissances théoriques. Affirmer et démontrer que connaissance et praxis s'articulent dans le champ des représentations renforcent l'idée que le savoir scientifique n'échappe pas aux déterminations singulières des lieux sociaux qui le produisent.

Ainsi, nous avons présenté dans un premier temps le contexte et les enjeux de cette recherche pour faire état à la fois de nos discussions préalables avec les partenaires du Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord et pour montrer quelles étaient les attentes et les interrogations initiales. Deux thèmes principaux émergeaient : d'une part, le GIS soulignait la nécessité de caractériser les éléments participant à l'image des productions fromagères et mettait d'autre part en avant la préservation d'une relative cohérence dans les conditions de production du lait et de sa transformation en comparaison à d'autres produits qui utiliseraient de façon abusive les notions d'authenticité et de tradition. De façon générale, les professionnels agricoles s'inquiétaient du positionnement de leurs productions sur un marché agro-alimentaire de plus en plus concurrentiel. A la suite des travaux de recherche et développement menés depuis 15 ans par le GIS dans les disciplines agronomique, zootechnique ou microbiologique principalement, la profession agricole (syndicats de défense, organismes professionnels agricoles) demandait que soient abordés les aspects culturels des productions. Partant de l'idée que les fromages ne sont pas que des produits alimentaires, ils souhaitaient que les éléments qui fondent leur identité soient mis en évidence. Les questions soulevées par les partenaires du GIS Alpes du Nord intéressent directement l'ethnologue qui traite des

objets vivants, des savoir-faire et des modes de transmission des savoirs. En effet, les productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles sont des objets de recherche particulièrement intéressants puisqu'ils nous parlent des relations entre les hommes, de leur façon d'appréhender le temps et l'espace, de leur organisation sociale, de leurs représentations. Les rapports que les hommes entretiennent avec la nature sont révélateurs des modes de production élaborés historiquement et socialement codifiés. Les fromages des Alpes du Nord sont le fruit de systèmes de production que les hommes ont mis en place en s'adaptant aux conditions de la montagne et en développant des pratiques et des savoir-faire qu'ils se sont ensuite transmis au cours du temps. Les productions fromagères que nous avons étudiées font partie aujourd'hui de ce que l'on appelle communément les "produits de terroir" ; elles sont considérées par la société comme des produits "traditionnels", "patrimoniaux", "authentiques". Pour recontextualiser les demandes des professionnels, nous avons dans un premier temps retracer l'évolution de la notion de patrimoine et, dans un second temps, insistant sur l'approche du vivant par l'anthropologie des techniques, nous avons mis en perspective les attentes locales avec un questionnement plus global, donnant un éclairage particulier au contexte où a émergé la demande des acteurs sociaux. L'ensemble des discussions, des réunions et des documents à notre disposition, nous ont conduite à proposer ensuite une problématique portant sur les processus de patrimonialisation des productions fromagères d'appellation d'origine contrôlée dans les Alpes du Nord. Ce travail est organisé à partir de deux hypothèses centrales : tout d'abord, nous supposons que l'AOC, en tant que cadre structurant un système de production, interférerait avec le processus de patrimonialisation et qu'ainsi le patrimoine était mobilisé pour reconstruire les liens entre tradition et modernité. Par ailleurs, dans le prolongement de la première hypothèse, nous proposons de considérer l'appropriation de la dimension sociale du patrimoine par certains acteurs comme une réponse à l'absence de légitimité des savoirs et savoir-faire vernaculaires, à l'origine de l'élaboration de stratégies singulières de valorisation.

Partant d'une description contextualisée des trois fromages abondance, beaufort et reblochon, nous avons mis en évidence l'hétérogénéité des acteurs impliqués dans les systèmes de production et détailler les différentes fabrications. En outre, nous avons dégagé les principales stratégies de valorisation mises en oeuvre par les acteurs locaux, significatives des manières de traiter de l'histoire, des territoires et de la reproduction sociale. Nous avons insisté sur les relations que les hommes entretiennent avec les animaux et les formes d'ensemencement, deux exemples qui illustrent parfaitement les différents moyens d'action mis en oeuvre sur le vivant selon les représentations des acteurs et qui témoignent du poids des préconisations techniques dans les processus de patrimonialisation. Toute activité productive projetée dans le temps et dans l'espace une image concrète des rapports sociaux ; elle témoigne des systèmes de normes qui régulent l'ensemble des relations par quoi s'exprime la société. Ainsi les expériences menées par les syndicats de défense du beaufort et du reblochon dans le cadre de la mise en place d'un service technique interne encouragent un renouvellement des relations entre agriculteurs et techniciens. Ces initiatives soulignent une forme d'appropriation locale des normes exogènes, faisant jouer à ces dispositifs le rôle d'interfaces entre les savoirs. De cette façon, les hommes réévaluent les liens au lieu et au temps, ils redéfinissent les éléments qui donnent du sens à leurs actions interférant

avec le statut social de chacun. Les processus de patrimonialisation engendrent un changement de configuration des rapports de force entre les acteurs impliqués en même temps qu'ils complexifient et enrichissent le produit agricole : entre une patrimonialisation institutionnelle et une patrimonialisation sociale, les hommes manipulent à la fois le vivant et l'ordre social. Le statut des acteurs n'est jamais fixé et à travers ces dispositifs qui encouragent la rencontre, l'échange et la confrontation des savoirs et des représentations, les hommes s'approprient la dimension sociale du patrimoine. L'analyse des stratégies de valorisation, en particulier liées à l'agro-tourisme, éclaire cette idée : les producteurs invitent les touristes à devenir des acteurs de la patrimonialisation et cherchent à élaborer des références communes. On le voit bien, le patrimoine, par essence interrelationnel, est invoqué pour réunir la tradition et la modernité, le technique et le vivant. Toute société est en perpétuelle transformation et pour continuer à vivre et à se modifier, les hommes mettent en place des dispositifs aptes à pérenniser la culture, les savoirs, le sens, afin d'éviter les ruptures entre les générations. Lévi-Strauss insistait sur le fait que les sociétés conjugaient à chaque instant disparition et invention, qu'elles savaient créer selon Cerlet "des artifices pour masquer leur manquement à la perpétuation de l'ordre de son système" (1998 : 16). Cette situation engendre des comportements patrimoniaux où les hommes utilisent la patrimonialisation comme réponse à la décontextualisation des savoirs, en mettant en place des nouvelles stratégies de valorisation, en cherchant leur légitimité auprès d'autres acteurs. Cette interprétation permet de mettre en évidence deux façons de s'approprier la dimension patrimoniale des fromages : les producteurs, à travers l'accueil à la ferme, inventent une culture agro-touristique qui s'inscrit dans leur culture professionnelle alors que les responsables des syndicats de défense proposent une vision dualiste, basée sur un passé idéalisé et révolu, où la patrimonialité réside dans les objets anciens. De façon synthétique, il apparaît que le patrimoine est un vécu pour les uns, il est subi par les autres, il semble être approprié socialement par les uns et en partie figé institutionnellement par les autres. Chaque groupe d'acteurs se forge une antériorité en fonction des questions qu'il se pose aujourd'hui. En fait, agriculteurs et responsables professionnels ne réfléchissent pas à l'avenir des produits à la même échelle : leurs préoccupations sont similaires mais ils n'ont pas les mêmes interlocuteurs dans l'élaboration de leurs projets. Ainsi, les stratégies de valorisation nous révèlent la configuration des rapports de force et le positionnement des acteurs entre eux. Le patrimoine est mobilisé de façon différente pour prendre en charge la continuité. Pour autant, l'idée que "les fils engendrent leurs pères pour justifier les changements réels qu'ils apportent au système existant" (Pouillon, 1977 : 208) ne suffit pas à expliquer les phénomènes de patrimonialisation : les générations cohabitent ; elles co-construisent de nouveaux contenus aux liens au temps et à l'espace, elles partagent les savoirs et les savoir-faire. Dans ce processus, il ne s'agit pas de remettre en question un ordre établi, ni de redéfinir la place et le statut de chacun : il s'agit d'évaluer le rôle que doit jouer chaque acteur dans la reproduction sociale. Et les nouvelles stratégies de valorisation étudiées viennent conforter cette interprétation en ce sens que les générations partagent ces projets et réévaluent sans cesse la place des différents savoirs et leur légitimité au sein des systèmes de production.

A l'heure de l'écriture de la conclusion, il paraît indispensable de dresser en quelque sorte un bilan de l'expérience menée. Ce bilan, forcément partiel et à sens unique puisque

seul l'auteur s'exprime, est à plusieurs niveaux très largement positif. Tout d'abord, l'impératif d'explicitation accrue des méthodes et de la problématique à l'ensemble des partenaires du Groupement d'Intérêt Scientifique des Alpes du Nord, c'est-à-dire à la fois aux partenaires de la recherche et à ceux du développement, contraint l'ethnologue à la précision, à la rigueur extrême, à des exercices de pédagogie auxquels il n'aurait pas été confronté dans le cas d'une thèse classique. Par ailleurs, l'insertion dans une entreprise est particulièrement formatrice : réflexion sur la gestion du temps de travail, discussions dans le cadre de négociations salariales, amélioration de la vie collective (mise en place d'un service de documentation), etc. C'est l'occasion d'appréhender une sphère d'activité de la société peu présente dans la formation universitaire, même pour les stages qui sont le plus souvent menés au sein de structures culturelles ou patrimoniales, et non au sein d'entreprises privées. Un autre point vient conforter le bilan positif que nous dressons : l'originalité du cadre de travail a conduit à la mise en place d'un comité de thèse pluridisciplinaire, nous insérant ainsi dans les différents réseaux de chaque membre. Habituellement, les directions de thèse sont assurées par un directeur, parfois deux dans le cas d'une co-tutelle. Mais rarement un comité de thèse pluridisciplinaire n'a la charge d'un encadrement doctoral en anthropologie. Selon les sujets traités, cette organisation peut être très enrichissante dans l'apprentissage de l'étudiant. La formation doctorale et professionnelle s'évalue également à partir de l'inscription du doctorant dans des réseaux, l'amenant à publier, à communiquer dans des colloques ou des séminaires, à être sollicité sur des appels d'offre. De ce point de vue, nous avons bénéficié d'un encadrement riche, nous permettant de participer à diverses manifestations, de construire en quelque sorte notre identité de chercheur en nous confrontant à la vie de la recherche, à ses règles, à ses obligations. Enfin, le GIS s'est avéré être un lieu riche pour l'observation, l'expérimentation et la mise à l'épreuve de nos compétences, un promontoire permettant d'avoir une vision large et englobante tout autant qu'impliquée. Dans les sciences humaines, il est un lieu commun de dire que nous ne pratiquons pas d'expérimentation en laboratoire. La pertinence de nos travaux se confronte à la lecture critique de "nos pairs", mais également à l'épreuve du terrain, au jugement des acteurs sociaux, dans des situations concrètes, dans des processus en marche. A ce titre, la prudence de l'ethnologue est bien compréhensible – et indispensable, car il agit directement sur la culture. Néanmoins, accompagner les résultats d'une étude dans un processus de développement alimente également les problématiques de recherche et enrichit la réflexion théorique.

Même si nous soulignons avec conviction les éléments positifs de cette expérience et son caractère très stimulant puisqu'il s'agissait d'un défi à relever, les difficultés rencontrées ne sont pas à négliger, en particulier dans l'objectif de reproduire un tel partenariat pour une recherche ultérieure. La partie 6 de ce travail, "Une réflexion pragmatique sur l'implication de l'ethnologue dans son dispositif de recherche", a été rédigée avec la volonté de porter un regard distant et critique sur notre démarche, qui permette ensuite de tirer des enseignements pour extrapoler ce cadre à d'autres travaux. Il est d'ailleurs symptomatique de voir qu'en 1986 dans le *Journal des Anthropologues* se posaient déjà des questions sur les nouvelles formes de sollicitations que recevait l'ethnologie, science jeune, dont les acteurs sociaux commencent seulement à entrevoir ses apports. Piault écrivait à ce sujet que "dans l'état actuel des choses, l'anthropologie

est dans une situation éminemment paradoxale : d'un côté, elle est de plus sollicitée, pourvoyeuse de regards sur l'Autre en question, cet autre au-delà des frontières géographiques, sociales, morales, ou bien en deçà des constituants immédiats de la personne dans les sociétés dominantes ; de l'autre elle est considérée comme un divertissement d'esthètes entretenus alors qu'elle dévoile la multiplicité des logiques sociales qui ne sont pas l'expression d'une diversité curieuse et exotique mais démontrent la relativité des raisons d'Etat et la précarité des " sens " historiques" (1986 : 2). Ces réflexions sont récurrentes en ethnologie depuis de nombreuses années. Mais la discipline connaît en ce moment une lente transformation qui alimente les questionnements, les inquiétudes sur le devenir d'une science qui n'a pas encore trouvé toute sa place²⁴². Notre travail contribue à cette réflexion et apporte des éléments concrets de réponse pour encourager et faciliter l'implication des ethnologues dans ce cadre de travail.

L'expérience d'une convention industrielle de formation par la recherche a été très excitante, malgré les malentendus, les tensions, les désaccords. Elle nous a conduite à tester les limites de la discipline, à mettre à l'épreuve ses spécificités, à prendre des risques pour expliciter notre démarche. Convaincre de la pertinence d'une approche n'est pas chose facile. Nous avons expérimenté plusieurs façons de communiquer, de présenter, de restituer. Cette démarche n'a été possible que parce que le comité de thèse a véritablement joué son rôle de soutien, de garde-fous, de critique, d'incitateur. Par cette expérience, nous pouvons argumenter l'intérêt de notre démarche pour enrichir une problématique de recherche, pour construire et alimenter des questionnements scientifiques. Réfléchir à l'application des résultats et à leur utilisation par les destinataires des travaux participent de l'activité du chercheur. Ceci permet ensuite d'extrapoler un dispositif de recherche à un autre terrain.

Nous avons ouvert une piste, mais il reste encore beaucoup de chemin à parcourir d'une part pour que ces expériences gagnent une véritable légitimité tant auprès de la recherche que des acteurs locaux et d'autre part pour que les ethnologues soient en mesure d'y répondre. Les structures de recherche dans les sciences humaines et sociales ont conscience de ces enjeux pour les années à venir ; d'ailleurs, le département des Sciences de l'Homme et de la Société du CNRS invite très fortement les chercheurs à aller dans ce sens, soulignant que "s'ils ont pour mission principale d'oeuvrer à l'accroissement des connaissances dans chaque champ disciplinaire, il leur est également demandé d'ouvrir de nouveaux chantiers scientifiques, notamment en relevant le défi de l'interdisciplinarité, et d'apporter des réponses aux interrogations qui se font jour dans la société²⁴³." La question qui demeure est l'évaluation des moyens que l'on se

²⁴² L'exemple de la Semaine Européenne de la Science est significatif à cet égard. Cette manifestation rassemble encore essentiellement les sciences de la vie, les sciences physiques ou les sciences qui proposent des expérimentations ludiques aux visiteurs. Ces dernières années, différentes équipes de recherche ou associations se sont engagées dans cette manifestation pour faire connaître l'anthropologie à plus large public. C'est d'ailleurs pour cela que l'Association Rhône-Alpes d'Anthropologie a décidé cette année de s'investir avec d'autres partenaires des sciences humaines dans la Semaine Européenne de la Science, en proposant des animations sur des stands, en organisant un colloque, une conférence grand public, un concert, des projections de films ethnographiques. Le public est aussi à la source des demandes pour des études ethnologiques ; il est donc indispensable de faire valoir notre démarche et la spécificité de notre regard sur la société.

donne pour remplir ces objectifs et les risques que chaque chercheur est prêt à prendre. Aujourd'hui, les ethnologues s'interrogent sur l'avenir de leur profession, sur ses pratiques, ses démarches, ses spécificités. La discipline tend à se diversifier dans ses formes, renforçant de notre point de vue la nécessité d'une redéfinition du contenu des enseignements. En effet, nous avons montré tout au long de ce travail les difficultés que nous avons rencontrées. La formation en troisième cycle universitaire mériterait d'être plus souvent un espace où les ethnologues se confronteraient à d'autres sphères de la société que la sphère universitaire quel que soit le type de thèse en préparation. En outre, le travail en interdisciplinarité fait partie à notre sens de la formation des doctorants : se confronter aux autres disciplines permet d'affiner notre démarche, de mieux saisir ce qui fait la spécificité de l'anthropologie, d'éprouver les différences de méthodologie, d'appréhension du terrain et des acteurs locaux. Cette pratique de la recherche appuie l'idée que l'ethnologie est aujourd'hui un mode de connaissances parmi d'autres et il est important que tout soit mis en oeuvre pour qu'elle prenne toute la place qu'elle mérite au sein de nos sociétés. Pour aller dans ce sens, l'ethnologue sera amené à prendre des risques en se confrontant aux acteurs locaux, à leurs critiques, à leur méfiance, et il devra accepter de travailler à l'explicitation – et parfois à la défense – de la spécificité de sa démarche. En outre, le temps imparti à une étude est souvent court et contraint l'ethnologue à s'adapter à ces nouvelles conditions. Toutefois, la spécificité de l'anthropologie reposant sur une implication de longue durée sur un terrain, il s'agit également d'être en mesure de faire valoir cette méthodologie. L'ethnologie est un moyen, et non pas une finalité, et surtout un moyen parmi d'autres qui pourra être mobilisé, choisi, parmi plusieurs outils intellectuels possibles.

Parallèlement à la rédaction finale de ce doctorat, nous achevons la construction d'un projet de valorisation opérationnelle des résultats, avec l'ambition à moyen terme de développer un pôle de compétences en anthropologie. Cette expression, encore un peu vague, recouvre en fait la volonté partagée de transformer le savoir anthropologique en savoir-faire professionnel afin que la spécificité de notre démarche soit identifiée en tant que telle, notamment pour des projets de valorisation du patrimoine. Ce projet est une suite logique au travail entrepris dans la seconde moitié du contrat CIFRE : nous avons provoqué des réunions, des rencontres avec des structures de valorisation du patrimoine, nous avons répondu à leurs sollicitations (interventions en formation, publications dans des revues locales). Progressivement, l'ethnologue devient médiateur entre l'agricole et le patrimonial. C'est dans cette perspective que nous réfléchissons à ce projet, même si nous avons conscience de la difficulté de cette tâche²⁴⁴. En outre, une réflexion de fond a débuté sur l'encadrement technique, sur la place des techniciens, sur ce que les professionnels agricoles peuvent en attendre, et plus largement sur l'espace accordé aux différents savoirs des acteurs impliqués. Cette question est particulièrement difficile,

²⁴³ Extrait tiré du site Internet du Département des Sciences de l'Homme et de la Société du CNRS.

²⁴⁴ Actuellement, les interprofessions fromagères de l'AFTAIP ont demandé au SUACI Montagne de travailler sur une étude de faisabilité d'une Route des fromages dans les Alpes du Nord. Cette étude est réalisée par des ingénieurs en agriculture ; l'ethnologue n'est pour l'instant sollicité que pour alimenter en partie le contenu de ce projet. Cette action n'a pas encore à notre sens la dimension d'un projet culturel, elle demeure centrée sur l'agricole.

certainement plus que la valorisation du patrimoine, perçue comme extérieure aux acteurs, comme relevant de la communication et n'ayant pas d'implication directe sur les systèmes de production. Toutefois, cette réflexion n'est pas apparue *ex nihilo* au terme du doctorat. Nous avons accepté les sollicitations pour des interventions auprès de techniciens ; nous avons également des relations privilégiées avec certains d'entre eux, facilitant le dialogue et les échanges. Cette proximité dans le travail, au quotidien, est essentielle à notre sens pour encourager l'appropriation des résultats par les acteurs locaux.

Ce projet de pôle de compétences témoigne du chemin parcouru depuis 1997. Il y a encore peu de temps, un tel projet était difficilement envisageable. Pour autant, il reste encore beaucoup de travail à accomplir pour que l'anthropologie prenne la place qu'elle mérite au sein de ces structures de recherche et développement, pour que les acteurs locaux identifient précisément ce qu'ils sont en droit d'attendre d'une étude ethnologique et surtout pour qu'ils soient en mesure d'affiner leurs questionnements. Le projet, pour l'instant, concerne des actions de valorisation de nos résultats de thèse ; mais l'activité de recherche n'est pas pour autant écartée. Il s'agira plus tard d'envisager de nouvelles problématiques anthropologiques, une fois que les résultats auront été compris et appropriés par les destinataires.

Ce travail doctoral, au-delà des résultats et des pistes d'utilisation par les responsables professionnels, apporte d'une part des éléments de réflexion et de réponse sur la pratique de l'anthropologie et non sur l'anthropologie pratique et permet d'envisager d'autre part des applications pour la recherche elle-même et non des méthodes pour la recherche appliquée. A travers cette phrase, nous voulons insister sur le fait que cette thèse s'inscrit complètement dans les problématiques générales de l'anthropologie. Elle n'est ni en dehors, ni en décalage, mais bien au coeur et les résultats viennent enrichir la réflexion des grands thèmes de la discipline, tels ceux du temps, de la tradition, de la patrimonialisation, des savoir-faire et de leurs modalités de transmission.

Tout d'abord, l'analyse des processus de patrimonialisation met en lumière les différents modes d'appropriation et de manipulation du patrimoine par les acteurs locaux, parallèlement au rôle de l'ethnologue dans ces processus. Cet objet de recherche révèle les relations que les hommes tissent entre eux et avec le temps et l'espace, nous invitant à approfondir l'étude des stratégies qu'ils mettent en oeuvre pour assurer la reproduction sociale. En recontextualisant les questionnements des acteurs locaux, nous avons cherché à relier une analyse de la production patrimoniale au sein des groupes sociaux à l'idéologie qui a contribué à faire évoluer la notion de patrimoine depuis deux siècles en France et ailleurs. Cette approche représente la base à notre sens de l'analyse des *patrimoines sociaux* (Rautenberg). Argumentant l'idée que les acteurs locaux mobilisent le patrimoine en réponse à la décontextualisation des savoirs vernaculaires, nous avons fait apparaître la pluralité des conceptions de cette notion et la relativité du discours scientifique. En effet, tout groupe social élabore une mémoire collective et des règles sociales pour se perpétuer ; il s'appuie sur des objets ou des récits qui structurent et matérialisent leurs rapports au temps et à l'espace, sans pour autant être figés et consacrés dans un musée au titre du patrimoine national. Ces stratégies sont chargées de sens. Les hommes manipulent la matière première du patrimoine, outils, mythes,

savoir-faire, lieux, et réévaluent en permanence ce qui est digne d'être patrimonialisé et ce qui ne l'est pas. Les sociétés humaines font preuve de beaucoup d'ingéniosité et de créativité lorsqu'il s'agit de prendre en charge la continuité : permettre le changement et l'innovation tout en préservant le noyau de la tradition et le sens des pratiques. Les concepts de patrimoine et de patrimonialisation en anthropologie sont particulièrement opérants pour comprendre et interpréter les transformations sociales qui se passent sous nos yeux aujourd'hui. Le regard de l'ethnologue est d'autant plus pertinent que son travail ethnographique constitue une base à la fois très fine, détaillée et indispensable pour une analyse plus large des choix et des orientations des communautés humaines.

L'expérience d'une convention industrielle de formation par la recherche a permis de révéler à quel point l'ethnologue participe à cette évolution, il n'est pas déconnecté de la réalité sociale, il provoque des interrogations et suscite des attentes. Il est bien au coeur des processus et son *regard éloigné* doit lui permettre de faire émerger les tensions et les enjeux. Sa pertinence se situe dans les apories du langage et de l'action et l'implication agit comme un moyen d'atteindre au plus proche le sens des stratégies et des logiques des hommes.

Nous envisageons de poursuivre l'analyse des processus de patrimonialisation du vivant dans la mesure où l'on voit bien que ces processus correspondent au passage d'un objet agricole – que l'on peut qualifier de "technique" – à un objet culturel dont on doit faire émerger le sens. Ces processus ont lieu dans un contexte où ces objets-fromages "locaux" deviennent de plus en plus "globaux" en s'inscrivant dans de nouveaux circuits de commercialisation et bénéficiant de campagnes marketing. Il s'agit aujourd'hui d'approfondir l'idée que le patrimoine n'est pas en dehors de l'économie, car les hommes ne patrimonialisent pas pour rien : ils attendent en retour une plus-value, une valeur ajoutée, à la fois culturelle, économique, sociale. Ils mettent en oeuvre dans leurs stratégies des passerelles entre ces différents champs. Ils n'ont pas la volonté de tenir leurs produits et leurs savoir-faire à l'écart des circuits économiques modernes ; ils cherchent à développer des logiques qui préservent le sens et l'identité de ces objets. Il serait intéressant de poursuivre l'analyse des formes locales d'institutionnalisation de l'histoire, avec en perspective la délocalisation des pouvoirs de décision et la place croissante des Régions dans la construction européenne. Il existerait un déplacement des dispositifs de décision politique avec un exercice du pouvoir localisé. Les sollicitations sans précédent du patrimoine – dont les multiples projets de valorisation en sont la preuve – mériteraient une analyse pour dégager les conditions de construction de cette politique patrimoniale locale, révélatrice de la manière dont les hommes veulent se mettre en scène, des savoirs et savoir-faire qu'ils souhaitent transmettre, à qui ils les destinent et les formes d'innovation qu'ils choisissent d'intégrer. Une étude fine des pratiques et des relations entre les acteurs impliqués permettrait de mettre en lumière les systèmes de représentations et la place du vivant au sein des communautés et de leurs projets collectifs.

Liste des abréviations

Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord

AFP	Association foncière pastorale
AFTAIp	Association des appellations fromagères des territoires rhône-alpins
AIP	Action incitative programmée
ANAOF	Association nationale des appellations d'origine fromagères
ANDA	Agence nationale du développement agricole
ANRT	Association nationale de la recherche technique
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
APAF	Association des producteurs d'abondance fermier
APSONAT	Appropriation et socialisation de la nature
ARASSH	Agence Rhône-Alpes pour les sciences sociales et humaines
AS	Attestation de spécificités
AVD	Association des vendeurs directs
BCMA	Bureau commun des machinistes agricoles
CALIV	Coopérative laitière intercommunale de Vacheresse
CALVA	Coopérative agricole laitière de la Vallée d'Aulps
CEE	Communauté économique européenne
CEMAGREF	Centre d'études sur le machinisme agricole, génie rural eaux et forêts
CETA	Centre d'études techniques agricoles
CIAE	Commission inter-organismes agriculture et environnement
CIFRE	Convention industrielle de formation par la recherche
CNLC	Commission nationale des labels et des certifications
CNPL	Comité national des produits laitiers
CNRS	Centre national de la recherche scientifique
CREA	Centre de recherches et d'études anthropologiques
DDAF	Direction départementale de l'agriculture et de la forêt
DEA	Diplôme d'études approfondies
DDCCRF	Direction départementale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes
DGCCRF	Direction générale de la consommation, de la

AFF	Association foncière pastorale
	concurrence et de la répression des fraudes
DRAC	Direction régionale des affaires culturelles
DRAF	Direction régionale de l'agriculture et de la forêt
DSA	Direction des services agricoles
DSV	Direction des services vétérinaires
FDCL	Fédération départementale des coopératives laitières
FFPN	(Vache) Française frisonne pie noire
FNAOC	Fédération nationale des appellations d'origine contrôlée
FNCETA	Fédération nationale des centres d'études techniques agricoles
FNCL	Fédération nationale des coopératives laitières
FNGVA	Fédération nationale des groupements de vulgarisation agricole
FNSEA	Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles
FRGEDA	Fédération régionale des Groupements d'études et de développement agricole
GAEC	Groupement agricole d'exploitation en commun
GDA	Groupement de développement agricole
GEDA	Groupement d'études et de développement agricole
GIDA	Groupement intercommunal de développement agricole
GIS Alpes du Nord	Groupement d'intérêt scientifique des Alpes du Nord
GVA	Groupement de vulgarisation agricole
IA	Insémination artificielle
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national des appellations d'origine
INRA-SAD	Institut national de la recherche agronomique – systèmes agraires et développement
ITG	Institut technique du gruyère
ONILAIT	Office national interprofessionnel du lait
OPA	Organisme professionnel agricole
PIDA	Programme intégré de développement agricole
POS	Plan d'occupation des sols
SAU	Surface agricole utile
SDB	Syndicat de défense du beaufort
SICA	Société d'intérêt collectif agricole
SIFA	Syndicat interprofessionnel du fromage abondance

Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord

AFP	Association foncière pastorale
SIR	Syndicat interprofessionnel du reblochon
SLHS	Société laitière des Hauts de Savoie
STH	Surface toujours en herbe
STI	Service technique interprofessionnel
SUACI Montagne	Service d'utilité agricole à compétences interdépartementales montagne
SUAD	Service d'utilité agricole de développement
TRAME	Tête de réseau pour l'appui méthodologique aux entreprises
UPB	Union des producteurs de beaufort
UPRA	Union pour la promotion de la race
UPRF	Union des producteurs de reblochon fermier

Bibliographie sélective

- AGIER Michel, "Ni trop près ni trop loin. De l'implication ethnographique à l'engagement intellectuel", *Gradhiva*, 21, EHESS, 1997, pp. 69-76.
- AKRICH Madeleine, "Comment sortir de la dichotomie technique / société. Présentation des diverses sociologies de la technique", in Latour B., Lemonnier P. (dir), *De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques*, Paris, La Découverte, 1994, pp. 105-131.
- AKRICH Madeleine, "Comment décrire les objets techniques ?", *Techniques et culture*, 9, 1987, pp. 49-63.
- ALLAIRE Gilles, HUBERT Bernard, LANGLET Alain (eds), *Nouvelles fonctions de l'agriculture et de l'espace rural. Enjeux et défis identifiés par la recherche*, INRA, Actes du colloque de Toulouse, 17-18 décembre, 1996, 313 p.
- ALBERT Jean-Pierre, "Comment justifier une interprétation", in Althabe G., Fabre D., Lenclud G., *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH, cahier 7, 1992, pp. 139-151.
- ALTERNATIVES RURALES, *Culture et territoires vivants*, 51, printemps 1993.
- ALTHABE Gérard, "Ethnologie du contemporain et enquête de terrain", *Terrain*, 14, 1990 pp. 126-131.
- ALTHABE Gérard, FABRE Daniel, LENCLUD Gérard, *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH, cahier 7, 1992, 257 p.
- ARBOS Philippe, *La vie pastorale dans les Alpes françaises. Etude de géographie humaine*, Thèse pour le doctorat ès Lettres présenté à la faculté des Lettres de l'Université de Grenoble, Paris, A. Colin, 1922, 712 p.
- AUDIOT Annick, *Races d'hier pour l'élevage de demain*, Paris, INRA, 1995, 229 p.
- AUGE Marc, *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Paris, Aubier, 1994, 195 p.
- AUGE Marc, *Non lieux. Introduction à l'anthropologie de la sur-modernité*, Paris, Seuil, 1992, 152 p.
- AUGE Marc, "Qui est l'autre ? Un itinéraire anthropologique", *L'Homme*, 103, 1978, pp. 7-26.
- BABELON Jean-Pierre, CHASTEL André, *La notion de patrimoine*, Paris, Liana Levi, 1994, 142 p.
- BARE Jean-François (dir), *Les applications de l'anthropologie. Un essai de réflexion collective depuis la France*, Paris, Karthala, 1995, 282 p.
- BARRAU Jacques, "L'ethnobotanique au carrefour des sciences naturelles et des sciences humaines", *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 118, 1971, pp. 237-248.
- BASTARD Gérard, BLANC René, VOISIN Maurice, *Le reblochon de la Vallée de Thônes. Chevrotins, tommes, persillés*, Revue Annuelle proposée par les Amis du Val de Thônes, 12, Thônes, Amis du Val de Thônes ed., 1987, 130 p.
- BASTIDE Roger, *L'anthropologie appliquée*, Paris, Payot, 1971, 247 p.
- BAYLE Dominique, HUMEAU Marie-Sophie, "Identifier vos ressources touristiques", in *Valoriser le patrimoine de sa commune par le tourisme culturel*, Paris, Moniteur ed., 1992, pp. 23-30.

- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, "Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences", in D. Poulot (ed), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998a, pp. 159-170.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, "Terroirs, produits et enracinement", in *Pour une anthropologie impliquée : argumentations face aux extrémismes*, Lyon, ARA ed., 1998b, pp. 16-17.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, "Patrimoine et modernité : les produits de terroir sous les feux de la rampe", *Journal des anthropologues*, 74, 1998c, pp. 47-66.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, (dir), *Les produits de terroir en Europe du Sud : caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité ; Stratégies de valorisation*, Rapport final, Bruxelles, Commission européenne, Direction générale de l'Agriculture, 1998d, 1993-1997.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, "La reconnaissance juridique des productions de "terroir" : comment traiter le culturel ?", in Casabianca F., Valceschini E., (eds), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Rapport final de AIP "Construction sociale de la qualité", Paris, INRA-SAD, 1996, pp. 138-141.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, "Lieux, temps et preuves : la construction sociale des produits de terroir", *Terrain*, 24, 1995, pp. 153-164.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, "Ressources des terroirs et diversité bioculturelle ; perspectives de recherche", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, Nouvelle série, Vol.XXXVI, 2, 1994, pp. 87-91.
- BOISARD Pierre, 1992, *Le camembert, mythe national*, Paris, Calmann Lévy, 513 p.
- BOISARD Pierre, LETABLIER Marie-Thérèse, "Le camembert : normand ou normé. Deux modèles de production dans l'industrie fromagère", Paris, *Cahiers du CEE*, 30, "Entreprises et produits", 1987, pp. 1-29.
- BONNIEL Jacques, "La sagesse et la sagacité", *Terrain*, 6, 1986, pp. 25-35.
- BONTE Pierre, "Les civilisations nomades", *La Recherche*, 53, 1975, pp. 130-140.
- BONTE Pierre, IZARD Michel, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991, 755 p.
- BOURDIN Alain, *Le patrimoine réinventé*, Paris, PUF, 1984, 240 p.
- BOURG Dominique, *L'homme artifice. Le sens de la technique*, Paris, Gallimard, 1996, 351p.
- BOYER Pierre, "Tradition et vérité", *L'Homme*, 97-98 (1), 1986, pp. 309-329.
- BROMBERGER Christian, CHEVALLIER Denis, "Carrières d'objets", in Ch. Bromberger, D. Chevallier, *Carrières d'objets. Innovations et relances*, Paris, MSH, Cahier 13, 1999, pp. 1-16.
- BROMBERGER Christian, "L'ethnologie de la France et ses nouveaux objets. Crise, tâtonnements et jouvence d'une discipline dérangement", *Ethnologie française*, 3, tome XXVII, 1997, pp. 294-313.
- BROMBERGER Christian, "Technologie et analyse sémantique des objets : pour une sémio-technologie", *L'Homme*, 19 (1), 1979, pp. 105-107.

- BROMBERGER Christian, "Les Savoirs des autres", *Terrain*, 6, 1986, pp. 3-5.
- BROWN David, "Des faux authentiques. Tourisme versus pèlerinage", *Terrain*, 33, 1999, pp. 41-56.
- BRUSSET Bénédicte, DELCROIX Françoise, RAFRANSOA Zoary, "Anthropologie et développement : un marché de dupes. Réflexions autour d'une étude sur les micro-entreprises", *Journal des anthropologues*, 66-67, 1996, pp. 235-246.
- BURLEREAUX Guy, *Du terroir au territoire. L'Appellation d'origine Beaufort*, Mémoire de DEA "Gestion des espaces montagnards", Institut de géographie Alpine, Grenoble, 1994, 94 p. + annexes.
- BURGAT Françoise, "Réduire le sauvage", *Etudes rurales*, 129-130, 1993, pp. 179-188.
- BUTTIN Jean, *Etude juridique sur les fruits communs dans les montagnes de Tarentaise*, Thèse pour le doctorat, Faculté de Droit de l'Université de Grenoble, 1943, 115p.
- CADORET Alain (dir), *Chasser le naturel...*, Paris, EHESS, Cahiers des études rurales, 5, 1988, 157 p.
- CALLON Michel, *La science et ses réseaux*, Paris, La Découverte, 1989, 214 p.
- CAPDEVIELLE Jacques, *Le fétichisme du patrimoine*, Paris, Presse de la Fondation nationale des Sciences Politiques, 1986, 378 p.
- CARETTE Jeanne, "L'âne porte-parole du penseur", in B. Lizet, G. Ravis-Giordani (dir), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, CTHS, 1995, pp. 305-317.
- CASABIANCA François, VALCESCHINI Egizio (eds), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Rapport final de l'AIP "Construction sociale de la qualité", Paris, INRA – SAD, 1996, 344 p.
- CASTORIADIS Cornelius, "La technique", *Encyclopédia Universalis*, 1989, pp. 123-129.
- CATALGIRONE Benedetto, "Deux modèles d'objectivation en ethnographie : le *Manuel d'Ethnographie* de Marcel Mauss et la *Méthode de l'Ethnographie* de Marcel Griaule", *Europaea*, 1 – 1, 1995, pp. 23-38.
- CERCLET Denis, "L'objet comme langage : voir les objets comme des faits sociaux", *Info CREA*, Université Lumière, 1998a, pp. 12-17.
- CERCLET Denis, "Patrimoine", in *Pour une anthropologie impliquée : argumentations face aux extrémismes*, Lyon, ARA ed., 1998b, pp. 10-11.
- CHEVALLIER Denis, CHIVA Isac, DUBOST Françoise, "L'invention du patrimoine rural", in D. Chevallier (dir), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Paris, Autrement, 194, 2000, pp. 11-56.
- CHEVALLIER Denis (dir), *Savoir faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*, Paris, MSH, 1991a, 265 p.
- CHEVALLIER Denis, "Des savoirs efficaces", *Terrain*, 16, 1991b, pp. 5-11
- CHEVALLIER Denis, CHIVA Isac, "L'introuvable objet de la transmission", in D. Chevallier, *Savoir et pouvoir transmettre*, Paris, MSH, 1991, 265 p.
- CHIVA Isac, *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, Rapport présenté à M. J. Toubon, Ministre de la Culture et de la Francophonie, 1994, 141 p.

- CHIVA Isac, "Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France", *Encyclopedia Universalis, Symposium*, 1990, pp. 229-241.
- CHOAY Françoise, *L'allégorie du patrimoine*, Paris, Seuil, 1992, 279 p.
- COLLOMB Gérard, *Du bon usage de la montagne. Touristes et paysans*, Paris, L'Harmattan, 1989, 207 p.
- COMPTIER Géraldine, *Le système fromager de la vallée de Thônes (Haute-Savoie). Produit de terroir et patrimonialisation*, Mémoire de maîtrise d'ethnologie, Université Lumière Lyon II, 1995, 185 p. + annexes.
- CRESSWELL Robert, *Prométhée ou Pandore ? Propos de technologie culturelle*, Paris, Kimé, 1996, 393 p.
- CRESSWELL Robert, "Recherche et développement : confrontation ou accord ?", *Journal des Anthropologues*, 20, 1986, pp. 43-47.
- CUECO Henri, "Approches du concept de paysage", *Milieus*, 7-8, 1981-1982, pp. 16-125.
- CUISENIER Jean, *La tradition populaire*, Paris, PUF, 1995, 126 p.
- DARRE Jean-Pierre, *L'invention des pratiques dans l'agriculture. Vulgarisation et production locale de connaissance*, Paris, Karthala, 1996, 194 p.
- DAVALLON Jean, "Les chemins de la mémoire. Réflexions pour une approche sémiotique des circuits culturels", *Actes des Rencontres de l'ARA "Patrimoine ethnologique et tourisme. A propos des circuits culturels"*, Chambéry, 24-25 mars, 1998, pp. 25-35.
- DAVALLON Jean, "Produire les hauts lieux du patrimoine", in A. Micoud (textes rassemblés par), *Des hauts-Lieux. La construction sociale de l'exemplarité*, Paris, CNRS, 1991, pp. 85-102.
- DAVALLON Jean, MICOUD André, TARDY Cécile, "Vers une évolution de la notion de patrimoine ? Réflexions à propos du patrimoine rural", in D. Grange et D. Poulot (dir), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, PUG, 1995, pp. 195-205.
- DAVEAU Suzanne, *Les Régions frontalières de la montagne jurassiennes*, Lyon, Etude de Géographie humaine, Publication Hors Série de la Revue de Géographie de Lyon, IER, 1959, 345 p.
- DE CERTEAU Michel, *La culture au pluriel*, Paris, Plon, 1974, 313 p.
- DEFFONTAINES Jean-Pierre, PETIT Michel, "Comment étudier les exploitations agricoles d'une région ? Présentation d'un ensemble méthodologique", Paris, *Etudes et Recherches du SAD*, 1985, 47 p.
- DEFORGE Yves, "La transmission et la préservation des savoir-faire et les enseignements techniques" in D. Chevallier (dir), *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, MSH, 1991, pp. 197-216.
- DESJEUX Dominique, "Qu'est-ce qu'une anthropologie professionnelle des sociétés contemporaines ?", *Journal des Anthropologues*, 35, 1989, pp. 17-23.
- DELBOS Geneviève, "Dans les coulisses du patrimoine", in D. Chevallier (dir), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Paris, Autrement, 194, 2000, pp. 97-128

- DELBOS Geneviève, "Eux ils croient... nous on sait...", *Ethnologie française*, 3, 1993, pp. 367-383.
- DELBOS Geneviève, JORION Paul, *La Transmission des savoirs*, Paris, MSH, 1984, 310 p.
- DELFOSSÉ Claire, LETABLIÉ Marie-Thérèse, *Le transport des savoirs traditionnels dans l'univers industriel*, SEGESA, Centre d'Etudes et de l'Emploi, Ministère de la Culture, 1994, 111 p.
- DELFOSSÉ Claire, *La France fromagère*, Paris, Thèse de III^e cycle, Université de Paris I, Panthéon-Sorbonne, 1992, 4 volumes.
- DELFOSSÉ Claire, LETABLIÉ Marie-Thérèse, "Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain", in Ch. Bromberger, D. Chevallier (dir), *Carrières d'objets. Innovations et relances*, Paris, MSH, 1999, pp. 161-180.
- DESCOLA Philippe, *La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, MSH, 1986, 450 p.
- DEVEREUX Georges, *De l'angoisse à la méthode dans les sciences du comportement*, Paris, Aubier, 1980, 474 p.
- DIGARD Jean-Pierre, "Les nouveaux animaux dénaturés", *Etudes rurales*, 129-130, 1993, pp. 169-178.
- DIGARD Jean-Pierre, *L'homme et les animaux domestiques*, Paris, Fayard, 1990, 325 p.
- DION Roger, *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*, Paris, Payot, 1990 [Recueil de textes extraits de diverses revues, 1936-1961], 294 p.
- DODIER Nicolas, BASZANGER Isabelle, "Totalisation et altérité dans l'enquête ethnographique", *Revue Française de Sociologie*, Vol. XXXVIII, 1997, pp. 37-66
- DUBOIS Marion, *Diversité et évolution des pratiques pastorales sur les alpages laitiers des Alpes du Nord*, Mémoire d'ingénieur, ENESAD, CEMAGREF, INRA-SAD, GIS Alpes du Nord, 1996, 55 p. + annexes.
- ELLUL Jacques, *La technique ou l'enjeu du siècle*, Paris, Economica, 1990 [1960], 423 p.
- ELLUL Jacques, *Le bluff technologique*, Paris, Hachette, 1988, 489 p.
- ELLUL Jacques, *Le système technicien*, Paris, Calmann-Lévy, 1977, 361p.
- ENQUETE, "Usages de la tradition", 2, 1996.
- ETHNOLOGIE FRANÇAISE, "Culture matérielle et modernité", 1, 1996.
- ETHNOLOGIE FRANÇAISE, "Le vertige des traces. Patrimoines en question", 1, 1995.
- ETUDES RURALES, "De l'agricole au paysage", 121-124, 1991.
- FABRE Daniel, "L'ethnologue et ses sources", in Althabe G., Fabre D., Lenclud G., *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH, 1992, pp. 41-53.
- FABRE-VASSA Claudine, FABRE Daniel, "L'ethnologie du symbolique en France : situation et perspectives", in Chiva I., Jeggle U., *Ethnologies en miroir. La France et les pays de langue allemande*, Compte-rendu du colloque "Ethnologie française, Mitteleuropäische Volkskunde", Bad Homburg, 12-15 décembre 1984, Paris, MSH, 1987, pp. 123-138.

- FAURE Muriel, "Vachement anachroniques ? Les races animales locales sollicitées pour asseoir l'identité des systèmes fromagers alpins", *GIS Info*, 7, 2000, p. 3.
- FAURE Muriel, "Du produit agricole "affiné" en objet culturel : le fromage beaufort dans les Alpes du Nord", *Terrain*, 33, 1999a, pp. 81-92.
- FAURE Muriel, "Regard sur la pratique anthropologique au sein d'une structure de recherche et développement", *Performances humaines et techniques*, 101, 1999b, pp. 12-17.
- FAURE Muriel, "Connaître pour valoriser : une ethnologue au pays des fromages", *GIS-Infos*, 3, 1999c, p. 3.
- FAURE Muriel, "Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord : savoirs et pratiques techniques", *Revue de Géographie Alpine*, 4, 1998, pp. 51-60.
- FAURE Muriel, "Délimitation et spécificités : le cas des fromages abondance et raschera", *Agricultura y sociedad, Los productos de la tierra en la Europa del Sur*, n°80-81, juillet-décembre, Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación, Madrid, 1996a, pp. 289-312.
- FAURE Muriel, *Délimitation, spécificités et stratégies de valorisation. Le cas des fromages abondance et raschera*, Mémoire de DEA de Sociologie et Sciences Sociales, Université Lumière Lyon II, 1996b, 99 p. + annexes.
- FAVRET-SAADA Jeanne, "Les culottes Petit Bateau", *Gradhiva*, 3, 1987, pp. 19-31.
- FOX Renée C., *Experiment perilous*, Philadelphia, University of Pennsylvania, 1974 [1959], 243 p.
- FRANCASTEL Pierre, *Etudes de sociologie de l'art*, Paris, Denoël, 1970, 256 p.
- FRIEDBERG Claudine, "Diversité, ordre et unité du vivant dans les savoirs populaires", *Nature, Science, Société*, vol. 5, 1, 1997, pp. 5-17.
- FRIEDBERG Claudine, "Représentation, classification : comment l'homme pense ses rapports au milieu naturel", in Jollivet M. (dir), *Sciences de la nature, Sciences de la société. Les passeurs de frontières*, Paris, CNRS, 1992, pp. 357-371.
- FRITSCH Philippe (dir), *L'activité sociale normative. Esquisses sociologiques sur la production sociale des normes*, Paris, CNRS, 1992, 141 p.
- GADREY Jean, CUVELIER Philippe, TORRES Emmanuel, *Patrimoine, modèles de tourisme et développement local*, Paris, L'Harmattan, 1994, 223 p.
- GADAMER Hans-Georg, *Vérité et méthode. Les grandes lignes d'une herméneutique philosophique*, Paris, Seuil, 1976 [1960], 326 p.
- GAST Marceau, "Questions et problématiques que pose la confrontation de la recherche au développement", *Journal des Anthropologues*, 20, 1986, pp. 83-93.
- GEERTZ Clifford, *Savoir local, savoir global*, Paris, PUF, 1983, 293 p.
- GIS Alpes du Nord, *L'alimentation des vaches laitières dans les Alpes du Nord*, Chambéry, 1995, 74 p.
- GIS Alpes du Nord, *Qualité du lait et des fromages*, Chambéry, 1996, 89 p.
- GOODY Jack, *La logique de l'écriture. Aux origines des sociétés humaines*, Paris, Colin, 1986, 196 p.
- GOODY Jack, *La raison graphique. La domestication de la pensée sauvage*, Paris,

- Minuit, 1977, 275 p.
- GRANGE Daniel Jean, "Avant-propos", in Grange D.J., Poulot D., *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, Centre de recherche de l'histoire de l'Italie et des pays alpins (ed), 1997, pp. 3-5.
- GRIAULE Maurice, *Méthode de l'Ethnographie*, Paris, PUF, 1957, 228 p.
- GUERIN Marie-Anne, "Ferment de la modernité et de la tradition : la tome des Bauges", in N. Stäubletercier, I. Rabout-Schüle (dir), *Ferments en folie*, Fondation Alimentarium, Catalogue d'exposition, Vevey, 1999, pp. 206-211.
- GUESNIER Bernard, "Le patrimoine, une valorisation touristique à haut risque. De la démarche prospective appliquée à la valorisation du patrimoine", *Prospective et tourisme, Cahiers Espace*, 1996, pp. 122-132
- GUILLAUME Marc, *La politique du patrimoine*. Paris, Galilée, 1980, 196 p.
- GUILLE-ESCURET Georges, "Les verrous de la culture et la dérive des idées", in Jamard J.-L., Montigny A., Picon F.-R., *Dans le sillage des techniques*, Paris, L'Harmattan, 1999, pp. 173-193.
- GUILLE-ESCURET Georges, *L'anthropologie, à quoi bon ?*, Paris, L'Harmattan, 1996, 318 p.
- GUILLE-ESCURET Georges, *Les sociétés et leur nature*, Paris, Colin, 1989, 182 p.
- HABERMAS Jürgen, *La technique et la science comme "idéologie"*, Paris, Gallimard, 1996, 211 p.
- HABERMAS Jürgen, *Morale et communication. Conscience morale et activité communicationnelle*, Paris, Ed. du Cerf, 1991, 213 p.
- HALBWACHS Maurice, *La mémoire collective*, Paris, PUF, 1968.
- HAUDRICOURT André-Georges, *La technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, MSH, 1987, 343 p.
- HAUDRICOURT André-Georges, "Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui", *L'Homme*, II, 1962, pp. 40-50.
- HAUDRICOURT André-Georges, HEDIN Louis, *L'homme et les plantes cultivées*. Paris, Métailié, 1987 [1943], 281 p.
- HERMITTE Marie-Angèle, "L'animal à l'épreuve du droit des brevets", *Natures, Sciences, Sociétés*, 1, 1993, pp. 47-55.
- HERVIEU Bertrand, "L'Impératif territorial", *Sciences Humaines*, 4, 1994, pp. 15.
- HERVIEU Bertrand, *Les champs du futur*, Paris, Bourin, 1993, 172 p.
- HOBSBAWM Eric, RANGER Terence (dir), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Canto, 1983, 322 p.
- HOVANESSIAN Martine, DELUZ Ariane, "Introduction", *Journal des Anthropologues*, 75, 1998, pp. 7-10.
- JAMARD Jean-Luc, *Anthropologies françaises en perspective : presque sciences et autres histoires*, Paris, Kimé, 1993, 285 p.
- JAMARD Jean-Luc, MONTIGNY Anie, PICON François-René, *Dans le sillage des techniques*, Paris, L'Harmattan, 1999, 572 p.

- JEUDY Henri-Pierre, Rapport de conjoncture 1992. Patrimoines, cultures et sociétés, Paris, CNRS, 1993a.
- JEUDY Henri-Pierre, "Fétichisme du patrimoine", Libération, 23 décembre, 1993b, p. 5.
- JEUDY Henri-Pierre (dir), Patrimoines en folie, Paris, MSH, 1990, 297 p.
- JEUDY Henri-Pierre, Mémoires du social, PUF, Paris, 1986, 171 p.
- JODELET Denis, (dir), Les Représentations sociales, Paris, PUF, 1991, 447 p.
- JOLLIVET Maurice (dir), Sciences de la nature, Sciences de la société. Les passeurs de frontières, Paris, CNRS, 1992, 589 p.
- JORION Paul, "Reprendre à zéro", L'Homme, 97-98, 1986, pp. 299-308.
- JOURNAL DES ANTHROPOLOGUES, "Anthropologie, entreprises et entrepreneurs", 66-67, 1996.
- JUILLERAT Bernard, "Rationalité technique et logique symbolique : de l'essartage au mythe en Nouvelle-Guinée", in Jamard J.-L., Montigny A., Picon F.-R., Dans le sillage des techniques, Paris, L'Harmattan, 1999, pp.195-224.
- LAPLANTINE François, La description ethnographique, Paris, Nathan, 1996, 128 p.
- LARRERE Catherine, LARRERE Raphaël, Du bon usage de la nature. Pour une philosophie de l'environnement, Paris, Aubier, 1997, 355 p.
- LARRERE Raphaël, "Enquête sur la singularité des lieux", in A. Micoud (textes rassemblés par), Des hauts-Lieux. La construction sociale de l'exemplarité, Paris, CNRS, 1991, pp. 33-52.
- LATOUR Bruno, "Lettre à mon ami Pierre sur l'anthropologie symétrique", Ethnologie française, "Culture matérielle et modernité", 1, 1996, pp. 32-37.
- LATOUR Bruno, Le métier de chercheur, regard d'un anthropologue, Paris, INRA, coll. Sciences en questions, 1995, 95 p.
- LATOUR Bruno, Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique, Paris, La découverte, 1991, 211 p.
- LATOUR Bruno, Les microbes, guerre et paix, Paris, Métailié, coll. Pandore, 1984, 281 p.
- LATOUR Bruno, LEMONNIER Pierre (dir), De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques, Paris, La Découverte, 1994, 344 p.
- LAURENCE Pierre, "Cloches, grelots et sonnailles. Elaboration et représentation du sonore", Terrain, 16, 1991, pp. 27-41.
- LEBEAU René, La Vie rurale dans le Jura méridional. Etude de Géographie humaine, Publication Hors Série de la Revue de Géographie de Lyon, IER, 1955, 603 p.
- LEFEBVRE Alain, "Territoires et territorialités en mouvement", La médiation culturelle du territoire, Ministère de la Culture, Ministère de l'Agriculture, Script ed., 1995, pp. 25-34.
- LEMONNIER Pierre, "Agir de concert : la coopération chez les Anga. De la valeur heuristique d'un concept poussiéreux", in Jamard J.-L., Montigny A., Picon F.-R., Dans le sillage des techniques, Paris, L'Harmattan, 1999, pp. 349-368.
- LEMONNIER Pierre, "Et pourtant ça vole ! L'ethnologie des techniques et les objets

- industriels", *Ethnologie française*, 1, 1996, pp. 17-31.
- LEMONNIER Pierre, "L'étude des systèmes techniques, une urgence en technologie culturelle", *Techniques et cultures*, 1, janv-juin, "Actes de la table ronde « Technologie culturelle »", Ivry, nov. 1982, Paris, MSH, 1983, pp. 11-26.
- LENCLUD Gérard, "Qu'est-ce que la tradition ?" in M. Détiéne, *Transcrire les mythologies. Tradition, écriture, historicité*, Paris, Albin Michel, 1994, pp. 25-44.
- LENCLUD Gérard, "Le grand partage ou la tentation ethnologique", in Althabe G., Fabre D., Lenclud G., *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH, 1992, pp. 9-37
- LENCLUD Gérard, "La tradition n'est plus ce qu'elle était", *Terrain*, 9, 1987, pp. 110-123.
- LENIAUD Jean-Michel, *L'Utopie française : essai sur le patrimoine*, Paris, Mengès, 1992, 180 p.
- LENOBLE René, *Histoire de l'idée de nature*, Paris, Albin Michel, 1968, 416 p.
- LEROI-GOURHAN André, *Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel, 1992, 475 p.
- Les savoirs naturalistes populaires*, Actes du séminaire de Sommières, 12-13 décembre 1983, Paris, MSH, 1985, 93 p.
- L'élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l'Europe au Moyen âge et à l'âge moderne*, Actes du colloque international de Clermont-Ferrand, Fascicule XXVII, Institut d'Etudes du Massif Central, 1984, 439 p.
- LEVI-STRAUSS Claude, *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 1990 [1962], 347 p.
- LEVI-STRAUSS Claude, *Le regard éloigné*, Paris, Plon, 1983, 398 p.
- LEVI-STRAUSS Claude, *Anthropologie structurale II*, Paris, Plon, 1974, 433 p.
- LEVI-STRAUSS Claude, *Leçon inaugurale faite le mardi 5 janvier 1960*, Collège de France, Chaire d'Anthropologie, 1960.
- LEVI-STRAUSS Claude, *Anthropologie structurale*, Paris, Plon, 1958, 398 p.
- LIEUTAGHI Pierre, "L'Ethnobotanique au péril du gazon", *Terrain*, 1, 1983, pp. 4-10.
- LIFRAN René, "Anthropologie économique du patrimoine", *Etudes rurales*, 110-111-112, 1988, pp. 359-376.
- LIZET Bernadette, "Le génie des alpages. Produit et paysage : le cas de l'abondance", *Revue de Géographie Alpine*, 4, 1998, pp. 35-50.
- LIZET Bernadette, "De l'agricole au paysage", *Etudes rurales*, 121-124, 1991, pp. 169-184.
- LIZET Bernadette, "Le « sang sous la masse ». Enjeux de l'émergence d'une race chevaline de gros trait dans la Nièvre", *Terrain*, 10, 1988, pp. 8-22.
- LIZET Bernadette, RAVIS-GIORDANI Georges (dir), *Des bêtes et des hommes, le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, Comité des travaux historiques et scientifiques, (CTHS), 1995, 370 p.
- LUXEREAU Anne, " « Les vaches d'avant étaient méchantes, celles de maintenant sont des bâtardes ». Changement de races en Couserans (Pyrénées)", in Lizet B., Ravis-Giordani G., (dir), *Des bêtes et des hommes, le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, Comité des travaux historiques et scientifiques (CTHS), 1995,

pp.93-105.

- MARTIN Jean-Baptiste et TUAILLON Georges, *Atlas linguistique du Jura et des Alpes du Nord*, Paris, CNRS, 1974, 2 vol. (ALJA).
- MAUSS Marcel, *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1973 [1950], 482 p.
- MAUSS Marcel, *Manuel d'ethnographie*, Paris, Payot, 1967 [1947], 211 p.
- MEILLEUR Brien, "Des ethnosciences à l'ethnoécologie ou du rôle des représentations écologiques populaires dans des sociétés traditionnelles," *Ecologie Humaine*, 5(2), 1987, pp. 3-23.
- MEILLEUR Brien, "La forêt dans l'économie traditionnelle montagnarde", in *La Forêt de Savoie*, Montmélian, Association pour le développement de l'Université de Savoie ed., 1983a, pp. 125-135.
- MEILLEUR Brien, "Ethnoécologie intra-alpine : le rôle de l'homme dans les écosystèmes de montagne", *Terrain*, 1, 1983b, pp. 41-42.
- MEILLEUR Brien, "Du ramassage à la cueillette : l'exemple des Allues dans les Alpes du Nord", *Etudes Rurales*, 87-88, 1982, pp. 165-174.
- MEILLEUR Brien, "L'ethnobotanique et le Cadastre Sarde", in *Le Cadastre Sarde de 1730 en Savoie*, Chambéry, Musée Savoisien ed., 1980, pp. 177-180.
- METRAUX Alfred, "De la méthode dans les recherches ethnographiques", *Gradhiva*, 5, 1988, pp. 57-71.
- MICOUD André, "A propos du patrimoine : ou comment congédier modernistes et traditionalistes", in *Pour une anthropologie impliquée : argumentations face aux extrémismes*, Lyon, ARA ed., 1998, pp. 25-27.
- MICOUD André, "Le Bien Commun des patrimoines", in *Patrimoine culturel, patrimoine naturel*, Ecole Nationale du Patrimoine, La Documentation Française, 1995, pp. 25-38.
- MICOUD André (textes rassemblés par), *Des hauts-lieux. La construction sociale de l'exemplarité*, Paris, CNRS, 1991, 133 p.
- MICOUD André, "Le développement local ou la construction sociale des territoires", *Revue internationale d'action communautaire*, 22/62, Montréal, 1989, pp. 33-38.
- MOREL Alain, "Des identités exemplaires, la ville avant les habitants", *Terrain*, 23, 1994, pp. 152-160.
- MOREL Alain, "Usages sociaux du patrimoine", *Civilisations*, vol. XLII - 2, 1993, pp. 65-77.
- MUSTAR Philippe, "La relance du fromage de Beaufort", in *Les chercheurs et l'innovation. Regards sur les pratiques de l'INRA*, Paris, INRA., coll. Sciences en questions, 1995, pp. 84-115.
- NORA Pierre (dir), *Les lieux de mémoire. III Les France, 2. Traditions*, Paris, Gallimard, 1992, 988 p.
- OLIVIER DE SARDAN Jean-Pierre, *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*, Paris, APAD-Karthala, 1998, 221 p.
- PARAIN Charles, "Esquisse d'une problématique des systèmes européens d'estivage à production fromagère", *L'Ethnographie*, Paris, CNRS, 1968, pp. 3-33.

- PELOSSE Valentin, "(Ré)introduction d'espèces et agriculture. De l'anthropisation à l'artificialisation", *Economie rurale*, 208-209, 1992, pp. 101-104.
- PELOSSE Valentin, MICOUD André, "Du domestique au sauvage cultivé : des catégories pertinentes pour la diversité", *Etudes rurales*, 129-130, 1993, pp. 9-14.
- PERRIER-CORNET Philippe, "Le massif jurassien : les paradoxes de la croissance en montagne. Eleveurs et marchands solidaires dans un système de rente", *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurale*, INRA, 2, 1986, pp. 63-113.
- PIAULT Marc-Henri, "Ethnologie, culture et tourisme. Mes conditions de production d'un itinéraire et l'expérience des « Chemins de la soie » en Cévennes", *Actes des Rencontres de l'ARA*, "Patrimoine ethnologique et tourisme. A propos des circuits culturels", Chambéry, 24-25 mars, 1988, pp. 41-78.
- PIAULT Marc-Henri, "A quoi ça sert ?", *Journal des Anthropologues*, 26-27, 1986, pp. 1-2.
- PICON François-René, "Nous et les hôtes : essai sur l'hospitalité", in Jamard J.-L., Montigny A., Picon F.-R., *Dans le sillage des techniques*, Paris, L'Harmattan, 1999, pp. 419-432.
- PICON Bernard, "De nouvelles pratiques de recherche, prémices d'un nouveau courant ?", in Jollivet M. (dir), *Sciences de la nature, Sciences de la société. Les passeurs de frontières*, Paris, CNRS, 1992, pp. 509-517.
- POUILLON Jean, "Tradition : transmission ou reconstruction ?", in J. Pouillon, *Fétiches sans fétichisme*, Paris, Maspero, 1975, pp. 155-173.
- POULAIN Jean-Pierre, "Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe", *Ethnologie française*, 27, 1997, pp. 18-26.011
- POULOT Dominique, "L'histoire du patrimoine : un essai de périodisation", in J.-Y. Andrieux (dir), *Patrimoine et société*, Rennes, PUR, 1998a, pp. 21-34
- POULOT Dominique, "Le patrimoine et les aventures de la modernité", in D. Poulot (dir), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998b, pp. 7-67.
- POULOT Dominique, "Introduction générale", in Grange D.J., Poulot D., *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, Centre de recherche de l'histoire de l'Italie et des pays alpins (ed), 1997, pp. 15-34
- RAFFESTIN Claude, "Les Alpes sont-elles un bien commun ?", in M. Körner, F. Walter (eds), *Quand la Montagne aussi a une Histoire*, Bâle, 1996, pp. 113-120.
- RAMUS Maurice, "L'activité agricole dans quelques stations touristiques de Tarentaise", *Bulletin de la Fédération française d'économie montagnarde*, 15, 1965, pp. 463-467.
- RASSE Paul, "La cité aromatique. Culture, techniques et savoir-faire dans les industries de la parfumerie grasse", *Terrain*, 16, 1991, pp. 12-26.011
- RAUTENBERG Michel, "L'émergence patrimoniale de l'ethnologie, entre mémoire et politique publique", in D. Poulot (dir), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998a, pp. 279-289.
- RAUTENBERG Michel, "Une politique culturelle des produits locaux dans la Région Rhône-Alpes", *Revue de Géographie Alpine*, 4, 1998b, pp. 81-87.
- RAUTENBERG Michel, "Evaluation et mise en oeuvre des patrimoines de l'agriculture

- dans les projets de développement : quels patrimoines pour quel développement ?", in *A propos du patrimoine agri-culturel rhônalpin*, CRIPT-RA ed., 1997, pp. 21-23
- RAUTENBERG Michel, "Sur le sens des patrimoines sociaux et leur place dans la modernité" in Saez, J.P. (dir), *Identités, cultures, territoires*, Desclée de Brouwer, 1995, pp. 197-206.
- RAUTENBERG Michel, "Eléments pour une politique culturelle de la diversité paysagère dans la région Rhône-Alpes", *Revue de géographie de Lyon*, 4, 1994, pp. 319-332.
- REFFAY Annie, "Les alpages face au développement touristique", *Travaux scientifiques du Parc National de la Vanoise*, tome V, 1974, pp. 59-76.
- REFFAY Annie, *La vie pastorale dans le massif du Chablais*, Thèse de IIIe cycle, Institut de Géographie Alpine, Grenoble, ronéoté, 1966, 234 p.
- RICARD Daniel, *Les Montagnes fromagères en France*, Clermont-Ferrand, CERAMAC, 1984, 495 p.
- RICOEUR Paul, *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil, 1990, 425 p.
- RICOEUR Paul, *Du texte à l'action. Essai d'herméneutique, II*, Paris, Seuil, 1986, 410 p.
- ROBINEAU Claude, "La notion de développement", *Journal des Anthropologues*, 20, 1986, pp. 25-31.
- ROYBIN Daniel, CRISTOFINI Bernard, "Du terroir de beaufort aux territoires de Rhône-Alpes : chronique d'une recherche développement en quête d'une qualification de la diversité", Université d'Automne *Terroirs, territoires, lieux d'innovation*, Paris, INRA, 1995, pp. 135-151.
- SAINTE-MARIE de Christine, VALCESCHINI Egidio, "Les représentations de la qualité à travers les dispositifs juridiques", in Casabianca F. et Valceschini E. (eds), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherche*, Rapport final de l'AIP "Construction sociale de la qualité", Paris, INRA-SAD, 1996, pp. 26-33.
- SAINTE-MARIE de Christine, PROST Jean-Antoine, CASABIANCA François, CASALTA Eric, "La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'A.O.C. Brocciu Corse", in Nicolas F., Valscescini E. (eds), *Agro-alimentaire : une économie de qualité*, Paris, INRA, Economica, 1995, pp. 185-197.
- SAVINI Isabelle, LANDAIS Etienne, THINON Pascal, DEFFONTAINES Jean-Pierre, "L'organisation de l'espace pastoral. Des concepts et des représentations construits à dire d'experts dans une perspective de modélisation", *Pratiques d'élevage extensif. Identifier, modéliser, évaluer*, INRA, Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement, 27, 1993, pp. 137-160.
- SCHLANGER Nathan, "Le fait technique total. La raison pratique et les raisons de la pratique dans l'oeuvre de Marcel Mauss", *Terrain*, 16, 1991, pp. 114-130.
- SEA Haute-Savoie, *Les alpages haut-savoyards. Dépouillement spécifique de l'enquête pastorale 1983*, Annecy, 1983, 56 p.
- SEGALEN Martine, BROMBERGER Christian, "L'objet moderne : de la production sérielle à la diversité des usages", *Ethnologie française*, 1, 1996, pp. 5-16.
- SIGAUT François, "Revenir à une géographie des techniques ?", in Jamard J.-L., Montigny A., Picon F.-R., *Dans le sillage des techniques*, Paris, L'Harmattan, 1999,

pp. 513-531.

SIGAUT François, "L'apprentissage vu par les ethnologues, un stéréotype", in Chevallier D. *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, MSH, 1991, pp. 33-42.

SIMONDON Georges, *Du mode d'existence des objets techniques*, Paris, Aubier, 1989, 333 p.

SOUDIERE de la Martin, "Les Hauts-Lieux... mais les autres ?", in A. Micoud (dir), *Des hauts-Lieux. La construction sociale de l'exemplarité*, Paris, CNRS, 1991, pp. 17-31

VEYRET Germaine, VEYRET Paul, "Tourisme et vie rurale en montagne : à propos d'un colloque national", *Revue de Géographie Alpine*, 1, 1966, pp.5-15.

VIALLET Hélène, *Les alpages et la vie quotidienne d'une communauté montagnarde : Beaufort du moyen âge au XVIIIème siècle*, Annecy, Académie Salésienne ed., 1993, 275 p.

VIDAL Claudine, "Les anthropologues ne pensent pas tout seuls", *L'Homme XVIII* (3-4), 1978, pp. 111-121.

WARNIER Jean-Pierre, *La paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse*, Paris, L'Harmattan, 1994, 181 p.

WARNIER Jean-Pierre, ROSSELIN C. (dir), *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, L'Harmattan, 1996, 259 p.

WEBER Max, *Essai sur la théorie de la science*, Paris, Plon, 1992, 478 p.

ZONABEND Françoise, "De l'objet et de sa restitution en anthropologie", *Gradhiva*, 16, 1994, pp. 3-14.

Annexes

Annexe 1 - Décret d'AOC des fromages abondance, beaufort et reblochon

à l'origine de ce type de produit. L'absence de la part de la culture traditionnelle dans la construction du produit est donc à l'origine de la dévalorisation de ce produit. La part de la culture traditionnelle dans la construction du produit est donc à l'origine de la dévalorisation de ce produit. La part de la culture traditionnelle dans la construction du produit est donc à l'origine de la dévalorisation de ce produit.

Ann. 4 - Définition de l'origine. Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont des fromages fabriqués uniquement avec du lait de vache issu d'un élevage extensif, pratiqué à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini. Le lait est traité à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini. Le lait est traité à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini.

Ann. 5 - Définition de l'origine. Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont des fromages fabriqués uniquement avec du lait de vache issu d'un élevage extensif, pratiqué à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini. Le lait est traité à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini.

Ann. 6 - Définition de l'origine. Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont des fromages fabriqués uniquement avec du lait de vache issu d'un élevage extensif, pratiqué à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini. Le lait est traité à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini.

Ann. 7 - Définition de l'origine. Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont des fromages fabriqués uniquement avec du lait de vache issu d'un élevage extensif, pratiqué à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini. Le lait est traité à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini.

Ann. 8 - Définition de l'origine. Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont des fromages fabriqués uniquement avec du lait de vache issu d'un élevage extensif, pratiqué à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini. Le lait est traité à l'échelle de la commune ou de la vallée, dans une zone précise et dans un espace géographique défini.

décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 11. - Le décret du 29 décembre 1985 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Beaufort» est abrogé.

Art. 12. - Le ministre de l'économie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 12 août 1993.

EDOUARD BALLADUR Par le Premier ministre: Le ministre de l'économie, EDMOND ALPHANDERY Le ministre de l'agriculture et de la pêche, JEAN PUECH

Chambard, Ghislain, Lempereur, Grégoire, C. (2016)

Produits fromagères Savoye
A l'instar des autres Alpes, la Savoie est une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons.

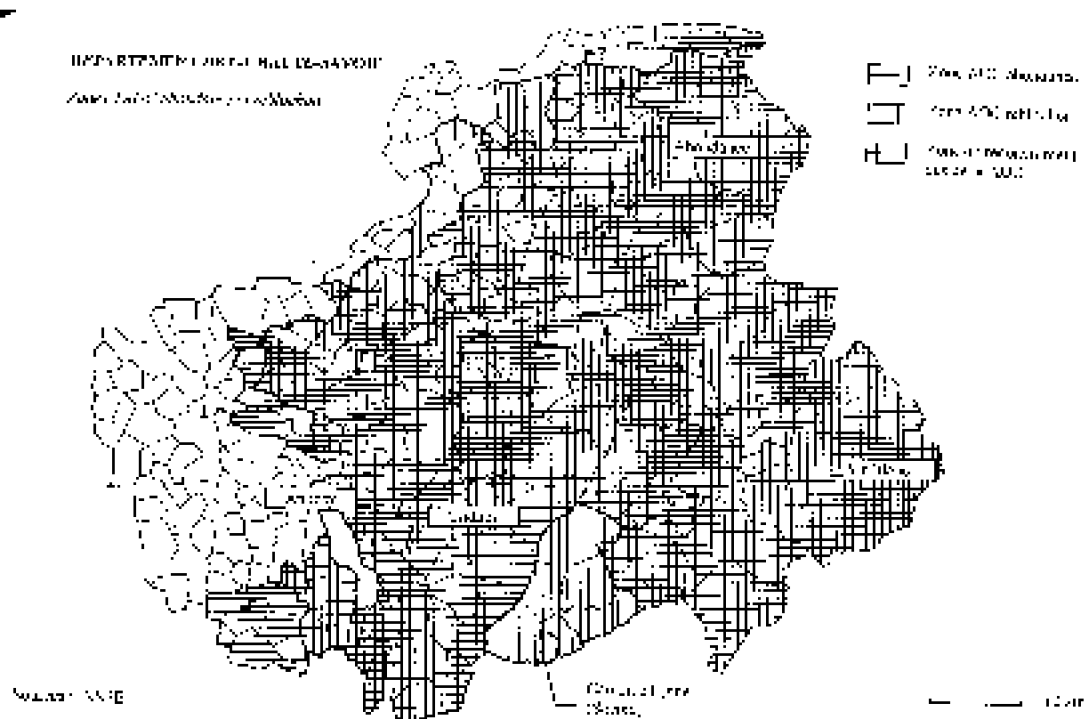
Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons.

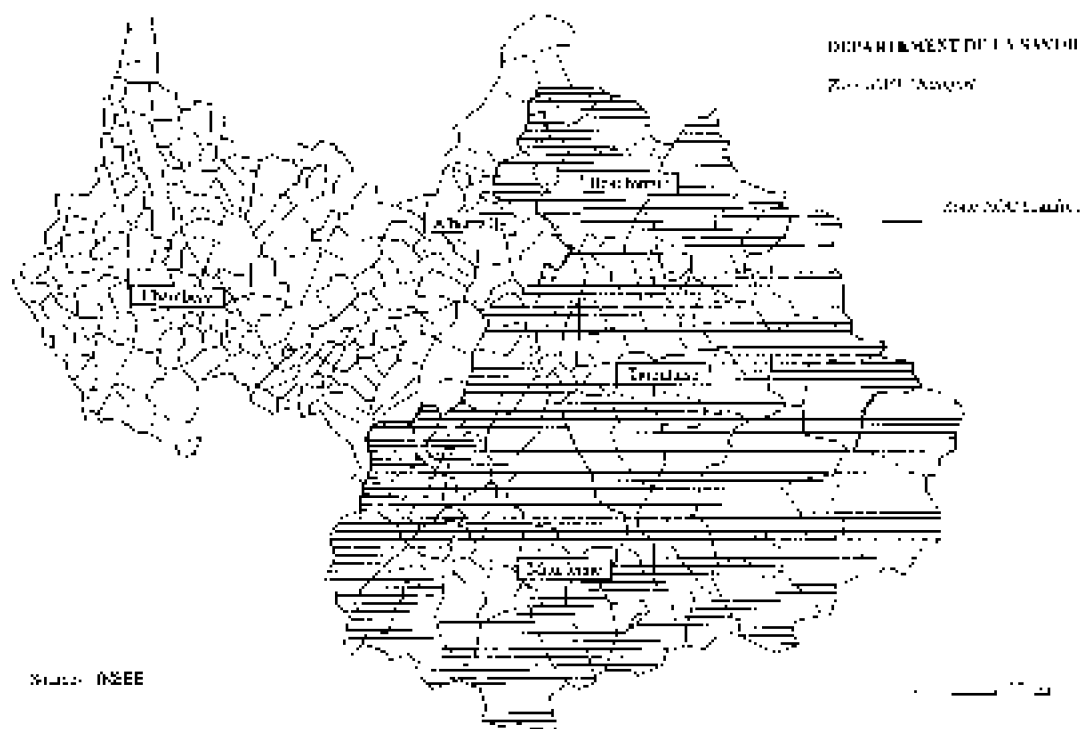
Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons.

Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons.

Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons.

Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons. Les fromages de Savoie sont produits dans une région d'origine des fromages de Chèvres, de Vaches, de Moutons, de Chèvres et de Moutons.





Annexe 3 - Références sur l'AOC et l'INAO

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

(pour plus de détails voir le chapitre 889730358)

La mention A.O.C. désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

Cette mention garantit un lien étroit entre produit et terrain, c'est à dire une zone géographique déterminée avec ses caractéristiques géographiques, agronomiques, climatiques, etc., des pratiques particulières qui se sont imposées au fil du temps pour tirer le meilleur parti de cet espace et notoriété requise de longue date que l'appellation vise à protéger.

Cette mention et la démarche professionnelle qu'elle suppose sont donc des outils reconnus et protégés au plan européen et national.

Parallèlement aux aspects de productivité, cette démarche revêt aujourd'hui une même valeur de valorisation des ressources soit humaines du territoire, de respect de l'environnement et de développement économique local.

L'Institut National des Appellations d'Origine, en France, l'organisme public chargé de la reconnaissance des A.O.C. et de leur protection au plan national et international.

(voir aussi le chapitre 889730358)

133 000 capteurs dans agricoles sont en France, contrôlés par la demande A.O.C.

Les vins A.O.C. représentent 74 milliards de francs, soit plus de 60 % de la production française en volume. Les eaux de vie 16 milliards. C'est la même chose en commerce extérieur agricole français.

Les produits laitiers, principalement les fromages représentent un chiffre d'affaires de 10,5 milliards de francs et occupent le premier des marchés de nos voisins européens y compris en Italie.

L'A.O.C. se développe dans d'autres secteurs très divers : fruits, légumes, P.I.S.S. Ces produits représentent un chiffre d'affaires de près d'un milliard de francs.

(voir aussi le chapitre 889730358)

UNE NOUVELLE NOMINATION POUR LES APPPELLATIONS D'ORIGINE

Mais la reconnaissance des appellations d'oeuvr avant tout le discernement des consommateurs. Leur adhésion et leur fidélité est la justification d'un système qui a si bien fait ses preuves dans le domaine des vins et eaux-de-vie, que les vins AOC représentent à eux seuls près de 80 % de la production française, en valeur avec un chiffre d'affaires dépassant les 74 milliards.

La richesse créée par les A.O.C. dans le secteur viticole s'étend à la vente aux autres filières

Dans le secteur laitier, la production de fromage A.O.C. représente 16 % en volume de la production française pour un chiffre d'affaires d'environ 10 milliards. D'importantes marges de progression existent en termes de valeur ajoutée et d'exportation.

On peut enfin estimer à environ 1 milliard de francs le chiffre d'affaires des A.O.C. touchant les autres produits agro-alimentaires : huile d'olive, fruits, légumes, viande, volaille etc. Les perspectives sont dans ce domaine très ouvertes.

Mais on n'aurait garde d'oublier que le succès est le fruit de contraintes ou de critères acceptés, de recherches qui correspondent à des attentes aujourd'hui largement partagées en termes de qualité, d'attachement au terroir, de pratiques respectueuses de l'environnement et du développement durable.

Les produits A.O.C. ont une signature. Les producteurs ne sauraient découvrir l'attente qu'ils ont à leur sujet.

(extraire de l'Internet du Ministère de l'Agriculture)

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL
L'UNION EUROPÉENNE

TRADITIONNEL

ET

DE QUALITÉ

ET

PROTECTORAT

DES PRODUITS

ET

DES PAYS

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS

RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS


RECONNAISSANCE D'UN BIEN CULTUREL

DE QUALITÉ

PROTECTORAT

DES PRODUITS

DES PAYS



**Opération set de table des fromages AOC des Savoie
L'Abondance – Le Beaufort - Le Reblochon**

Histoire : le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon a réalisé depuis deux saisons cette opération set de table :

- été 97 : 125000 sets distribués et 30 000 participants au jeu
- hiver 97/98 : 190000 sets distribués et 25000 retours.

Pour l'été 1998, tous les fromages AOC des Savoie s'associent : L'Abondance, le Beaufort et le Reblochon

Objectif : Mieux faire connaître les fromages AOC des Savoie aux touristes qui visitent la région.
Les deux départements de la Savoie et de la Haute-Savoie accueillent 2 millions de touristes par an.

Principe : Quatre sets de table attrayants, d'une grande qualité, racontent la tradition des fromages AOC des Savoie, leur origine, la fabrication et les associent à la qualité des paysages de la région.

Moyens : En partenariat avec la société Bentel, les sets de tables sont proposés aux restaurants à des conditions exceptionnelles.
Le restaurateur égaye ses tables en faisant patienter les clients.
Un jeu facile permet aux touristes de mieux connaître les fromages AOC des Savoie car toutes les réponses sont sur les sets.
Avec la participation d'une société régionale (S.T.S.), les participants ont la possibilité de gagner 30 peines de raquettes à neige.

Le restaurateur peut aussi gagner un bon d'achat Escotel si le gagnant du concours a joué chez lui.

Durée : du 8 juin 1998 au 31 octobre 1998

Prévisions de sets distribués : 200 000 à 250 000 exemplaires

SAVOIE - HAUTE SAVOIE
04 78 27 14 21 / 04 78 01 31 31 31

LES FROMAGES AOC DES SAVOIE

Les fromages AOC des Savoie sont produits en Savoie, dans les Alpes et le Jura, dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Leur production est soumise à un cahier des charges strict, qui garantit leur qualité et leur typicité.

Leur production est soumise à un cahier des charges strict, qui garantit leur qualité et leur typicité.

Le Fromage AOC des Savoie est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Le Fromage AOC des Savoie est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Le Fromage AOC des Savoie est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Le Fromage AOC des Savoie est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Le Fromage AOC des Savoie est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

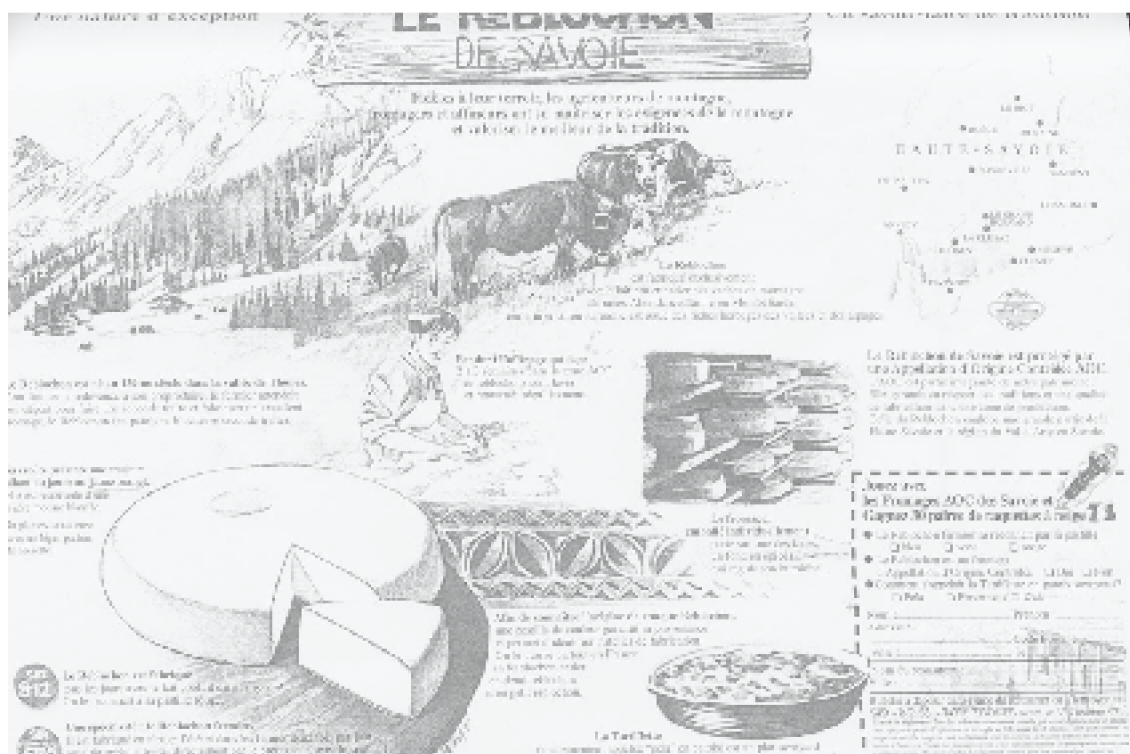
Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

LES FROMAGES AOC DES SAVOIE

Le Fromage AOC des Savoie est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.

Il est produit dans les départements de l'Ain, de la Haute-Savoie, de la Savoie et de la Savoie-Mont Blanc.



Annexe 5 - Publications personnelles





Zone d'authenticité fromagère savoyarde de Savoie (Source: Agence de Savoie A.S.O.)

« **B**EAUFORT, LE FROMAGE qui n'a pas pu être dérivé sans être dérivé. Sa forme est authentique, unique et contrôlée [...]. Fruit des hauteurs pittoresques de Savoie, le Beaufort est le prince des fromages. Elaboré dans le respect d'une tradition séculaire, porte d'évidence du patrimoine culturel, appellation d'origine contrôlée, il est le fromage emblématique d'un site d'exception, d'une race de vaches savoyardes et de sa célèbre vallée des montagnes, le Beaufort val d'Aoste aux grottes d'alpage et de rochers [...]. Méritier du savoir-faire traditionnel, il a su adapter sa fabrication aux impératifs sanitaires et techniques actuels dans des ateliers modernes, tout en préservant l'usage des chèvres d'alpage. La perfection des méthodes de production, ainsi que des critères de qualité et la mise en place de la certification garantissant au consommateur l'authenticité d'un produit de renommée, protégé par l'appellation d'origine contrôlée. »

Le droit de pasteur, l'authenticité et l'originalité comme valeur de sa part le

produit de référence de Beaufort, elle est une construction sociale pour l'authenticité. La question qui nous intéresse ici vise à comprendre dans quelle mesure la mise en valeur de l'authenticité en Beaufort encourageait la patrimonialisation. Concernant les modalités de mise en valeur de Beaufort, en particulier le partenariat avec l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et les agriculteurs locaux, et l'établissement des règles d'authentification traditionnelles compte de la complexité de la mise en valeur des systèmes de représentation des différents critères d'acteurs. La valeur intrinsèque de l'authenticité sera abordée comme production de valeur intrinsèque et valeur patrimoniale. Dans cette perspective, la valeur culturelle attribuée à Beaufort permettrait d'articuler valeur patrimoniale et valeur marchande. La patrimonialisation des Alpes constituerait de l'authenticité locale et régulerait la patrimonialisation à la fois comme produit de cette mise en valeur et médiateur de l'authenticité d'origine et d'acteurs impliqués.

L'histoire d'une reconnaissance
 Dans les années 60, l'agriculture des hautes vallées de Tarentaise, de Maurienne et du Bugeforain, dans le département de la Savoie, a subi plusieurs crises : l'exode rural, les vides de leur population, le rattachement de la Savoie à l'ancien département de la France d'après et l'industrialisation de son secteur agricole par l'irrigation. Parallèlement, le développement des centrales hydroélectriques déstabilisèrent les structures sociales traditionnelles (Meyer 2008).

A cette époque, la production de Beaufort se limitait à 900 tonnes, beaucoup moins qu'aujourd'hui. Le modèle productiviste, déclin au sortir de la Seconde Guerre mondiale, entraîna les orientations agricoles : il s'agissait d'adopter des innovations technologiques pour produire plus et moderniser les exploitations afin de contribuer à

« Ce projet sera financé par la Région Savoie, le Département de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie... »

« Ce projet sera financé par la Région Savoie, le Département de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie... »

« Ce projet sera financé par la Région Savoie, le Département de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie... »

« Ce projet sera financé par la Région Savoie, le Département de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie, l'Agence de Savoie... »

en 1991, il a été décidé que plus les producteurs de lait de montagne avaient un accès à plus d'acteurs locaux, meilleurs étaient les résultats de la production. Dans les années 2000, le rôle des acteurs locaux a été renforcé. Les CCA de la région ont obtenu des crédits de soutien directs de l'Union européenne pour la formation et la mise en œuvre de groupes professionnels agricoles, la coopération, le tourisme, l'agriculture durable, etc. En 2014, le projet de loi de programmation agricole a été adopté, ce qui a permis de renforcer le rôle des producteurs de lait de montagne. Le projet de loi de programmation agricole a été adopté en 2014, ce qui a permis de renforcer le rôle des producteurs de lait de montagne. Le projet de loi de programmation agricole a été adopté en 2014, ce qui a permis de renforcer le rôle des producteurs de lait de montagne.

redressement de la France. Parallèlement, les groupements de développement agricole étaient en plein essor, sous l'impulsion des bénéficiaires du Besoin primaire. Finalement, quelques chercheurs et professionnels agricoles définissent une autre logique, plus adaptée aux conditions de l'agriculture de montagne. Des relations fortes se sont établies entre des responsables professionnels du secteur et des chercheurs de l'INRA. Daniel Fogier et Bernard Grotelle (1998) ont analysé cette période et ont érigé le titre de Bosses les Ceps de la montagne pour le qualifier : selon eux, « l'usage historique se situe dans les années 60, avec la mise en relation de quelques responsables professionnels du Bénéficiaire, conduits par Maurice Viallet, et de Christian Moquet, du département de technologie laitière de l'INRA. Les premiers à contre-tendance des modèles dominants de "plaine", ont été le pari de faire vivre les montagnes. Pour cela, ils ont mis une coopérative de milieux qui regroupait le lait d'alpage (environ 100 producteurs de lait de plus de 20 et labellisé du bœuf et du chèvre). Les auteurs soulignent qu'il s'agissait là d'une « révolution locale ». Agronomes et chercheurs ont organisé des programmes de recherches appliquées portant en priorité sur les enjeux de l'agriculture de montagne. En outre, quelques agriculteurs très engagés dans cette démarche ont relayé les coopératives à gestion directe pour accompagner la responsabilisation et l'émancipation de l'ensemble des producteurs de lait. Dans le même temps était née l'Union des producteurs de bœufs (UPB), en charge de l'actualisation de la qualité des fromages, qui a ensuite assuré la commercialisation des produits transformés sur le marché. En 1997, la production de bœufs d'Alpage a 3 740 tonnes de fromage affine, en augmentation de 4 % par rapport à 1995, répartie pour 53 % en bœuf d'Alpage, 41 % en bœuf d'Alpage et 6 % en bœuf d'Alpage. Aujourd'hui, environ 700 producteurs de lait livrent 40 steaks, dont 7 coopératives permanentes,

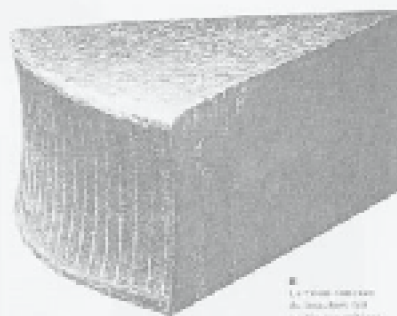
7 coopératives saisonnières d'hiver (groupements pastoraux), 2 intermédiaires et 2 producteurs indépendants. Les groupements de développement agricole ou bœufs ont également joué un rôle clé en étant prépondérants dans l'approche horizontale de l'agriculture, travaillant en collaboration étroite avec les acteurs de tourisme, des commerces, des élus, etc. La coopération à l'échelle de l'agriculture dans l'espace, dans le temps et dans la société. C'est sous l'impulsion de certains techniciens, animateurs de ces groupements, que des coopératives ont été créées ou le ont été dans des zones d'Alpage ou l'Alpage demeure l'activité principale. Par ailleurs, le Réseau régional des groupements d'Alpage et de développement agricole Rhône-Alpes (RIDA) a été créé en 2008, ce qui a permis de mettre en œuvre une stratégie de qualité des produits allant ainsi à contre-courant du modèle productiviste. L'établissement des règles d'authenticité. En 1998, les producteurs de bœufs ont obtenu le décret d'appellation d'origine contrôlée, établissant la zone de production (pre-Alpes, Savoie, Tarentaise, Maurienne). L'appellation d'origine contrôlée correspond à la désignation géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui a été produit et dont la qualité ou les caractéristiques sont directement ou indirectement liées au milieu géographique, comprennent les facteurs naturels et les facteurs humains. Elle implique, selon l'article 12 de la loi sur l'appellation d'origine (INAO), un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire humain. En 2006, le décret d'Appellation d'origine contrôlée a été révisé, ce qui a permis de renforcer le rôle des producteurs de lait de montagne. Le décret d'Appellation d'origine contrôlée a été révisé, ce qui a permis de renforcer le rôle des producteurs de lait de montagne. Le décret d'Appellation d'origine contrôlée a été révisé, ce qui a permis de renforcer le rôle des producteurs de lait de montagne.

84 AUTHENTIQUE ?

conditions de production et le caractère de produit, aux critères décrits qui le définissent.

Le décret de 1999 a été suivi à plus de six reprises afin de définir des procédures, certains points et de l'adapter aux nouvelles préoccupations, parallèlement à l'avancement des connaissances scientifiques. Le décret de 1999 instaure le label «recoeur» comme critère inaugural, explicite les conditions de production laitière, de fabrication et d'affinage des fromages, et distingue les désignations «absolutes», «vrais», et «hautement protégés». Le décret de 2006 confirme la distinction à deux faces (origine, rareté) et abaisse les seuils. Actuellement, le régime réglementaire national résulte du décret de 2006 et le règlement technique qui l'accompagne. Les principes d'application portent sur l'authenticité fromagère (chauds, laités ou froids hors fromages AOC et ceux rattachés à la production de fôles sur l'implantation), sur l'appartenance à des zones concernées (privilege l'herbe et l'alpage) et sur les conditions de «vrais» (produit de lait de qualité – en d'autres termes, produit de lait propre²² – mais en limitant l'usage de dérivés tels afin de préserver la force naturelle).

Dans les années 60, les leaders qui ont encouragé la relance du bétail, en trouvant en particulier droit avec des chercheurs, des techniciens, des organismes de développement, ont fait le choix de ne pas s'aligner sur les grands modèles productivistes d'après-guerre, mais de préserver les spécificités et les atouts de l'agriculture de montagne. Cependant, depuis cette période le système fromager s'est considérablement complexifié, notamment en terme de patrimoine. Des intervenants extérieurs à la production (paysans, administratifs, organismes techniques) se sont impliqués dans la définition des qualités du fromage. L'évolution de l'agriculture, tant au niveau national qu'euro péen, a contribué au renouvellement des préoccupations associées : en effet, le débat actuel sur la réforme de la PAC agricole nationale a des incidences très fortes, en partie elle lorsque il agit des



Le fromage traditionnel du massif du Montblanc qui porte une croûte caractéristique de l'exploitation traditionnelle, typique de la région du Montblanc.

empreses nationales. La diffusion des savoirs techniques a été encouragée et facilitée, par exemple, les conditions laitières, telles la loi sur l'élevage de 1962, visant la charge d'éjecter un préleveur de lait ou la exploitation à la traite du matin et du soir et devant certifier les résultats. Aujourd'hui, ils sont également responsables de l'identification bovine (pour des bandes aux vaches) et de leur enregistrement, ainsi que du service technique (alimentation) globale, plus de complémentarité (méthodes de gestion des écosystèmes, bilan technique-économique, bilan de lactation). Ils participent à des journées techniques et suivent des formations. L'évolution de leurs activités les conduit à améliorer les pratiques agricoles des agriculteurs dans la zone aujourd'hui des paramètres quasi invariables. Toutefois, ces savoirs techniques ne correspondent pas toujours à la conception que ces agriculteurs de montagne ont de leur métier : ce patrimoine devrait surtout être transmis aux descendants. D'ailleurs, le dialogue qui existe entre techniciens et producteurs a conduit le système de bétail à réfléchir aux moyens à mettre en œuvre pour une meilleure compréhension par les techniciens. Nous avons rencontré dans une recherche précédente (Fauré 1999) que le fromage abondance (Mont-Savoie) devenu fromage AOC, changeant de statut, passait ainsi de bien commun à bien public. Ce travail avait

ité et événance la part croissante que prennent les acteurs institutionnels dans la gestion du produit, devant bien entendu, alors que pour les producteurs fermiers de haut plateau la production désignée par l'appellation démontre un lien croissant de leur appartenance à une communauté, telle que définie par D. Cérélet (1998), soit « par définition l'association de "je" au "nous" qui n'est pas la résultante de "je" au "je" pluriel. C'est un "nous" qui naît de la diversité, du "je" pour les terres dans l'articulation du "nous", s'inscrivant plus très directement dans la perspective managériale du phénomène social total. Bien qu'ayant une occupation interprofessionnelle plus large que l'absence d'un lien direct, le lien social se crée à cette occasion. Ainsi, dans l'histoire des liens sociaux techniques et le renforcement de leur rôle intrinsèque dans la qualification du fromage et, de façon plus spécifique, leur perception de l'authenticité est le produit d'un processus complexe concourant des logiques d'ordre patrio-terrien.

Trois conceptions sociologiques de l'authenticité du bœuf. Au sein du système de production du bœuf, un dialogue procède entre et trois catégories complémentaires aux frontières perméables, qui ont permis à la mise en place des règles collectives. Selon que l'on se place du côté du producteur de lait, du transformateur ou du consommateur interprofessionnel, les arguments sur l'authenticité sont divergents. Les producteurs mettent en avant des éléments de leur quotidien pour définir l'authenticité : « Les cloches, les cornes, les nez bovins, c'est du pain au lait, ce sont les éléments qui ont créé le produit. Ce n'est pas du fétichisme, mais il se voit et se sent, ça, ça sent bien d'autre choses, alors pourquoi pas ça ? ». Un fromager ajoute que c'est « le produit qui fait le lien à aller dans le sens du bœuf », comme si intrinsèquement, il existait qu'une façon de fabriquer le fromage. L'idée du respect à une tradition est récurrence dans leurs propos, c'est à dire un acte qui s'exprime dans le lien



LES RACES DU BÉLÉPARD :
Tarentaise.

Abondance.

Le bœuf tarentais est la race la plus ancienne de France. Elle est présente dans les Alpes, le Jura, le Massif central et le Sud-Ouest. Elle est caractérisée par sa robe noire et ses cornes.

Le bœuf abondance est une race de montagne. Elle est présente dans les Alpes et le Massif central. Elle est caractérisée par sa robe rouge et ses cornes.

Le bœuf de montagne est une race de montagne. Elle est présente dans les Alpes et le Massif central. Elle est caractérisée par sa robe rouge et ses cornes.

En 1980, les experts ont défini les critères de qualification du bœuf, du point de vue de la race, afin d'être reconnus par l'État. Cette reconnaissance est le résultat d'un processus complexe, concourant des logiques d'ordre patrio-terrien.

En 1980, les experts ont défini les critères de qualification du bœuf, du point de vue de la race, afin d'être reconnus par l'État. Cette reconnaissance est le résultat d'un processus complexe, concourant des logiques d'ordre patrio-terrien.

« AUTHENTIQUE »

objectifs, l'INRA a interrogé le système de sélection et son objectif aujourd'hui en référence à une race pure « en profitant des apports positifs qui découlent de cet essai ». Toutefois, l'andon au cours de cette du croisement abondance-holstein a soulevé des interrogations sur l'identité de la race ; de nombreux élevages restent en question l'identité de la vache abondance étant flétrie la complexité de sa génétique. Le statut de la race abondance est ambigu : elle est autochtone mais jamais comme la met en valeur¹². Revenant sur la praxéologie d'une race pure, non créée et rejetée l'implémentation de la professionnelle, les auteurs soulignent que le système de sélection de l'abondance ne correspond pas avec le système traditionnel du bœuf. Dans le même registre, l'ouvrage demeure un élément de la production : la transmission estale au sein d'un élevage agricole et confère au sens fait aux produits des élevages. L'ancien plus qu'il ne se présente comme et valide par les consommateurs. Les producteurs de bœuf, directeurs de lait ou transformateurs à la ferme habitent au centre de leurs savoirs et savoir-faire de spécialité du système agroalimentaire, les modalités d'apprentissage des savoirs sont parties prenantes de l'identité des élevages, l'acquisition des connaissances et des actes traditionnels élevés est aussi l'occasion de transmission des savoirs, des perceptions sociales (Rivet 1991). Les techniciens de l'Union des producteurs de bœuf mettent sur l'importance de former eux-mêmes les réseaux fromagers : les différentes écoles savoyardes de fromagerie ont toutes disparu à l'exception de la école d'Andrieux les Alpes ont pour mission d'appuyer un enseignement global sur la transformation fromagère et sur les produits géographiques (pâtis, miel, pain, café, pâte pressée, etc.). Le responsable du service technique de l'INRA reconnaît que « les fromages régionaux qui sont entrainés pour devenir fromages n'ont pas de fait ou mais sont très techniques : la fabrication de ces fromages est de

les reciter, mais, la première étape, il leur fait construire. En contre, les jeunes qui ont un peu de pratique, qui ont tous une famille de fromager ont le savoir de l'élevage, ils ont le pain du fromager, mais ils n'ont plus de lait à corriger leurs erreurs ». La transmission des savoirs et savoir-faire est l'occasion d'un nivellement par des professionnels, elle se fait parfois sous la forme d'un jumelage avec un ancien fromager, le temps d'apprentissage des actes traditionnels élevés correspond aussi à une phase d'assimilation des valeurs du métier de fromager, l'authenticité correspondante dans ce cas à un attachement fait à une culture professionnelle fondée sur des modes d'acquisition des savoirs considérés comme plus spécifiques.

Les agriculteurs de la zone bœuf, habitués à fréquenter les magasins de la montagne sur la pluriactivité – commercialisation – est souvent, rappelle l'importance de la relation aux consommateurs, de l'image qui leur est proposée, dans une région très touristique. Il s'agit de montrer, d'exposer un système de production qui est différent, différent, conforme aux origines qu'il incarne. Dans cette perspective, le système de production fait lui par lui-même du caractère authentique du bœuf ; on rejoint ici l'épigraphie grecque de terme « authentique », signifiant « qui agit de sa propre autorité ». D'ailleurs les agriculteurs ont une perception de l'appellation d'origine contrôlée distincte de celle des responsables interprofessionnels, qui connaissent l'appellation comme une protection juridique du bœuf contre les copies. Selon les éleveurs de la zone bœuf, la traditionnalité et le patrimoine du fromage ne se décrivent pas, elles existent par elles-mêmes : d'ailleurs, il ne se reconnaissent pas dans l'image du système de production qui est donnée à voir aux touristes par les responsables professionnels. Toutefois, la multiplication des contacts entre techniciens et agriculteurs, de fait du développement de l'agriculture, semble produire une forme de patrimonialisation inévitable

en effet, des acteurs du bœuf soulignent l'importance de mettre en valeur certains symboles parce qu'ils seraient sans pour les consommateurs éleveurs.

Les agriculteurs sont en contact avec de nombreux consommateurs techniques, du contrôle laitier au centre de gestion, en passant par les techniciens de l'insémination artificielle et les techniciens dépendant des chambres d'agriculture. L'authenticité est une notion qui est aussi mobilisée par tous ces techniciens, mais dans un sens très différent. Pour eux, un produit authentique correspondrait d'une part à un fromage respectant le décret d'application, comme règle objective, et d'autre part à la mise en place d'une identité du produit, de fait à l'assistance de consommateurs. Revenant sur l'élaboration du règlement technique de l'appellation, une liste des modalités d'implémentation des critères, les conditions de traite, les modes de fabrication, et affilage et de commercialisation et même la base de notation. On s'aperçoit que les techniciens expriment une vision de la qualité fondée sur le « être défini ». Dans ce cas, « authentique » et « qualité » s'entrecroisent. Pure et fait de l'existence dans une recherche d'authenticité du produit : l'existence du fromage occupe une place importante dans le bœuf de notation. Ce dialogue de perceptions a conduit les responsables interprofessionnels du bœuf à créer un service technique de conseil sur exploitations et d'appui au fromager pour au agricole. Depuis les années 00, le laboratoire de l'Union des producteurs de bœuf a permis de reconstruire les relations entre producteurs et techniciens. La démarche consiste à écouter les professionnels, à respecter leurs savoirs et savoir-faire et à apporter des conseils tout en tenant compte de leurs méthodes de travail.

Les responsables du service interprofessionnel ont le charge d'orienter sur le long terme le système de production, ils ont une vision prospective et doivent en quelque sorte élaborer un projet pour l'agriculture de montagne.

L'authenticité correspond, selon nous à son locus de cohérence entre ce produit et les conditions techniques de l'AOC à travers la révision du décret d'application. En 1990, la Fédération a la tentation et a l'ambition de réintégrer le lait entre le produit et ses lieux de production et revient ainsi à ces deux racines au rôle premier dans l'identité du bœuf et du légume et il s'agit des éléments sur leur « nature » et leur « originalité ». La Fédération, en 1990, d'une moyenne annuelle par commune à 5000 kilos de lait par hectare en laitier et la révision de l'appartenance au lait concentré s'inscrivent dans la recherche de cette cohérence. Le produit prime sur l'aspect de production plus essentiel, malgré nos contraintes de la montagne et qu'il n'y a pas de nouvelles préoccupations écologiques et environnementales de la société concernent surtout le bien-être animal que la pollution possible engendrée par l'agriculture.

À la base de la chaîne de production, les plaques de caudex apposées sur chaque fromage garantissent la traçabilité du produit. Elles correspondent à une signature attestant la provenance et le soin du fabricant. Pour le syndicat, l'inspection d'origine d'AOC est prouvée authentique : l'autorisation est restée une forme officielle solennelle puisque que c'est l'État qui a autorisé le produit par la puissance publique qui fonde l'authenticité du fromage.

La patrimonialisation comme produit d'une idéologie de l'authentique

L'authenticité est produite de valeur, en particulier de valeur patrimoniale qui justifie du fait de ce, en partie, le prix du fromage. On pourrait ainsi dire que la patrimonialisation au service de la construction sociale de l'authentique. Dans cette perspective, la patrimonialisation s'inscrit dans l'ambivalence d'objectifs de protéger les techniques et le renforcer et légitimer en quelque sorte, à son tour, la mise en valeur de l'authenticité.



■ Les plaques de caudex (caudex = identification) sont en fait des plaques gravées de l'authenticité du fromage (source : La Fédération du laitier, 2011).



■ Les techniques de production et fabrication du lait par les producteurs de lait (source : Fédération, 1990).



■ Le lait de vache des Alpes est un produit de qualité reconnu par l'État (source : Fédération, 1990).

Le sélect marchand du fromage « blanc » en valeur l'authenticité, ou au contraire parce que cela rassure et les incite à repenser leur point de vue sur le produit agricole au travers de pratiques et d'objectifs nouveaux. Les coopératives qui fabriquent du fromage privilégient la filière naturelle du lait et la filière artisanale des ateliers de transformation à l'effluviaire de ferments coagulés comme c'est le cas pour d'autres productions AOC. Les fromagers fabriquent leur propre crème : la pasteurisation le lactosérum d'origine, l'acidification préalable, qu'ils mûrissent ensuite avec de l'air¹². La matière coagulée est à la surface ou protégée pour la préparation du fromage. Ce traitement au fond de la cuve est le recours à une fois effectuée à 40 °C, les fromagers ajoutent des croûtes de culture de bactéries qui incitent à croquer pendant la lactation. Cette préparation est faite pour obtenir la présence de la fabrication de la crème naturelle ou croûte requiert beaucoup de patience et de soins, et les fromagers de l'Union des producteurs de fromage insistent sur le fait que « l'utilisation de diacétyls est un véritable problème car elle fait disparaître tout type de flore, croûte et aromatisant ». Cette situation a conduit le syndicat de défense du fromage à envisager dès le prochain décret d'application – en cours de rédaction en 2010 – une limitation de l'usage de diacétyls. Les occasions du fromage sont donc quel point il est important de « être du local ». Que signifie « être du local » ? C'est le choix de constituer un savoir technique interne et personnalisé pour les producteurs de fromage, qui finissent eux-mêmes, afin de répondre à leurs attentes au-delà de l'interprétation des réglementations générales et de leur adaptation aux spécificités de la région. Investir en effet qu'il est possible d'avoir des techniques inédites, innovantes, originales, et qui intègrent la conception de l'agriculteur de montagne qui défend le syndicat. Il s'agit de privilégier les connaissances locales, celles que les vaches boivent, les pâturages, la filière artisanale et les

hommes. En fait, ce choix s'accompagne de choix d'une part sur l'identité de la filière, une référence de qualité de production, et d'autre part sur l'attachement à maintenir une filière de qualité, avec ce lien entre la production de la filière et l'exploitation, avec des troupeaux de différentes tailles, présence de pratiques diverses, et par le maintien de la filière naturelle (autre référence) et même par les pratiques d'implantation qui favorisent la richesse de la composition du lait. Ces formes de gestion, relevant de savoir-faire spécifiques, sont significatives des relations que les fromagers entretiennent avec la filière, l'attachement fort de l'ouvrage territorial de produit, d'attachement de l'agencement d'éléments connus d'éléments des lieux entre le passé et le présent et vers l'avenir. Mais cette production sociale d'attachement engendre également une valeur puisqu'elle donne du sens aux actes et aux choix des acteurs.

La réflexion menée par les responsables professionnels analyse le sens du bien culturel car les diacétyls constituent individuellement, donc collectivement, un sens pour le consommateur ou le producteur, c'est-à-dire à la fois le consommateur agricole et des individus ne relevant pas de filières de la production, ni du local, tels que les fromagers. Dans cette perspective, la valeur culturelle engendrée par la recherche d'authenticité régionale implique une culture professionnelle et permet à un ensemble d'acteurs, qui ne sont pas exclusivement agricoles ou locaux, d'adhérer à ce projet collectif. Ces interactions actives sont notamment les consommateurs, qui peuvent se reconnaître dans les diacétyls patoisés ou présents ou disparaître leur identité au contact de la consommation collective. La valeur marchande, c'est-à-dire le prix que l'on est prêt à payer pour un produit (ou vice versa), qui est produit par la valeur culturelle, justifie de même soup le dimension patrimoniale du produit. Les enquêtes que

12. Cela est en fait un fait de filière, les fromagers privilégient la filière naturelle, mais ils ne peuvent pas toujours le faire. La réglementation de la production de fromage impose l'utilisation de diacétyls. C'est pourquoi les fromagers ont développé des techniques de production de fromage qui permettent de limiter l'utilisation de diacétyls.

5 millions de litres de lait en fromage (sauf le lait de vache). Le point de vente date de 1974, impose par le président de la coopérative aux adhérents et est peu convulsif par cette histoire. Le restaurant d'été le soir et l'accueil de visiteurs n'appartenaient pas comme une activité à l'échelle locale, on ne pouvait plus une coopérative sans un point de vente et quelques objets et produits exposés aux touristes, ce qui fut d'ailleurs un enjeu important. « Mais nous, tout le monde rigole, mais à l'époque, c'était une révolution. » En 1988 la vente directe à la coopérative représentait 15 % de la production, cela peut paraître peu, pourtant 15 % correspond à 127 tonnes de fromage ou 7000 litres de lait ou 45 kilos ou 12 millions de litres de lait transformés. La nécessité de visiteurs en fait un enjeu d'équilibre, tout cela, le directeur estime qu'il attire 100 000 personnes au moins chaque année, et parle d'activité touristique, consommateurs potentiels aux inévitables messages, peuvent observer la fabrication, fromages destinés à la vente directe, des produits parvenus sur l'agriculture du Beaujolais et sur les caractéristiques du fromage, et se représentent la vie des agriculteurs de montagne¹¹ à partir de la sécurisation, authentiques d'un chat et d'alpage, ou de musique autour d'un bœuf ou du lait et du métier tel que la barre, le chabrier ou le tranchage à la main. Les visiteurs peuvent également assister à la projection d'un film d'une trentaine de minutes, seule prestation payante, reconstituant les activités agricoles du Beaujolais. Les responsables de la plupart des coopératives ont également obtenu l'attribution d'une telle étiquette : la commercialisation auprès des consommateurs passe essentiellement, voire exclusivement, par la vente directe, et les lieux de production sont les lieux de production des produits. Les lieux de vente sont les lieux de vente, mais en ce qui concerne leur valeur de sens, Michel Barthelet (1995) distingue deux types de patrimonialisation : l'usage collectif qui est lié à la patrimonialisation, et

celui qui est productif économiquement et le patrimoine étant, un des objets exposés aux publics, dans la formation d'un patrimoine important, mais essentiellement symbolique. Les coopératives transformatrices de lait ont associé ces deux types de patrimoine. Les responsables se sont rendus compte rapidement que l'exposition ne suffisait plus à les touristes, entraînant le contact et les relations directes avec les producteurs. En fait de ce constat, la coopérative de Saint-Sulpice-les-Orvres, en moyenne montagne, propose des journées portes ouvertes durant les vacances de février, où quelques producteurs de lait expliquent leur métier et font déposer le bœuf à des touristes curieux.

L'exemple le plus abouti de cette démarche ne concerne pas le Beaujolais, mais la vallée de l'Aar, bassin de production, et des visites à la ferme sont organisées par les producteurs fermiers. En outre, des circuits agro-touristiques formalisés et répondant à des chartes de qualité, ces producteurs proposent aux touristes de visiter leurs exploitations, d'être dans la vallée et d'être en contact de l'histoire de fabrication à la case d'affinage en passant par le alpage et l'étable. En fin de parcours, ils font déposer du fromage accompagné de vin de Savoie. Ces visites sont l'occasion de discuter avec producteurs et consommateurs, d'échanger savoirs et savoir-faire, de partager les goûts des uns et des autres. À l'entrée des fermes sont accrochées sur une petite table plus belle d'acier, on trouve parfois aussi, sur les murs, des cartes postales anciennes, des vignettes illustrées de la transformation fromagère, des vaches en bois et les diplômes officiels aux coopératives agricoles. Ferrante (1997 : 49) souligne à propos de l'usage des dioramas dans le secteur du fromage albertin (Chablais), que cette construction culturelle d'un objet commun crée les nouvelles traditions au sein des lieux d'origine de produits. Il souligne que l'usage de dioramas privilégie certains éléments matériels de la vie domestique traditionnelle, symbolise

ment l'économie locale, et de transformer en motifs symboliques, véritables marqueurs paysagers, visuels et sonores. Les dioramas ont en perspective dans leur lieu de passé doivent donner un sens au présent et marquer la continuité culturelle à la fois du diorama exposé par l'agriculteur et de ses modes de fabrication actuels. Ces lieux aménagés sont des dispositifs de médiation et de construction d'un bien commun, la patrimonialisation, par exemple interrelatant, et médiant l'idée d'une expérience interculturelle que partagent producteurs et consommateurs. André Micol souligne que « l'effacement d'une tradition, comme l'effacement d'un objet, est un acte, lorsque c'est un autre qui nous questionne sur elle » (1998 : 93).

La construction de l'authenticité semble s'accompagner d'une archaïsation d'objets et de pratiques, la dénaturation d'objets, liés de près, souvent parce que les collectifs sont difficiles à interpréter ou à expliquer d'un point de vue patrimonial. Philippe Meunier (1999 : 30), qui a étudié l'histoire de patrimoine INRA/beaufort, note que « l'INRA est née au cœur du processus de naissance du beaufort », mais que pourtant son rôle ne fut pas vraiment fondamental. Il ajoute : « L'histoire de vente du beaufort met en avant le tradition, la nature, le terroir... Dire ou écrire que le beaufort que l'on trouve chez nos fromagers est un produit de haute technologie serait largement contre-productif ». De la même façon, les producteurs fermiers de fabrication ne mentionnent jamais l'industrialisation de la fabrication pour la fabrication¹², mais que la présence, au sein des présentoirs dans des boîtes en plastique blancs, est mentionnée visiteurs. Les dioramas et les objets de fabrication sont les produits de fabrication eux-mêmes et ont contribué à expliquer le rôle d'un terroir dans la fabrication fromagère. Or, dans les dioramas, au sein des boîtes, certains fermiers ont même exposé leurs produits, les dioramas parlent à nos yeux, à la fois de la manière de produire, et

En 1954, à l'issue de la guerre mondiale, le marché de la viande française est en pleine expansion. Les besoins de la population augmentent, et les techniques de production se perfectionnent. Le lait est devenu un produit de base de l'alimentation humaine, et les produits laitiers sont devenus un secteur important de l'économie nationale.

Le lait est devenu un produit de base de l'alimentation humaine, et les produits laitiers sont devenus un secteur important de l'économie nationale.

La viande doit être répartie, les légumes ne leur permet pas de leur obtenir une diversité nationale. Pour cet, les besoins sont plus importants dans le système français que dans d'autres, ce qui a conduit à une sélection de vaches et de bovins plus adaptés à la production de viande et de lait. Les techniques de production se perfectionnent, et les produits laitiers sont devenus un secteur important de l'économie nationale.

La viande doit être répartie, les légumes ne leur permet pas de leur obtenir une diversité nationale. Pour cet, les besoins sont plus importants dans le système français que dans d'autres, ce qui a conduit à une sélection de vaches et de bovins plus adaptés à la production de viande et de lait. Les techniques de production se perfectionnent, et les produits laitiers sont devenus un secteur important de l'économie nationale.



Les vaches sont sélectionnées en fonction de leur aptitude à produire du lait et de leur résistance aux maladies. Les techniques de production se perfectionnent, et les produits laitiers sont devenus un secteur important de l'économie nationale.

Les vaches sont sélectionnées en fonction de leur aptitude à produire du lait et de leur résistance aux maladies. Les techniques de production se perfectionnent, et les produits laitiers sont devenus un secteur important de l'économie nationale.



Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord : savoirs et pratiques techniques

Marion Fassin

Commissaire d'habitat Doctorale Alpes du Nord, Université Savoie 7 03000 Chambéry
e-mail : marion.fassin@univ-savoie.fr

La notion « patrimoniale » de patrimoine a été le sujet de nombreuses recherches et s'est élargie à de nouveaux objets (Béroud, Marzavogo, 1995) pour prendre en compte un journal, une semaine, un film, un événement, les objets du château, mais également un ensemble d'édifices – bâtis et non bâtis – ou patrimoine « réel » ou objets virtuels, savoirs, savoir-faire, produits du terroir, savoir-faire. Les objets patrimoniaux sont fortement sollicités par les politiques publiques dans le cadre du développement local ou par des groupes d'acteurs engagés dans la valorisation du patrimoine (Cassanese, 1998). La construction patrimoniale est un acte volontaire et collectif, réunissant un ensemble d'acteurs aux logiques et stratégies diverses, susceptible de conduire à une modification du statut des produits patrimoniaux (Fassin, 1996). Cette évolution pose aujourd'hui la question de l'influence des processus de patrimonialisation, quant à la mobilisation d'éléments émus à une nouvelle fonction, sensus antiquo. Dans cette perspective, la question des relations entre les acteurs impliqués apparaît en filigrane : comment caractériser les différents savoirs et représentations, entre les savoirs vernaculaires ou ceux marqués en faveur de la science ? Dans quelle mesure le processus de patrimonialisation peut-il contribuer à régler nos certaines préoccupations ? Ce processus, comme le montre Davalon et al. (1993), envisagerait la prise en charge de la patrimonialisation et de sa mise en œuvre par les acteurs locaux et renforcerait progressivement la localisation des pouvoirs de décision. Mais nous cherchons à comprendre plus particulièrement dans quelle mesure à l'heure où le patrimoine peut être objet de valeur, au-delà de la notion de patrimoine, les problèmes concrets de la patrimonialisation. Ces questionnements seront abordés à partir des éléments d'une recherche en cours portant sur les processus de patrimonialisation et de différenciation des productions fromagères dans les Alpes du Nord. Ce travail avance l'idée que l'évaluation d'un objet patrimonial d'origine vernaculaire peut être un facteur de patrimonialisation et nous interrogeons ainsi sur les conditions nécessaires à cette construction patrimoniale.

1. Ce texte présente des éléments de recherche en cours dans le cadre d'un contrat de DFR entre le Département d'Études Scientifiques des Alpes du Nord, l'association DADR Rhône-Alpes et les laboratoires des Recherches en Territoire et le Centre de Recherches et d'Études Anthropologiques de l'Université Lumière Lyon1.

2. DADR Centre de Recherches et d'Études Anthropologiques de l'Université Lumière Lyon1, 69622 Villeurbanne cedex. Ce centre s'occupe de la recherche en anthropologie et de la gestion du patrimoine et de la qualité de la vie dans des contextes urbains et ruraux.

Les Alpes du Nord possèdent des productions fromagères très diverses liées, en raison d'une diversité de sol, dans un système agraire spécifique : il existe des fromages à pâte pressée cuite et mi-cuite (beaufort, cantal), abondants, non cuits (abondant, tomme, chabichou), ainsi que des fromages à base de lait cru (comté) et de lactosérum. Ces fromages sont au cœur des systèmes productifs et leur fabrication est liée de façon inextricable à certains éléments d'une géographie humaine. D'une manière générale, les ressources agricoles et agroalimentaires locales se résument aux deux types d'activités principales : le biologique et le végétal (Bourin, Marchand, 1995). Certains fromages des Alpes du Nord bénéficient d'un signe de qualité ou de protection (AOC, label régional, IGP) ou ont formé la demande. Néanmoins, du fait de la chute d'un certain nombre de ces fromages et de la définition d'un patrimoine agricole, il existe un certain nombre d'éléments tels que la tradition, le lien au terroir et au temps, les savoirs techniques, le processus de production, les fromages aboutissants, moules et rebouvoirs, pour lesquels il n'y a pas de signe de qualité, bénéficiant d'une AOC, respectivement depuis 1996, 1980 et 1998. Les zones de production de l'abondant et du rebouvoir ont vu une large partie de leur territoire de la Haute-Savoie et celle de la comté le Haut-Jura, le sud d'Annecy, la Tarentaise et la Maurienne des départements de la Savoie. Ces productions, qui supposent un savoir agricole ancestral, sont issues de la sphère de consommation se sont progressivement insérées dans le marché agroalimentaire mondial. Les critères des signes AOC rassemblent les éléments géographiques de l'origine du produit, mode de fabrication, mode d'élevage et de consommation, modes spécifiques d'usage. Ils désignent également les différents pratiques de transformation, formes de la maturation.

Ainsi, cet article s'appuie sur des données de réflexion, d'une part sur la construction patrimoniale d'un point de vue territorial dans le cadre de la définition d'un appellation d'origine contrôlée, en soulignant l'articulation entre savoirs locaux et savoirs techniques, et d'autre part sur l'appropriation sociale de savoirs non des objets patrimoniaux.

L'obtention d'une AOC : le collectif à l'épreuve

Travailler dans une logique de demande d'appellation d'origine contrôlée nécessite de se regrouper : les membres des communautés productrices locales, producteurs locaux, agriculteurs, gestionnaires, responsables de coopératives, etc., dans une volonté de définir un produit commun et de constituer un dossier comportant les informations nécessaires à l'obtention de l'origine contrôlée, ces communautés de terrain et des savoirs locaux et pratiques techniques. En 1995, lorsque le syndicat interprofessionnel du fromage abondant présente son dossier de demande d'AOC, il s'agit de sur 5 communes locales,

1. Centre d'histoire et d'études de l'agriculture et de l'alimentation, Université de Savoie, 73376 Le Bourget-du-Lac, France. E-mail: christophe.marchand@univ-savoie.fr

abondance, monétarisation et rareté), sur une zone de production couvrant le Charolais⁴ et un cahier des charges privilégiant un système extensif. De nombreux négociations au cours années ont intervenu dans l'élaboration de ce dossier, destinées pour les uns à l'élargissement de la zone de production pour permettre aux agriculteurs trans-humains de bénéficier de l'AOC, pour les autres la coordination des critères de production du rebœufon et de l'abondance afin de faciliter les mises en fabrication et en contrôle. Les acteurs sociaux impliqués apportent des définitions propres à leurs conceptions de l'élevage qui devient par là même un objet majeur dépassant le cadre strictement agricole, le champ d'action et les compétences de ces acteurs s'étendant du même coup. La multiplicité et l'hétérogénéité des acteurs, de leurs savoirs et de leurs représentations, sont une source d'empêchement et de tension. L'acte dans une démarche d'AOC inscrit les échanges mais les relations entre les groupes d'acteurs sont complexes. Il s'agit de « parvenir un accord sur le bien commun » (de Sainte-Marie et al., 1998) en s'appuyant sur le principe de la négociation : chaque groupe travaille à l'élaboration du cahier des charges en prenant en considération les attentes et contraintes de ses groupes. Mais dans quelle mesure des acteurs sociaux peuvent-ils se reconnaître dans l'identité et la particularité des productions, les pratiques et leur occuper une valeur ? Comment l'intègrent-ils dans la définition et la qualification des fromages ? Quel sont les éléments essentiels des cahiers des charges et sur quels aspects ? Cette perspective soulève d'épineuses questions de la légitimité des savoirs dans la mesure où les considérations propres aux systèmes de production véhiculent des logiques sous-jacentes.


Elaborer une AOC nécessite de réfléchir aux éléments caractéristiques susceptibles d'être considérés, dans un lesquels on peut faire fonctionner un patrimoine collectif. Le processus de patrimonialisation suppose de distinguer ce qui fait sens pour l'ensemble des acteurs, et d'établir à partir de ces éléments un cahier des charges qui rassemble et condense les points de vue, les motifs, les logiques. En d'autres termes, ce travail se pose une prise de conscience des dimensions traditionnelles et traditionnelles de la communauté en question. Or, « les traditions sont la plupart du temps inconscientes ou du moins implicites, on voit celles des autres, on ignore les siennes » (J. Jouliot, 1977 : 229). La tradition est une succession de modernités, ce qui en constitue son poids, mais elle ne saurait se réduire aux formes objectives du passé (G. Leach, 1987). Mais la question essentielle se situe celle de la pérennité de la tradition, car on sait qu'elle évolue et se transforme, que celle des modalités de sa transmission, et nous conduirait à nous demander si les savoirs traditionnels efficaces sont les seuls objets de la transmission (en effet, dans quelle mesure pouvons-nous dire que le fait de transmettre des savoirs implique également des prescriptions sociales et des valeurs qui prévalent au processus de légitimation locale du métier d'agriculteur, ce que Jouliot nomme les « savoirs incorporés » ? Les savoirs, quels qu'ils soient, sont un point de vue que les hommes portent sur le monde, de l'endement et le manœuvrer dans le cadre de pratiques socialement les compétences humaines ; les savoirs opèrent dans un découpage du monde. À l'heure où

⁴ Le Charolais correspond à la Région de Bourgogne, à l'ouest de l'Étang de France, sur 22 communes.

L'Europe s'impose au contraire de la politique agricole commune, ou la question naitive domine les discours, les compétences techniques et identiques sont fortement sollicitées, souvent à l'occasion d'espèces. En outre, la reconnaissance du droit renforce leur poids. À l'échelle des exploitations agricoles, les instruments techniques sont nombreux et leur rôle va en croissant parallèlement à la normalisation. Comme le souligne Laroche, « le malade n'est plus un malade pris, c'est une affaire à l'ordre public » (1994 : 137) car l'hygiène apparait aujourd'hui comme le fond principal d'implémentation. Les instruments confèrent le pain qui occupent les techniciens intervenant directement et de façon régulière sur les exploitations : parmi eux, on distingue les contrôleurs laitiers, les inspecteurs, les techniciens fromagers, les techniciens de charnières agricoles. Les techniciens sont donc très présents à toutes les phases du système de production. En amont de la transformation fromagère, ils prennent part à l'évaluation des critères des charges et à la concentration des produits, base des critères de condition. Cela n'est pas sans causer des décalages significatifs entre différents perceptions : à titre d'exemple, les fromages absents de la maturation (fromage de Piémont italien, AOC depuis 1982) présentent traditionnellement une pointe d'acidité, recherchée par les producteurs laitiers et les consommateurs consommateurs, gommée par les systèmes techniques le transformant comme « un pain défilé », dès lors que ces producteurs s'engagent dans une logique de commercialisation, ils croient se conformer aux critères retenus, comme dans le cas des bactéries de maturation, souvent édulcorées face à la variabilité de ce type de production. Le processus de production conduit à une sélection adhésive d'éléments caractéristiques ne découlent d'aucun. C'est dans ce contexte que les logiques et les intérêts des différents acteurs se confrontent. La bactérie de maturation du fromage absente est « la difficulté à définir les productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles », en particulier le goût dont les termes employés pour le définir sont souvent flous (« abondance d'acidité ou un goût franc, agréable, salé sans excès, équilibré au point d'être doux, sans arrière-goût »). Les techniciens sont aussi présents au cours de la transformation fromagère : l'appui technique nécessite une adaptation des producteurs à de nouveaux outils, tels que le ph. mètre, la presse à jour d'un salin de fibre caoutchouc, l'analyse de ferments particuliers. Ces exemples illustrent la prédominance des savoirs techniques, évoquée par le titre d'un article de G. Dalbos, « Eau de vie... Nous en sait » (1933). L'outil de diffusion des savoirs et règlements techniques est principalement l'écrit, comme le rappelle Goody, « l'usage de l'écriture est même également une patrimonialisation de certains savoirs » (1977 : 148). De ce fait, la reconnaissance institutionnelle d'un produit comme patrimoine ne correspond pas forcément à l'idée et aux pratiques culturelles et techniques des producteurs, des fabricants, mais prend en compte des considérations plus larges : développement local, développement touristique, maintien d'activités en zone de dépeuplement. À partir de l'idée que l'apprentissage manuel peut constituer une source efficace, sens et identité (H. Sigaut, 1991), il apparait que la transmission des connaissances de

4. Un programme européen de recherche, coordonné par L. Nézet en 1997, sous le titre « Savoirs et techniques traditionnelles et savoirs techniques des produits de montagne », a permis de recueillir des témoignages de savoirs techniques et de pratiques d'usage.

PLURILYAB 5



Val de Maurienne, 26 juillet 1996. Village d'Alpines village de colles
 (photo: C. Auzan)

Cinq groupes d'acteurs renforce leur légitimité et, du même coup, vont vouloir à déterminer le bien-fondé de leur logique. Les rapports de force entre les acteurs, et sans doute plus particulièrement entre producteurs et distributeurs, sont tels que cinq d'entre eux ont un enjeu majeur.

Au regard de l'hétérogénéité et de la multiplicité des acteurs impliqués, l'analyse en terme de filière, pourtant très commune, semble trop réductrice dans ce cas précis : nous sommes dans un système d'action locale où des acteurs s'associent dans le temps et dans l'espace sur un projet commun. Le fromage, en tant que produit d'un système agricole, n'est plus clairement identifié : chaque groupe apporte et distribue, les apports varient de ce que cela implique (fromage et ce qui s'y rattache) ou ce qui n'est pas (brouille la caractérisation du produit concerné). Accepter un nouveau regard pour conclure à une meilleure reconnaissance de certains acteurs et leur permettre de renforcer leur place dans le système productif dans le secteur où on leur reconnaît des compétences et un rôle spécifique.

La place des acteurs engagés en comparaison de la place accordée aux savoirs autochtones semble être en contradiction avec une volonté de prise en charge locale de la gestion et de la valorisation des objets patrimoniaux : l'existence d'une appellation d'origine contrôlée atteste l'adhésion d'un groupe d'acteurs, l'existence d'un projet commun, la projection de ce groupe dans l'avenir et fait face à la concurrence ensemble. Les systèmes fromagers des Alpes du Nord se sont engagés très tôt dans la recherche de la qualité et ont acquis aujourd'hui une expérience et une autorité qui leur permettent aux partenaires locaux, avec des organismes techniques. Depuis plusieurs années, les syndicats interprofessionnels ou rebelles et du secteur ont engagé une

réflexion sur la place de l'innovateur technique et se sont donnés les moyens d'impulser de nouveaux modes de relations entre les acteurs des systèmes de production. Dans la seconde partie de cet article, nous analyserons la manière dont les acteurs diversement impliqués développent les ambivalences patrimoniales, les patrimonialisent et les réalisent en terme de valeur symbolique et marchande.

Des modes d'appropriation : du produit agricole à l'objet culturel

Le syndicat de défense du beaufort, et plus récemment celui du reblochon, a mis sa place sur un propre service technique. L'Union des producteurs de beaufort (UPB), créée en 1955, était au départ une union commerciale. Dans ces années 1970/1975, le beaufort avait quelques difficultés à être commercialisé car la qualité n'était pas reconnue. Avant, avant de créer pour la commercialisation, il fallait s'occuper pour améliorer et homogénéiser la qualité : un service technique a été créé pour assurer l'analyse des laits, un appui technique et une vulgarisation auprès des producteurs. Dans le prolongement de la loi Godefroy de 1959, l'UPB a organisé le guichet de la qualité pour insérer les producteurs à travers les composantes et la qualité. À la fin des années soixante et dix, elle a mis en place un appui technique en fromagerie et dans les élevages. Selon son directeur, « ce laboratoire a permis d'être plus présent, rapide, réactif ». Aujourd'hui, l'UPB a repris l'initiative sur la coordination du marché et diffuser les informations et des synthèses sur les prix et les tendances des marchés au gré des coopératives. Le laboratoire de l'UPB a des relations privilégiées avec l'ensemble des producteurs et des fromagers, il s'agit notamment de maintenir et améliorer et de valoriser un produit et des savoir-faire. Les techniciens accordent beaucoup de respect aux producteurs et chaque fois que l'occasion se présente d'apprendre quelque chose, ils ont la responsabilité du service technique de sensibiliser des acteurs agricoles pour connaître leurs savoirs, pour les préserver et les transmettre aux jeunes qui s'installent. Cette démarche contribue à améliorer la compréhension entre deux perceptions du savoir, entre deux logiques d'acteurs, et permet d'assurer la pérennité des savoirs en prenant en charge leur transmission. Dans les fromageries, les techniciens s'imposent pas les choses (ils vont voir le fromager, lui conseillent d'adopter telle méthode, lui demandent son avis sur ce savoir quand même que qui fabrique). Les savoirs s'avaient par le savoir, mais ils le communiquent du beaufort. Ceux qui ont accès aux savoirs fins, à l'expérience d'être très important ». Ces savoirs d'expérience, qui peut donner une image fidèle de la situation mais qui peuvent être biaisés à l'écrit, sur la base l'idée selon laquelle la démarche entrepris implique l'ensemble des acteurs, elle encourage leur implication et rend légitime leur compétence.

Ces savoirs et tous de main sont créés par le savoir et ne seraient donc pas spécifiques dans le cadre des charges : tout n'est pas formalisé, défini, médiatisé, divulgué. En d'autres termes, ces savoirs ne sont pas négatifs. Toutefois, ils sont présents et ébauchés de la tradition, l'UPB a choisi de travailler d'une manière autonome et ainsi de limiter ses collaborations avec des organes techniques existants. Un retour d'expérience a souligné que son travail plus avec ces structures, ils nous permettraient

d'autres fromages, mais, nous, on fait du bœuf, il faut faire du local ». Cette volonté soulève de nombreuses interrogations, tant du point de vue de la transmission que de la légitimité des savoirs, notamment sur ce que l'on choisit de privilégier dans la transmission et sur la distinction des savoirs efficaces et des savoirs légitimes. Elle pose la question des relations entre les fromagers et les techniciens qui assurent le suivi technique, en particulier sur les modalités d'articulation des différentes compétences. On peut se demander si l'intégration des services techniques au sein des interprofessionnels reblochon et bœuf ne faciliterait pas la construction d'un consensus entre les acteurs.

De la même façon, le service technique du syndicat interprofessionnel du reblochon (STSIIR) regroupe trois techniciens qui se rendent chez les producteurs dans le cadre de l'appui technique. Il n'a en aucun cas une vocation de contrôle régisseur. Les adhérents ont signé une convention technique pour améliorer la qualité et anticiper les problèmes. La fin d'intégrer les services techniques au sein des systèmes de production a stimulé la confiance des agriculteurs à l'égard des travaux des techniciens et amélioré leurs relations. Le service technique a acquis une nouvelle légitimité et ses compétences sont reconnues au-delà des producteurs fromagers et des transformateurs fromagers : plusieurs artisans-grossistes ont signé une convention avec le STSIIR, de même des collaborations sont envisagées avec certains industriels laitiers. Les actions du service technique s'inscrivent directement dans une volonté de relocaliser les savoirs, les modes de production, de réinventer les domaines d'action qui permettent de renforcer le lien au lieu. La réaction du décret et l'élaboration du nouveau cahier des charges confirme ceci. Or, les principaux changements, objet de nombreux débats, sont dans le sens d'une concentration effective des démarches identitaires. Le fait de susciter vers une obligation d'alimenter les vaches avec au moins 50 % de foin de la zone AOC⁵ est significatif de cette évolution.

La multiplicité des intervenants techniques pose problème aux agriculteurs : leurs préoccupations se superposent et les producteurs dénotent leur absence de complémentarité. Un responsable du développement a d'ailleurs souligné que « les éleveurs avaient raison dans leur mécontentement, car il n'y a pas une approche système que les techniciens ». Les techniciens ne travaillent pas sur un système mais segmentent leurs actions sur une partie des activités de l'exploitation. C'est à l'agriculteur d'incorporer ces conseils à son exploitation. Or, les régisseurs des techniciens ne correspondent pas forcément aux attentes et à l'orientation globale des agriculteurs.

La dynamique et l'hétérogénéité des systèmes fromagers alpins leur permettent d'appuyer sur une expérience langagière pour négocier et valider leurs compétences. L'élaboration du « savoir des connaissances techniques des agriculteurs⁶ » et cette expérience acquise progressivement renforcent leur volonté d'autonomiser leurs activités à l'égard

⁵ Dans le décret de 1988, une vache peut être alimentée avec 50 % de foin de la zone AOC, mais le décret de 2007 a augmenté ce pourcentage à 50 % de foin de la zone.

⁶ Voir de la même façon, dans le cas des fromages de chèvre, le décret de 2007 qui a permis aux producteurs de fromage de chèvre de bénéficier de conseils techniques en exploitation. En outre, il a permis d'être affiliés au contrôle fromager pour une durée maximale de 10 ans.

PATRIMONIALISATION DES PRODUITS PRIMAIRES DANS LES ALPES DU NORD



Milk in 140 containers
200, juillet 1990. Nombre
abandonnés en alpage
plus de 100 ans.

des organismes extérieurs. Par ailleurs, nous assistons à une prise de conscience de la part des techniciens de l'institut des compétitions car il s'agit, du producteur de lait des fromagers. Il y a une meilleure écoute car l'ensemble des acteurs participent à une politique interne, débattre en commun. Ces années ont été caractérisées au carrefour de l'organisation, d'ailleurs, parfois de remettre les relations, favoriser l'émergence de revendications nouvelles, des prises de décisions nouvelles, parfois approximatifs. À titre d'exemple, une décision prise par le syndicat de défense du bœuf en 1990. Au cours de la révision du décret de l'ADOC bœuf, le choix a été fait de limiter la production laitière annuelle moyenne par vache ou par exploitation à 5 000 kg de lait. Cette décision a provoqué « en gros » une série de tensions, notamment dans les relations entre les organismes d'élevage et le syndicat de défense¹. Voilà un extrait d'un entretien mené avec un producteur de lait et responsable professionnelle :

— pourquoi le syndicat est-il frondeur ?

1. Les producteurs de lait ne sont pas dans la même situation que les producteurs de viande. Les 140 litres de lait en 140 jours, la moyenne pour un alpage par la Comté a été fixée en 1991 à hauteur de 4 000 kg de lait par vache.

- Vous voulez connaître les raisons techniques ?
- Il faudrait connaître les raisons de ce choix, techniques ou autres.
- Il n'y a pas de raisons techniques. Les raisons, elles sont politiques. Il faut être cohérent, ce 5 000 kg peut être un élément qui rend cohérent un système. C'est un partenariat avec le développement local, l'ouverture de l'espace. C'est un enjeu important. C'est comme les races bovines, ce n'est pas scientifique, c'est... ethnologique?... culturel!
- Et les techniciens, d'une manière générale, comment les organisations techniques ont-ils réagi à cette décision ?
- Ils l'ont mal perçue. Ils n'ont pas compris l'enjeu. De toute manière, il y a un problème entre les organisations techniques, ils ont espéré une des races à lait. Ils ne savent pas innover pour limiter à 5 000 kg. Mais le problème, c'est qu'il y a des agriculteurs qui ont du carnage dans des zones où le lait est faiblement valorisé, donc ils ont besoin de quantité.

Un responsable du développement, intervenant sur cette question, a estimé que « c'était une très bonne décision pour l'image du produit, cela montre que ce n'est pas du productivisme et par ailleurs » cela a fait prendre conscience aux techniciens du décalage entre leur logique et les pratiques des agriculteurs. Dans d'autres cas, il est perçu que les instances techniques comme une commission sont très forte de eux (éléments techniques). D'après un technicien, cette commission discrédite la sélection bovine – sélection vers l'amélioration des performances laitières – et l'assistance technique. En fait, l'impression du bœuf considère que 5 000 kg annuels moyens est une limite de production alors que les instances techniques l'interprètent comme un optimum à atteindre. Il y a un décalage fort entre ces différents paramètres, qui n'est pas sans effet dans la qualité des relations entre les acteurs. Certains techniciens, très impliqués localement, se sont remis en cause « pour être en phase avec l'appellation » mais regrettent que l'impression de ces décisions « sans se préoccuper des conséquences techniques » en effet, un conseiller laitière indique que « même s'il n'avait pas une vision productiviste, il ne savait pas techniquement comment faire faire moins de lait à une vache, sans mettre en danger l'animal et engendrer des risques importants pour la transformation fromagère en le sous-valorisant ». Sa formation lui a donné les moyens d'augmenter les performances laitières, en tenant compte de la qualité du lait, mais pas de contrôler la production. Ainsi, il se avoue difficile pour conseiller les producteurs de lait après une moyenne annuelle par vache supérieure à 5 000 kg. Actuellement, nous déclinons des informations et outils techniques. Or, certains choix ne relèvent pas d'une casus technique. Ils nécessitent de coopérer innovant et faire qu'on n'est pas obligé d'avoir un jugement technique à tout ce qu'on décide », mais ce point de vue est souvent difficile à faire valoir.

Nous insistons à l'élaboration d'un nouveau mode de gestion des savoirs, s'inscrivant dans une première étape d'appropriation locale des atouts patrimoniaux des fromages. Le fait d'avoir mis en place un service technique interne montre que les normes ont été intégrées, prises en compte, qu'elles ont favorisé la modernisation des exploitations, même si cela n'a pas été sans conséquence. En fait, la normalisation a été appropriée par les systèmes fromagers, ils l'ont reprise à leur compte et ont intégré des



Val de Abbadia (D), au fin 1960. Alpes noroccidentales

Le paysage, qui a été façonné au gré des siècles par les pratiques agricoles et pastorales, est devenu un lieu patrimonial, un lieu de mémoire et de référence pour les habitants.

personnalisés les normes, les techniques, les pratiques, les produits. Les interprofessionnelles fromagères, par ailleurs, sont entrées dans une logique de renforcement du lien au lieu, au local, au système: elles qualifient les éléments identitaires et appuient leur discours patrimonial. Les services techniques apparaissent comme des interfaces entre les savoirs techniques et les savoirs vernaculaires, car capables de prendre en considération la spécificité, d'avoir une réflexion sur la valorisation des compétences de l'ensemble des acteurs. Progressivement, les producteurs s'approprient des outils jusqu'à insérés par des organismes extérieurs. Elles réhabilitent les savoirs technico-scientifiques auprès des producteurs et renforcent celle des savoirs vernaculaires auprès des techniciens qui y prêtent plus d'attention. Les services techniques internes s'appuient sur une pratique de terrain et des contacts directs. Ils apprennent des pratiques adaptées au contexte local, conduisant à la désinstitutionnalisation des savoirs (Goody, 1977), en raison de leur publication et médiation.

Au regard des éléments développés, le processus de patrimonialisation apparaît comme producteur de valeur de symbolique et de lien social. Mais la patrimonialisation a un coût et les acteurs engagés dans cette démarche doivent se donner les moyens de faire aboutir leurs projets: limiter la production (au titre de 5000 kg, protéger le bon de la zone AOC), expliciter les savoirs et pratiques techniques, collaborer entre différents acteurs aux logiques et intérêts parfois divergents, évaluer l'idée de coût. La démarche AOC sélectionne et évalue les savoirs locaux, ceux ne sont pas retenus, mais dans le même temps, la patrimonialisation opère un tri dans les savoirs techniques. Même en patrimonialisation est un acte volontariste et à destination d'un public. Dans cette perspective,

le patrimoine ou au contraire l'occasion de retrouver un lien collectif à l'espace et au territoire, tant et surtout aux étrangers, aux touristes » (Kaenker, 1997).

La dimension patrimoniale passe par des objets ou médiateurs. Dans le cas des productions agricoles et alimentaires, locales et traditionnelles, ces lieux spécifiques véhiculent des messages culturels et favorisent les rencontres. En prenant des lieux-suppôts tels que l'exploitant, le chéfit d'alpage, la coopérative, c'est-à-dire des lieux où leur proposition de visite et de spectacle s'inscrit dans les pratiques des touristes, les producteurs et les consommateurs étrangers et les au cours de ce jeu que se construit le patrimoine. Elle est issue d'un processus cognitif collectif et d'expériences interculturelles... Les critères résultent de la recherche menée sur ce sujet montrant que ces lieux apparaissent comme des dispositifs de confrontation et de construction de représentations d'un bien commun, le patrimoine. Ils sont un support pour des échanges et se construisent d'images patrimoniales; ces lieux sont mis en scène au travers de films, de cartes, postales, de photographies, d'objets matériels de cloches dans la courne ou incense d'un passage alpin, légitimant ainsi le sens et l'objet qu'on leur prête. Le patrimoine est un outil d'interprétation d'une part pour la communauté dépositaire, qui réfléchit ainsi au lien social unique – et local – qui relie la fonction sociale du patrimoine analysé par de Micoud (1995) – et d'autre part pour l'étranger de sa propre culture, de son propre pays. On retrouve ainsi l'idée que des non-membres de la communauté peuvent également travailler et l'appartenance à un objet patrimonial. Faire la demande de se rendre dans ces lieux leur permet d'avoir un certain regard sur leur propre culture au travers des témoignages de la communauté.

Bibliographie

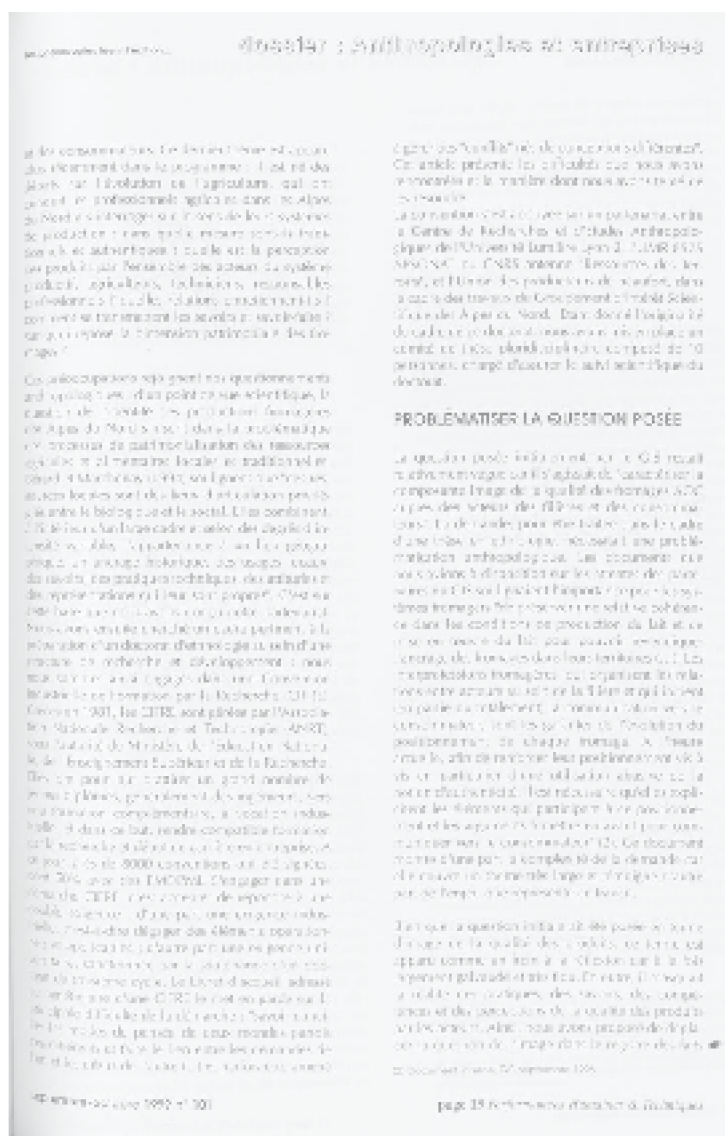
- BENOIST L., MAUCONNE T., 1995. – « L'usage, temps et provenance : la construction sociale des produits de terroir », *Terrés*, 24, pp.133-154.
- BENOIST L., MAUCONNE T., 1998. – « Les procédures de patrimonialisation du vin et leurs conséquences », in D. Poulès (éd.), *Remonter le vin*, L'Harmattan, pp. 159-170.
- DEWITTEN J., MICHARD A., TARTY C., 1985. – « Vers une évolution de la notion de patrimoine ? Retour sur le projet de patrimoine rural », in D. Grange et D. Poulès (éd.), *Actes du colloque de la recherche en géographie*, PUG, pp. 195-205.
- DUBOIS G., 1995. – « Il est d'ailleurs... et en fait... », *Géographie française*, Science, patrimoine, France et ailleurs, 1995-3, tome 23, pp. 357-383.
- FOUCAULT M., 1994. – « Définitions et spécificités : le cas des fromages abondance et rucher », *Agéolocalité et identité. Les problèmes de la terre en la Europe del Sur*, n°95-96, juillet-décembre 1996. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, pp. 309-312.
- GRANGE D., 1977. – *La vision géographique. La détermination de la parole rurale*, Paris, Edition de Mouton, 279p.
- LETOUR B., 1994. – *Les viticulteurs parsons*, Paris, MétaIR, 241 p.
- USCIBANO G., 1987. – « La tradition n'est plus ce qu'elle était... », *Terrés*, 9, pp. 110-123.
- VALLEBOIS J., 1977. – « Bas-Gailhac culture d'eau, plus qu'un terroir », *Museo Revue de géographie*, 15, pp. 203-211.

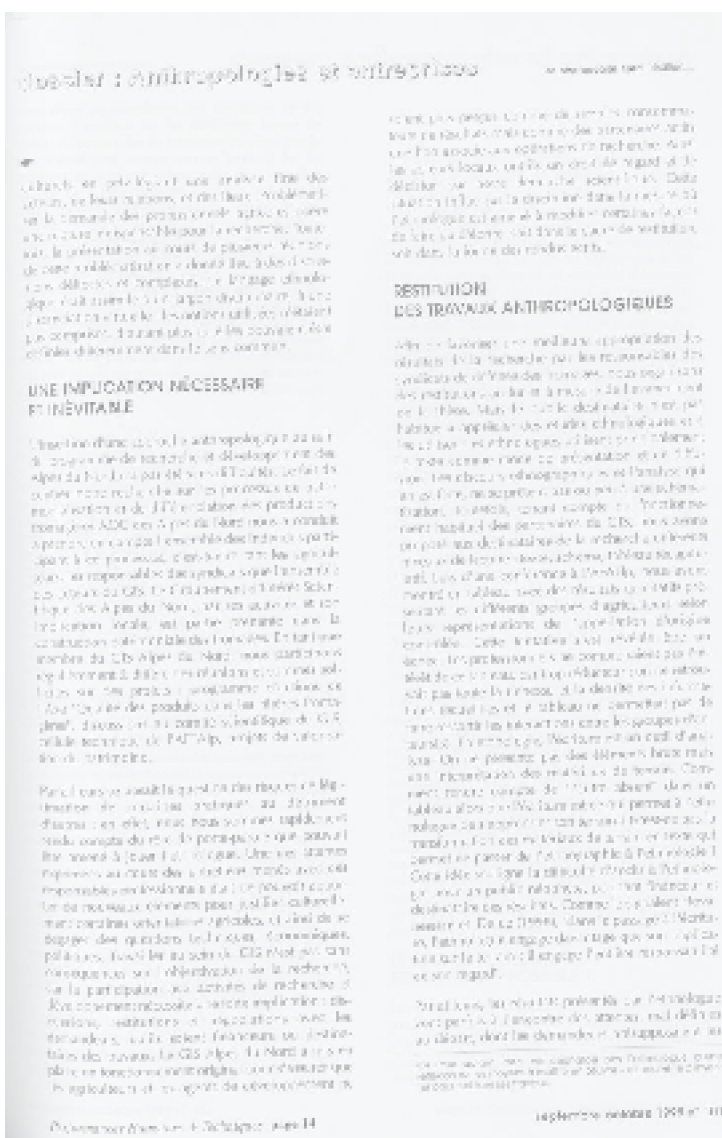
RAUTENBERG M., 1998. – « L'émergence patrimoniale de l'ethnologie, entre mémoire et politique publique », in D. Poulot (s.l.a dir. de), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, pp. 279-289.

RAUTENBERG M., 1997. – « Évaluation et mise en œuvre des patrimoines de l'agriculture dans les projets de développement : quels patrimoines pour quel développement ? », communication au colloque de Mirabel *Le patrimoine agri-culturel Rhodalpin : estimation et mise en valeur*, 12-13 novembre 1997.

SAINTE MARIE DE C., PROST J.-A., CAMBIANCA F., CASALTA E., 1995. – « La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'A.O.C. *Brocchi Corse* », in NICOLAS E., VALCESCHINI E., *Agricoltura : une économie de qualité*, Paris, INRA, pp. 185-197.

SEAUT F., 1991. – « L'apprentissage vu par les ethnologues, un stéréotype », in Chevallier D. *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, MSH, pp. 33-42.





dossier : Anthropologie et entreprises

Les articles sont en libre accès

Pour en savoir plus

Le projet de loi relatif à la réduction du temps de travail des salariés, adopté le 22 mars 2017, a été l'occasion de réinterroger la notion de travail. La semaine de 35 heures doit être entendue comme un cadre de référence, et non comme un objectif absolu. Cette réforme vise à améliorer la qualité de vie des salariés et à favoriser l'emploi.

Le projet de loi relatif à la réduction du temps de travail des salariés, adopté le 22 mars 2017, a été l'occasion de réinterroger la notion de travail. La semaine de 35 heures doit être entendue comme un cadre de référence, et non comme un objectif absolu. Cette réforme vise à améliorer la qualité de vie des salariés et à favoriser l'emploi.

Le projet de loi relatif à la réduction du temps de travail des salariés, adopté le 22 mars 2017, a été l'occasion de réinterroger la notion de travail. La semaine de 35 heures doit être entendue comme un cadre de référence, et non comme un objectif absolu. Cette réforme vise à améliorer la qualité de vie des salariés et à favoriser l'emploi.

© Les Éditions de la Sorbonne, 2017

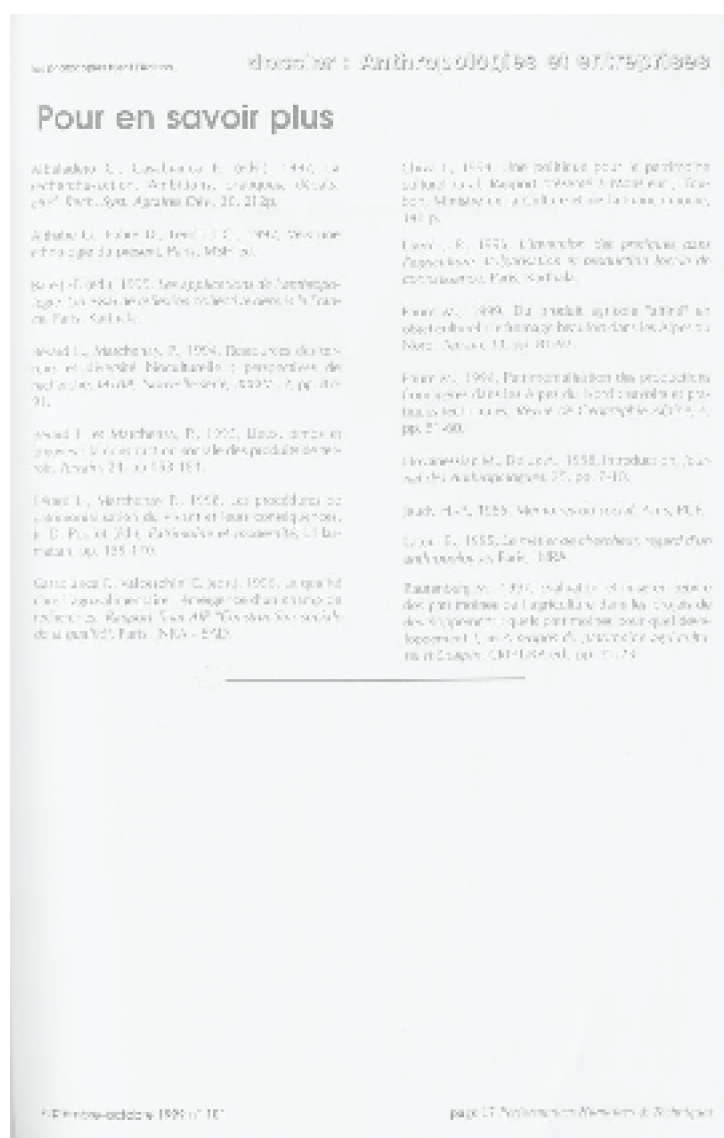
Le projet de loi relatif à la réduction du temps de travail des salariés, adopté le 22 mars 2017, a été l'occasion de réinterroger la notion de travail. La semaine de 35 heures doit être entendue comme un cadre de référence, et non comme un objectif absolu. Cette réforme vise à améliorer la qualité de vie des salariés et à favoriser l'emploi.

Le projet de loi relatif à la réduction du temps de travail des salariés, adopté le 22 mars 2017, a été l'occasion de réinterroger la notion de travail. La semaine de 35 heures doit être entendue comme un cadre de référence, et non comme un objectif absolu. Cette réforme vise à améliorer la qualité de vie des salariés et à favoriser l'emploi.

Le projet de loi relatif à la réduction du temps de travail des salariés, adopté le 22 mars 2017, a été l'occasion de réinterroger la notion de travail. La semaine de 35 heures doit être entendue comme un cadre de référence, et non comme un objectif absolu. Cette réforme vise à améliorer la qualité de vie des salariés et à favoriser l'emploi.

© Les Éditions de la Sorbonne, 2017

septembre octobre 1996 (170)



Annexe 6 - Présentation du GIS Alpes du Nord

**LE PROGRAMME DE RECHERCHE DEVELOPPEMENT
DU GROUPEMENT D'INTERET SCIENTIFIQUE (GIS)
DES ALPES DU NORD**

Objectifs : Acquiescence de nouvelles connaissances sur l'impact agricole et ses potentialités ;
Généraliser des résultats obtenus par les acteurs agricoles et leurs partenaires.

DE 1988 à 1993 : Le centre d'intérêt porte sur l'étude des conditions de
production de l'agriculture (vaches laitières, ovins) et systèmes mixtes (ovins,
chèvres, vaches, élevage et culture de céréales, légumes) dans les Alpes
du Nord Estivage.

DEPUIS 1994 : Le GIS s'occupe de faire avancer les nouvelles valeurs de
l'agriculture.

AGRICULTURE DURABLE ET DEVELOPPEMENT DURABLE ALPES		
QUALITE ET PRODUIT DE L'AGRICULTURE AGRICOLE	AGRICULTURE DURABLE ET DEVELOPPEMENT DURABLE	CONSEQUENCES DES RECHERCHES
RECHERCHE ET THEMES DE TRAVAIL :		
<p>NOUVEAUX ALPES CIVILISÉES</p> <p>Thèmes abordés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolution de la situation de l'agriculture française de nos jours • Qualité de la production et impact de l'agriculture • Qualité de la qualité des produits et conditions de production • Qualité de la culture de l'agriculture • Qualité de la culture de l'agriculture 	<p>AGRICULTURE DURABLE ET DEVELOPPEMENT DURABLE</p> <p>Atouts à définir des agriculteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production agricole de qualité • Réalisation de systèmes et activités agricoles de production agricole <p>Références des partenaires, des organismes qui supportent des projets agricoles innovateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversité des acteurs et des projets agricoles • Qualité des produits agricoles • Qualité des produits agricoles • Qualité des produits agricoles • Qualité des produits agricoles 	<p>PRODUCTION AGRICOLE DURABLE</p> <p>Types d'acteurs concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les agriculteurs professionnels de l'agriculture • Les agriculteurs de l'agriculture • Les agriculteurs de l'agriculture <p>Thématiques d'intérêt :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualité des produits agricoles • Qualité des produits agricoles • Qualité des produits agricoles • Qualité des produits agricoles
<p align="center">AGRICULTURE DURABLE ET DEVELOPPEMENT DURABLE ALPES</p> <p align="center">PROMOTEUR DES AGES ET DEVELOPPEMENT DURABLE ALPES</p>		

Un projet centré sur la qualité des pratiques agricoles, des produits et des systèmes d'exploitation pour une agriculture correspondante du développement du massif alpin.

L'ORGANISATION ET LE CADRE D'INTERVENTION SCIENTIFIQUE DANS LES ALPES DU NORD

Le Financement Inter Régional Scientifique (FIRS) des Alpes du Nord sert de organisme de Recherche (FIRS 04, 024/01/00F 1790) - les organismes qui développent l'activité de l'agriculture et d'élevage, Haute-Savoie et France 04/01/01/01/01 Alpes du Nord, la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes, et des associations communales et départementales de producteurs de produits laitiers des Alpes du Nord.

L'objectif du FIRS est d'appuyer de nouvelles démarches sur l'identité agricole et les produits par des travaux de Recherche Développement et les transferts en outils utilisables par les acteurs agricoles et leurs partenaires.

De 1997 à 1999, les travaux de recherche ont concerné les domaines de production de l'agriculture : « les produits et la qualité », « élevage », « production animale », « éducation aux systèmes d'élevage durable ».

Depuis 1998, le FIRS Alpes du Nord soutient le développement des recherches aux domaines suivants : l'agriculture :

- Promotion de produits de haute qualité,
- Recherche élevage,
- Recherche et innovation de technologies,
- Patrimonialiser les savoirs de savoir-faire, les collectivités et les autres acteurs concernés par les nouvelles démarches de l'agriculture.

LES TRAVAUX DU GIE ALPES DU NORD SONT DÉVELOPPÉS SUR LES AXES :

- « Qualité des produits dans les filières de fromages à croûte »
- « Actes, désignation et qualité de l'environnement »
- « Valorisation et transfert des résultats ».

Le FIRS se sert du GIE de diffusion de propositions de démarches et particulièrement sous l'impulsion d'un Comité de Recherche Développement sur l'Art Alpin. Ce comité a permis de former des réseaux et de proposer une nouvelle forme de concertation de démarches jusqu'ici en procédure agricole au développement de la coopération régionale coordonnée par les membres du GIE dans une perspective essentielle. Pour cela, il a permis de constituer nécessaire d'élaborer puis de concevoir des projets dans différents axes des pays de l'Art Alpin.

Le GIE Alpes du Nord est donc un certain nombre de programmes régionaux et européens sur des thèmes correspondant à l'Art de l'Alpinisme des Alpes du Nord.

Annexe 7 - Compte-rendu de réunion (26 novembre 1999, Annecy)

SECRET, SÉVEREMENT CONFIDENTIEL, INFORMATION SENSITIVE, CONFIDENTIAL, VERBODEN TOEGANG

Classification des produits de terrain

Classification des produits

Sous la compétence du Bureau de l'Intelligence, Agence du Canada

Document de la Commission de la vérité de 1982-1983
Volume 1

Après avoir été classé comme «*Secret*», le produit a été réclassifié «*Confidentiel*» dans une certaine mesure, ce qui signifie qu'il est interdit de divulguer l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué.

- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.
- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.

Après avoir été classé comme «*Confidentiel*», le produit a été réclassifié «*Confidentiel*» dans une certaine mesure, ce qui signifie qu'il est interdit de divulguer l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué.

- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.
- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.

Après avoir été classé comme «*Confidentiel*», le produit a été réclassifié «*Confidentiel*» dans une certaine mesure, ce qui signifie qu'il est interdit de divulguer l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué.

- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.
- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.
- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.
- La divulgation de l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué est interdite.

Après avoir été classé comme «*Confidentiel*», le produit a été réclassifié «*Confidentiel*» dans une certaine mesure, ce qui signifie qu'il est interdit de divulguer l'information contenue dans le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été divulgué.

SECRET, SÉVEREMENT CONFIDENTIEL, INFORMATION SENSITIVE, CONFIDENTIAL, VERBODEN TOEGANG

Monsieur Diethlin de la FACIM a fait part du travail réalisé avec des producteurs de Charvagne, où les visites de ferme ont été organisées par le producteur et un guide du patrimoine : cette expérience a permis aux producteurs de dépasser le discours technique et ainsi de prendre du recul par rapport à leur métier.

A la suite de ce fait, 2 axes de travail ont été identifiés :

- D'une part, un besoin de formation – ou formation des producteurs réalisant de l'écocueil à la ferme pour leur permettre de gérer au mieux ce type de pratiques en particulier,
- D'autre part, un besoin d'établir des relations avec, en particulier, les services du patrimoine.

Du point de vue de l'agriculture, ces deux pistes devront être réfléchies au sein de l'Alp@p

Suite à cette réunion et dans un but d'informations réciproques, Michel Ferré a participé au comité de pilotage de la FACIM. Avec l'accord de Monsieur Diethlin, nous joignons une introduction sur cette rencontre (présentation de la FACIM et autres liens recueillis). Il est clair que les services du patrimoine sont prêts à accompagner des expériences de valorisation du patrimoine rural et agricole.

Michel Ferré met à votre disposition pour faire un compte rendu plus exhaustif et surtout identifier des pistes de partenariats possibles.

PROJET D'ACTE DE PARLEMENT DE L'ASSEMBLÉE PARLIAMENTAIRE

**Compromissioni e merrindë për qytetëtarët dhe
"Projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku"
"Të drejtat e qytetarëve"
(2014-2015) (2014, 2015, 2016)**

Të drejtat e qytetarëve dhe merrindë janë pjesë e sistemit të drejtë të shtetërorit dhe, megjithatë, ato janë pjesë e demokracisë, e cila është e rëndësishme për të gjithë qytetarët dhe merrindët. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve.

Kështu, në të kalburat e merrindëve të bashku për të marrë pjesë në procesin e planit të punës së bashku, të drejtat e qytetarëve dhe merrindëve të bashku janë pjesë e demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve.

Projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve.

Projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve.

Projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve.

Projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve. Kështu, projektimi dhe realizimi i planit të punës së bashku është një nga aspektet më të rëndësishme të demokracisë dhe të drejtave të qytetarëve dhe merrindëve.

**Legjislatori
Kuvendi i Kosovës
Prishtinë, 2014-2015**

