

Les pièges de la patrimonialisation

Les qualifications de l'origine et l'adaptation au changement global

Thierry LINCK, Bruno ROMAGNY

Les Indications Géographiques¹ (IG) protègent-elles véritablement les produits d'origine des risques de contrefaçon? Peuvent-elles assurer la préservation des savoirs locaux, tant techniques que relationnels? Dans quelle mesure constituent-elles une alternative crédible en termes de développement durable des zones rurales « marginales », ou une réponse possible aux défis du changement global²? Comment aborder la question de l'ancrage territorial des produits dits de « terroir » et des pratiques qui leur sont associées?

Notre recherche aborde les IG en tant que dispositif de patrimonialisation. Nous avons fait le choix de considérer ce dernier moins comme une opération d'inventaire et de mise en patrimoine, que comme un processus de construction de l'appropriation collective des ressources cognitives et biotiques qui fondent le lien à l'origine. Considérées sous cet angle, les questions posées *supra* appellent des réponses nuancées et parfois négatives: les IG peuvent s'inscrire dans une démarche d'accaparement. Elles tendent alors à ne constituer qu'une simple mise en scène des représentations associées à la dénomination valorisée, sans considération pour les ressources locales et le devenir des territoires.

Notre réflexion s'inscrit dans une démarche comparative. Les auteurs ont été impliqués étroitement dans la plupart des études de terrains évoquées. Toutes ont fait l'objet de publications spécifiques.

1. Reconnue par l'Organisation mondiale du commerce (OMC), une IG identifie un produit comme étant originaire du territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou une autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.

2. Changement climatique, crise énergétique, érosion de la biodiversité, crises spéculatives, menaces sur la sécurité alimentaire...

Des situations fortement contrastées

Parmi des centaines d'autres exemples possibles, l'histoire du *quesillo* mexicain montre l'importance des risques liés à la contrefaçon. Le *quesillo* est une pâte filée, issue des *Valles Centrales* (Huetla) de l'État de Oaxaca, qui a été victime de son succès commercial. De son origine, le *quesillo* n'a conservé que le nom. Échappant totalement à ses producteurs originaux, c'est désormais un produit industriel élaboré à partir de laits écrémés, voire de poudre de lait importée. Il est fabriqué très loin de son bassin d'origine et selon des techniques qui n'ont rien à voir avec celles mises en œuvre au début du siècle passé. Le nom a été détourné et le produit altéré à un point tel que les productions locales ont soit disparu, soit ajusté leurs pratiques au modèle industriel, ou bien restent confinées sur une niche étroite de « consommateurs-connaisseurs ». Le processus est si massif que la mise en place d'une IG ne résoudrait rien. La fraude est si généralisée et mobilise de tels intérêts qu'elle jouit désormais d'une légitimité de fait difficilement contestable (Linck, 2006).

L'exemple des charcuteries corses nous renvoie à un contexte et des enjeux radicalement différents. Il met en scène l'ambiguïté des interactions entre tradition, patrimoine et innovation et, par là, les réserves que peut soulever un objectif de préservation des savoirs locaux. Ces charcuteries sont longtemps restées l'apanage d'une transformation artisanale et d'un élevage domestique. Or, le porc corse est un animal à croissance lente, son élevage reste peu rentable dans un contexte marqué par l'essor rapide des élevages intensifs et des productions alimentaires banalisées. À partir des années soixante, de nouvelles races plus « performantes » se sont substituées aux anciennes. Dans le même temps, les importations de carcasses se sont développées et de nouveaux opérateurs sont apparus : les salaisonniers. La charcuterie « corse » n'a pas pour autant disparu des linéaires des grandes surfaces ou de la carte des restaurants de l'île. Mais il s'agit le plus souvent de produits altérés, contrefaits, coupés de leurs racines et donc dépourvus de sens véritable. À l'heure actuelle, les trois quarts environ des charcuteries élaborées en Corse sont issus de porcs produits sur le continent. La matière première n'est plus la même : les animaux sont élevés en confinement, reçoivent une alimentation peu variée à base de céréales. Ils sont abattus jeunes avant d'avoir pu développer les graisses intramusculaires qui déterminent pour une large part la qualité gustative du produit final. Les démarches pour l'obtention d'une AOC (désormais AOP³) ont commencé au début de la décennie passée et n'ont pas encore totalement abouti. Il a fallu constituer un collectif et le structurer autour d'un projet, reconstruire la race corse, lui donner une

3. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est le dispositif ancien, spécifique à la France. L'appellation d'origine protégée (AOP) est son équivalent actuel, reconnue par l'Union européenne.

reconnaissance officielle et mettre en place les dispositifs de gestion (livre généalogique et élevage de reproducteurs notamment) et de contrôle, concevoir un cahier des charges et mettre au point les épreuves de la certification. Le but est quasiment atteint : la mise en place prochaine de l'AOP charcuterie de Corse permettra de contenir les risques de contrefaçon et contribuera à assurer le maintien d'élevages « traditionnels » (Armani, 2011).

Préserver les patrimoines culturels et environnementaux ?

La question ne se pose plus à propos du *Quesillo* de Oaxaca : les producteurs locaux en ont été dépossédés. La trajectoire des charcuteries corses appelle, pour sa part, deux types de commentaires.

– D'une part, l'option choisie permet une valorisation plus large des ressources fourragères spontanées ainsi que des aptitudes (rusticité notamment) de la race locale. Dans cette perspective, l'IG s'inscrit bien dans une volonté de ré-ancrage territorial. Elle peut alors effectivement être un dispositif utile du point de vue de la mise en œuvre d'un développement durable. En outre, le recours moins systématique aux intrants d'origine industrielle et aux énergies fossiles suggère que la démarche peut fournir une réponse aux défis que pose le changement global.

– D'autre part, de nombreuses innovations ont été mises en œuvre, tant organisationnelles (constitution du collectif, règlement des tensions et conflits, construction d'une filière) que techniques (mode de conduite des animaux, alimentation, transformation, affinage des produits, etc.) et sanitaires (organisation des ateliers, abattage...). La charcuterie corse, une fois certifiée, pourra-t-elle être considérée comme un produit « authentique » et « traditionnel » ? Sans doute, mais au prix d'un certain effort : la construction de l'IG relève moins ici d'un « retour » vers le passé que d'une « réinvention » de la tradition (Hobsbawn, 2006). Les charcuteries corses d'aujourd'hui ne sont pas celles qui étaient produites il y a un siècle. La taille des élevages s'est considérablement accrue, leurs cadres spatiaux et sociaux ont été profondément altérés par la déprise agricole et rurale qui a transformé l'intérieur de l'île. Le produit n'a plus du tout le même sens : une fois qualifiée, la charcuterie corse gagnera un statut de produit de luxe et aura cessé, depuis longtemps, d'être cette réserve de protéines et de graisse animales principalement destinées à l'autoconsommation familiale ou locale. La « tradition » ne s'est pas pour autant perdue : elle renaît. En dépit de son nouveau statut, la charcuterie corse a vocation à constituer un relai entre la population et ses patrimoines environnementaux et culturels. En particulier parce que ses transformations sont le fruit d'un processus de réappropriation collective constitué localement.

Ainsi, considérée d'un point de vue général, l'IG peut nourrir une certaine « renaissance » de la tradition. Mais, en la matière, rien ne peut être établi avec certitude : tout dépend de la nature des innovations proposées,

de la composition et des objectifs fixés par le collectif en charge de la démarche de qualification, des critères sur lesquels il construit ses choix, des pressions extérieures, du cadre institutionnel global, enfin.

Les ambiguïtés du lien à l'origine

Le signe de qualité offre une certaine protection contre les instrumentalisation de l'origine et les menaces que ces pratiques constituent pour les producteurs locaux. Mais cette protection est très relative. La recherche de nouveaux débouchés et la diversification de l'offre poussent en effet certains opérateurs à tirer profit de la réputation associée à une dénomination, sans pour autant se préoccuper de l'entretien de ce qui constitue la substance du lien au territoire, ni en assumer les coûts.

Considéré du point de vue de la théorie de la consommation, le « lien à l'origine » constitue une caractéristique additionnelle du produit (Lancaster, 1966 ; Rosen, 1974). Mais ce lien n'a pas besoin d'être avéré : l'approche reste hédoniste, elle se fonde sur les croyances des consommateurs et sur leur attachement aux valeurs associées à la « tradition », à l'origine ou à « l'authenticité ». De fait, il n'est question là que de représentations et de perceptions, largement entretenues par les mises en scènes du produit : le lien à l'origine peut n'être que fictif. Nous verrons plus loin que la qualification de l'huile d'argan, ou les projets que nourrissent l'État et les industriels mexicains à propos du *Queso Cotija* s'inscrivent bien dans cette double perspective de détournement de l'image des produits et de rupture du lien au territoire.

Les exemples que nous avons choisis de développer soulignent l'importance et la complexité du rapport entre le produit et la ressource territoriale. Dans les *sierras* de l'Ouest mexicain ou dans les forêts de l'arganeraie, les systèmes productifs associent des savoirs techniques et relationnels, des pratiques, des institutions locales et des productions liées : des taurillons et un fromage pastoral au Mexique, de l'huile et des chevreaux au Maroc. Le renouvellement du lien au territoire et l'entretien des patrimoines culturels et environnementaux appellent donc une démarche systémique, difficilement compatible avec un dispositif institutionnel trop exclusivement centré sur le produit et l'aval de la filière.

Les IG relèvent du droit de la propriété intellectuelle : dans son principe, la protection ne concerne que le produit et ne porte que sur la dénomination⁴. De plus, les épreuves de la certification sont également focalisées sur le produit. Il est notamment question d'établir une antériorité, d'en reconnaître la spécificité physico-chimique et sensorielle à partir de critères aussi élémentaires que possible. Il est vrai, au niveau de l'Union européenne notamment, que l'instruction des dossiers tend à accorder une plus grande importance aux pratiques productives : prescriptions concer-

4. http://www.wto.org/french/tratop_f/trips_f/trips_f.htm (juin, 2011).

nant l'usage de races locales, l'alimentation du bétail, l'établissement de quotas de production (pour n'évoquer ici que les productions animales). Mais la caractérisation des pratiques et des systèmes productifs est toujours difficile et nécessairement circonscrite dans des cadres temporels, territoriaux et institutionnels préétablis.

Nos observations invitent à considérer la mise en œuvre d'une IG comme un processus contingent, marqué par un jeu de tensions et d'intérêts souvent contradictoires. Il est ainsi question d'actions collectives, le plus souvent conduites en lien avec des structures d'encadrement publiques ou professionnelles. La mise en place d'une IG appelle donc la conception et la conduite d'un projet spécifique. Il peut être question de lutte contre la contrefaçon, de maintien des activités, de débouchés nouveaux, de valeur ajoutée, de développement territorial, voire même, de préservation des patrimoines paysagers, environnementaux ou culturels... Quoi qu'il en soit, le processus se heurte inévitablement à la confrontation de projets antinomiques. Ainsi, dans les *sierras*, les promoteurs de la Dénomination d'Origine *Queso Cotija* cherchent avant tout à maintenir leur élevage allaitant. De son côté, l'État mexicain vise un objectif de « modernisation »⁵ de l'élevage et de développement des filières industrielles.

La constitution d'une IG est également un processus ouvert et dynamique : les attentes en matière de création de nouveaux débouchés, d'accroissement de la production ou de gains favorisent l'apparition de nouveaux opérateurs, l'émergence de nouvelles logiques et le développement de nouvelles dynamiques. Le rapport au territoire peut alors être profondément bouleversé par une restructuration des filières. Il est ainsi question, pour ce qui concerne l'IG Huile d'argan, d'une délocalisation des activités de transformation et de la valeur ajoutée, d'une diminution sensible des usages alimentaires de l'huile et d'une perte d'accessibilité pour la population locale. Dans le même sens, le processus peut être profondément infléchi par les cadres réglementaires nationaux. Nous verrons ainsi qu'au Mexique, l'obligation de pasteuriser le lait équivaut à une condamnation sans appel des productions fermières.

Ces tensions sont au cœur du processus de mise en place de l'IG. Nous allons voir qu'elles relèvent le plus souvent de conflits d'usage liés aux modalités d'appropriation des ressources territoriales et des représentations associées au produit.

5. Conversion d'un élevage allaitant en élevage laitier, amélioration génétique, développement des cultures fourragères...

Un enjeu majeur : la construction de l'appropriation collective

Le travail a *destajo* – cette forme particulière de métayage ou de travail à façon en vigueur dans les sociétés *rancheras* – est un savoir relationnel et une ressource au plein sens du terme. Le potentiel fourrager effectif des parcours et, au-delà, le système productif local et la typicité du produit final en dépendent directement. Cette ressource ne peut pas être réduite au sens que lui donnent habituellement les économistes. Il ne s'agit pas d'un « facteur de production » ordinaire, ni d'un simple « actif » qu'il suffirait de « révéler » (Pecqueur, 2000)⁶. Personne n'en est propriétaire, du moins pas à titre individuel. C'est pourtant une ressource rare : les anciens usages se perdent, les *sierras* se dépeuplent, la tâche du métayer est ingrate et mal rémunérée... C'est, enfin, une « ressource système » qui ne peut pas être dissociée des savoirs techniques que le métayer mobilise dans la culture itinérante du maïs (Barragan *et al.*, 2009). L'un dans l'autre, le travail a *destajo* ne sera jamais mentionné dans la liste des prescriptions d'une IG, bien qu'il définisse pour une large part la spécificité de ce fromage pastoral.

L'action structurante des savoirs techniques et relationnels transforme la ressource locale en un bien complexe qui ne peut faire l'objet, ni d'une appropriation individuelle ni, en tant que tel, de transactions marchandes. Ce bien complexe est structuré par des trames cognitives partagées et constitue de ce fait un bien collectif (Linck, 2007). Mais que faut-il entendre par là ? Notre réflexion repose sur une prémisse : nous avons choisi de définir le bien collectif en tant que bien « approprié collectivement ». Cette posture est largement inscrite à contre-courant de la pensée dominante en économie (Beitone, 2006 ; Olson, 1976 notamment) en ce sens qu'elle ne permet pas d'assimiler un bien collectif à un bien libre⁷. Mais que faut-il entendre par appropriation collective ?

En premier lieu, l'appropriation collective est le fait d'un groupe social et présuppose l'existence de règles qui en établissent les modalités. En second lieu, qu'elle soit collective ou individuelle, l'appropriation repose toujours sur un principe d'exclusion : quelle qu'en soit la nature, l'appropriation est d'abord et toujours une capacité à exclure. Enfin, l'appropriation collective se distingue de l'appropriation individuelle par la diversité de ses modalités, de ses formes et de ses domaines d'expression ou d'application. Considérée dans cette perspective, elle peut être reconnue comme un ensemble de compétences inégalement distribuées au sein du groupe détenteur du bien collectif : capacité à reconnaître, à identifier, à

6. Les savoirs techniques et relationnels dont dépend la construction du rapport à la nature et celle du lien social.

7. Au sens où la surconsommation d'un individu ne restreint pas l'usage que peut en faire tout autre individu.

définir, à accéder, à transformer et gérer, à tirer profit et à transmettre voire même à détruire.

Cette option présente un intérêt méthodologique évident. La distribution des compétences repose sur des dispositifs particuliers qui ne sont jamais figés : la nature des options techniques choisies, les critères sur lesquels repose la définition des produits, les règles sanitaires dont l'incidence pèse à la fois sur le rapport à l'environnement et sur les processus d'élaboration de l'aliment, les apprentissages qui cadrent les modalités d'accès individuel aux savoirs techniques et relationnels, la nature des épreuves de la certification... Ces dispositifs peuvent être assez facilement reconnus et analysés. Ils peuvent donc être mobilisés en tant qu'objets de recherche spécifiques en vue de l'objectivation des processus d'appropriation collective des patrimoines environnementaux et culturels locaux (Linck, 2007).

Nous avons souligné précédemment que les IG sont des dispositifs de patrimonialisation. Lorsqu'il s'agit de reconnaître et de valoriser le lien au territoire, une approche en termes d'inventaire reste souvent illusoire. La variété, le flou, la subjectivité et l'imprécision des critères censés permettre l'objectivation du lien à l'origine rendent la tâche aléatoire. Les ambiguïtés et les tensions qui marquent le processus de qualification ajoutent une part de difficulté qui n'est pas négligeable. L'aliment qualifié est trop souvent dissocié des rapports techniques et sociaux qui en définissent la typicité. Les changements qu'introduit le dispositif de qualification dans le rapport aux ressources, la réalisation de nouveaux choix techniques, la recomposition des chaînes de valorisation du produit et les nouvelles modalités de partage de la valeur ajoutée tendent alors à instaurer une dépossession des acteurs locaux qui, par bien des aspects s'apparente aux processus d'accumulation primitive qui ont accompagné la naissance du capitalisme (Linck, 2009). Ces formes contemporaines de l'accumulation primitive n'ont plus pour enjeu l'appropriation du foncier, mais bien l'accaparement des savoirs techniques et relationnels qui structurent les territoires et qui constituent la substance même des patrimoines locaux (Linck, 2007). L'IG, considéré en tant que dispositif d'ajustement et d'actualisation des modalités de l'appropriation collective, a pour premier effet d'établir de nouvelles modalités de distribution des compétences que nous venons d'évoquer.

Cette option ouvre trois pistes de réflexion liées qui permettent de mieux situer les qualifications sous IG dans leurs dimensions environnementales, sociales et marchandes et, par là, de lier IG et développement durable.

Le patrimoine vu comme ressource collective

La première piste appelle une réflexion sur la nature du patrimoine. C'est un bien complexe, situé dans les temporalités longues du lien inter-

générationnel (Ollagnon, 2001). C'est donc un « héritage » (pour reprendre la traduction du terme en anglais) et plus précisément une représentation du passé (Lenclud, 1987 ; Hobsbawn, 2006 ; Nora, 1992). C'est également, dans une perspective faussement contradictoire, une ressource informationnelle mobilisée dans la construction du lien social, ainsi que pour assurer la projection des individus ou des groupes qui en sont dépositaires dans l'action et dans le futur. Le patrimoine livre en effet aux individus une part importante des repères, des critères et des informations qu'ils mobilisent dans la construction de leurs choix, dans la mise en œuvre de leurs stratégies, et qui ont la particularité d'être partagés par les autres membres du groupe. Dans cette double acception qui souligne l'importance de ses composants immatériels, le patrimoine est par nature insaisissable. On en perçoit surtout les expressions matérielles, les éléments qui font l'objet d'une mobilisation collective et, à la rigueur, ceux qui, en changeant deviennent plus visibles. De ce fait le patrimoine ne peut pas être réduit à une collection d'éléments supposés connus (et donc enregistrables). L'inventaire patrimonial ne peut être que partiel.

Les valeurs patrimoniales, autant par ce qu'elles suggèrent que par ce qu'elles portent, sont une source d'émotion dès lors qu'elles sont partagées ou doivent être défendues. Le patrimoine apparaît alors comme un « générateur » d'identité (Heinich, 2009 ; Leclercq, 2010). Cette particularité invite à considérer le patrimoine avant tout comme une ressource immatérielle (le vivant, des savoirs techniques et relationnels mobilisés pour instruire notre rapport à la nature, à l'espace, au temps et à la société). Le patrimoine est également une ressource complexe, structurée par des trames cognitives partagées et en constante évolution. Ainsi, l'émotion procède d'un partage. Celui-ci renvoie à l'activation (et éventuellement à l'actualisation) de valeurs, de repères et de représentations qui fondent une même appartenance et qui nourrissent un sentiment de solidarité partagé.

Le patrimoine est donc un registre, une ressource informationnelle ouverte de façon sélective, une somme d'informations structurées, codifiées et évolutives. Il s'apparente à une mémoire collective : celle-là même qui structure le groupe qui la produit et l'approprie collectivement (Linck, 2007). En dépit de ses défaillances (ou peut-être grâce à elles), cette mémoire constitue ainsi la substance du lien social. Elle fixe bien une ligne de partage entre ceux qui peuvent revendiquer une appartenance au groupe et ceux qui s'en démarquent. Il reste que l'appropriation de cette mémoire n'a aucune raison d'être parfaitement égalitaire. Tous les membres du groupe ne peuvent pas s'y référer avec la même force, ni la mobiliser avec la même efficacité ou encore en infléchir le sens ou peser sur les modalités de son appropriation. Dans ce sens, il est permis de poser en hypothèse que, au-delà, de l'émotion, l'identité est d'abord le rapport qui fixe la nature et l'intensité du lien qui attache les individus au(x) patrimoine(s) de leur(s) groupe(s) d'appartenance. Ainsi, l'identité marque une spécificité, l'appartenance à un (ou à différents) groupe(s) mais aussi un lien particu-

lier à la mémoire collective de ce(s) groupe(s). L'identité est également un marqueur de statut et de positionnement hiérarchique. Nous verrons que cette dimension est cruciale pour la construction des attachements, ou encore pour comprendre toute l'importance (dans une perspective lancasterienne) de saisir l'intérêt des attributs associés à l'aliment.

Les ambiguïtés de l'appropriation collective

La seconde piste de questionnement porte sur les processus d'appropriation collective. Nous avons rappelé qu'elle repose sur un principe d'exclusion. Nous avons vu que toute appropriation, y compris collective, repose sur un principe d'exclusion. Nous avons souligné qu'elle se différencie de l'appropriation individuelle par la diversité de ses modalités. Ainsi, la distinction entre propriété (individuelle) et mode d'appropriation est fondamentale (Weber et Revéret, 1993 ; Barbault et Weber, 2010 ; Linck, 2007)⁸.

L'exclusion joue au sein même du groupe : la distribution des capacités n'a aucune raison d'être égalitaire⁹. Nous pouvons au contraire voir dans les modalités de leur distribution un enjeu de tensions et de conflits dont la résolution (ou l'évitement) est susceptible de peser de façon décisive sur la cohésion du groupe et sur la construction de ses choix collectifs (la gouvernance patrimoniale) et donc sur le devenir des patrimoines environnementaux, techniques et culturels. L'intérêt de cette posture est avant tout méthodologique. L'accent mis sur le conflit et la construction du rapport d'appropriation conduit à privilégier l'étude des dynamiques patrimoniales plutôt que celle du patrimoine lui-même, puisqu'il est, par nature, insaisissable (Linck, 2007). Un lien peut donc être établi entre l'innovation (technique, organisationnelle ou marchande) et l'adaptation au changement global.

Le prix de la qualité

En quoi la qualification de l'origine fait-elle enjeu ? Dans une perspective sociopolitique, l'appropriation patrimoniale est source de légitimité

8. La substitution de la notion d'appropriation à celle de pouvoir marque une césure fondamentale entre notre approche et celle de l'action stratégique (Crozier et Friedberg, 1977 ; Friedberg, 1993). Elle permet d'en élargir la portée (tous les acteurs n'ont pas nécessairement pour objectif d'accroître leur pouvoir ou leur autonomie). En corollaire, la référence au patrimoine (plutôt qu'à l'incertitude) permet d'en préciser le sens et d'en éclairer les modalités.

9. Leroi Ghouran, A. (1964) montre que les progrès de la civilisation tiennent pour une large part au mode de répartition de ces capacités.

sociale, voire politique. Elle ouvre une capacité d'intervention sur la construction des valeurs sociales et sur les règles informelles qui structurent le lien social et portent les constructions identitaires. Dans ce cadre, la qualification de l'origine constitue bien un enjeu de société. Celui-ci apparaît dans son ambivalence fondamentale : l'appropriation patrimoniale peut être tour à tour une forme de violence symbolique ou un outil mobilisé dans la construction des autonomies collectives. Ici encore, l'exemple du *Queso Cotija* est particulièrement significatif. Ce fromage est un produit identitaire au plein sens du terme dans la mesure où il s'inscrit dans ce qui peut être considéré comme une expression forte de la tradition *ranchera* (Barragan, 1997). La fierté retrouvée des producteurs, fiers d'exhiber et de partager leur fromage, s'inscrit bien dans une démarche de construction d'une autonomie collective – dans la mesure où elle valide leur emprise sur les ressources locales – et d'*empowerment*. Elle se situe aux antipodes du projet des industriels qui, en brisant le lien au territoire, ne peut fournir aux consommateurs qu'une image tronquée et faussée des valeurs *rancheras*. L'aliment, par son histoire propre, par le lien qu'il établit avec la nature et par les valeurs qu'il incorpore répond à la fois à des besoins physiologiques et de socialisation (Poulain, 2005 ; Fischler, 2001).

Sur le plan économique, les sources de tension procèdent du fait que le prix de la qualité dépend fondamentalement de la valorisation marchande de la réputation – c'est-à-dire d'une croyance non nécessairement avérée – associée à la dénomination. Il est question ici d'une valeur sociale : la réputation, tout comme les représentations qui la nourrissent, n'ont, en tant que telles, aucune valeur d'échange propre. La réputation peut avoir un prix, mais à la condition qu'un dispositif particulier permette d'en limiter l'accès et d'instituer de la rareté. Telle est la fonction de l'exclusivité d'usage de la dénomination. Ses détenteurs ont la possibilité d'ajuster leur offre à la demande solvable, et de dégager une rente qui s'apparente dès lors directement à une rente de monopole. Dans cette perspective, le prix de la qualité découle d'une distorsion de concurrence et repose bien sur un principe d'exclusion (Dopler *et al.*, 2006).

Il n'y a là aucun jugement de valeur. Le constat met en scène, sur le plan de l'économie, les enjeux de la qualification de l'origine : à qui profite la rente ? Que rémunère-t-elle ? Dans quelle perspective et autour de quel projet s'inscrit la procédure de qualification ?

Il est permis d'imaginer que la rente puisse être détournée aux profits d'intérêts particuliers, par exemple une industrie alimentaire peu soucieuse de l'impact de ses choix techniques et économiques sur l'environnement et la préservation de savoir-faire « traditionnels ». On peut considérer, dans une certaine mesure, que le Roquefort s'inscrit dans cette perspective. Le contrôle, par l'industrie, des *fleurines* (les caves naturelles dans lesquelles sont affinés les fromages) facilite un ajustement de l'offre à la demande solvable : c'est le *dispositif d'appropriation* sur lequel repose le succès économique du produit (Linck, 2006).

Nous verrons plus loin (notamment à propos de l'arganeraie et du *Queso Cotija*) que la privatisation de ressources collectives portée par un dispositif de qualification de l'origine est un risque bien réel. Mais on peut également considérer que cette rente est destinée à compenser un handicap concurrentiel des produits artisanaux face à ceux de l'industrie, et qu'elle permet d'assurer le maintien d'une activité vitale à l'échelle d'un territoire. Cette option peut expliquer globalement la survie des élevages laitiers dans les Alpes du Nord et du Beaufort en particulier (Faure, 1999). Dans cette même perspective, des « distorsions de concurrence » (la *gerle* en bois pour le caillage du lait, ou les prescriptions associant races locales et limitation de la production laitière) pour le Salers et le Beaufort ont permis le maintien de ces deux produits d'exception et préservé leur typicité¹⁰ (Delfosse, 2011 ; Berard et Marchenay, 2008).

L'imagination peut ouvrir des perspectives plus larges encore. La rente peut être mobilisée pour rémunérer la production d'un service collectif, qu'il soit écosystémique, de développement territorial, de préservation des paysages ou de justice sociale. Les options sont largement ouvertes, mais on voit bien aussi que les enjeux se situent fondamentalement aux frontières de l'économique et du politique. La diversité des options montre que la qualification de l'origine constitue effectivement un enjeu de société majeur dont l'importance ne peut que s'accroître parallèlement au renforcement de la place qu'occupent le vivant et l'immatériel dans l'économie.

Les enjeux se situent également aux frontières de l'économique et du social. Les IG se posent comme des gages d'authenticité et, de ce fait, d'ancrage patrimonial. L'aliment qualifié peut alors apparaître comme un lien, un repère que les individus mobilisent dans la construction de leur rapport à la nature, au temps et à la société (Poulain, 2005 ; Fischler, 2001). Or, comme nous l'avons vu, ce lien, surtout lorsque les caractéristiques organoleptiques du produit sont peu visibles, a de fortes chances d'être illusoire. Le risque est d'autant plus élevé que l'IG est également un dispositif de marchandisation, et qu'il est, par nature dissociatif. L'aliment et ses attributs (au sens de Lancaster), une fois convertis en marchandise, sont dissociés, coupés de leurs trames cognitives originelles. Nous pouvons en déduire deux pistes de réflexion.

La première découle du fait que les valeurs patrimoniales mises en scène avec l'aliment qualifié prennent à leur tour un statut de marchandise. La valeur d'échange régit alors de façon déterminante les modalités d'accès individuel au patrimoine et oriente par là la construction du lien social et des identités. Il est ici question d'une caractéristique que partage tout processus de qualification. La rente entraîne une incrémentation du prix de l'aliment qui a pour effet d'exclure, de façon durable ou occasionnelle, une partie des usagers. Il peut en résulter une mise en cause drama-

10. Typicité que nous pouvons définir comme la trace sensorielle des savoirs techniques et relationnels qui fondent le lien à l'origine.

tique de la sécurité alimentaire locale. Ceci peut être mis en évidence à travers la qualification de l'huile d'argan¹¹ (*infra*), du chevreau de l'arganeraie, ou encore celle du quinoa. Il s'agit d'une quasi céréale, riche en protéines, très présente dans les régimes alimentaires traditionnels de l'Altiplano andin, dont la qualification a été lancée à l'initiative d'opérateurs du commerce équitable (Caceres *et al.*, 2007).

La seconde piste de réflexion tient à la complexité des systèmes alimentaires locaux et de leur ancrage dans les dynamiques territoriales et sociales locales. Une méconnaissance de la nature du lien à l'origine et une mauvaise appréciation des impacts du signe de qualité sont susceptibles d'entraîner une altération de la gouvernance des écosystèmes, des dynamiques territoriales et du lien social. L'exemple du quinoa peut, ici encore, être pris en référence (*ibid*). L'essor de cette culture a été acquis aux dépens des productions vivrières et au prix d'une plus forte individualisation du rapport à la terre. Nous mettrons en évidence l'importance de ces processus à propos de la qualification de l'huile d'argan ou du *Queso Cotija*. Le risque est d'autant plus grand qu'il est difficile de penser le lien à l'origine sans en même temps s'enfermer dans une vision figée de la tradition (Lenclud, 1987), déjà évoquée à propos des charcuteries corses. Dès lors, comment penser l'innovation et la mise en place de nouveaux rapports marchands sans porter atteinte à l'unité des patrimoines ? Comment prendre en compte les usages, les rituels, les pratiques, ainsi que les savoirs techniques et relationnels qui fondent le lien à l'origine s'ils sont le plus souvent informels et jamais figés ni parfaitement unifiés ?

Nous présenterons en illustration de ces propos différents parcours ou projets de qualification. Il a été question de l'importance que revêt le contrôle des fleurines dans la formation du « prix de la qualité » et la capacité de l'industrie à piloter l'ensemble de la filière. Il sera également question du choix des critères mobilisés dans la définition du *Queso Cotija* (Mexique), des contraintes techniques, sanitaires et institutionnelles qui s'inscrivent à contre-sens de son ancrage territorial. L'AOC Brocciu sera mentionnée, dans un premier temps, en illustration d'une démarche d'évitement des tensions inhérentes à toute démarche de qualification qui a eu pour effet d'exacerber les conflits au sein de la filière laitière corse et de stériliser durablement la création de projets collectifs. Les options posées par les IG *Chevreau de l'arganeraie* et *Huile d'argane* seront examinées du point de vue de leurs effets sur la gouvernance de l'arganeraie, la maîtrise des nouvelles filières et la construction de la sécurité alimentaire locale.

11. Les usages cosmétiques se développent aux dépens des usages alimentaires.

Qualifier des patrimoines

Le Brocciu, une AOC pour déconstruire les savoirs organisationnels

Au début des années quatre-vingt, les élevages corses se trouvent à un tournant majeur de leur histoire. D'une part, une longue parenthèse se ferme : après avoir livré durant près d'un siècle l'essentiel de leur production de lait de brebis aux industriels de Roquefort, les éleveurs se trouvent brutalement privés de débouchés. Cette situation appelle une profonde réorganisation fonctionnelle et spatiale des élevages, d'autant plus difficile à conduire que la Corse est engagée depuis plus d'une vingtaine d'années dans un mouvement de déprise agricole et rurale radical. À la perte des débouchés et au délitement des ancrages territoriaux de l'élevage s'ajoute une exigence de réapprentissage des savoirs fromagers, de reconquête des débouchés locaux, de construction des filières et d'organisation de la profession. À l'exception d'une laiterie maintenue par les industriels de Roquefort, tout reste à faire. Un effort conséquent est engagé pour accroître rapidement les capacités de transformation, à la fois sur le front des industries laitières et sur celui des transformations fermières. Mais, dans un premier temps au moins, l'incertitude et l'absence d'organisation aggravent les tensions. L'insuffisance de débouchés accentue la concurrence entre éleveurs et avive les mécontentements. La rancœur se focalise contre la laiterie maintenue par Roquefort. L'unité de façade qui en a découlé n'est en fait qu'une unité de rejet, peu compatible avec la construction de projets collectifs et la mise en œuvre de politiques publiques adaptées.

L'appellation d'origine est évoquée ici en tant que fil conducteur de l'analyse de l'évolution des transformations de l'élevage de petits ruminants en Corse et des limites de l'action collective. Schématiquement, la situation actuelle peut être caractérisée par des capacités de transformation laitière excédentaires, des tensions fortes entre fermiers et laitiers, nourries notamment par un conflit rémanent sur la question des importations de lait. Dans une perspective complémentaire, elle est marquée par des défaillances organisationnelles fortes tant de la filière que de l'interprofession. Elle se caractérise enfin par une incapacité à engager un processus de qualification des fromages corses. Ces difficultés ne peuvent pas être comprises sans référence à la mise en place de l'appellation d'origine *Brocciu* en 1983 (élevée au statut d'AOC en 1992).

Le *Brocciu* est un fromage de lactosérum, une sorte de brousse élaborée avec l'incorporation de lait en cours de cuisson. Ainsi défini, le *Brocciu* peut être reconnu comme un produit dérivé de toutes les productions fromagères corses. À la fin des années 1970, avant même que les clivages entre fermiers et laitiers n'émergent véritablement (repli de Roquefort, lent développement de nouvelles laiteries, absence de structure socioprofessionnelle des fermiers), les industriels (Roquefort essentiellement) se lancent dans l'élaboration du *Brocciu* afin de mieux valoriser le lait qu'ils collectent et

de poursuivre leur stratégie de diversification (Siadou, 2004). Les éleveurs, qui gardent un souvenir amer du désengagement de Roquefort, réagissent vivement à ce qu'ils considèrent comme une entreprise de détournement d'un aspect emblématique de leur patrimoine identitaire. Ils montent un syndicat (affilié à la FDSEA) qui trouve sa cohésion surtout autour du rejet du projet porté par l'industrie. L'appellation d'origine est instituée au titre d'une concession d'ordre politique, octroyée par le président Mitterrand.

L'unité de façade des éleveurs s'est exprimée dans une double dimension. La première vise à consolider une sorte de front identitaire dans une démarche qui se veut avant tout inclusive. Le cahier des charges pose une définition large du produit, ouverte à toutes les pratiques productives insulaires, sans tenir compte de la nature des laits (chèvre ou brebis) ni, surtout des modes de conduite et d'alimentation des animaux. La seconde est de nature réactive et vise à imposer des restrictions aux productions industrielles. La controverse a porté notamment sur le mode de chauffage du lactosérum : les fermiers espérant que l'obligation du chauffage direct interdirait les économies d'échelle et freinerait définitivement la voie d'une production industrielle du *Brocciu*, ce qui n'a pas été le cas.

Il a fallu attendre 1995 pour que tous les opérateurs de la filière puissent être réunis au sein d'une même structure : l'ILOCC (Inter-profession laitière ovine et caprine de Corse). Le développement des laiteries indépendantes a donné plus de consistance à l'opposition entre fermiers et laitiers et a consacré une certaine distanciation entre fermiers et apporteurs (livreurs de lait aux coopératives). L'AOC a été accordée le 3 juin 1998. Son cahier des charges pose des contraintes plus précises sur la matière première. Le *Brocciu* doit être élaboré à partir de laits corses, produits par des animaux (ovins ou caprins) de race corse. Nous avons souligné que le *Brocciu* est un produit dérivé de toutes les productions fromagères corses. Il en résulte que cette contrainte s'étend à l'ensemble des productions fromagères. Elle est à la source des tensions qui divisent aujourd'hui l'inter-profession sur la question des importations de lait d'Aveyron ou de Sardaigne.

Le bilan de l'AOC *Brocciu* est mitigé (Siadou, 2004). En 2003, 70 % du cheptel ovine et 30 % du cheptel caprin étaient impliqués dans la démarche d'AOC. Actuellement, selon des estimations fournies par l'association fermière *Casgiu Casanu*, moins du tiers des fermiers sont engagés dans la démarche. La mise en place de l'AOC a permis d'éviter certains abus, notamment l'utilisation de poudre de lactosérum. Mais elle a surtout profité aux laiteries qui maîtrisent mieux les circuits de distribution en GMS (grandes et moyennes surfaces, supermarchés) et les techniques de conditionnement modernes.

La dénomination ne présente qu'un intérêt limité pour les fermiers (notamment caprins¹²) qui pratiquent la vente directe, mais aussi pour les

12. Les éleveurs caprins, majoritairement fermiers, vendaient très bien leur *Brocciu* avant la mise en place de l'AOC.

éleveurs de piémont ou de montagne qui sont trop éloignés des centres urbains pour avoir accès aux circuits de la vente en GMS, voire même en épicerie (problèmes de conservation). Le bilan que retiennent les fermiers est donc négatif. De leur point de vue, le dispositif a surtout contribué à renforcer la position des laiteries et à les marginaliser, eux-mêmes, un peu plus.

Nous pouvons retenir de l'expérience qu'elle a surtout nourri une certaine défiance à l'encontre des démarches de qualification et, sans doute aussi, d'une façon plus générale, envers l'action collective. Cette défiance peut trouver une explication d'une autre nature. La limitation des importations entraîne un renchérissement important des laits corses qui s'apparente à une qualification de fait (informelle) de l'ensemble des productions fromagères corses. On peut comprendre que les éleveurs (fermiers ou apporteurs) préfèrent se dégager des contraintes qu'imposerait la mise en place d'un dispositif formel de qualification, alors que les apporteurs voient là un moyen d'accroître leur production (notamment hors IG) et d'utiliser plus efficacement leurs équipements.

Cette situation a une incidence forte sur la configuration des élevages, tant à l'échelle de l'île qu'à celle des exploitations. Celles-ci sont davantage incitées à miser sur un accroissement de la production laitière qu'à jouer la carte de la différenciation et de la qualité de leurs produits. La contrainte foncière, combinée à la rente qu'assure la survalorisation du lait, encouragent la sédentarisation des élevages et le mauvais entretien des parcours. Aujourd'hui, le développement des productions fourragères (cellule fourragère de base des exploitations) et l'achat d'aliments sont très importants dans les exploitations ovines ou caprines, même si l'on peut observer dans certain cas un regain d'intérêt pour les parcours (Paoli et Santucci, 2011). Ces tendances, qui se situent clairement à contre-sens des logiques d'ancrage territorial, sont l'expression de la mise en place de nouvelles modalités de l'appropriation collective induite par l'AOC *Brocciu*. Cette appropriation collective repose bien sur un principe d'exclusion : les « mauvais fromages chassent les bons » comme dirait J. Bentham. L'attention tend à se porter davantage sur l'animal que sur le troupeau, l'usage d'intrants se développe aux dépens des ressources locales et des savoirs techniques et relationnels locaux. Et si l'on peut constater une déprise pastorale, il n'en reste pas moins que le pastoralisme semble plus que jamais mobilisé en tant qu'argument de vente.

Cette situation peut également être considérée comme la conséquence d'un choix d'une autre nature : celui d'une approche inclusive de la qualification qui en définitive a surtout profité à l'industrie. Des contraintes plus strictes, mais aussi plus excluantes, portant plus particulièrement sur les modes de conduite des troupeaux et misant sur une différenciation interne auraient permis de résoudre durablement les conflits entre fermiers et laitiers. Il aurait alors été question d'une approche de la qualification en termes de processus et de projet, associée à la mise en œuvre d'une maîtrise collective de l'exclusion et susceptible de conduire à une amélio-

ration de la qualité gustative des produits et de l'ancrage territorial des élevages.

L'arganeraie : un patrimoine menacé ?

L'arganeraie représente aujourd'hui environ 70 % de la surface boisée du Sud-Ouest marocain et couvre une superficie estimée à 828 300 ha. Il s'agit d'une forêt multi-usages (huile, bois de chauffe, d'œuvre ou pour la menuiserie, alimentation du bétail), qui ferait vivre trois millions de personnes, dont plus de deux millions de ruraux. La forte dépendance des populations locales à l'égard de cet écosystème n'est pas nouvelle. Elle s'est traduite, tout au long de l'histoire, par l'existence de régimes juridiques et fonciers clairement définis et bien établis, quoique complexes. L'accès à la ressource (noix d'argan) relève de droits exclusifs d'usufruit détenus par les ménages ruraux de l'arganeraie, bien que la forêt, comme partout ailleurs au Maroc, appartienne au domaine privé de l'État.

Des recherches récentes sur les forêts domestiques¹³ montrent que l'arganeraie est le produit d'une longue histoire entre les hommes et le milieu, marquée par une répartition minutieuse des droits d'accès et d'usage des ressources, mais aussi par le pastoralisme, la céréaliculture vivrière, les modes de conduite et le façonnage des arbres selon un choix d'organisation spatiale de gestion de l'arganeraie.

Le lien entre la « ressource argan » (système agropastoral pris dans son ensemble), les différentes règles de gestion mises en œuvre et les populations berbères de la région est en partie constitutif de l'identité de ce groupe social hétérogène (Simenel *et al.*, 2009). Néanmoins, l'arganeraie n'a pas fait l'objet d'un processus de patrimonialisation endogène conscient de la part des populations locales. Ce sont pour l'essentiel de nouveaux acteurs (coopératives, sociétés privées, agences de développement, bailleurs de fonds, etc.), jouant un rôle essentiel dans le développement de la filière commerciale, qui sont porteurs d'une logique de patrimonialisation exogène et pilotée depuis l'aval.

Issue des fruits d'un arbre endémique, devenu symbole de la lutte contre la désertification, l'huile d'argan bénéficie de la première IG protégée mise en place sur le continent africain. Dénrée prisée des grands cuisiniers, dégustée dans les restaurants gastronomiques de Paris ou de New York, vendue via Internet et sur les marchés « bio » des pays développés, c'est actuellement l'huile alimentaire la plus chère au monde. Incorporée dans des produits cosmétiques ou médicaux, brevetés aux États-Unis ou en Europe, elle est commercialisée sous cette forme aux alentours de 160 € le litre d'huile pure. L'engouement commercial pour

13. Voir le programme de recherche POPULAR, « Politiques publiques et gestions paysannes de l'arbre et de la forêt : alliance durable ou dialogue de dupes ? (2007-2010) » <http://www.add-popular.org>.

cette huile est pourtant récent, tout comme sa différenciation en deux produits¹⁴ qui ciblent des marchés distincts : alimentaire et cosmétique. La fièvre de l'argan remonte aux années 1990, lorsque des chimistes ont confirmé ses nombreuses vertus et propriétés, notamment antimicrobiennes et antioxydantes, bien connues des populations berbères de la région.

Aidée par un fort battage médiatique, l'huile d'argan a vu sa demande augmenter rapidement sur divers marchés, au Maroc mais surtout à l'exportation, en particulier depuis cette reconnaissance scientifique. L'intérêt grandissant pour ce produit « de terroir », ayant valeur de patrimoine collectif à divers titres tout en faisant l'objet d'un important commerce d'exportation, a conduit les autorités marocaines à promouvoir un processus de qualification de l'huile. Cette procédure s'est achevée avec la publication des grandes lignes du cahier des charges de l'IG « Argane » au bulletin officiel (n° 5806 du 21 janvier, 2010). Cependant, il reste encore un long chemin à parcourir pour transformer ce succès politique en une véritable réussite. On attend beaucoup de l'IG « Argane », tant en termes économiques, que sociaux et environnementaux. L'IG est présentée par les pouvoirs publics comme un moyen de structurer et de dynamiser la filière, afin de fixer sur le territoire de l'arganeraie la valeur ajoutée du travail des populations locales, en particulier celui des femmes dans les coopératives. En protégeant une réputation, les IG sont susceptibles d'éviter la délocalisation des activités tout en défendant les produits et les savoirs locaux. On attend également de l'IG « Argane » qu'elle préserve la biodiversité de « l'écosystème arganeraie ».

L'arganier, arbre emblématique de la culture berbère, serait menacé par certaines pratiques locales : surpâturage, prélèvement excessif de bois, etc. En incitant les ménages ruraux, notamment les femmes, à se regrouper dans des coopératives de production et de vente d'huile d'argan, les développeurs espèrent qu'ils seront moins dépendants de la forêt pour leur subsistance, limitant ainsi sa dégradation. L'hypothèse selon laquelle l'action des paysans serait la cause principale de déforestation reste néanmoins très discutable. À l'échelle de toute l'aire de répartition de l'arganeraie, le phénomène de disparition pure et simple d'arbres se localise principalement aux alentours d'Agadir. Les défrichements en sont la cause, non les pratiques paysannes. Ils sont la conséquence d'une urbanisation non contrôlée, de l'essor du secteur touristique et du développement de l'agriculture d'exportation. Depuis plusieurs décennies, l'emprise croissante des surfaces irriguées s'accompagne de sérieuses dégradations environnementales¹⁵ qui n'épargnent pas la forêt. En dépit de son caractère unique, l'arganier reste donc confronté à de graves menaces qui justi-

14. Les noix destinées à la production de l'huile cosmétique ne sont pas torréfiées.

15. L'intensification des activités agricoles dans la plaine du Souss s'est traduite par une baisse spectaculaire du niveau piézométrique des aquifères souterrains. Faute de ne plus pouvoir accéder à faible coût aux nappes, de nombreuses exploitations d'agrumes ont

fient son statut de Réserve de Biosphère, accordé en 1998 par l'UNESCO¹⁶. Cependant, dans les faits, on n'observe pas encore un arrêt des dégradations occasionnées à la forêt, dont 600 ha disparaîtraient chaque année¹⁷.

La réputation de l'huile d'argan, en liaison étroite avec son ou ses terroirs, apparaît comme un patrimoine collectif qu'il faudrait transmettre intact aux générations futures et partager entre les différents acteurs du territoire. Reste à savoir qui en sont les véritables possesseurs, et surtout qui sont les bénéficiaires de ce patrimoine.

Les patrimoines du pastoralisme mexicain

Le *Queso Cotija* est élaboré au cœur des sierras qui séparent les États mexicains du Michoacán et du Jalisco. Il n'est pas reconnu officiellement comme tel, mais c'est indéniablement un bien patrimonial.

Il l'est en premier lieu parce qu'il est inscrit dans les temporalités longues du lien intergénérationnel. C'est un héritage qui ne vient pas seul : il trouve pleinement sa place au cœur de systèmes productifs et sociaux qui, depuis cinq siècles marquent l'histoire de la conquête et de la colonisation du Mexique. Dans ce sens, le *Queso Cotija* est une valeur emblématique des sociétés *rancheras* et de leur « mission » d'intégration dans le territoire national de ces espaces trop isolés ou trop hostiles pour être pleinement associés aux lignes de force qui ont donné sens aux transformations des campagnes mexicaines : l'hacienda, les plantations, la révolution verte...

Il l'est également parce qu'il fonde un rapport de l'homme à la nature. Le *Queso Cotija* est un fromage pastoral. Nous soulignons par là qu'il constitue, avec la culture itinérante du maïs, le régulateur d'un système d'élevage (orienté viande) fondé sur une valorisation globale et continue de ressources locales et un recours intensif à un travail qualifié. L'élevage ne s'inscrit pas dans une logique de cueillette : les vaches, le maïs et le fromage sont associés dans une logique d'internalisation des risques et des coûts environnementaux. Ces derniers sont aussi centraux dans la mise en œuvre d'une maîtrise globale des cycles végétatifs des plantes et des animaux. À l'élevage bovin sont associées des fonctions de pilotage du système productif dans son ensemble : le choix des parcelles à cultiver, la durée du recrus, l'utilisation du surplus, l'emploi de métayers ou de *peones*... La culture du maïs fournit la base de la ration alimentaire des hommes et un complément précieux pour les animaux. La pratique de

été abandonnées. Seuls demeurent les acteurs capables de forer toujours plus profond pour pomper l'eau.

16. La réserve de biosphère de l'arganeraie, qui couvre la totalité de la zone IG (et inversement), est un des 154 sites d'intérêt biologique et écologique du Maroc.

17. On ne peut pas vraiment parler ici de déforestation majeure. Si ce rythme de dégradation se maintient et que l'on ne trouve pas de solution pour la régénérer, la forêt d'arganiers aura disparu dans plus de 1380 ans.

jachères longues (de cinq à huit ans) limite le développement de la végétation pérenne, favorise la croissance des graminées et, par là, optimise le potentiel fourrager des parcours. Le fromage, enfin, intervient comme une clé de régulation en matière de sécurité alimentaire locale, de diversification des sources de revenus, de constitution d'une épargne ou encore de gestion dans le temps des forces de travail disponibles (Linck et Barragan, 2006.).

Le *Queso Cotija* apparaît enfin comme un bien patrimonial dans la mesure où il institue un lien entre les hommes. Il est question ici de savoirs relationnels qui cadrent les modalités d'accès à l'espace, fixent les rapports entre métayers et propriétaires-éleveurs, règlent les modalités de partage des richesses et du surplus, régissent la distribution des rôles et des statuts au sein de la société ranchera. Ces savoirs relationnels ne font qu'un avec les savoirs techniques mobilisés dans la conduite des troupeaux, la gouvernance de l'espace pastoral ou l'élaboration du fromage, mais aussi avec les « savoir-apprécier » qui font du *Queso Cotija* un produit emblématique dans tous les sens du terme.

Le *Queso Cotija* est donc bien davantage qu'un simple produit : c'est également une ressource mobilisée dans la production matérielle et symbolique de la société. Cette ressource est indissociable des savoirs techniques et relationnels locaux ainsi que des trames cognitives qui les structurent. Par là, il fait corps avec le système productif et le système social *rancheros* : il institue un lien entre la population locale, l'écosystème et ses cadres sociaux, territoriaux et temporels. En témoigne le fait que le *Queso Cotija* porte la marque sensorielle de la végétation de la sierra et des modes de conduite des troupeaux qui lui confèrent une saveur unique (Linck, 2006).

Ce qui fait appropriation dans le bassin de l'arganeraie

Plusieurs travaux (Lybbert *et al.*, 2002, 2004) montrent que les retombées économiques de la commercialisation de l'huile sont plus que minimales pour les populations de la région. Comme pour d'autres produits agricoles du Sud, l'essentiel des bénéfices liés à l'exploitation de l'argan ne reste pas dans la zone de production, mais se réalise au niveau de l'aval de la filière. Les nombreuses coopératives féminines, créées grâce aux aides publiques nationales et internationales, ont tenté d'infléchir cette tendance. Pourtant, « l'hypothèse selon laquelle ces coopératives seront à la base d'une protection de l'arganeraie ne s'est pas encore concrétisée : les coopératives n'ont pas de terres à reboiser et l'objectif des femmes qui y travaillent est avant tout de produire de l'huile pour gagner de l'argent » (Chaussod *et al.*, 2005). Il semble donc que le modèle proposé par les développeurs, faisant de la valorisation économique de l'huile d'argan un

levier à la fois du développement socio-économique de la région et de la protection des écosystèmes, souffre d'un certain simplisme au regard de la situation étudiée¹⁸.

À ce jour, la relation entre l'essor spectaculaire des marchés de l'argan et la régénération de la forêt n'a pas encore été démontrée. Plusieurs facteurs contribuent à rendre difficile l'établissement de cette causalité. D'une part, il n'existe plus de véritable lien spatial ou territorial entre l'arbre, les fruits, et la fabrication de l'huile dans les unités de production modernes. Avec le développement de nouveaux marchés et l'apparition d'autres producteurs d'huile d'argan que les familles rurales, on a assisté à de profondes transformations au sein d'une filière créée ex nihilo, répondant à une demande internationale de produits porteurs de nombreux symboles. Aujourd'hui, les plus importantes unités privées de production d'huile d'argan sont généralement proches des grandes villes marocaines d'exportation, situées en dehors de la zone de l'IG. De façon paradoxale, l'huile se trouve de plus en plus coupée de son ancrage territorial et culturel. Elle est massivement consommée en dehors de ses terroirs d'origine, pas vraiment bien délimités d'ailleurs, et souvent produite à l'aide de machines (dépulpeuse, presse hydraulique). Mécanisation et déterritorialisation de la production d'huile, et donc d'une part importante de la valeur ajoutée, conduisent certains opérateurs à ne plus considérer l'arganeraie que comme une simple zone d'approvisionnement en amandons¹⁹.

D'autre part, la législation forestière et l'histoire conflictuelle entre forestiers et populations locales sont des obstacles à la prise en charge de la plantation et du traitement sylvicole de l'arganier par les ruraux, même sur les terres privées. La plupart des opérations de replantation tentées jusqu'à présent n'ont pas permis des changements importants. Ces opérations demandent du temps et donnent pour le moment peu de résultats probants. Les propriétaires ou ayants droit (dans l'un et l'autre cas, des éleveurs) des terres concernées n'ont plus le droit de les exploiter pendant une certaine période (dix ans), durant laquelle ils perçoivent des indemnités de reboisement (350 dirhams par hectare et par an). Pourtant, comme le constatent certains experts, « les projets d'aménagement sylvo-pastoral menés par l'État n'impliquent pas vraiment la population locale et leurs structures de base, malgré l'utilisation des concepts de démarche participative et partenariale par l'administration dans ses textes et ses discours »

18. Les coopératives féminines, situées au cœur du dispositif, sont structurées autour des seules opérations de concassage (pour l'heure, non mécanisables) : le rapport à l'arbre est ignoré par le cahier des charges, l'approvisionnement en noix se fait sur les marchés locaux sans mise en œuvre d'une véritable traçabilité. Enfin, les coopératives ne sont représentées que de façon indirecte et minoritaire au sein de l'AMIGHA, l'office de défense et de gestion de l'IGP (observation directe, juillet, 2011).

19. Le fruit mûr de l'arganier, de la grosseur d'une noix, est formé d'un péricarpe charnu (ou pulpe) qui représente 50 à 75 % du poids du fruit frais. Cette pulpe recouvre un noyau de bois très dur, appelé noix d'argan, qui contient une à trois amandes (ou amandons), représentant 3 % du poids du fruit frais et renfermant 50 à 60 % d'huile.

(Migrations et Développement, 2006). Il faudrait donc parvenir à associer les communautés « de base », depuis la phase de diagnostic et de programmation jusqu'à celle d'évaluation, à tout projet concernant la forêt d'arganiers, si l'on veut que les exploitants s'approprient les actions de conservation de cet écosystème. Ceci ne peut se faire sans une reconnaissance et une perpétuation des traditions de protection de l'arbre, relevant généralement de mécanismes domestiques, collectifs ou communautaires de gestion de la forêt, qui associent étroitement récolte des noix et usages sylvo-pastoraux.

Il est fort possible que le succès commercial de l'huile puisse avoir, à terme, des conséquences néfastes sur les peuplements : « sur-prélèvement » de fruits, modes de récolte inadaptés et extension spatiale des aires de cueillette. Néanmoins, les évolutions en cours (migrations temporaires ou définitives, déprise agricole localisée, baisse du taux de fécondité, tassement de l'effectif du cheptel) montrent une relation relativement stable entre croissance démographique des zones rurales et couvert forestier (Auclair et Michon, 2009).

Patrimonialisation, inclusion/exclusion

Dans les replis de la Sierra Madre

La qualification du *Queso Cotija* alimente un débat très vif qui divise la classe politique et interpelle les communautés scientifiques concernées (sciences sociales, sciences agronomiques et sciences de l'alimentation). Rien ne le laissait prévoir a priori. Le *Queso Cotija* était jadis produit sur des territoires bien plus vastes qu'actuellement et expédié aux quatre coins du pays depuis la petite ville de Cotija qui lui a donné son nom. C'est donc un produit connu, mais réputé populaire et rustique. Ce statut peu valorisant lui a valu d'être systématiquement contrefait par les industries laitières qui commercialisent sous ce nom des produits de qualité médiocre, des laits douteux, voire même des rebuts de fabrication plus ou moins bien recyclés.

Considéré du point de vue des éleveurs qui produisent le vrai *Queso Cotija*, c'est avant tout le produit lié d'un élevage fondamentalement orienté viande. La vente des taurillons assure l'essentiel du revenu de l'exploitation ainsi que le fonds d'accumulation qui permet d'assurer la pérennité de l'activité de génération en génération. Le fromage est d'abord une source de protéines destinées à l'alimentation humaine, un produit que l'on partage avec fierté avec les voisins, les parents ou les visiteurs de passage. Lorsque la taille du troupeau le permet (une cinquantaine de vaches allaitantes), il devient aussi une source de revenus significative, qui peut dépasser le tiers du revenu total de l'exploitation.

L'action collective (Barragan *et al.*, 2009) s'est constituée autour d'objectifs plus ambitieux : il était alors (à la fin des années 1990) surtout question de désenclavement, de construction de pistes, puis de développement territorial et de préservation, enfin, des patrimoines locaux. À la différence du *Brocciu*, l'organisation était en place avant même que ne soit envisagée la qualification du *Queso Cotija*. Le projet a pris corps avec l'organisation de foires régionales qui ont renforcé la fierté des producteurs et soudé le groupe. Le processus a culminé avec l'obtention du prix du « meilleur fromage de montagne étranger » obtenu à la foire (Slow-Food) de Crémone (Italie) en, 2003. L'obtention d'une IG paraissait alors comme un objectif parfaitement réaliste et justifié.

Le succès de la démarche est encore loin d'être acquis : de nombreux obstacles s'opposent à la consolidation d'une appropriation collective du produit par les producteurs locaux.

Le premier tient aux critères mobilisés dans la définition du produit. Deux options s'opposent. La première s'inspire des sciences de l'alimentation et définit le *Queso Cotija* comme une pâte pressée, dans ses grandes lignes assez semblable au Cantal français. La seconde voit dans le *Queso Cotija* un fromage pastoral, c'est-à-dire un produit issu d'une symbiose unique entre un troupeau, des parcours et des pratiques induites par des savoirs technique (d'élevage et de transformation) et relationnels propres au territoire concerné. L'IMPI²⁰ a choisi la première option. Réduit à un statut de simple pâte pressée, le *Queso Cotija* a pu être traité comme un produit générique, interdisant par là l'octroi d'une IG.

Un second obstacle tient à la nature des normes institutionnelles. Dans un pays où les producteurs fermiers ne sont pas reconnus et ne bénéficient d'aucun canal d'expression, les fromages sont définis de façon très restrictive, en tant que produits issus de la transformation de laits pasteurisés. Cette norme (remise en cause récemment à la suite d'une étude réalisée par la FAO) interdit l'octroi de tout type de reconnaissance officielle : l'absence de voies de communication, d'eau courante et d'électricité limite strictement les possibilités de collecte et de pasteurisation des laits.

Un troisième obstacle relève des pratiques et des réglementations sanitaires : elles n'ont aucun sens dans des unités de production privées d'électricité et d'eau potable. En revanche, elles interdisent les pratiques sanitaires traditionnelles : caillage rapide du lait après la traite, salage des caillés, utilisation d'outils et de récipients en bois destiné à entretenir (à « élever ») une flore microbienne destinée à empêcher le développement de pathogènes, affinage.

Des obstacles d'une autre nature opèrent également comme des dispositifs d'appropriation défavorables aux éleveurs. Dans la logique des politiques publiques mexicaines, les IG visent surtout la conquête de nouveaux

20. Institut Mexicain de la Propriété Industrielle. C'est l'organisme public chargé de l'instruction des dossiers relevant de la propriété intellectuelle (dénominations, marques collectives, labels divers, etc.).

débouchés et le développement des exportations. De façon plus immédiate, elles prétendent aussi être des vecteurs de modernisation. Les objectifs de l'État et ceux des producteurs sont donc antinomiques. Ces derniers visent avant tout à préserver leur activité principale (l'élevage allaitant) et leur mode de vie. Le cahier des charges déposé à l'IMPI est à cet égard significatif : les races laitières sont proscrites, les fromages doivent être élaborés à partir de lait cru, la période de production est limitée aux quatre mois de la saison des pluies, les fromages doivent être affinés durant une période minimale de quatre mois, le relief de l'aire de dénomination est si accidenté que les cultures fourragères et a fortiori en irrigué sont impossibles.

Il est question là de règles radicalement étrangères aux agences publiques et à leurs orientations en matière de vulgarisation technique. En témoigne l'offre faite par le gouvernement de l'État du Jalisco : livrer une laiterie clé en main dans l'intention de développer des élevages laitiers intensifs hors de la zone de dénomination.

Le dernier obstacle est d'ordre institutionnel. Une marque collective « *Queso Cotija* región de origen » a été proposée en compensation du refus de l'IG. Cette proposition est acceptée comme un premier succès : la marque collective est une reconnaissance officielle et surtout, elle instaure de fait une exclusivité d'usage sur la dénomination *Queso Cotija*. Mais il peut aussi s'agir d'un piège. La marque collective n'engage que la responsabilité du collectif qui en est le dépositaire, selon les modalités qu'il établit et qu'il peut réviser à sa convenance. Or, ce collectif peut être l'objet d'un « coup d'État », ses responsables peuvent être corrompus et la marque collective peut faire elle-même l'objet d'une transaction marchande (Linck et Barragan, 2009).

Qu'il s'agisse des critères mobilisés dans la définition du produit, des contraintes institutionnelles ou sanitaires, de choix techniques imposés ou du cadrage de l'action collective, tous les obstacles évoqués constituent bien des dispositifs d'appropriation. Ils limitent les capacités des acteurs locaux à peser sur les modalités d'accès, de gestion et de valorisation de leur produit et des ressources locales qui en marquent la spécificité. Notre exemple mexicain relève bien de ces logiques d'accumulation primitivement qui tendent à une expropriation des ressources biotiques et cognitives locales et portent les germes d'une fragilisation des écosystèmes et d'une déstructuration des sociétés locales.

Les ayants droit de l'arganeraie dépossédés d'un bien patrimonial

En l'espace de vingt ans, l'arganier ainsi que l'huile extraite de ses fruits ont fait l'objet d'une véritable surenchère commerciale et patrimoniale, à différentes échelles territoriales et de la part d'acteurs multiples : UNESCO, bailleurs de fonds, ONG internationales, nationales ou locales, coopératives et Groupements d'intérêt économique (GIE), sociétés privées. La simplification de la représentation de l'huile, pour conquérir le marché

mondial et coller aux valeurs des consommateurs occidentaux, passe sous silence tous les aspects domestiques et la dimension familiale de la production de l'huile, contribuant ainsi à désapproprier symboliquement les communautés rurales d'un écosystème qu'elles ont largement transformé et domestiqué (Simenel *et al.*, 2009).

Avec le développement de nouveaux marchés et l'apparition d'autres producteurs d'huile d'argan que les familles rurales, on a assisté à de profondes transformations au sein d'une filière créée *ex nihilo*, répondant à une demande internationale de produits porteurs de nombreux symboles (Romagny, 2010; Romagny et Boujrouf, 2010). Les évolutions qu'a connues cette filière au cours des dix dernières années se traduisent par un processus d'appropriation d'un produit et de son image par un groupe d'acteurs, représenté par l'AMIGHA (Association marocaine pour l'indication géographique de l'huile d'argan), ne partageant pas tous les mêmes intérêts (sociétés privées *versus* coopératives), au détriment d'un autre, les ménages ruraux de la région, seuls détenteurs des droits exclusifs de récolte des fruits sur les arbres. La production d'huile d'argan est en effet largement sortie de la sphère domestique.

Outre le fait d'améliorer les rendements et de réduire la pénibilité du travail des femmes, la nécessité de mécaniser cette production est mise en avant comme une garantie d'hygiène et de pureté des produits, surtout pour l'huile cosmétique et ses usages modernes. Cette huile incarne désormais un produit bien éloigné des coutumes berbères familiales, pourtant largement évoquées pour stimuler sa commercialisation à l'étranger. Que ce soit dans les coopératives ou les sociétés privées, les savoirs traditionnels relatifs au terroir, à l'arbre, à ses fruits, et à l'huile qu'on en tire se trouvent réduits à leur strict minimum. Les femmes « prolétarisées » ne sont plus que des « machines » bon marché, payées entre 3 et 6 euros par litre d'huile selon nos enquêtes, à concasser les noix, seule étape (avec la récolte des fruits) du processus qui soit encore manuelle. Cette modification des techniques de production risque d'exclure les acteurs les plus vulnérables du processus de commercialisation à grande échelle de l'huile d'argan et de ses sous-produits.

L'IG « Argane » exige désormais que les opérations de ramassage des fruits, de production, de transformation, et de conditionnement de l'huile soient réalisées à l'intérieur de l'aire géographique²¹ identifiée dans l'arrêté ministériel. Ce qui ne signifie pas que toutes les opérations se situent à proximité des zones de cueillette ou de concassage. Ainsi, une unité industrielle d'extraction est localisée à Agadir, au sein de l'aire d'appellation, mais loin des zones de collecte. Plus précisément, les conditions de production de l'huile d'argan bénéficiant de l'IG « Argane » sont les suivantes :

21. La frange littorale, du nord d'Essaouira au sud de Tiznit, avec des projections continentales dépassant les 100 km et allant jusqu'à des altitudes de 1 500 m, essentiellement sur les revers méridionaux du haut Atlas et les expositions nord de l'Anti-Atlas.

1. les opérations de ramassage des fruits de l'arganier, de production, de transformation et de conditionnement de l'huile d'argan doivent être réalisées dans l'aire géographique ;
2. l'huile doit être extraite exclusivement à partir des amandes des fruits de l'arganier. ;
3. la collecte des fruits doit avoir lieu entre les mois de juin et fin septembre ;
4. le séchage des fruits doit se faire au soleil et le stockage ne doit pas excéder 36 mois ;
5. le dépulpage peut être manuel ou mécanique ;
6. la production de l'huile peut être artisanale ou semi-mécanisée.

La vérification du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « Normacert sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu et délivre aux producteurs et transformateurs inscrits auprès de cette société la certification des produits obtenus.

Au final, l'essor de la filière argan a peu à peu dépossédé les ménages ruraux d'un bien patrimonial, devenu un simple produit commercial de luxe, hors de leur portée quand l'huile doit être achetée en dehors des cercles familiaux. Les mutations de cette filière conduisent finalement à faire sortir l'arbre, la forêt et l'huile des sphères domestiques et communautaires, avec pour conséquence de couper le lien entre le produit et son origine : l'arganeraie et les populations locales. Cette approche dissociative (traiter séparément des produits issus d'un même système productif) soulève des difficultés et des contradictions alors qu'on prétend aujourd'hui recréer ce lien à travers l'IG « Argane ».

Le lien au terroir n'est pas facile, ni à démontrer, ni à formaliser et bien moins encore à consolider. Il tend à déconstruire les savoirs et les méthodes de production. La mention d'une provenance imprécise (le cahier des charges ne prévoit pas la mise en place d'un dispositif de traçabilité efficace) suffit à marquer l'origine du produit. L'évocation de la tradition et du rapport au lieu n'apparaît plus finalement que comme un simple artefact, un argument de vente privé de fondement. Cette démarche abuse le consommateur, persuadé d'acheter un « produit de terroir » selon l'image que l'on s'en fait en France ou en Europe.

Qu'elle soit issue des coopératives, des producteurs privés, ou des *souks*, la traçabilité de l'huile d'argan est impossible à établir malgré les promesses affichées. Il est significatif que les obstacles majeurs se situent en amont de la filière. Les mélanges d'huile ou d'amendons, effectués au niveau des premiers maillons de la filière (sur les *souks*, dans les coopératives ou les sociétés industrielles) sont fréquents et ne sont soumis à aucun contrôle.

Il n'y a là rien de bien surprenant. Dans l'organisation traditionnelle, la collecte des noix est intimement associée à l'élevage. Les deux activités sont mises en œuvre simultanément, tant au sein des communautés domestiques qu'à l'échelle du *douar* ou de la tribu. L'huile et le chevreau sont associés dans un même système productif, largement structuré par l'éle-

vage. L'arbre fournit les noix et constitue également une ressource fourragère vitale dont dépend la survie des populations locales. Son entretien incombe donc principalement à l'éleveur. Les collectifs d'éleveurs constitués au sein d'associations d'ayants droit assurent une gestion concertée de la ressource et veillent au respect des contraintes individuelles, notamment pour ce qui concerne le respect des périodes de mise en défens. L'*agdal* (Auclair *et al.*, 2010) constitue bien un dispositif d'appropriation collective totalement ignoré par le cahier des charges de l'IGP « Huile d'Argane » et a priori contraire aux intérêts portés par le négoce de cette huile. Sous réserve d'un examen plus approfondi (l'*agdal* relève d'un régime juridique particulier), l'absence de prescription permet de substituer un rapport marchand à la règle communautaire, cadre séculaire d'une gestion collective de l'arganeraie. En d'autres termes, l'IGP « Huile d'Argane » constitue bien un dispositif d'accaparement qui tend à faire de la production d'huile cosmétique le pôle dominant du système productif et à asseoir l'hégémonie de l'aval de la filière sur l'exploitation de la forêt. En témoignent le fait que la chèvre est stigmatisée comme prédatrice de l'arbre et l'opposition de l'AMIGHA à la mise en place d'une IG sur le chevreau de l'arganeraie²².

Conclusion

Il n'est pas possible, au-delà de la protection des dénominations, d'attendre que les IG offrent une alternative propre à garantir à la fois la mise en œuvre d'un développement durable et la préservation des patrimoines cognitifs ou environnementaux locaux. Il faudrait pour cela traiter dans un cadre institutionnel unique des situations et des processus par définition singuliers et complexes. Il reste que l'incomplétude du dispositif institutionnel ne diminue en rien la pertinence d'un débat que les craintes et les attentes inspirées par les progrès de la mondialisation alimentent.

Ce débat gagnerait à prendre en compte le poids des trames cognitives qui structurent les patrimoines territoriaux. Les savoirs techniques et relationnels qui leur sont associés sont en effet mobilisés dans la construction de la ressource territoriale. Ils fixent les conditions individuelles d'accès aux ressources, ainsi que les modalités de valorisation des produits. Considérée sous cet angle, la qualification de l'origine est un processus contingent, évolutif et, par nature, subjectif. Le lien à l'origine, tout comme le rapport au milieu naturel, repose sur des agencements complexes d'activités, de pratiques et de compétences qui constituent autant de réponses contingentes à des pressions diverses, tant environnementales que démo-

22. Observation directe. L'IGP est actuellement en cours d'évaluation par le ministère marocain de l'agriculture.

graphiques, économiques, sociales, culturelles ou politiques... Les notions de « tradition » et « d'authenticité », posées en exergue dans la mise en scène des IG, n'ont donc pas de sens en soi : elles sont nécessairement réinventées et redéfinies en fonction de critères qui ne sont jamais clairement explicités. Pour paraphraser Lenclud (1987), « la tradition n'est plus »... ce qu'elle n'a d'ailleurs jamais été. Comment l'IG pourrait-elle assurer, par un règlement technique sommaire²³, la pérennisation d'une réalité ancienne qui n'a jamais été figée ? L'ambiguïté de ces références est accentuée par le fait que l'IG reste un dispositif de marchandisation : elle est calée sur un produit – un seul – et focalisée sur la filière qui en assure la valorisation. Comment pourrait-elle assurer la préservation de compétences et de systèmes productifs qui en produisent généralement plusieurs ? Nous avons vu ainsi que le *Brocciu* est le produit lié de toutes les productions fromagères corses, que le *Queso Cotija* est indissolublement rattaché à la production de taurillons et que l'huile d'argan est, dans son cadre originel, étroitement associée à la production de chevreaux...

L'IG est un dispositif de patrimonialisation. Elle assure une fonction d'enregistrement, de définition du produit et de son rapport à l'origine. Par là, c'est également un dispositif de reconstruction de l'appropriation collective des ressources locales et des représentations associées au produit. Ce dispositif n'est pas neutre. Il a pour enjeu le pilotage des filières et du système productif, le partage de la valeur ajoutée et le contrôle de la rente que dégage la valorisation marchande de la réputation du produit. La qualification de l'origine est donc un processus par nature conflictuel, marqué par la confrontation d'attentes, de projets et de stratégies hétérogènes. Rien ne peut être dit a priori sur le mode de résolution de ces tensions : elles s'inscrivent dans le champ du politique. L'importance de leurs enjeux ne peut cependant pas nous échapper. Il est question d'*empowerment* des populations locales, de leur capacité à mettre en œuvre et maîtriser leurs propres choix de développement. Dans ce sens, et plus particulièrement sans doute dans les pays en développement, l'IG peut être le contraire de ce qu'elle prétend être, c'est-à-dire un dispositif de détournement de biens collectifs locaux. Les exemples du *Queso Cotija* et de l'huile d'argan montrent que l'IG peut alors se convertir en une modalité contemporaine d'accumulation primitive, portant non pas sur le foncier, mais sur les savoirs locaux qui lui sont attachés.

23. Le règlement technique n'a en effet de valeur que s'il est associé à des épreuves coûteuses de certification qui en garantissent le respect.

Bibliographie

- ARMANI A.-L., 2011, *Une innovation organisationnelle levier du développement local*, Université de Corse, Thèses et mémoires, 67 p.
- AUCLAIR L. et MICHON G., 2009, « La forêt rurale méditerranéenne entre deux paradigmes. Étude comparée des constructions patrimoniales dans la châtaigneraie corse et l'arganeraie marocaine », *Forêt méditerranéenne*, tome XXX, n° 2, p. 123-132.
- AUCLAIR L., SIMENEL R., ALIFRIQUI M., MICHON G., 2010, « "Agdal". Les voies *imazighen* de la patrimonialisation du territoire », *Hesperis Tamuda*, vol. XLV, p. 129-149.
- BARBAULT R. et WEBER J., 2010, *La vie, quelle entreprise! Pour une révolution écologique de l'économie*, Paris, Seuil, coll. « Science Ouverte ».
- BARRAGAN E., 1997, *Con un pie en el estribo: formación y deslizamientos de las sociedades rancheras en la construcción del México moderno*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 297 p.
- BARRAGAN E., CHAVEZ M., LINCK T., 2009, « Les enjeux de la qualification du fromage de Cotija » in DE SAINTE MARIE C. et MUCHNIK J. (éd.), *Le temps des SYAL. Techniques, aliments et territoires*, Éd. Quae.
- BEITONE A., 2010, « Biens publics, biens collectifs, Pour tenter d'en finir avec une confusion de vocabulaire », *Revue du MAUSS permanente*, 27 [en ligne]. <http://www.journaldumauss.net/spip.php?article690>
- BERARD L. et MARCHENAY P., 2008, *From Localized Products to Geographical Indications. Awareness and Action*, Bourg-en-Bresse, CNRS.
- BOUCHE R., ARAGNI C., BORDEAUX C., 2009, « Caprin extensif en Corse: savoirs durables en quête de développement », *Options Méditerranéennes*, série A, 91, p. 209-213.
- CACERES Z., CARIMENTRAND A., WILKINSON J., 2007, « Fair trade and quinoa from the southern bolivian altiplano », in RAYNOLDS L., MURRAY D., WILKINSON J. (eds.), *Fair Trade: The Challenges of Transforming Globalization*, Londres et New York, Routledge, p. 180-199.
- CHAUSSOD R., ADLOUNI A., CHRISTON R., 2005, « L'arganier et l'huile d'argane au Maroc: vers la mutation d'un système agroforestier traditionnel ? », *Cahiers d'étude et de recherches francophones/agriculture*, 2005/4, n° 14, p. 351-356.
- CROZIER M et FIEDBERG E., 1977, *L'acteur et le système*, Paris, Seuil.
- DELFOSE C., 2011, *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Éd. Les Indes savantes, 358 p.
- DOPLER F., GONZALEZ A., LINCK T., 2006, « Les saveurs cachées du café solidaire », *Économie et solidarités*, n° 37-2, Montréal.
- FAURE M., 1999, « Un produit agricole « affiné » en objet culturel. Le fromage Beaufort dans les Alpes du Nord », *Terrain* n° 33/2.
- FISCHLER C., 2001, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob.
- FRANÇOIS M. et SEYREVATH P., 2009, « Indications géographiques, Protéger les marques de territoire au profit des producteurs ruraux », *Agriculture et alimentation durables.. GRET, CEDAC*.

- FRIEDBERG E., 1993, *Le pouvoir et la règle*, Paris, Seuil.
- HEINICH N., 2009, *La fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.
- HOBBSBAWN E., 2006, *L'invention de la tradition*, Éditions Amsterdam.
- LANCASTER R. K., 1966, « A New Approach to Consumer Theory », *Journal of Political Economy*, n° 74, p.132-157.
- LECLERCQ M., 2010, *Le rooibos : dynamiques locales autour d'un produit marchand à succès, révélatrices d'une société sud-africaine plurielle*, Thèse, Paris, Muséum national d'histoire naturelle.
- LENCLUD G., 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était... », *Terrain* n° 9.
- LEROI-GOURHAN A., 1964, *Le Geste et la Parole, 1 : Technique et langage*, Paris, Albin Michel.
- LINCK T., 2006, « Le *ranchero* dans la construction de l'identité nationale mexicaine », *Les nouvelles de l'archéologie*, NDA 99.
- 2007, « Le dilemme de la gestion patrimoniale. L'exclusion, condition et obstacle à l'appropriation collective », *Économie Appliquée*, vol. LX, n° 3, p. 177-198.
- LINCK T. et BARRAGAN E., 2006, « De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: Lo que cuentan los quesos tradicionales » *Revista agroalimentaria*, Caracas.
- LINCK T. et BARRAGAN E., 2009, « Les dispositifs IG au service d'une entreprise de déconstruction patrimoniale. L'exemple du fromage de Cotija (Mexique) », *Autrepart* n° 50.
- LINCK T. et BARRAGAN E., 2009, « Les indications géographiques à l'épreuve de l'intensification écologique: la qualification du Queso Cotija et la nouvelle question agraire », Colloque IRD-CIRAD *Localiser les produits*, Paris, UNESCO, juin.
- LYBBERT T.J., BARRETT C.B., NARJISSE H., 2002, « Market-based conservation and local benefits: the case of argan oil in Morocco », *Ecological Economics*, n° 4, p.125-144.
- LYBBERT T.J., BARRETT C.B., NARJISSE H., 2004, « Does resource commercialization induce local conservation? A cautionary tale from southwestern Morocco », *Society and Natural Resources*, n° 17, p.413-430.
- MIGRATIONS ET DÉVELOPPEMENT, 2006, *Étude sur le tourisme rural et les filières agricoles dans la province de Taroudant : huile d'argan, huile d'olive et safran*. Rapport réalisé pour la FAO.
- NORA P., 1992, *Les lieux de mémoire*, t. 3, *Les France* (3 vol.), Paris, Gallimard.
- OLLAGNON H., 1979, « Propositions pour une gestion patrimoniale des eaux souterraines: l'expérience de la nappe phréatique d'Alsace », *Bulletin ministériel pour la rationalisation des choix budgétaires*, n° 36, Paris, La documentation française, p.33-73.
- 2001, « Stratégies patrimoniales pour un développement durable », *Cahiers 2, Patrimoines, approches croisées*, Université de Reims.
- OLSON M., 1976, *La logique de l'action collective*, Paris, Armand Colin.

- PAOLI J.-C. et SANTUCCI P.-M., 2011, « Le dilemme de l'élevage sur parcours en Corse : de la lutte anti-incendie à la recherche de l'autonomie », INRA, LRDE.
- PECQUEUR B., 2000, *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, Paris, L'Harmattan.
- 2000, *Le développement local*, 2^e édition revue et augmentée, Paris, Syros/Alternatives Économiques.
- POULAIN J.-P., 2005, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, PUF.
- ROMAGNY B., 2010, « L'IGP Argane, entre patrimonialisation et marchandisation des ressources », *Maghreb-Machrek*, n° 202, p. 85-114.
- ROMAGNY B. et BOUJROUF S., 2010, « La ruée vers l'huile d'argan, chronique de la patrimonialisation d'un terroir marocain », *Hespéris Tamuda*, vol. XLV, p. 151-166.
- ROSEN S., 1974, « Hedonic prices and implicit markets: product differentiation in pure competition », *Journal of Political Economy*, n° 82, p. 34-55.
- SIADOU S., 2004, *Quelle qualification pour les produits de l'élevage ovin et caprin en Corse ?* Mémoire d'ingénieur, CNEARC, 132p.
- SIMENEL R., MICHON G., AUCLAIR L., THOMAS Y., ROMAGNY B., GUYON M., 2009, « L'argan : l'huile qui cache la forêt domestique. De la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème », *Autrepart*, n° 50, p. 51-74.
- WEBER J. et REVÉRET J.-P., 1993, « Biens communs et leures de la privatisation », *Le Monde Diplomatique*, coll. Savoirs, n° 2, Environnement et développement, p. 71-73.

Linck T., Romagny Bruno (2011)

Les pièges de la patrimonialisation : les qualifications de l'origine et l'adaptation au changement global

In : Dahou Tarik (dir.), Elloumi M. (dir.), Molle François (dir.), Gassab M. (dir.), Romagny Bruno (dir.). *Pouvoirs, sociétés et nature au sud de la Méditerranée*

Paris : Karthala, p. 235-264. (Hommes et Sociétés)

ISBN 978-2-8111-0564-8