
**HOMMES, MILIEUX, BREBIS ET LAITS À LA CROISÉE DES FROMAGES :
L'ANCRAGE TERRITORIAL DES OVINS LAITIERS EN CORSE ET
EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES DEPUIS LA FIN DU XXE SIÈCLE.**

Thèse de Morgane MILLET¹

Analysée par André PFLIMLIN²

Directeur de thèse Thierry LINCK, directeur de recherche INRA

Co-directeur de thèse François CASABIANCA, INRA LRDE (Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage)

Analyser et comparer l'ancrage territorial des filières fromagères ovines en Corse et en Pyrénées Atlantiques (PA) pour mieux les comprendre et cerner les enjeux de leur durabilité, tel est le fil rouge de cette thèse. Ces deux bassins de brebis laitières ont des caractéristiques communes, notamment une tradition fromagère ancienne avec de petits troupeaux de races locales valorisant principalement des surfaces non labourables, dont les estives. Ils ont aussi un siècle d'histoire commune avec les « fromagers de Roquefort » en tant que bassins secondaires d'approvisionnement en pains de fromages à affiner dans leurs caves du Cambalou, jusqu'aux années 1980. Période faste où les laiteries locales se « battaient » pour les nouveaux producteurs en leur proposant un solide accompagnement technique et financier pour se moderniser. Mais cette modernisation ayant été encore plus rapide sur le bassin de Roquefort, celui-ci était devenu autosuffisant par rapport à l'évolution du marché. Le retrait négocié de ce débouché essentiel va se traduire par une obligation de diversification et de mise en place accélérée de deux AOC : l'Ossau-Iraty en 1980 en PA et le Brocciu en 1983 en Corse. Mais tout était à reconstruire avec en héritage, un *modèle Roquefort moderniste*, mal adapté à la valorisation des milieux et des contextes socio-économiques locaux.

C'est sur cette toile de fonds que Morgane Millet pose son analyse sur l'ancrage territorial, *sur les ressources productives significatives*, le lait, les races, les ressources fourragères, et leurs évolutions. Mais aussi sur la construction d'une action collective, autour du cahier des charges pour les producteurs et les fromagers, autour de la valorisation du produit qui doit dégager une plus-value, une rente qui devient l'enjeu de conflits d'intérêts et de stratégies d'appropriation contradictoires. La construction de la « qualité » sera le fruit d'âpres négociations et parfois de ruptures entre éleveurs, notamment entre les *producteurs fermiers* principalement de la montagne valorisant les ressources locales et les *producteurs laitiers* de plaine plus intensifs livrant à une fromagerie modernisée. La

¹Thèse présentée et soutenue publiquement le 12 juillet 2017 pour l'obtention du grade de Docteur en géographie Mention : géographie physique, humaine, économique et régionale, Université de Corse-Pascal Paoli, École doctorale Environnement et Société, INRA Centre de Corse - UR 45 LRDE Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage.

²Membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, section 3 « Productions animales »

thèse montre que ces clivages portent sur la place du lait cru ou pasteurisé, le lait local ou importé, sur le choix des races locales ou exogènes, plus rustiques ou plus productives, sur la part des ressources pastorales, sur l'autonomie fourragère, etc... Ces débats sont arbitrés au sein des interprofessions où les responsables des laiteries et les fromagers peuvent faire alliance avec les producteurs les plus productivistes pour faire évoluer le cahier des charges en faveur du volume aux dépens de l'ancrage territorial.

En Corse, ce choix recouvre aussi une vision syndicale différente du développement agricole et rural ; ce qui a entraîné la sortie de l'interprofession, des producteurs *fermiers* de la Via Campagnola, qui seront remplacés par des *fermiers* plus « conciliants » notamment sur l'autonomie fourragère. Cette scission et l'évolution vers un modèle productif de plaine avec cultures fourragères et importation de foin de Crau nuit à la notoriété du Brocciu auprès des consommateurs corses, mais ne semble pas pénaliser l'export qui continue de bénéficier de l'image très positive de l'île de Beauté. Ce conflit sur l'ancrage territorial, renvoyé à l'arbitrage de l'interprofession par l'INAO, bloque aussi la création de nouvelles AOP, y compris pour des fromages fermiers nettement plus pastoraux, qui permettraient de redynamiser la montagne corse en lien avec le tourisme vert, avec des éleveurs plus nombreux et des troupeaux multifonctionnels permettant de lutter plus efficacement contre les incendies.

Les débats ne sont pas moins nourris en Pyrénées Atlantiques où ils se doublent d'un « conflit basco-béarnais » sous-jacent qui se traduit sur le nom des fromages : Ossau pour le Béarn et Iraty pour le Pays Basque (du moins pour les fromages fermiers, avec deux commissions d'agrément), sur le choix des races (pas de Lacaune) et des limites de production par brebis, sur la place des laiteries ou des affineurs, sur la fabrication en estive, sur la suppression de l'ensilage au profit du foin. Mais globalement l'ensemble basco-béarnais reste dynamique et attractif pour les jeunes. Et la valorisation de la montagne reste une nécessité compte-tenu de l'étroitesse des structures des fermes des piémonts pyrénéens. Ce qui consolide aussi la synergie avec le tourisme vert, à l'opposé de la Corse où la montagne est redevenue sauvage et souvent inhospitalière bien que sacralisée.

A partir de ces deux exemples de construction récente d'une AOC dans des contextes présentant de nombreuses similarités, Morgane Millet veut nous faire comprendre les méfaits du décalage entre *l'ancrage institué* (par rapport aux règles de l'AOC) et *l'ancrage des pratiques* sur le territoire. Dans les deux cas l'incorporation de choix techniques du modèle conventionnel ont largement contribué à une *distanciation entre le produit (AOC) et son origine (artificialisation de la ressource, standardisation des laits, déconstruction des savoirs locaux)*. Ce qui se traduit aussi par une répartition de plus en plus inégale de la valeur ajoutée, aux dépens des éleveurs. Ces deux cas montrent la fragilité d'un ancrage territorial basé principalement sur la réputation, avec une image suffisamment vendeuse pour pouvoir s'affranchir de l'amont, du moins à court terme. L'exemple, pour ne pas dire l'impasse, du Brocciu, en est une parfaite illustration. La situation reste plus ouverte pour l'Ossau Iraty où la complémentarité plaine-montagne reste une nécessité pour mieux assurer l'autonomie fourragère et où le produit phare reste le fromage d'estive.

Cette thèse, menée sous la direction de Thierry Linck, directeur de recherche INRA, et co-encadrée par François Casabianca, INRA LRDE, a été présentée pour le grade de docteur en géographie à l'université de Corse le 22 Juin 2017, avec les félicitations unanimes du jury pour la qualité scientifique, la clarté de l'écrit et de l'oral ainsi que pour les réponses apportées. De l'avis des rapporteurs il s'agit d'un travail de recherche remarquable par l'ampleur de l'investissement, à la fois : i) sur la capitalisation historique soulignant la complexité des processus et des jeux d'acteurs, ii) la qualité et le nombre d'enquêtes auprès des acteurs de terrain et leurs restitutions dans leur

diversité, iii) leur valorisation très judicieuse pour interroger les corpus théoriques fondateurs de l'ancrage territorial. Ces mêmes rapporteurs soulignent aussi l'intérêt de valoriser cette thèse par la publication de plusieurs articles plus synthétiques.

On ne peut que souhaiter un prolongement de ce travail, permettant de resituer ces deux cas particuliers parmi les autres AOC fromagères françaises, dont l'AOC Roquefort et son évolution depuis 30 ans, pour en tirer des enseignements plus génériques. On aurait aussi souhaité une ouverture sur les contextes interrégionaux : Corse / Sardaigne et Pyrénées Atlantiques / Espagne, autres bassins de brebis laitières, à la fois complémentaires et concurrents. Nul doute que cette thèse constituera un socle de base précieux sinon indispensable, pour ces nouvelles investigations.

PS : En italique, quelques expressions-phare de la thèse