



Décembre 2001

OUTILS ET METHODES EN VUE D'ELABORER LA DELIMITATION GEOGRAPHIQUE DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

Rapport final

**Auteurs : BERARD L. (CNRS)
BEUCHERIE O. (CRA Rhône-Alpes – ISARA Lyon)
FAUVET M. (ISARA Lyon)
MARCHENAY P. (CNRS)
MONTICELLI C. (ISARA Lyon)**

Ce rapport a été réalisé à la demande et grâce au soutien financier de la Région Rhône-Alpes

Remerciements particuliers à François Dost ¹ pour la réalisation cartographique.

¹ Latitude-Cartagène, 27 montée St Sébastien, 69001 Lyon, Tél : 04.72.10.19.17

Table des matières

Résumé	p. 4
① Introduction	p. 5
1.1 Un intérêt accru du consommateur	p. 5
1.2 Une demande croissante des entreprises	p. 5
1.3 La nécessité de définir une méthodologie	p. 5
1.4 Remarque	p. 6
② Rappel : les résultats du programme de recherche	
Aliment Demain	p. 7
2.1 Six critères pour élaborer les zones d'IGP	p. 7
2.2 Quels critères retenir au cas par cas.....	p. 8
2.3 Combinaison de critères entre eux.....	p. 10
③ Démarche retenue dans le cadre de ce travail.....	p. 12
④ Application des critères à prendre en compte sur deux exemples	p. 13
4.1 Le cardon	p. 13
4.2 La crème et le beurre de Bresse	p. 24
⑤ Approche critique de nos critères	p. 33
⑥ Formalisation d'une méthodologie opérationnelle	
pour délimiter une zone géographique d'IGP	p. 34
6.1 Mobilisation successive des six critères	p. 34
6.2 Application de notre méthode aux deux exemples	p. 40
6.3 Synthèse	p. 42
Conclusion.....	p. 44
Bibliographie	p. 45

Résumé

L'objectif est ici de formaliser une méthodologie opérationnelle pour délimiter les zones d'IGP (indications géographiques protégées), sachant que le bien-fondé de la demande de protection est acquis. La méthode élaborée s'appuie sur l'appréciation de six critères dont la pertinence a été validée en l'appliquant à deux cas d'étude : le cardon de la région lyonnaise et le beurre et la crème de Bresse.

Après avoir **repéré les opérateurs économiques**, les **savoir-faire actuels** sont pris en compte pour circonscrire le "berceau" du produit. Ensuite l'évaluation des **facteurs écologiques** et de la **réalité historique** permet de délimiter une zone précise. A ce stade intervient éventuellement la présence d'une **délimitation pré-existante** ayant un rapport avec le produit. Quant à l'origine des **matières premières**, elle n'intervient que si celles-ci apportent une spécificité au produit fini.

Cette méthode permet de raisonner au mieux la zone de protection ; elle devrait constituer une aide à différents niveaux : instances nationales chargées de l'instruction des demandes, experts IGP, porteurs de projets et prescripteurs accompagnant le montage des dossiers. Plus largement, elle donne des éléments de réflexion pour contribuer à alimenter le débat national actuel sur l'application française du règlement européen dans les nouvelles conditions introduites par la Loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999.

1 - Introduction

1.1 - Un intérêt accru des consommateurs

Si les marchés agro-alimentaires apparaissent comme relativement saturés, paradoxalement une part des consommateurs sont insatisfaits face à l'offre de produits " authentiques ". En effet, les consommateurs sont demandeurs, pour une partie non négligeable de leurs achats (10 à 15 %), d'informations précises sur l'origine des produits (origine géographique, mais aussi méthode d'élaboration, type de process, mode d'élevage, race, etc.), qu'ils ont parfois des difficultés à trouver. On constate que l'indication de l'origine géographique sur un produit peut être un atout commercial. C'est bien là un des motifs à la mise en place du règlement européen 2081/92. Dans le cadre particulier de l'Indication Géographique Protégée (IGP), ce règlement offre la possibilité de protéger les produits pouvant démontrer l'existence d'un lien entre la dénomination géographique qu'ils utilisent et une qualité, la réputation ou une autre caractéristique du produit.

1.2 - Une demande croissante des entreprises

Ces protections communautaires (Appellations d'Origine Protégée – AOP, et IGP) visant à identifier et protéger les denrées alimentaires ayant un lien particulier au terroir font l'objet d'un intérêt accru des entreprises de l'agro-alimentaire. La France a choisi un système de démarches volontaires articulé avec les signes officiels de qualité². Ces démarches visent essentiellement à définir et enregistrer des dénominations de produits correspondant à des qualités spécifiques et une délimitation précise d'une aire géographique. Or, la définition de ces zones géographiques dans le cadre des démarches IGP, présente des difficultés spécifiques.

1.3 - La nécessité de définir une méthodologie

Dans le cadre des stratégies de valorisation des produits alimentaires des territoires de Rhône-Alpes, l'IGP apparaît comme un outil particulièrement adapté et potentiellement très complémentaire des appellations d'origine contrôlées (AOC)

² Cette protection concerne en outre obligatoirement les labels et certifications de conformité utilisant un terme géographique dans la dénomination du produit en application du Code rural.

fortement présentes dans la région. Se pose alors la question de la pertinence et de la fiabilité de cet outil au service des politiques territoriales de qualité.

Compte tenu de ces interrogations, la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes a conduit un programme de recherche Aliment Demain intitulé " Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones géographiques d'IGP " ³, en partenariat avec l'ISARA et le CNRS ⁴.

Le présent rapport fait suite à ce travail de réflexion sur les critères à prendre en compte dans la délimitation des zones IGP.

Il a pour objectif :

- d'une part **de valider la méthodologie proposée à travers deux exemples** : le cardon de la région lyonnaise et la crème et le beurre de Bresse. Ces deux exemples ont été choisis pour leur complémentarité (un produit brut, un produit transformé ; un produit d'origine animale, un produit végétal).
- d'autre part **de présenter sous une forme opérationnelle les éléments méthodologiques définis** dans le cadre du programme Aliment Demain, une fois qu'ils auront été validés. Cette approche méthodologique pour la délimitation des zones IGP pourra être utilisée directement par les porteurs de projets confrontés à cette question.

1.4 - Remarque

Il est important de bien préciser où se situe notre réflexion. En effet, pour l'établissement de notre approche méthodologique, nous considérons que le bien-fondé de la demande de protection en IGP est déjà acquis. Il ne sera donc pas question ici d'explorer les fondements de la spécificité et de la réputation des productions " igpéables " mais d'étudier exclusivement la façon dont interviennent différents critères dans l'élaboration d'une zone de protection IGP.

³ Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones géographiques d'IGP : propositions méthodologiques. Convention de recherche R 97/02, programme Aliment demain, Ministère de l'agriculture, Direction générale de l'alimentation. 114 p.

⁴ Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes : département Ecogest (économie, gestion de l'espace et des territoires). Olivier BEUCHERIE.

ISARA : Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes, dans le cadre des activités recherche, études, conseil du Pôle agro-alimentaire - marketing et stratégie des entreprises. Marie FAUVET et Christine MONTICELLI.

CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique, UMR 8575, antenne de recherche sur les ressources des terroirs. Laurence BERARD et Philippe MARCHENAY.

2 – Rappel : les résultats du programme de recherche Aliment Demain

2.1 - Six critères pour élaborer les zones d'IGP

La réflexion menée dans le cadre du programme de recherche Aliment Demain s'est appuyée sur un certain nombre de cas prenant en compte le niveau d'élaboration des produits (brut ou transformé), leur nature (production animale ou végétale) ainsi que l'implication plus ou moins grande dans une démarche de protection. Par ailleurs certains exemples ont été étudiés dans le détail, d'autres retenus pour mettre en lumière un point particulier. A partir de l'étude de ces exemples 6 critères ont été mis en évidence, intervenant de façon plus ou moins déterminante dans la délimitation des zones IGP, que le produit soit brut ou transformé.

Ce sont :

- **l'origine des matières premières** et surtout la qualité qu'elle détermine, facteur essentiel pour différencier l'origine de la provenance,
- **les facteurs écologiques** qui comprennent les éléments naturels (le climat, l'exposition etc.) dont certains peuvent être modifiés par l'homme (les pâturages, le sol etc.),
- **les savoir-faire locaux**, qui renvoient à la culture technique du produit et signent sa spécificité,
- **la réalité économique actuelle** liée à la présence des opérateurs, à l'échelle de fabrication, la spécialisation à l'intérieur des entreprises,
- **la réalité économique historique** reprenant la localisation des opérateurs à l'origine de la réputation sur le produit,
- **l'existence d'un zonage préalable** qui peut être une zone de protection préalable, une délimitation administrative utilisant le même nom géographique ou contiguë, et dont il faut tenir compte dans la réflexion.

Nous n'avons pas retenu comme critère de zonage « **la réputation** », qui est un critère essentiel pour juger de la pertinence du dossier, mais n'est d'aucun secours pour la délimitation.

2.2 - Quels critères retenir au cas par cas ?

A la lumière de l'analyse des différents exemples, une organisation des critères influençant la délimitation des zonages IGP s'est dégagée dans nos précédents travaux. Selon les cas, l'importance de chaque critère retenu devait pouvoir être pondérée. C'est la combinaison relative de ces critères qui devait permettre d'élaborer la proposition de délimitation de la zone IGP. Ces critères étaient classés en trois catégories.

- critères déterminants : critères qui doivent être pris en compte systématiquement dans toute élaboration de projet de zonage dans le cadre d'une demande d'IGP.
- critères non déterminants : critères qui n'entrent pas en compte pour élaborer et évaluer le zonage d'une future IGP.
- critères pouvant être déterminants : critères qui, selon les cas, et après analyse de la réalité du produit, doivent ou non être pris en compte dans l'élaboration du projet de zonage considéré.

Si, pour un projet considéré, un critère de cette troisième catégorie est jugé comme étant pertinent, il est alors considéré comme un critère déterminant ; en clair cette classification « pouvant être déterminant » n'avait lieu d'être que par rapport à notre approche générale théorique d'une méthode pour la délimitation géographique. Pour chaque cas étudié, il s'agissait alors de repérer les « critères déterminants » et les « critères non déterminants » et de ne retenir pour l'étude du zonage que les « critères déterminants » .

a. Critères toujours déterminants pour le zonage

Pour chaque cas concret considéré et selon la nature du produit, on devait donc avant tout définir la liste des critères déterminants et les indications de zonage qui leur correspondent.

Le premier tableau ci-dessous nous indique immédiatement, selon que le produit est brut ou transformé, les critères qui devaient systématiquement être pris en

considération (exemple : pour un produit transformé, on considérera toujours le zonage correspondant à la localisation des savoir-faire ainsi qu'à la réalité économique actuelle).

Tableau 1 : Critères toujours déterminants pour le zonage IGP

Critères	Produits bruts	Produits transformés
Facteurs écologiques	X	
Savoir-faire	X	X
Réalité économique actuelle	X	X

b. Critères déterminants selon les cas, pour le zonage

Le second tableau nous indique les critères qui pouvaient être déterminants et qui devaient donc chacun faire l'objet d'une réflexion, dans le cas considéré, afin de déterminer s'ils nécessitaient ou non d'être retenus pour l'étude du zonage :

Tableau 2 : Critères pouvant être déterminants pour le zonage IGP

Critères	Produits bruts	Produits transformés
Origine des matières premières		X
Facteurs écologiques		X
Réalité économique historique	X	X
Existence zonage préalable	X	X

Discussion sur les critères pouvant être déterminants pour le zonage IGP

Origine des matières premières : la question ne se pose ici que dans le cas des produits transformés. La règle à retenir pour évaluer le caractère déterminant ou non déterminant de ce critère doit être la suivante : l'origine des matières premières ne peut être déterminante que si la qualité des matières premières localisées influence de façon significative les caractéristiques finales du produit élaboré. Si c'est le cas (c'est à dire si les demandeurs estiment justifié et pertinent de localiser la matière première), la demande d'IGP doit s'efforcer d'établir objectivement l'influence qualitative des caractéristiques des matières premières localisées sur le produit final.

Par contre, si le critère est jugé non pertinent à ce stade de l'analyse, il nous paraît important de pouvoir le réintroduire au final au moment de la pondération politique pour envisager par exemple la délimitation d'un bassin de production de matières premières plus large que la zone de transformation retenue dans l'IGP. Cette possibilité de réintroduire au final un critère écarté car jugé non pertinent pour la caractérisation du produit transformé ne doit être possible que pour ce critère. En effet, il s'agit d'un critère particulièrement important du point de vue du développement économique et donc de l'aménagement du territoire qui peut être raisonné au-delà de considérations purement techniques liées à la caractérisation du produit et à son lien au territoire.

Facteurs écologiques : là aussi, la question ne se pose que dans le cas des produits transformés puisque le premier tableau nous indique que les facteurs écologiques sont toujours déterminants pour les produits bruts. De la même façon que pour la matière première, ce critère ne peut être considéré comme déterminant que s'il est possible de démontrer un lien précis entre des conditions particulières du milieu et les caractéristiques objectives du produit transformé.

Réalité économique historique : ce critère est considéré comme déterminant s'il est possible d'établir assez précisément une localisation d'une production et/ou d'une transformation d'après des sources historiques écrites ou orales.

Existence d'un zonage préalable : ce critère doit être considéré comme déterminant si un zonage préalable à la réflexion IGP considérée existe et est porteur d'une certaine notoriété (zonage administratif correspondant à la zone, IGP ou AOC préexistante ou en cours d'élaboration correspondant au même nom géographique ou se superposant à la zone envisagée ou contiguë à la zone envisagée).

2.3 - Combinaison des critères entre eux

Une fois établie la grille des critères déterminants pour un exemple donné, il s'agissait de combiner de façon pertinente tous ces critères pour aboutir à une ou plusieurs propositions de zonage. Ainsi, chaque critère, pris isolément, était censé nous indiquer un zonage respectif correspondant.

Pour chaque projet étudié, la délimitation géographique de l'IGP devait alors résulter de la confrontation des zonages résultant de tous les critères déterminants retenus. D'une part, aucun critère considéré isolément ne pouvait donc être suffisant pour proposer une délimitation géographique de l'IGP ; d'autre part, la délimitation proposée ne pouvait en aucun cas être la zone correspondant au plus petit dénominateur commun à l'ensemble des critères.

Dans le cas des produits transformés, le zonage de l'IGP peut se décliner sur différentes zones, par exemple des zones d'approvisionnement, d'abattage, de transformation, d'affinage... Notre proposition méthodologique visait également à appréhender ces différentes zones éventuelles.

Les critères devaient donc être pondérés, ou relativisés les uns par rapport aux autres, avant de pouvoir être mis en commun pour aboutir à une proposition finale de zone.

Cette étape de pondération des critères avait été relativement peu développée dans le programme de recherche Aliment Demain. Nous allons donc la reprendre ici, après avoir validé, et éventuellement fait évoluer nos différents critères.

3 – Démarche retenue dans le cadre de ce travail

Suite au travail réalisé dans le cadre du programme de recherche Aliment Demain, nous nous proposons de valider ou de corriger les différents critères mis en évidence puis de formaliser davantage les éléments de méthodes présentés jusqu'alors.

Pour cela, nous avons essayé d'appliquer les premiers éléments de méthodes du programme Aliment Demain sur deux produits de Rhône-Alpes :

- le cardon de la région lyonnaise,
- la crème et le beurre de Bresse.

Ce premier exercice a nécessité un travail d'enquêtes auprès :

- des professionnels des deux filières (producteurs et transformateurs),
- d'experts sur chacune des filières (techniciens agricoles, agronomes, ...),
- des spécialistes des Systèmes d'Information Géographiques de la région et des départements concernés.

Par ailleurs, nous avons collecté et analysé les sources bibliographiques (actuelles, historiques, cartographiques...), pour aboutir dans les deux exemples sur la proposition d'une zone de protection argumentée.

Cette application nous permet de valider nos critères et d'être plus précis sur la façon de les manipuler. En outre, nous nous attacherons à mettre en lumière les difficultés auxquelles seront confrontés les porteurs de projets (tant dans la recherche des sources et des informations que dans leur utilisation), et la façon dont on peut tenter d'y répondre.

4 – Application des critères à prendre en compte sur deux exemples

4-1 le cardon

Le cardon est, comme l'artichaut dont il est le très proche parent, un légume originaire de la zone méditerranéenne *sensu lato*. Connue uniquement dans le quart sud-est de la France⁵, cette plante est remontée du sud jusqu'à la latitude de Lyon et de Genève et elle se retrouve de façon abondante dans la région lyonnaise.

Toutefois, contrairement à celle de l'artichaut, l'histoire du cardon reste peu étudiée et peu documentée.⁶

De façon générale, dans l'ensemble du quart sud-est de la France, incluant plus particulièrement le Rhône, la Savoie, la Haute-Savoie et même le Genevois, les côtes du cardon sont consommées traditionnellement durant la période de Noël. En Provence, il faisait partie du « gros souper » provençal, important repas symbolique préparé pour la veille de Noël. La consultation des menus de restaurants de la région lyonnaise, de la Dombes, du Bugey et de la Savoie montre que le cardon constituait un mets de choix, volontiers mis en avant par les bons cuisiniers. Dans un recueil des spécialités gourmandes des différentes provinces de France, il se cuisine au jus, à la crème, en gratin ou à la moelle (Curnonsky et De Croze, 1933 : 303).

Le cardon est un légume-feuille dont les côtes sont consommées une fois débarrassées de la partie plate et amère de la feuille. Un beau cardon pèse en moyenne 1,5 kg ; il est le plus souvent commercialisé en frais et 40 % de la production est vendue à Noël. Un groupe de producteurs de Vaulx-en-Velin constitué en confrérie assure régulièrement la promotion du cardon de la région lyonnaise. Certains distributeurs locaux ont récemment sollicité les producteurs pour qu'ils mettent en place une démarcation du cardon de la région lyonnaise. Une étude initiée par l'Association Rhône-Alpes Légumes s'est intéressée au cardon (Zeddami, 1998)⁷. Cependant, à ce jour, aucun groupe réellement constitué ne s'intéresse à

5 - Des tentatives ont été faites pour mieux le faire connaître des Parisiens, sans succès. Les maraîchers bretons, notamment la coopérative de Saint-Pol-de-Léon, ont tenté d'en développer la culture, mais cela a été un échec en raison du manque de débouchés.

6 - Ce qui est confirmé par Claude Foury, lui-même reconnu comme le spécialiste de l'histoire de l'artichaut et du cardon (Foury, 1997 : 133-147).

7 - Le cardon avait déjà fait l'objet d'une tentative de valorisation il y a une trentaine d'années.

l'identification de ce produit, qui reste, il est vrai, assez marginal en volume parmi l'ensemble des productions maraîchères de la ceinture verte lyonnaise.

Toutefois, nous avons choisi d'approfondir ce cas parce que le cardon correspond à un produit végétal brut qui pourrait parfaitement s'inscrire dans une démarche de protection géographique.

a. Comment appliquer les 6 critères ?

Nous sommes en présence d'un produit « brut » et par conséquent devons vérifier la pertinence de 3 critères déterminants pour établir la zone IGP : **les savoir-faire, les facteurs écologiques, la réalité économique actuelle**. Nous étudierons ensuite la pertinence de **la réalité économique historique et de l'existence d'un zonage préalable**.

a.1. Les savoir-faire

La culture du cardon demande une compétence affirmée et une surveillance attentive à certaines phases de sa production, ce qui veut dire que le poste main-d'œuvre occupe un rang très important dans l'économie de la production. C'est à la fois le blanchiment et le choix variétal qui sont au centre de la spécificité des savoir-faire concernant la culture du cardon.

Le blanchiment

Le blanchiment a pour but de rendre les côtes (partie consommée) fondantes et savoureuses. Dès que les pieds sont adultes et les feuilles suffisamment développées, on procède à l'étiollement des côtes, visant à les blanchir et à supprimer leur goût amer. Cette opération, qui dure de 15 à 25 jours, s'échelonne, en plein champ, du 15-20 août à fin octobre-novembre, en fonction de la commercialisation. Dans un premier temps, l'attachage consiste à ramener toutes les feuilles vers le haut et à les lier : le cardon est alors prêt pour la phase suivante, qui est le blanchiment. Pour cela, le maraîcher choisit une journée sans soleil. Le cardon entier est enveloppé dans un sac de papier fort ou une gaine en matière plastique, qui a remplacé le paillason de seigle. Pour terminer, chaque pied est butté sur 25-30 cm, afin de maintenir la plante verticale. Le blanchiment peut aussi se faire en silo (fosse profonde creusée dans le sol, recouverte d'une bâche opaque, où les pieds sont alignés verticalement) ou en cave. A Vaulx-en-Velin, la technique

traditionnelle est celle du silo qui, selon les producteurs locaux, donne le meilleur produit, avec le blanchiment en cave. Dès l'arrivée des premières gelées, on procède à l'habillage, qui consiste à épointer les feuilles à la faucille, suivi de l'arrachage à la bêche, en laissant une motte de terre à chaque pied. La mise en jauge qui suit se fait dans du sable sain ou de la terre légère, avec un arrosage au pied. Là, les cardons sont maintenus pressés côte à côte. La mise en silo ou la rentrée en cave se font par temps frais, jamais lorsque souffle le vent du midi. Par ce système, le cardon se conserve sans aucune difficulté jusqu'à Noël. En échelonnant le blanchiment, on peut disposer du produit jusqu'en mars/avril.

Si le blanchiment du cardon n'est pas une pratique technique propre à la région lyonnaise, la particularité du produit réside dans le résultat obtenu à l'issue de cette opération. Cette phase, qui passe par des détails parfois imperceptibles d'un savoir-faire très maîtrisé, conduit à un produit d'excellente qualité, tant sur le plan organoleptique qu'esthétique : cardes très droites, blanches, tendres, douces, bien pleines. Ce résultat est obtenu y compris en mettant en oeuvre des techniques évoluées (caves à température contrôlée, blanchiment en pallox, etc.). C'est donc une culture traditionnelle qui supporte bien les adaptations techniques.

Les maraîchers du bassin de Genève (et ceux de Savoie-Haute Savoie qui subissent l'influence du bassin de Genève) font preuve de la même compétence en matière de blanchiment. Toutefois la variété n'est pas la même, puisqu'il s'agit de l'épineux argenté de Plainpalais. Ailleurs en France, les techniques de blanchiment, lorsqu'elles existent, ne donnent pas les mêmes résultats.

Les cultivars

Il existe plusieurs variétés de cardon (*Cynara cardunculus* Linné), qui se distinguent par la couleur des feuilles et par le fait qu'ils soient ou non épineux. C'est ainsi que l'on distingue les cardons blancs, les verts et les jaunes, ces derniers ayant été quasiment éliminés des cultures. Il faut préciser que chaque variété se comporte d'une façon particulière, notamment par rapport au climat et aux conditions de blanchiment. Parmi les cardons blancs à épines, les plus répandus sont l'épineux de Tours ou l'épineux argenté de Plainpalais⁸, en Suisse. Parmi les inermes (sans épines), on distingue le plein blanc amélioré ou plein blanc inerme, dont la variété

Puvis, très répandue au début du siècle dans la région, serait à l'origine. Parmi les cardons verts, on distingue en France l'inermes vert ou plein inermes et le vert de Vaulx-en-Velin, qui correspond en réalité à une sélection locale du premier, réalisée au fil des années par les maraîchers. Les côtes de cette variété présentent la particularité de ne pas blanchir trop vite, ce qui offre la possibilité aux producteurs de conserver le cardon tôt à l'abri du gel et de le mettre en vente plus tard. Comme elle convenait bien aux producteurs, elle a été fournie aux multiplicateurs de semences afin de pouvoir garantir un approvisionnement suffisant. Cependant, aujourd'hui, il est de plus en plus difficile de trouver des semences, car le marché, devenu assez confidentiel, n'intéresse plus les maisons de graines ; en conséquence, les producteurs opèrent souvent la sélection et la multiplication à partir de leurs propres cultures. Il faut souligner le rôle important des producteurs de cardon de la région lyonnaise dans le processus d'élaboration variétale, qui a conduit à quelques cultivars et lignées correspondant parfaitement à la typicité du produit, bien contrôlée par les producteurs eux-mêmes. Ainsi, à la différence de la plupart des productions légumières françaises, les maraîchers spécialistes du cardon ont su maintenir une grande compétence en matière de sélection variétale. Celle-ci, de type « massal », est basée sur l'observation fine d'un certain nombre de caractéristiques de la plante au cours de sa végétation et surtout au stade final, c'est-à-dire au moment où les côtes sont formées. L'œil exercé du producteur est en effet capable d'anticiper sur la qualité du produit final et cette sélection reste active aujourd'hui.

Toutefois les producteurs ne produisent pas la totalité de leurs semences. La sélection massale - la seule pratiquée - conduit en effet à limiter le volume de graines produit sur l'exploitation ; ce mode de reproduction contraint les maraîchers à se tourner vers les maisons spécialisées ou tout au moins le peu d'établissements qui continuent de fournir des semences. Néanmoins, une certaine quantité (à déterminer) de semences est produite dans un esprit de collaboration et les producteurs continuent d'en échanger entre eux. Selon Zeddami (1998), environ 80% des semences de vert de Vaulx-en-Velin s'inséreraient dans des circuits d'échange, c'est-à-dire ne passeraient pas par le réseau de commercialisation. La variété concurrente du vert est le plein blanc inermes, dont on peut trouver les semences plus facilement. Il blanchit plus vite, ce qui peut, dans certains cas, constituer un

8 - Le cardon « épineux argenté de Plainpalais » est très cultivé sur le bassin genevois. L'Union

avantage ; toutefois, de façon générale, il intéresse moins les maraîchers, car il n'a pas la même qualité gustative et se conserve moins bien.

a.2. Les facteurs écologiques et environnementaux

Nous examinerons ici les exigences écologiques de la plante sans pour autant entrer dans les détails complexes des descriptions pédologiques et climatiques.

Exigences en matière de sol et de climat

La culture du cardon requiert des sols chauds, aérés, sablonneux, profonds et fertiles et un fort ensoleillement, même si la plante supporte quelques faibles gelées. Ces conditions pédo-climatiques - relativement pointues - se retrouvent dans la région lyonnaise, notamment dans les secteurs traditionnellement spécialisés dans ce type de culture. Deux grandes zones de production du cardon sont identifiées, dont les caractéristiques pédo-climatiques sont assez marquées (Zeddami, 1998). L'une comprend les cantons de Villefranche-sur-Saône, Anse, Belleville-sur-Saône, Neuville-sur-Saône, Rillieux, Limonest, Vaulx-en-Velin, Décines Charpieu, Meyzieu, dans le Rhône, et Amareins dans l'Ain. L'autre, plutôt située au sud et à l'ouest de Lyon, s'étend sur les cantons de Condrieu, Givors, Mornant, Vaugneray, L'Arbresle, Tarare, Saint-Genis-Laval, Saint-Symphorien-d'Ozon. Autour de Lyon, les terrains fertiles et profonds ne manquent pas, en particulier là où les deux fleuves se côtoient et ont charrié des alluvions. Le problème majeur actuellement réside dans le fait que les aires cultivées sont fortement convoitées en raison de leur localisation géographique en milieu péri-urbain. Par ailleurs, la disponibilité en eau souterraine est généralement tout à fait satisfaisante, ce qui peut compenser un éventuel manque de précipitations. Le climat connaît une influence méditerranéenne marquée dans les vallées du Rhône et de la Saône, au moins jusqu'à Villefranche-sur-Saône au nord. Dans les zones plus au sud et au sud-ouest du bassin lyonnais, les sols sont beaucoup plus diversifiés, souvent moins épais au dessus de la roche mère, plus imperméables et lourds et par conséquent, ils peuvent être moins bien adaptés à la culture du cardon. En ce qui concerne les températures, elles y sont légèrement plus élevées en moyenne que celles de la zone nord du bassin lyonnais (Villefranche).

maraîchère genevoise dépose actuellement une demande d'AOC.

Il faut aussi prendre en compte d'autres types de facteurs environnementaux liés au foncier: l'extension de l'urbanisation et le manque de repreneurs des terrains propices.

La saisonnalité

Le cardon ne peut se produire qu'en hiver et plus particulièrement d'octobre à décembre/janvier, du fait de la technique du blanchiment. Sa saisonnalité est par conséquent très marquée. Même si la vente en conserve se développait, pour une consommation plus étalée tout au long de l'année, cela n'enlèverait pas au cardon cette dépendance totale de la fourchette climatique hivernale de production. Cependant, les différences climatiques que l'on observe entre le sud de la France et le Rhône dans sa partie septentrionale et jusqu'en Suisse, expliquent des variations dans les pratiques (tant dans le choix des variétés que dans la façon de blanchir).

Les critères écologiques et environnementaux sont ici à considérer en premier lieu et notamment les conditions climatiques (dans le cas présent à travers les températures), qui permettent d'indiquer une limite ouest – au-delà de laquelle les gelées rendent la culture du cardon difficile, et une limite sud de la zone – dont les températures trop élevées ne permettent pas un blanchiment parfait.

a.3. La réalité économique actuelle

Au total, bien qu'il soit difficile d'évaluer les volumes avec précision, ce sont environ 1500 tonnes de cardons qui sont produites dans le quart sud-est de la France, dont environ les 2/3 en Rhône-Alpes.

Compte tenu du fait qu'il s'agit d'une culture souvent marginale, d'appoint, et faite en petite quantité par nombre de maraîchers, l'évaluation des volumes est très difficile, ceci d'autant plus que les sources sont peu nombreuses. Les dernières statistiques agricoles disponibles de la DDAF du Rhône remontent à 1988 et constituent une très bonne photographie de la production pour le département du Rhône. Nous ne disposons pas malheureusement des mêmes statistiques pour l'Ain. Les cantons les plus actifs, par surface cultivée, sont alors, dans l'ordre décroissant : Villefranche-sur-Saône, Vaulx-en-Velin, Condrieu, Limonest, Neuville-sur-Saône, Mornant,

Décines-Charpieu, Belleville et Vaugneray. Mais en 10 ans, la situation a évolué très rapidement: les surfaces et le nombre de producteurs ont considérablement diminué. Ainsi, par exemple, à Vaulx-en-Velin, noyau dur de cette activité, on est passé d'une quinzaine d'hectares à moins de cinq. Plus globalement, l'estimation des surfaces aujourd'hui est d'environ une quinzaine d'hectares au total dans le département du Rhône, auxquels il faut ajouter une dizaine d'hectares pour le département de l'Ain, sur les communes d'Amareins et alentour.

La difficulté à repérer et localiser les volumes de la grande région lyonnaise, et au-delà, réside dans le fait que le cardon ne constitue pas une entrée dans les statistiques agricoles des autres départements de la région Rhône-Alpes⁹. La catégorie « bettes et cardes », qui regroupe cardons et côtes de bettes, ne peut aider à y voir plus clair, car elle ne distingue pas ces deux légumes (les bettes à cardes sont bien plus cultivées que les cardons).

Nos enquêtes auprès des techniciens maraîchers de la région montrent que le cardon est cultivé dans une partie seulement des zones maraîchères traditionnelles (grande ceinture verte de Lyon, Vallée de la Saône). Sur la partie nord du département de l'Ain, les maraîchers des bords de Saône ne font pas de cardon, de même qu'autour de Mâcon. Au sud de Lyon, le long de la Vallée du Rhône, la production est limitée à quelques producteurs sur Ampuis, Condrieu et plus au sud sur St Rambert et St-Donat dans la Drôme. Dans l'est de Lyon, dans le Nord Isère, certains maraîchers se sont mis récemment à en produire pour répondre à une demande des distributeurs lyonnais. En Savoie et Haute-Savoie, les gros producteurs de cardon sont localisés à St Genis-sur-Guiers, La Motte Servollex et autour de Genève. Enfin, en Suisse, le canton de Genève compte encore une douzaine de producteurs de cardon très motivés. Comme nous l'avons vu, cette culture est très exigeante en main d'œuvre. Selon les producteurs interrogés, ce poste représente au moins 50% du prix de revient du produit fini. Cette donnée a son importance car elle conditionne le type d'exploitation et favorise plutôt le maintien de petites ou moyennes entreprises familiales, avec des circuits de distribution courts, compte tenu de la proximité de la ville et des marchés de frais, que ce soit le marché de gros ou les marchés de détail pour la partie « saisonnière » de la consommation. Par ailleurs, il reste toujours aussi la possibilité de faire passer une autre partie de la

9 - ce qui donne par ailleurs une information sur l'importance accordée à cette production.

production en conserverie. La transformation prend une importance croissante, essentiellement sous la forme de cardons appertisés ou cuits sous vide au naturel. Si cette transformation est souvent locale, elle peut aussi être sous-traitée (notamment pour les gros producteurs de cardon). Ceux-ci choisissent alors les conserveurs correspondant le mieux à leurs besoins, sans se soucier de leur localisation géographique. Selon eux, on ne peut pas parler d'un savoir-faire de transformation du cardon « de Lyon », les préparations restant en effet « basiques ». De ce fait, nous ne prenons pas ici en compte la localisation des conserveurs.

a.4. La réalité économique historique

Il n'existe pas de statistiques à notre connaissance donnant des indications sur les surfaces, le nombre de producteurs et l'évolution de la culture du cardon depuis le siècle dernier jusqu'à nos jours dans la région lyonnaise. En revanche, d'après les chiffres des douanes, les tonnages ont été divisés par huit depuis les années 60.

Son antériorité dans la région nous a d'ailleurs été confirmée: « il y a cinquante ans, chaque maraîcher faisait du cardon », toutefois, peu à peu, le nombre de producteurs a diminué de façon régulière, ceux qui fournissent les marchés de détail ayant le mieux résisté.

Enfin la culture dans la région lyonnaise est très ancienne puisqu'elle est attestée dans *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, d'Olivier de Serres, datant de 1600 (O. de Serres, 2001 : 806-809).

a.5. L'existence d'un zonage préalable

Il n'existe pas de zonage préalable, mis à part les zonages administratifs habituels, qui n'interfèrent pas avec la zone pressentie du cardon. En revanche l'aire appelée le « Lyonnais » - qui comprend la ville de Lyon, bien sûr mais aussi le département du Rhône au sud d'une ligne Trévoux, Le-Bois-d'Oingt, Tarare, ainsi que dans la Loire Rive-de-Gier, une partie du Jarez et une fraction sud-ouest de l'Ain - correspond assez bien à la zone du cardon lyonnais. Mais cette zone renvoie plutôt à une aire culturelle et linguistique qui confirme la cohérence culturelle de la zone de production mais ne présente pas d'enjeu, tant au niveau de l'image que de l'économie.

b. La prise en compte des critères

Les critères déterminants à prendre en compte pour la réflexion sur la délimitation d'une IGP cardon sont donc :

- les facteurs écologiques,
- le savoir-faire,
- la réalité économique actuelle,
- la réalité économique historique.

La prise en compte des quatre critères déterminants amène à réfléchir la délimitation de la façon suivante : pour ce qui est des facteurs écologiques, les conditions pédologiques particulières – sols chauds, aérés, profonds et fertiles - se retrouvent idéalement dans la zone de maraîchage de la région lyonnaise (ceinture verte de Lyon) mais aussi dans les régions périphériques, ce qui explique l'élargissement de la zone tant au Nord, qu'à l'ouest, à l'est et au sud. En revanche, les températures, en jouant un rôle déterminant, aident à donner les limites au nord et au sud : en effet les gelées sont très nuisibles à la plante, par ailleurs une trop forte chaleur empêche la pratique du blanchiment. Ce qui limite la zone au sud à la latitude de la ville de Valence. A l'est, la limite est plus difficile à établir ; on observe une culture importante de cardons dans le bassin genevois et dans certaines communes de Savoie et Haute Savoie. Ce sont alors les savoir-faire qui aident à raisonner la zone. En effet, les maraîchers suisses ne travaillent pas du tout avec la même variété. Ils cultivent exclusivement l'épineux argenté de Plainpalais, qu'ils considèrent d'ailleurs comme une variété beaucoup plus goûteuse. Par ailleurs, ils blanchissent ce légume pour une petite partie en plein champ, et pour la partie la plus importante en cave, ils ne connaissent pas le silo. Quant aux maraîchers savoyards, ils s'inscrivent dans ce bassin de production, ont les mêmes pratiques que leurs collègues suisses, en particulier en matière de choix variétal, et vendent essentiellement leur production sur Genève. Cette production est donc associée à une zone différente, organisée autour du bassin genevois. Les producteurs genevois sont d'ailleurs engagés dans une démarche de demande d'AOC.

En ce qui concerne la limite de la culture au nord de la zone, les maraîchers de Feillens (01), zone maraîchère importante et réputée sur la rive droite de la Saône, pourraient cultiver le cardon, ils ne le font pas. Quelques enquêtes en Saône-et-Loire, en particulier dans la région de Mâcon, nous indiquent que la culture de ce

légume ne semble pas non plus développée dans cette zone. De la même façon, il n'existe pas ici de tradition marquée de consommation des côtes. Ici ce sont les facteurs culturels qui jouent pour positionner la limite de la zone à la hauteur de Belleville, le canton le plus septentrional qui possède une surface significative cultivée en cardon dans les dernières statistiques disponibles, et où il reste apprécié en cuisine.

Les données économiques récentes font apparaître une production assez bien regroupée autour de Lyon mais en perte de vitesse. Nous n'avons donc pas à gérer une extension de zone de production comme c'est le cas lorsque le produit s'est « évader » de sa zone traditionnelle de fabrication. Toutefois, il semblerait - la rareté des statistiques agricoles ne permet pas d'aller plus loin dans la réflexion - que l'évolution aille plutôt vers la diminution des surfaces produites par exploitant que vers un rétrécissement significatif de la zone¹⁰.

La réalité économique historique confirme la présence forte de cette production dans le bassin lyonnais à travers les enquêtes orales. Déjà Olivier de Serres, en 1600, parle de Lyon comme « d'un vrai pays de cardes » et donne des détails intéressants sur les pratiques de blanchiment (*op. cit.*, p.807).

En conclusion, ce travail sur le cardon nous permet d'aborder différemment l'organisation des critères par rapport à nos précédents travaux .

L'application au cardon de la méthode proposée antérieurement montre qu'il n'est pas satisfaisant de définir la zone correspondant à chacun des critères déterminants pris isolément, puis de les pondérer. En effet, pour cet exemple, le critère « facteurs naturels » nous renvoie sur une grande zone localisant davantage un potentiel maraîcher adapté à cette culture (bassins alluviaux du Rhône et de la Saône) . Le critère « la réalité économique actuelle » pris en tant que tel nous conduit à prendre en compte l'ensemble des opérateurs produisant du cardon dans une grande zone sud-est ; or c'est en travaillant sur le critère « savoir-faire » que nous avons pu identifier deux productions différentes (une zone localisée autour de Lyon et une zone plus orientale qui déborde du bassin genevois sur la Savoie et la Haute-Savoie). Ces deux productions étant différentes (savoir-faire, cultivars

10 - Sauf à Vaulx-en-Velin, où l'urbanisation « grignote » sérieusement les terrains de culture.

utilisés...), elles peuvent conduire à deux demandes de protections différentes (d'ailleurs le cardon épineux de Plainpalais est en demande d'AOC).

Enfin, sans parler de zonage préalable puisque nous ne sommes pas en présence d'une délimitation administrative ou de protections existantes, il est intéressant de prendre en compte l'aire culturelle du lyonnais qui permet de confirmer certains repères.

Ainsi, la pondération des différents critères au vu des zones correspondantes à chacun d'entre eux, que nous envisagions dans nos précédents travaux, a fait place à une identification de l'importance relative de chacun des critères.

Le cas « crème et beurre de Bresse » qui suit confirme la nécessité d'une nouvelle approche méthodologique plus opérationnelle.

4.2 la crème et le beurre de Bresse

Les opérateurs “ spécialisés ” ¹¹ sur la crème et le beurre (Beurreries) ne sont aujourd’hui plus très nombreux (les coopératives de Foissiat, Etrez et Varennes-Saint-Sauveur pour la crème et le beurre, la laiterie de la Bresse pour la crème), alors que plus d’une trentaine d’entreprises de ce type existaient au sortir de la 2^{ème} guerre mondiale¹². En revanche, En aval de la fabrication les usages de consommation restent très présents dans les habitudes alimentaires des Bressans (poulets à la crème, gratin dauphinois 100 % crème, galette bressane, boudin à la crème...). Le nombre des référencements, la rapidité des rotations et la taille des conditionnements observés dans les linéaires des grandes surfaces (bidons ou pot de 1 kg pour la crème, rouleau de 500 g ou 1 kg pour le beurre...) témoigne là encore de la présence forte de ces productions localement. Par ailleurs, la notoriété très marquée localement apparaît également à travers un réseau de distribution qui rayonne sur toute la région Rhône-Alpes. C’est pourquoi aujourd’hui, les quatre entreprises de l’Ain et de Saône-et-Loire se sont constituées en association de promotion de la crème et du beurre de Bresse et ont lancé au cours de l’année 2000, une réflexion sur le type de démarcation à mettre en place sur leurs produits (marque collective simple, signe officiel de qualité, ...). Il s’avère qu’aujourd’hui, le choix des opérateurs économiques se tourne vers une demande d’Appellation d’Origine Contrôlée plutôt que vers une IGP. Cependant, l’ensemble des travaux conduits dans le cadre de notre recherche en matière de zonage reste opératoire, et pourra être utile aux porteurs de projets pour réfléchir à leur délimitation, que la demande soit une AOC ou une IGP.

a. Comment appliquer les 6 critères ?

Pour la crème et le beurre qui sont des produits transformés d’origine animale, nous étudierons successivement les critères déterminants que sont **les savoir-faire** et la **réalité économique actuelle**, puis nous explorerons les quatre autres critères pouvant être déterminant que sont la **qualité des matières premières**, les **facteurs écologiques**, la **réalité historique** et **l’existence d’un zonage préalable**. Nous

¹¹ Même s’ils fabriquent également du fromage blanc et pour l’un des deux de l’emmental.

¹² Nous y reviendrons dans la partie consacrée à la réalité économique historique.

déterminerons alors lesquels parmi ces quatre critères sont pertinents pour réfléchir au zonage sur la crème et le beurre.

a.1. les savoir-faire

Les savoir-faire en matière de transformation présentent des variantes dans ces entreprises, toutefois la culture du produit est la même. Tous les opérateurs mettent en avant la **maîtrise de la maturation biologique** de la crème qui semble bien être la clef de voûte du système : “ce qui fait la force des beurreries de Bresse, c’est la préparation des crèmes”.

Ils insistent également sur le soin qu’il faut apporter à la matière première, et la rapidité avec laquelle il faut la travailler. Ainsi, dans ces entreprises les laits utilisés sont d’origine locale et ont au maximum 48 heures avant d’entrer dans le processus de fabrication.

L’écémage est la première opération réalisée en usine, et ensuite la crème est pasteurisée, refroidie et travaillée avec soin selon sa destination finale. Seuls les crèmes vendues sous la dénomination « crème liquide » sont conditionnées directement après le refroidissement. Les autres produits subissent tous différents types de maturation biologique, selon qu’ils sont destinés à devenir des crèmes plus ou moins épaisses ou du beurre.

Tous les opérateurs produisent différents types de crème, et l’étendue de la gamme montre bien la maîtrise des procédés de fabrication et l’intérêt porté à ces produits.

De même, sur le beurre, coexiste sur la zone, le beurre de baratte et le beurre de butyrateur, tous deux produits exclusivement avec des crèmes de lait. Le beurre est baratté (en continu ou non) tous les jours en continuation du processus de maturation.

On observe également la transmission des savoir-faire dans ce bassin de compétences à travers la présence de beurriers de père en fils comme à Varennes où le beurrier actuel est le fils de l’ancien qui avait obtenu la médaille d’or du beurre de baratte au lait cru à Paris en 1954. Quand la baratte a été réinstallée à Varennes (après la fermeture de la fabrication à St-Trivier-de-Courtes), les responsables de fabrication sont allés rechercher les anciens pour comprendre pourquoi le rendement du beurre de baratte était différent. De même, sur Foissiat, le savoir-faire en matière de barattage se transmet au nouveau responsable de fabrication, qui doit apprendre à écouter le bruit de la baratte, pour capter à quel instant précis soutirer le babeurre, arrêter le malaxage...

Ainsi, les savoir-faire actuels reposent à la fois sur l'attention accordée à la préparation de la crème, sa maturation biologique et le traitement réservé pour la transformer en beurre extra-fin. La fabrication domestique de crème et de beurre en Bresse a peu à peu disparu, au fur et à mesure du développement des beurreries, les fermières préférant livrer leur lait aux coopératives beurrières plutôt que continuer cette activité très contraignante. La localisation des savoir-faire renvoie donc aujourd'hui à la localisation des entreprises réalisant encore sa fabrication. En bordure de la Bresse, d'autres opérateurs économiques produisent et commercialisent de la crème, notamment les coopératives à Comté qui sont situées à l'est. Cependant dans ces entreprises, le savoir-faire est tout autre, tourné essentiellement vers la fabrication des pâtes pressées cuites. Ainsi, pour eux, la crème est considérée comme un sous-produit du fromage. Elle est toujours commercialisée crue (et donc conditionnée sans aucune préparation particulière), et le beurre lorsqu'il est fabriqué, est le plus souvent réalisé avec un mélange de crème de lait et de crème de sérum.

Il existe également une petite coopérative de transformation, à St-Denis-les-Bourg. Elle élabore différentes spécialités fromagères locales comme le pourri, le fromage fort, ou le Bon Bresse, mais aussi l'Emmental et la crème et le beurre. Cependant, aucun soin particulier n'est accordé à ces deux derniers produits, la crème fraîche est vendue crue, le beurre est élaboré avec un mélange de crème de lait et de crème de sérum. Il n'est pas inintéressant de noter que le fromager responsable de la fabrication de cette structure, arrive de St Amour dans le Jura, avec une culture de ces produits très différente.

Ainsi, la localisation des savoir-faire actuels en matière de transformation est assez facile à circonscrire, puisqu'elle recouvre les opérateurs économiques « spécialisés » dans l'élaboration de ces deux produits laitiers (et membres de l'APC2B).

a.2. la réalité économique actuelle

Comme nous l'avons déjà souligné 4 entreprises sont spécialisées dans la fabrication de la crème (Bourg en Bresse, Foissiat, Etrez, Varennes-St-Sauveur) et par trois d'entre elles du beurre. Quelques entreprises situées dans la zone géographique fabriquent du beurre et de la crème sans que cela constitue une activité importante pour elles et sans développer de savoir-faire particuliers sur ces produits (entreprises davantage orientées sur la transformation du lait en Comté (Balanod, Simandre, Treffort), ou en différentes spécialités (laiterie de St Denis)).

Ainsi, dans le cadre de produits transformés comme la crème et le beurre, la réalité économique actuelle renvoie à la zone localisant les transformateurs de ces produits. Nous ne nous intéressons pas ici à la réalité de la production laitière (qui sera étudiée dans le cadre de la prise en compte de la matière première).

Si l'on ne considère que les premières entreprises citées (spécialisées), la zone délimitée est relativement réduite (à deux ou trois cantons dans l'Ain et autour de Varennes-Saint-Sauveur en Saône-et-Loire).

a. 3. La qualité et l'origine des matières premières

Pour les entreprises attachées à la transformation de la crème et du beurre il va de soi que la matière première entrant dans l'élaboration de ces produits est essentielle¹³. Ainsi, ce critère est déterminant dans la réflexion développée sur le zonage, car il est jugé par les opérateurs eux-mêmes comme intervenant dans la qualité finale de leur produit.

En quoi la qualité du lait intervient dans la qualité finale du produit ?

Selon les opérateurs, il est important de ne pas travailler des laits « qui ont traîné », des laits « acides », des laits « matraqués ». Ce qui implique une proximité géographique des élevages, permettant de réceptionner des laits qui n'ont pas « voyagé » et qui sont traités rapidement (48 heures maximum après la traite).

Ensuite, ces entreprises constatent que les analyses des laits collectés sur leur zone sont plus riches (en Taux Butyreux et Protéique) que la plupart des laits collectés en France (ce qu'elles expliquent par différents facteurs dont l'alimentation, la race, etc.). Ils donnent des beurres naturellement plus colorés¹⁴. Ainsi, selon les transformateurs, le lait qu'ils collectent dans un rayon géographique très proche de leur usine, convient parfaitement pour l'élaboration d'une crème et d'un beurre de qualité.

Les contours actuels du bassin de collecte de ces entreprises constituent donc un critère à prendre en compte dans le cadre de l'élaboration du zonage. On constate que cette zone déborde légèrement sur le Revermont pour l'une d'entre elle. Cependant, la collecte de cette zone peut facilement être isolée pour être transformée en d'autres types de fromage. L'entreprise propose spontanément de l'exclure de la délimitation. De la même façon une autre entreprise située à la limite de la Saône-et-Loire déclare pouvoir mettre en place aisément une collecte

¹³ cf. partie sur les savoir-faire

¹⁴ même si cette couleur varie selon les saisons

spécifique au lait dédié à la transformation de la crème et du beurre et limitée à la Bresse.

Plus généralement, pour les opérateurs économiques, la délimitation de la zone d'approvisionnement en matière première doit se situer à l'intérieur des frontières de la Bresse (qui correspond intuitivement à la région agricole ou géographique mais qui reste à préciser).

a. 4. les facteurs écologiques et environnementaux

Ils sont fortement évoqués lorsqu'on aborde la question de la matière première. En effet, pour les opérateurs rencontrés, la matière première présente des spécificités liées en partie à ces facteurs (composition des sols, type et richesse de la flore, climat (à travers la pluviométrie notamment) et paysages (bocage)). Ce critère est donc jugé comme déterminant et il est alors utile de cartographier la " Bresse géographique ", qui permet de repérer cette entité " environnementale ".

Un certain nombre de sources existent ; elles ne sont pas toujours aisées à exploiter. Les données de l'INSEE concernant les régions agricoles délimitent une Bresse de l'Ain qui s'arrête à l'ouest avant la Saône, et ne prend donc pas en compte par exemple, les communes de Chavannes-sur-Reyssouze, Bagé-la-Ville, Grièges. Au sud, La limite ne prend pas en compte Lent, Servas, St André-sur-Vieux-Jonc, Condeissiat. La carte des sols est un bon indicateur d'une synthèse des facteurs naturels locaux mais la Bresse se situe sur deux départements, appartenant à deux régions administratives différentes et les documents ne sont pas homogènes. Par ailleurs, l'Atlas agro-climatique de Rhône-Alpes donne des informations très globales.

Dans le cadre d'une demande d'IGP, il ne nous semble pas utile d'approfondir de façon trop fouillée la question des facteurs naturels. D'autant plus qu'il y a de nombreuses façons d'aborder la question, les facteurs naturels n'ayant pas le même rôle d'une démarche de protection à l'autre. Ici c'est le sol qui semble être déterminant pour identifier une zone homogène. Nous avons la chance par ailleurs de disposer d'un certain nombre d'articles de géographie humaine qui donnent une bonne idée des bases sur lesquelles reposent les limites de la Bresse. Le niveau d'information semble suffisant dans ce cas précis. A ce propos il est important de souligner l'apport des géographes dont c'est le métier de raisonner les facteurs naturels en relation avec les facteurs humains et qui ont souvent déjà effectué le travail de synthèse aboutissant à l'identification d'unités naturelles et des critères sur lesquels elle repose. Les thèses de géographie humaine en particulier sont des mines de renseignements. Ainsi un article paru dans le bulletin des naturalistes et des

archéologues de l'Ain et intitulé « la Bresse région naturelle et avicole, sa délimitation » donne des informations suffisantes pour ce qui nous occupe. Ces informations sont reprises dans l'article d'A. Boudol, « les beurreries de Bresse ». Ainsi les limites de la Bresse géographique sont liées à des caractères géologiques (dépôts lacustres où l'argile est dominante, liés à la création puis au comblement du « lac bressan » lié au soulèvement du Jura) qui entraînent un certain nombre de conséquences : imperméabilité du sol et développement des prairies, absence à peu près complète de calcaire et donnent une cohérence d'ensemble à la région : plaine mollement vallonnée dont l'homme a fait un bocage. « Ce bocage a pris la personnalité d'une région agricole, basse, humide, de mieux en mieux individualisée dans ses modes de culture et ses genres de vie, par contraste avec les zones élevées, découvertes, ensoleillées et vineuses ou les contrées mouillées et moins évoluées qui l'entourent. » (p.83, n°53, bulletin de la société...) Les frontières sont les suivantes : à l'ouest la Saône, à l'est la bordure occidentale du Jura, au nord le cours inférieur du Doubs et au sud une ligne plus fluctuante et transitoire entre la Dombes et la Bresse, interpénétration entre les moraines glaciaires dombistes et les dépôts lacustres bressans.

Sur la limite sud, plus floue sur le plan des facteurs environnementaux, il s'agira à partir des autres facteurs à prendre en compte, d'affiner la zone.

a. 5. la réalité économique historique

Elle permet de localiser les entreprises existantes il y a quelques décennies, et ainsi de voir émerger une zone de tradition de fabrication en coopérative de Beurre et de Crème en Bresse. Un document écrit par le Directeur adjoint des Services Agricole de l'Ain en 1949 est précieux pour retrouver la trace des beurreries dans la première moitié du siècle. Il nous permet de zoner finement les beurreries sur le département de l'Ain ; il s'agit donc bien d'un critère déterminant. Cependant ce document ne concerne que le département de l'Ain. En l'absence de documents pour la Saône-et-loire, Il est nécessaire de compléter l'approche par des enquêtes orales. Celles-ci nous apprennent que dans la Bresse de Saône-et-Loire l'évolution est tout autre. Jusqu'à l'arrivée des beurreries coopératives la situation est commune avec celle de la Bresse de l'Ain et la fabrication du beurre a lieu à la ferme pour être vendue sur les marchés locaux, mais contrairement à ce qui s'est passé dans l'Ain où un puissant mouvement coopératif a été à l'origine de leur mise en place aucune démarche dynamisante n'est venue structurer la production en Saône-et-Loire et de petites entreprises privées se sont créées pour acheter le lait et le transformer en pâte pressée cuite. Ainsi les données liées aux données économiques historiques délimitent une zone centrée sur le sud de la Bresse.

a. 6. l'existence d'un zonage préalable

Sur l'exemple choisi, l'existence d'un zonage préalable est déterminante. Il s'agit ici de la zone de l'Appellation d'Origine Contrôlée volaille de Bresse. Si pour l'un des opérateurs, cette délimitation est logique et spontanément citée, il faut selon un autre y regarder de plus près. En effet, la production de crème et de beurre a traditionnellement été associée à l'élevage du poulet, par l'intermédiaire du babeurre et petit-lait donné aux volailles, mais cette association est moins vraie aujourd'hui. De plus, raisonner sur ce zonage nécessiterait d'inclure la Saône-et-Loire et une partie du Jura qui ne semblent pas avoir accordé la même importance au produit ni jouir de la même réputation en matière de fabrication de crème et de beurre. Cependant cette délimitation est importante à considérer car elle interfère fortement dans la décision de zonage actuel.

b. La prise en compte des critères

Les critères déterminants à prendre en compte pour la réflexion sur la délimitation d'une IGP crème et beurre de Bresse sont donc :

- le savoir-faire
- la réalité économique actuelle
- l'origine des matières premières
- les facteurs écologiques
- la réalité économique historique
- l'existence d'un zonage préalable

L'analyse des savoir-faire permet d'établir les frontières de la zone de délimitation de l'IGP crème et beurre de Bresse parmi les différents fabricants de ces produits. En effet, les entreprises issues des anciennes beurreries ont conservé des pratiques spécifiques associées à une spécialisation autour de ces productions, à l'inverse des autres opérateurs qui fabriquent crèmes et beurre en complément de gamme, à partir de savoir-faire moins élaborés.

L'observation de la réalité économique actuelle est très liée à la présence de ces opérateurs spécialisés. Elle conduit à établir une zone limitée à quelques cantons, prenant en compte les entreprises qui aujourd'hui encore développent des savoir-

faire spécifiques à la fabrication des beurre et crème de Bresse. Ainsi, étant donné la régression du nombre d'entreprises, la zone reflétant ce critère s'établit entre Bourg-en-Bresse et Varennes-St-Sauveur, soit quelques cantons de l'Ain et une commune sur la Saône-et-Loire.

La prise en compte des matières premières nous montre que les approvisionnements sont relativement localisés autour des entreprises (répartis sur quelques cantons autour des laiteries). Faut-il définir une zone d'approvisionnement en matière première plus vaste que la zone de transformation, ou raisonner une zone relativement vaste pour la matière première et la transformation, en reprenant les limites dessinées par l'approvisionnement en lait sur la partie bressane ?

Dans le cas du beurre et de la crème, les opérateurs économiques estiment que le lait produit en Bresse présente une qualité différente, en partie due aux conditions naturelles. Le critère "matière première" doit donc être relié au critère "facteurs écologiques" renvoyant à la Bresse géographique.

Les données économiques liées à l'histoire récente, montrent une forte dynamique de création des beurreries dans la Bresse de l'Ain des années 40, alors que la Saône-et-Loire conserve plutôt une fabrication plus domestique (exceptée à Varennes et à Louhans où deux beurreries sont créées). La partie orientale de la Bresse est davantage orientée vers la fabrication du Comté. Nous sommes dans le cas d'un produit en récession, et le zonage de la réalité économique historique renvoie à une délimitation plus vaste que la zone actuelle de production (quelques cantons supplémentaires sur la partie sud de la zone).

Enfin nous sommes en présence d'un zonage préalable qui est la zone de l'AOC volaille de Bresse, correspondant globalement à la Bresse géographique.

En conclusion, les savoir-faire spécifiques aux produits et la réalité économique actuelle sont deux critères intimement liés et doivent être pris en compte en priorité dans la démarche de délimitation.

Dans le cas d'un produit transformé, il apparaît bien que le critère "matière première" doive être traité de façon particulière si celle-ci présente des caractéristiques spécifiques.

Enfin nous sommes ici dans un cas de figure où la production a diminué au fil des dernières décennies. Nous ne sommes pas dans une configuration d'extension de zone, posant des problèmes par exemple au niveau de la zone d'approvisionnement des matières premières ou de l'installation récente d'opérateurs économiques en dehors de la zone traditionnelle d'élaboration. De ce fait la zone actuelle ne représente qu'une petite partie de la zone traditionnelle de fabrication, en particulier

pour ce qui est de l'emplacement des beurreries ; dans ce cas les données économiques historiques récentes doivent être prises en compte pour aider à établir une zone cohérente.

Ainsi, comme pour l'exemple du Cardon, la pondération des différents critères au vu des zones correspondantes à chacun d'entre eux a fait place à une identification de l'importance relative de chacun des critères.

5 - Approche critique de nos critères.

Rappel : les 6 critères définis dans le cadre du programme Aliment Demain sont¹⁵ :

- **l'origine des matières premières** et surtout la qualité qu'elle détermine, facteur essentiel pour différencier l'origine de la provenance,
- **les facteurs écologiques** qui comprennent les éléments naturels (le climat, l'exposition.) dont certains peuvent être modifiés par l'homme (les pâturages, le sol.),
- **les savoir-faire locaux**, qui renvoient à la culture technique du produit et signent sa spécificité,
- **la réalité économique actuelle** liée à la présence des faiseurs, mais prenant également en compte l'échelle de fabrication, la spécialisation de ces entreprises, leur potentiel de développement sur le produit spécifique,
- **la réalité économique historique** reprenant la localisation des opérateurs à l'origine de la réputation sur le produit,
- **l'existence d'un zonage préalable** qui peut être une zone de protection préalable, une délimitation administrative utilisant le même nom géographique ou contiguë, et dont il faut tenir compte dans la réflexion.

Le travail de recherche conduit ici a porté sur l'application de la méthodologie dégagée dans le programme Aliment Demain aux deux cas du cardon et du beurre et de la crème. La réflexion engagée sur les six critères **a permis de** :

- confirmer qu'ils sont nécessaires et suffisants pour établir de façon précise les limites géographiques d'une IGP et qu'il n'y a pas lieu d'en ajouter d'autre,
- mettre en évidence que leur utilisation reste souvent complexe dans le cas d'une approche opérationnelle, et qu'il y a nécessité de préciser le contenu et le niveau de finesse de chacun des 6 critères. **Nous verrons que cette**

¹⁵ cf. page 6

redéfinition du contenu des critères peut conduire à changer leur intitulé pour le rendre plus explicite et moins ambigu,

- montrer qu'il n'y a pas forcément lieu d'établir une distinction dans la méthodologie pour le zonage entre d'une part « critères déterminants » et d'autre part « critères pouvant être déterminants ». En effet, si le travail de terrain est correctement réalisé et approfondi, on doit toujours être en mesure de renseigner les 6 critères,
- remettre en cause le principe de pondération des critères au bénéfice d'une proposition méthodologique pour le zonage beaucoup plus dynamique et opérationnelle, s'appuyant sur une hiérarchisation des critères liée à la prise en compte de la spécificité des produits. Il n'est alors plus nécessaire de cartographier chacun des critères de façon complète et systématique,
- mettre en évidence le statut particulier du critère "origine des matières premières".

6 – Formalisation d'une méthodologie opérationnelle pour délimiter une zone géographique d'IGP

Rappel : Il est important de bien préciser où se situe notre réflexion. En effet, nous considérons que le bien-fondé de la demande de protection est déjà acquis. Il n'est donc pas question ici d'explorer les fondements de la spécificité et de la réputation des productions " igpéables " mais uniquement de formaliser une méthodologie opérationnelle pour délimiter une zone géographique d'IGP.

6.1 Une mobilisation successive des six critères

a. Un repérage des opérateurs économiques en première approche

La réflexion engagée sur le produit a permis de réunir autour du projet un certain nombre d'opérateurs le fabriquant. Il s'agit alors de repérer l'ensemble des opérateurs qui élaborent un produit portant la dénomination concernée.

La méthode que nous proposons pour passer de ce premier repérage à la proposition finale de la zone, doit prendre en compte successivement les quatre points suivants.

b. La localisation des savoir-faire spécifiques

Il s'agit de rassembler, à travers les enquêtes sur le produit, les informations qui nous permettent d'identifier "**les savoir-faire**" sur lesquels repose la **spécificité du produit**. En effet, nous considérons que les savoir-faire permettent d'identifier le berceau du produit et de localiser les opérateurs qui partagent aujourd'hui la culture technique du produit à protéger.

Par exemple, sur la crème et le beurre, la rencontre des fabricants localisés en Bresse nous a permis de différencier les savoir-faire particuliers aux beurreries de Bresse de ceux des fromageries à Comté pour lesquelles la crème et le beurre ne sont que des produits secondaires.

Dans le cas du cardon, la rencontre avec les maraîchers du Lyonnais nous a permis d'identifier les savoir-faire spécifiques à cette culture (en particulier choix des variétés, itinéraire technique cultural et mode de blanchiment). La rencontre avec les maraîchers savoyards et suisses cultivant une autre variété selon des méthodes différentes nous a conduit à borner la zone des savoir-faire du cardon de Lyon dans sa partie orientale.

A l'issue de cette première investigation sur le terrain croisant la demande des porteurs de projet et l'identification des savoir-faire spécifiques, nous sommes en mesure de localiser sur la carte les opérateurs actuels qui partagent ces savoir-faire, et qui sont en mesure de faire vivre le produit spécifique. Cet ensemble d'opérateurs correspond à la prise en compte du critère « **réalité économique actuelle** » et délimite ainsi un premier « nuage de points ». Les quatre autres critères nous permettront ensuite d'aménager la zone et de raisonner ses marges.

c. Les facteurs écologiques pour préciser le zonage

Il y a lieu, à ce niveau de la réflexion, de distinguer le cas des produits bruts de celui des produits transformés.

Produits bruts :

C'est le critère « facteurs écologiques » qu'il faut considérer pour ce niveau d'approfondissement du zonage. Il s'agit d'observer les "facteurs écologiques" qui, en lien avec les savoir-faire, contribuent à la spécificité du produit dans le nuage de point établi précédemment.

Pour le cardon, nous avons pu définir les conditions pédo-climatiques idéales à la production du cardon de Lyon (qualité des sols, amplitudes thermiques pour la culture et le blanchiment). Les sols alluviaux propices à la culture maraîchère ont pu être localisés dans les vallées du Rhône et de la Saône ; ce sont ensuite les conditions de gel qui nous ont permis d'établir les limites sud et ouest (pas assez de gel au sud de Valence et gelées trop vives sur les contreforts du Massif Central à l'ouest).

Produits transformés :

Le critère « facteurs écologiques » joue essentiellement sur les conditions particulières d'élaboration ou de transformation (ex : séchage des salaisons à l'air de montagne).

Il peut intervenir également sur la qualité des matières premières entrant dans la fabrication du produit, mais ce n'est alors pas essentiel par rapport à une approche IGP (contrairement à l'AOC). La question de l'« origine des matières premières » qui entraîne parfois des zonages spécifiques différents du zonage du produit fini sera abordée ultérieurement (rappelons que les fondements du règlement IGP permettent une zone de production différente de la zone d'élaboration et/ou de transformation).

Dans le cas où les facteurs écologiques interviennent sur la transformation, il s'agit de les croiser avec les savoir-faire contribuant à la spécificité du produit dans le nuage de points établi.

Dans l'exemple de la crème et du beurre de Bresse, les facteurs écologiques interviennent sur la spécificité de la matière première lait. Ils seront alors pris en compte dans la réflexion sur l'élaboration de la zone.

d. La réalité économique historique pour affiner la zone

Le critère « réalité économique historique » intervient à ce quatrième niveau pour apporter des éléments complémentaires et confirmer le zonage en cours d'élaboration. Il doit être systématiquement étudié, sans remonter les siècles, mais en s'appuyant sur les savoir-faire des faiseurs, y compris domestiques, et leurs évolutions au cours des 50 à 70 dernières années (2 à 3 générations). On voit bien ici qu'il faudra privilégier l'enquête orale par rapport aux documents écrits¹⁶, en s'interrogeant sur la continuité des savoir-faire dans le temps.

Pour un produit dont l'économie est en régression, la prise en compte des facteurs historiques peut amener à un élargissement de la zone.

Dans le cas du beurre et de la crème de Bresse, nous connaissons les opérateurs économiques partageant les savoir-faire, ce qui nous permet de limiter la zone sur ses bordures orientale et septentrionale où le produit spécifique n'est pas élaboré. C'est à partir de l'étude de la réalité historique, à travers la présence passée de beurreries et des fabrications domestiques que nous sommes en mesure de poser une limite à l'est et au sud.

¹⁶ - « l'ancrage historique d'un produit est souvent annoncé comme une entité abstraite se suffisant à elle-même et pouvant être au besoin coupée de la réalité contemporaine. Or, cet ancrage passe également par l'identification attentive et minutieuse des modes d'intervention sur la matière et leur évolution. En effet, compte tenu de la labilité extrême du vivant, les savoir-faire sont le fil rouge qui relie l'histoire du produit traditionnel à sa réalité contemporaine. En faire l'impasse autorise toutes les manipulations ayant trait à l'utilisation d'une réalité historique coupée des savoir-faire dans la légitimation d'une production présentée comme traditionnelle (c'est le cas des chapons et poulardes de Loué dont les méthodes d'élevage et de préparation n'ont plus rien à voir avec les pratiques traditionnelles qui ont fait leur renommée). L'existence d'une profondeur historique forte est assimilée à l'authenticité patrimoniale d'un produit. Or, elle doit être associée à une continuité des savoir-faire, faute de quoi l'on risque d'utiliser l'histoire pour légitimer des productions pseudo-patrimoniales, tirant simplement parti de la notoriété d'un lieu sans renvoyer à la spécificité d'un produit ». Rapport final programme Aliment Demain (*Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones géographiques d'IGP : propositions méthodologiques. Convention de recherche R 97/02, programme Aliment demain, Ministère de l'agriculture, Direction générale de l'alimentation. 114 p.*)

Dans le cas du cardon, si la régression en volumes est indéniable depuis 50 ans, la zone s'est élargie au nord à travers l'installation dans des conditions pédo-climatiques favorables d'un faiseur important maîtrisant les savoir-faire locaux.

e. L'influence d'un éventuel zonage préalable peut parfaire la zone.

Le critère « zonage préalable » ne doit intervenir chronologiquement qu'à ce dernier niveau pour préciser le dessin de la zone.

Lorsqu'il est associé à un produit ayant un rapport avec le produit à protéger et bénéficiant déjà d'une protection géographique, il peut jouer dans l'élaboration de la zone. Lorsque le produit n'a aucun lien avec le produit à protéger, on ne le prend pas en compte.

Dans le cas du beurre et de la crème de Bresse, la délimitation préexistante concerne un produit : l'AOC volailles de Bresse. Dans la mesure où la production de volailles était traditionnellement liée à la production laitière, il n'est pas inintéressant de considérer cette zone.

Enfin, en aucun cas un zonage purement administratif, même s'il utilise la même dénomination, ne peut intervenir dans la réflexion sur l'identification de la zone. En effet, même si c'est souvent ce zonage (ex : limite départementale) qui est privilégié parce qu'il existe déjà et qu'il semble légitime en raison de sa dénomination, il n'est pas à priori en rapport avec la spécificité du produit.

f. L'origine des matières premières

Concernant le dernier critère "**origine des matières premières**", rappelons que le règlement permet d'envisager une zone d'approvisionnement en matières premières sensiblement différente de la zone définie pour le produit transformé, voire de ne pas la zoner.

Dans certains cas, il est possible de s'appuyer sur des critères objectifs (qui reprennent ceux que nous avons définis pour les produits bruts) pour délimiter une zone. Dans la plupart des cas, vouloir localiser la matière première relève d'une

"lecture agricole" du règlement communautaire (volonté politique de privilégier le « et » au détriment du « ou »). Dans ces cas, le seul critère opérant est le critère économique, à travers la localisation des flux en terme d'approvisionnement. Selon nous, il convient de raisonner prioritairement sur la qualité intrinsèque de la matière première avant d'envisager sa localisation. Dans les cas où la matière première apporte une spécificité forte liée à son origine, il faut la considérer comme un produit brut et donc la "passer au filtre" des critères précédents.

6.2 Application de notre méthode aux deux exemples

1. La crème et le beurre de Bresse

Sur la crème et le beurre de Bresse, nous avons illustré notre méthodologie par les cartes suivantes reprenant les 5 critères intervenant pour définir le zonage du produit fini.

(Voir les cartes en annexes : fichiers Bresse C1 à Bresse C5)

2. le cardon de la région lyonnaise

Sur le cardon de la région lyonnaise, nous avons illustré notre méthodologie par les cartes suivantes reprenant les 4 critères intervenant pour définir le zonage de ce produit brut.

(Voir les cartes en annexes : fichiers Cardon C1 à Cardon C4)

6.3 Synthèse

A l'issue de ce travail de formalisation, il importe de bien renommer et redéfinir les six critères et le rôle qu'ils jouent :

① Le premier critère qui intervient est le "**repérage des opérateurs économiques actuels**". Il s'agit de repérer les opérateurs économiques qui élaborent actuellement un produit portant la dénomination concernée.

Précisons bien que les productions domestiques ne sont pas prises en compte.

② Le deuxième critère est celui des "**savoir-faire actuels**" sur lesquels repose la caractérisation de la spécificité du produit à protéger. Il s'agit, après un repérage des opérateurs économiques, de localiser ceux qui partagent aujourd'hui la culture technique du produit, avec des pratiques qui ont pu évoluer mais qui respectent la spécificité du produit qui est à l'origine de sa réputation.

③ Les "**facteurs écologiques**" constituent le troisième critère. Ils comprennent les éléments naturels intervenant, s'il y a lieu, dans la spécificité du produit (que celui-ci soit brut ou transformé). Il importe ici de recouper les données issues d'observation objectives (carte des sols, relevés météo, climatologie...) avec celles liées à l'interprétation des opérateurs fabricant le produit.

④ La "**réalité historique**" du produit doit être alors prise en compte. L'histoire du produit est abordée dans sa dimension économique, et culturelle au cours des 50 à 70 dernières années. La fabrication domestique, qui peut encore aujourd'hui être présente sur le terrain sera prise en compte dans ce cadre. Ces données, parfois écrites, sont le plus souvent issues d'enquêtes auprès des anciens faiseurs.

⑤ Enfin, le critère "**délimitation pré-existante**" ne doit intervenir qu'à ce dernier stade de la réflexion, et encore, uniquement dans le cas où cette délimitation aurait un lien avec le produit à protéger.

⑥ Dans le cas des produits transformés, la prise en compte du critère "**origine des matières premières**" peut conduire à une zone différente de celle envisagée pour le produit fini si ces matières premières présentent des spécificités liées à leur origine géographique. La réflexion sur la délimitation de la zone de production de ces matières premières repose alors sur les cinq critères définis dans le cas d'un produit brut. Cependant, et nous l'avons déjà évoqué, ce critère est souvent utilisé dans une logique politique au service du développement agricole.

Conclusion

Rappelons que notre travail se situe après que le bien-fondé de la demande de protection soit acquis. Il n'a donc pas été question d'explorer les fondements de la spécificité et de la réputation des productions " igpéables " mais de formaliser une méthodologie opérationnelle pour délimiter les zones géographiques d'IGP (indications géographiques protégées).

Ce travail nous a permis d'élaborer une méthode basée sur la prise en compte de six critères dont nous avons préalablement validé le caractère opérationnel pour l'identification d'une zone géographique d'IGP.

Un première phase consiste à croiser le repérage des opérateurs économiques concernés par le produit, et l'identification des savoir-faire actuels, qui caractérisent sa spécificité. Ce premier travail nous permet de dégager une première idée de ce qu'est le berceau du produit. Ensuite ce sont, s'il y a lieu, les facteurs écologiques puis la réalité historique du produit qui permettent de moduler la zone et de la raisonner à ses marges. Au cas où une délimitation préexiste, elle ne doit être prise en compte que lorsqu'elle concerne directement le produit. Quant aux matières premières, elles ne doivent pas intervenir dans la délimitation du produit élaboré, ni être elles-mêmes zonées si elles n'apportent pas de spécificité. Par contre dans le cas contraire, leur zonage se détermine selon la même méthodologie que celle développée pour les produits bruts, cette zone pouvant être différente de la zone d'élaboration du produit fini.

La méthode proposée permet de raisonner au mieux la zone de protection ; elle devrait constituer une aide à différents niveaux : instances nationales chargées de l'instruction des demandes, experts IGP, porteurs de projets et prescripteurs accompagnant le montage des dossiers.

Plus largement, elle donne des éléments de réflexion pour contribuer à alimenter le débat national actuel sur l'application française du règlement européen dans les nouvelles conditions introduites par la Loi d'orientation agricole de juillet 1999.

Bibliographie

- ACTELAIT., (1998). *Les systèmes de production en Bourgogne*, Institut de l'élevage, Contrôle laitier de Bourgogne, Chambres d'agriculture.
- ASSIER-ANDRIEU L. (ed), (1990). *Une France coutumière ; enquête sur les "usages locaux" et leur codification, XIXe-XXe siècles*. Editions du CNRS, Paris.
- AUGE M. (1992). *Non lieux. Introduction à l'anthropologie de la sur-modernité*. Seuil, Paris.
- BERARD L. (1995). La reconnaissance juridique des productions de terroir : comment traiter le culturel ? In : Casabianca F., Valceschini E. (sous la dir. de) *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Rapport final de l'AIP "Construction sociale de la qualité", INRA, Paris, pp. 138-141.
- BERARD L., BEUCHERIE O., FAUVET M., MARCHENAY P., MONTICELLI C. (1998). *Réflexion et éléments méthodologiques dans le cadre de la mise en place des Indications Géographiques Protégées*. Convention n° 96-4-69-012 dans le cadre du Fonds régional d'aide aux investissements immatériels et à l'amélioration de l'environnement des PME agro-alimentaires : actions collectives, Rapport final, Lyon et Bourg-en-Bresse.
- BERARD L., BEUCHERIE O., FAUVET M., MARCHENAY P., MONTICELLI C. (1999). *Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones géographiques d'IGP : propositions méthodologiques*. Convention de recherche n° R 97/02, Programme Aliment demain, Ministère de l'agriculture, Direction générale de l'alimentation, Rapport final, Lyon et Bourg-en-Bresse.
- BERARD L., MARCHENAY P. (1995). Lieux, temps et preuves : la construction sociale des produits de terroir. *Terrain*, n° 24, pp. 153-164.
- BEUCHERIE O. (1997). *Qualité des produits. Guide méthodologique de diagnostic et de conseil*. SIDAM (Service interdépartemental pour l'animation du Massif central), SUACI.
- BEUCHERIE O., Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes (2000). *Indication Géographique Protégée, critères de zonage*, Le point sur n°38.
- BEUCHERIE O., Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes (2000). Les garanties officielles de qualité et d'origine. Références et appui aux projets en Rhône-Alpes.
- BLETON-RUGET A., FORTIER A., 1994, *Frontières culturelles en Bresse*. Pierre-de-Bresse, Ecomusée de la Bresse bourguignonne (rapport).
- BOUDOL A., 1947 - *La volaille de Bresse, reine des volailles, volaille des rois*. Paris, Aviculture-Basse-cour.
- BOUDOL A., 1949 - Les beurreries de Bresse, in *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°63, pp. 132-162.

- CASABIANCA F., VALCESCHINI E. (1996). *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*. Rapport final de l'AIP Construction sociale de la qualité, INRA, Paris.
- CHASSAGNEUX. P (et al) (1992) *Atlas agroclimatique Rhône-Alpes*, (Coll. Références Rhône-Alpes), Paris : Ministère de l'équipement, du logement, des transports et de l'espace,. 88 p.
- CURNONSKY ET DE CROZE A., 1933 - *Le Trésor gastronomique de la France. Répertoire des spécialités gourmandes des 32 provinces*. Paris, Delagrave.
- DELFOSSÉ C., 1993 - *Le lait et ses produits dans la Bresse et le département de l'Ain*. Bourg-en-Bresse, Conservation départementale du Musée des Pays de l'Ain (rapport).
- DELFOSSÉ C., LETABLIER M.T. (1994). Qualité des produits et qualification des territoires. *Lettre du Centre d'Etudes pour l'Emploi*, n° 32, pp. 1-11.
- DGAL (1994). *Guide pour une demande d'indication géographique protégée*. DGAL, Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Paris.
- FAUVET M., MONTICELLI C. (1995). *Signer officiellement la qualité : pour quelle valorisation ? Synthèse des résultats d'un diagnostic de trois filières (viande fraîche, charcuterie, fromage)*. ISARA-CEREF, Lyon.
- FOURY C., 1997- Propos sur l'origine de l'artichaut et du cardon. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 39(1), pp 133-147.
- Indications géographiques et produits alimentaires (1995). *Revue de Droit Rural*, n° 236, Oct. 95.
- KOCKMANN F. (DIR), 2000 - diagnostic agricole sur le bassin versant de la Seille, *Chambres d'agriculture Ain, Saône et Loire, Jura*. Document annexe.
- La typicité (1994). *Sciences des Aliments*, n° 5, pp. 541-689.
- LAVOILLE G., 1938-1939 - La Bresse, région naturelle et avicole, sa délimitation. *Bulletin de la société des naturalistes et archéologues de l'Ain*, 52, pp. 44-81 et 53, pp.51-83.
- LETABLIER M.T. (1997). *L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*. Noisy-le-Grand. Centre d'études pour l'emploi.
- LETABLIER M.T., NICOLAS F. (1994). Genèse de la Typicité. *Science des Aliments*, n° 14, pp. 541-556
- NICOLAS F., VALCESCHINI E. (eds) (1995). Agro-alimentaire : une économie de la qualité. *Economica*, Paris.
- QUALITOR, 2000 - *L'officiel de la qualité et de l'origine en agro-alimentaire*. Paris, Européenne de communication et de presse.
- Règlement (CEE) N° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. *Journal Officiel des Communautés européennes*, n° L 208/1.

SIG SOL INFO RHONE ALPES., 2000 Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes – *référentiel pédologique Rhône-Alpes - département de l'Ain*. Document cartographique.

ZEDDAM F., 1998 - *Etude de faisabilité de la mise en place d'un signe officiel de qualité pour le cardon de la région lyonnaise*. Mémoire ENITIA ARAL.