

LA CONTRIBUTION CONTRASTÉE DES FOIRES À THÈME À LA FORMATION DE LA VALEUR DES FROMAGES LOCAUX DANS LES CONTEXTES CORSES ET MAROCAINS

Jean-Michel SORBA¹, Geneviève MICHON², Mohamed BERRIANE³ et
Mohammed ADERGAL³

¹INRA-LRDE, Corte

²IRD-GRED

³UM5-Rabat, FLSH, E3R-Cergéo-LITOPAD

Introduction : réinterroger le concept de valorisation

Les économies des arrière-pays n'échappent pas au paradigme de « l'économie de la qualité » (Karpik, 1989 ; Callon, 2000). La spécification par la définition des qualités est souvent identifiée comme l'unique possibilité de valorisation. Pourtant, dans de nombreux cas, la qualification n'est pas synonyme de valorisation (Michon et *al.*, 2017). Les échecs observés dans les « territoires de marges » invitent à enquêter sur les dispositifs de qualité dans leur rapport à la formation de la valeur des spécificités locales.

Ce court article met en évidence que la formation de la valeur par et pour les populations locales est redevable de l'articulation de plusieurs dispositifs de qualification prenant appui sur plusieurs formes de territorialité. Il entend montrer, à partir de l'analyse des places marchandes et plus particulièrement des foires rurales, qu'une économie locale peut utilement s'appuyer sur les dispositifs marchands pour lesquels l'énoncé des qualités n'est pas toujours soumis aux mêmes règles, aux mêmes processus de construction que ceux observables dans les filières de valorisation sur des marchés distants.

➤ Des dispositifs de qualification orientés vers une valorisation extérieure

Dans le seul but de démontrer l'orientation des dispositifs de qualification et quelquefois leur complémentarité, on peut opposer schématiquement deux formes de dispositifs, qui doivent beaucoup à l'économie des conventions (Boltanski et Thévenot, 1991).

- Les dispositifs de qualification officiels orientés vers la certification de la qualité et la vente sur des marchés distants. La définition a pour objectif de fixer les qualités pour les rendre mesurables et transportables sans perdre la valeur que leur confère leur origine. Elle se traduit souvent par un travail subtil de « déliaison » et par une simplification des liens au local autour de quelques composantes. Lorsque la qualification est orientée vers une certification (SIQO, signes de qualité et d'origine) les producteurs ont généralement la charge de la définition alors qu'une partie des contrôles est déléguée à des tiers extérieurs avec un encadrement de la puissance publique. Ce type de qualification se rapproche des grandeurs de l'industrie telles que les définit le « cadre des conventions ».
- Les dispositifs de qualification locale lient, attachent des entités multiples dans la continuité des pratiques productives et des usages. Les liens et leurs points d'appuis sont de forces inégales et les territorialités sont plurielles, distribuées à la fois dans le monde marchand, social et culturel. L'énoncé des qualités est généralement minimaliste. Elles se rapprochent des grandeurs domestiques (Boltanski et Thévenot, 1991).

Le concept de dispositif de valorisation est à rapprocher de la définition bien connue qu'en donne Foucault : « *Ce que j'essaie de repérer sous ce nom, c'est un ensemble résolument hétérogène, comportant des discours, des institutions, des aménagements architecturaux, des lois, des mesures administratives, des énoncés scientifiques, des propositions philosophiques, morales, philanthropiques, bref du dit aussi bien que du non-dit, voilà les éléments du dispositif, le dispositif lui-même est le réseau que l'on peut établir entre ces éléments* ».

Dans ce sens, la qualification déborde largement la seule certification qui peut être vue comme une forme d'appauvrissement de la valeur au regard de la pluralité et de la complexité des liens au territoire tissés par les populations locales.

Pour Agamben « *J'appelle dispositif tout ce qui a, d'une manière ou d'une autre, la capacité de capturer, d'orienter, de déterminer, d'intercepter, de modeler, de contrôler et d'assurer les gestes, les conduites, les opinions et les discours des êtres vivants* » (Agamben, 2014).

L'apport ici concerne le sens de la dynamique marchande qui consiste comme le rappelle Cochoy en une opération de d'interception, de captation du client et de contrôle visant à conformer un produit à des clientèles locales ou extérieures (Cochoy, 2004).

Lorsque les valeurs se forment dans le cadre des filières de production, ce sont les collectifs professionnels qui captent et orientent la valeur en prenant pour modèle « l'entreprise » et la « corporation ». Si les liens sont simplifiés, les normes et les procédures sont complexes. Ces dernières sont liées à un tiers administratif puissant et leur observance est soumise à un véritable marché du contrôle à caractère oligopolistique (quatre organismes de contrôle en France). La « mise en filière » et les performances de l'organisation qui en est issue est évaluée en terme de performance économique selon une « logique chaîne de valeur » d'une ressource ou d'un produit extrait de son environnement. L'évaluation se fait strictement sur l'entité spécifiée en termes de coûts/profits sans considération pour ce qui reste.

Il suit que :

- on peut considérer que la plus-value réputationnelle est captée grâce au découplage de la définition et du contrôle ;
- que les liens au territoire sont réduits au seul profit d'une valeur exportable, objectivée par des qualités mesurables et transportables.

La définition des qualités peut être assimilée à une « mise en scène » de qualités détachées des objets et des valeurs qui comptent localement.

Or, la valeur des spécificités locales se forment à partir de la réputation des produits elle-même consolidée à partir de son caractère patrimonial.

En l'espèce, le patrimoine tire sa valeur des liens établis par la culture entre les pratiques de production et les pratiques d'usage qui le qualifie.

Ces observations montrent que la formation de la valeur est fortement dépendante de liens et d'acteurs souvent dissociés et toujours ignorés. En effet les dispositifs de certification intègrent très rarement l'usage et les usagers locaux à partir desquels la valeur locale des spécificités se forme.

➤ **Retour pragmatique (et simplifié) sur la formation de la valeur des spécificités locales**

Valoriser les qualités des productions des arrière-pays revient à faire un retour pragmatique sur la formation de la valeur (Dewey, 2011). La compréhension de la valeur attachée aux spécificités locales peut-être renforcée si on examine les situations et les relations à partir desquelles elles se forment et en s'inspirant des travaux du pragmatisme américain (Dewey, 2011).

Si l'on retient l'ensemble des attachements qui lient les ressources et les spécificités locales au territoire, tous ne sont pas d'évidence monétarisés, tous ne peuvent pas être traduits au moyen d'un équivalent général monétaire.

La présentation sur le marché enclenche quasi mécaniquement un processus de réduction du champ des valeurs. Susciter le désir de l'autre suppose de défaire une partie des liens existants pour engager une nouvelle relation au moyens de nouveaux liens. Dans le cas des produits patrimoniaux notamment alimentaires, Il s'agit littéralement de détacher, de défaire « autant que nécessaire », une partie des liens pour rendre possible la transaction marchande (figure 1).

De là, on perçoit ce que peut apporter une analyse des places marchandes du point de vue de la formation et du partage de la valeur.

Depuis de nombreuses années en Corse et plus récemment au Maroc, on observe la multiplication de foires à thèmes. Ces manifestations marchandes et promotionnelles se donnent pour projet la valorisation des productions locales. Sont-elles pour autant des dispositifs de valorisation des spécificités locales et sous quelles conditions ? Les foires sont définies comme des rassemblements périodiques, voués aux commerces et aux échanges de toute sorte, qui se tiennent en des lieux connus de tous et souvent adaptés ou construits à cette fin (Chiva, 1985).

On peut aborder les foires comme un « fait social total » qui produit et exhibent le travail de « déliaison » et de liaison des produits au territoire. Les échanges de diverses natures, culturels, économiques, politiques qui s'y produisent constituent en ce sens une société éphémère. Elle met en coprésence des produits, des acheteurs (usagers, mangeurs, clients prescripteurs), des vendeurs, des producteurs mais aussi toute une société (de la Pradelle, 1996).

Le dynamisme spécifique aux foires est spatial et temporel. Il est assuré par la possibilité de contracter pour un temps, une ou deux journées, les réseaux qui lient au cours de l'année et sur tout l'espace du territoire, les producteurs à leurs clientèles, les pratiques productives aux usages. Ce rythme est précieux pour les producteurs en cours d'installation ou les clients en recherche de produits locaux.

Dans un premier temps, l'article analyse le réseau des foires à thème en Corse abordé du point de vue de la dynamique des liens constitutifs de la valeur des spécificités locales. Le concours régional des fromages de la foire de Venacu propose une formalisation des étapes nécessaires à une valorisation locale à laquelle prend part les acteurs du territoire producteurs et mangeurs locaux.

Dans un second temps, il s'agit de mettre en regard le cas corse avec la montée en puissance des foires à thème au Maroc. La requalification du fromage *jben* fournit une illustration des

effets d'une valorisation opérée selon des critères standards et des opérateurs extérieurs au territoire. Quelques pistes de discussions sur les deux dynamiques de qualification, celles des fromages corses et celle du *jben* sont avancées.

1. Les foires à thèmes en Corse et le concours aux fromages de la foire de Venacu

➤ En quoi les foires en Corse constituent-elles un dispositif de formation et de partage de la valeur ?

Depuis 1970, on observe une grande dynamique des foires organisées selon une périodicité régulière. La durée de vie de ces foires est relativement élevée du fait de leur caractère essentiellement associatif. La gouvernance des foires est locale, généralement autour d'un collectif de villageois avec quelquefois la participation d'une organisation de producteurs.

Elles suivent pour la plupart une logique territoriale basée sur le choix d'un produit emblématique par région. C'est ainsi que toutes les régions de l'île disposent d'une foire à thème et que la plupart des produits emblématiques de l'île font l'objet d'une manifestation.

Sur le marché de foire sont mis à l'épreuve les qualités des produits, les argumentaires de vente et les aptitudes au jugement des clientèles locales. Dans un contexte de désaffiliation villageoise et quelquefois familiale, les foires constituent une forme de « retrempe identitaire ».

Les lieux de foire ont donné lieu à une labellisation dans le cadre d'une Fédération des foires agricoles et artisanales (FFRAAC) qui compte onze organisations. Le label « *Fiere di Corsica* » a pour objectif de réserver l'accès au champ de foire aux seuls producteurs. Les contrôles sont effectués sur le champ de foire par des bénévoles de la Fédération et sur la base d'un règlement intérieur. Le dispositif de labellisation s'appuie lorsqu'il existe, sur un dispositif de type Indication géographique (IG). De même, le producteur doit être rattaché à un groupement et disposer d'un statut professionnel ou consulaire. Mais c'est sur un autre dispositif que le lieu de foire que vont se définir les qualités des fromages corses.

➤ Le concours régional des fromages fermiers de la foire de Venacu

Un autre acteur, porteur d'une autre légitimité que celle exclusive des producteurs, va intervenir indirectement dans le conflit. L'association organisatrice de l'unique foire aux fromages de Corse décide d'organiser un concours de fromages fermiers régional. Le choix du lieu n'est pas neutre, Venacu haut lieu du pastoralisme insulaire légitime le dispositif auprès de la profession et de la société locale. La légitimité du concours va se construire par l'intégration de connaisseurs locaux, producteurs et non producteurs, à l'exercice collectif de définition des qualités des fromages d'une part et par le choix de fromages référés aux berceaux de production traditionnels d'autre part.

Jusqu'ici la littérature spécialisée française et internationale ne faisait que rarement mention des spécialités fromagères corses (en dehors de l'AOP Brocciu). Tout au plus étaient cités sous des appellations variables et une orthographe incertaine le « sarteno », le « niolo » et le « coscione » (Biancarelli et Sorba, 2015). Le patrimoine fromager de Corse se limitait à une communication autour de marques d'entreprises comme le « brin d'amour », le « carré corse » ou le « Golo ». Plusieurs raisons peuvent être avancées pour expliquer une reconnaissance demeurée longtemps lacunaire. La présence sans partage des industriels de Roquefort qui ont utilisé le lait insulaire pour la seule fabrication du fromage aveyronnais. Le délestage des

savoir-faire fromagers et des savoirs d'usage d'une société corse devenue essentiellement urbaine.

C'est donc dans un contexte d'ignorance ou de déni des fromages locaux qu'est organisé en 2000 la première édition du concours régional des fromages fermiers de Corse. Ce dernier réserve l'accès aux seuls fromages fermiers. L'idée d'une typicité territoriale naît et se concrétise autour des cinq types de fromage les plus fréquemment cités : le Bastilicaccia, le Venachese, le Sartinesu, le Niulincu et le Calinzana. Le choix des types vient du fait qu'une diversité fromagère est encore bien présente dans les différents territoires de l'île. Ces fromages sont l'objet d'une réputation ancienne à laquelle les Corses sont attachés. Si la controverse au sein de l'interprofession va bon train, la société locale ainsi que la quasi-totalité des bergers-fromagers, voient dans le concours un moyen donner une visibilité à ces types de fromages dans lesquels chaque région se reconnaît. La définition des types débute par l'élaboration d'un descriptif sensoriel, évolutif par construction et ouvert aux producteurs par méthode, en organisant des dégustations préparatoires au concours lui-même. Le jury régional s'engage dans une construction progressive des territoires fromagers en mobilisant la notion de « berceau de production ».

La typologie ainsi élaborée va servir d'impulsion et de base de définition à cinq associations de producteurs fermiers prenant pour objet la défense de chacun des types de fromage. Les descriptifs élaborés sont repris, discutés, approfondis, allégés et les bases sont posées durablement de même que le principe d'une certification officielle des fromages.

2. Le *jben* : de la production domestique à la foire de Chefchaouen au Maroc

Le *jben* est une dénomination générique. Il s'agit d'un caillé de lait de vache ou de chèvre fabriqué et consommé en milieu rural. C'est au départ un produit domestique, peu commercialisé ou par vente directe et dans les souks villageois. A la faveur du développement d'une demande urbaine, les laiteries artisanales fabriquent le *jben* selon des procédés artisanaux, d'autres unités laitières semi-industrielles utilisent du lait pasteurisé sur la base de procédés de préparation plus ou moins normalisés (présure ou ferments lactiques, ustensiles en plastique ou en aluminium).

Le *jben* est donc un produit rural redéfini par et pour les consommateurs urbains. Il existe de nombreuses méthodes de préparation (traditionnelles, artisanales, semi-industrielles) et plusieurs variétés de fromage frais connus sous la dénomination de *jben*. Le succès commercial aidant, un début de définition des « qualités » en fonction de critères urbains et industriels est en cours. L'appréciation de la qualité du fromage est basée, d'une part, sur l'analyse de sa composition chimique (teneur en protéines, en matière grasse et en matière sèche) et d'autre part sur ses qualités hygiéniques. A Chefchaouen, le *jben* a été élevé au rang de produit emblématique de la région qui le requalifie : « *Le fromage frais de chèvre de Chefchaouen, ou Jben, est fortement présent et apprécié en pays Jbala depuis une cinquantaine d'années. Issu d'une tradition fromagère de la région Tanger-Tétouan, où les fromages frais mélangés (lait de vache et de chèvre) sont traditionnellement produits et consommés, le Jben de chèvre s'est récemment imposé dans l'alimentation des Chaounis. Ce fromage est profondément lié au territoire de Chefchaouen, dans lequel l'élevage caprin est historiquement répandu, avec un mode de conduite majoritairement extensif et traditionnel* ».

Il faut noter que cette requalification s'est focalisée sur le lait de chèvre alors que le produit peut être produit également avec du lait de vache. Il existe une grande diversité de produits,

de producteurs, de savoir-faire dont la connaissance est limitée mais la production urbaine ou périurbaine semble dominante.

Le projet de distinguer, qualifier et valoriser le « *jben de Chefchaouen* » a été porté par des acteurs extérieurs au territoire. Le rôle de l'Association nationale ovine et caprine (ANOC) a été ainsi déterminant de l'ANOC et le projet a été renforcé par le Plan Maroc Vert. Ce projet s'appuie sur un constat. Il existe un nombre important de petites exploitations non organisées avec un sous-équipement des « ateliers fermiers » entraînant un retard sanitaire (traite et transformation) et à une irrégularité de la qualité des fromages. Le projet se décline en deux stratégies :

- un appui au développement de laiteries semi-industrielles ;
- l'obtention d'un signe de qualité (IGP « fromage de chèvre Chefchaouen » en 2011) pour une consommation de « connaisseurs ».

Grâce à l'introduction de nouvelles races améliorées, l'élevage des caprins à Chefchaouen fournit un lait particulièrement apprécié est en progrès constant. Le *jben* de Chefchaouen, plus ferme, bénéficie d'une réputation reconnue des gourmets sans que l'on connaisse les critères qui fondent ce jugement. Les qualités de ce fromage ont été définies par des chercheurs et des experts sans confrontation avec les jugements locaux. La qualification se traduit par une « mise au format » des grands standards industriels de fromagerie sur les plans gustatifs (acidité, granulométrie), sanitaires (conditions de production : pasteurisation du lait, mécanisation du processus de fabrication et organisationnelles (orientation vers une IGP). Le *jben* constitue également un motif et un objet de diversification de la « gamme » des produits de laiterie. Ce qui brouille l'image et l'identité du produit local.

Enfin, la foire caprine de Chefchaouen fournit une scène publique visant à la promotion des races exogènes et des politiques publiques mises en œuvre en faveur de leur développement.

Le cas de Chefchaouen n'est pas isolé. Il illustre le modèle des foires au Maroc. L'impulsion est donnée par les institutions d'État, les organisations professionnelles (ANOC, DPA) et les notables locaux (élu, gouverneur) comme le montre l'importance des stands institutionnels qui prônent la modernisation du secteur agricole. Il y a peu de producteurs notamment fermiers et les laiteries industrielles représentent l'essentiel des exposants.

L'effet de vitrine, conçu pour la seule mise en visibilité de l'action publique, distingue les foires marocaines des foires de Corse, véritable substitut d'une vie villageoise en perte de vitesse.

Conclusion

L'analyse comparée du rôle des foires, particulièrement celle de Venacu en Corse et de Chefchaouen au Maroc, sur la qualification de fromages issus de la sphère domestique met en évidence des dispositifs de qualification qui conduisent à des processus de formation de la valeur qui s'opposent. Dans l'optique d'une valorisation des spécificités locales, le cas des foires insulaires met en évidence comment les places marchandes fournissent des points d'appui à une « mise en valeur » qui se nourrit des liens entre les pratiques productives et les usages locaux. De ce point de vue, le concours se définit comme une autorité de gestion localisée de la réputation notamment par des effets de prescription. La labellisation des lieux de foire offre une garantie aux producteurs et aux clientèles locales en même temps qu'elle

renouvelle les liens qui les unissent. Les métiers, les produits, les territoires de production s'entre-définissent et co-évoluent comme le montre le cas des fromages à type territorialisés. En ce sens les foires fournissent un cadre possible, un lieu-matriciel, pour l'intégration des composantes de la valeur.

Le cas marocain met en évidence comment la « mise en filière » est à l'origine d'un déplacement de la valeur vers l'aval conduisant à l'utilisation de ressources exogènes (laits pasteurisés, savoir-faire fromagers, races et aliments etc.). La foire caprine de Chefchaouen constitue une foire-vitrine portée par les institutions publiques et professionnelles au service d'un projet descendant et normatif. On voit à travers cet exemple comment le marché peut se faire l'instrument d'un processus de dissociation entre le produit et son territoire et le moyen de transport de valeurs patrimoniales à l'extérieur des communautés locales et du territoire.

Bibliographie

Boltanski Luc et Thévenot Laurent, 1991, *De la Justification. Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.

Chiva Isac, 1985, Foires et marchés ruraux en France. *Études rurales*, n° 78-80, 1980.

Cochoy Franck, dir., 2004, *La captation des publics. C'est pour mieux te séduire, mon client...* Toulouse, Presses universitaires du Mirail, coll. Socio-Logiques, 2004, 297 p.

Dewey J., 2011, *La formation des valeurs*, Les Empêcheurs de penser en rond, 2011, 234 p.

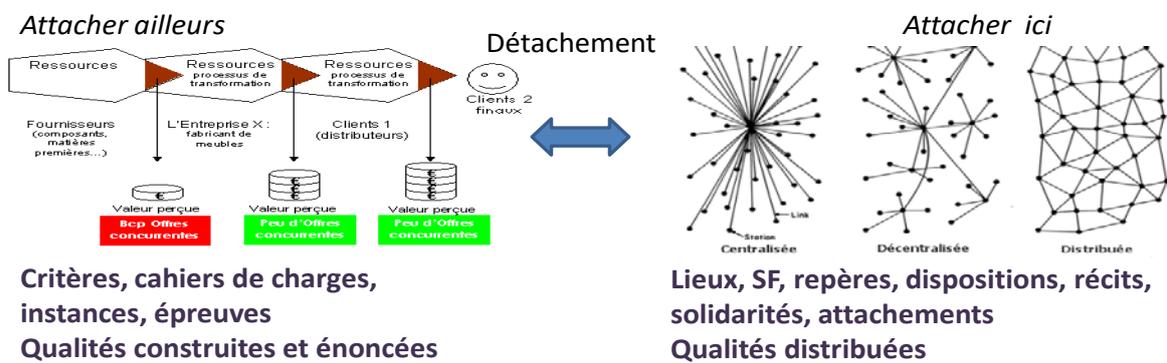
Michon, G., Genin, D., Romagny, B., Alifriqui, M. & Auclair, L. (2017). Autour de l'arganier : jusqu'où peut-on « faire son marché » dans les savoirs locaux ? *Autrepart*, 81(1), 75-90.

(de) La Pradelle, M., 1996, une anthropologie de l'espace marchand contemporain. Les vendredis de Carpentras. Faire son marché en Provence et ailleurs. Fayard, 374 p.

Figure 1 : Les effets d'un dispositif de qualification orienté vers l'extérieur : délier les liens locaux pour les lier autrement et pour d'autres

- *Quels sont les dits et les non dits, les ressorts, les soubassements, la « partie encastrée », les réseaux à l'origine de la valeur des produits traditionnels?*

Les dispositifs de valorisation

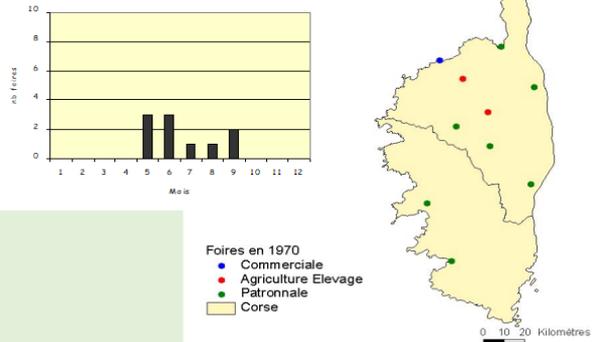


**Traduction incomplète =
Comment relier ce qui a été délié**

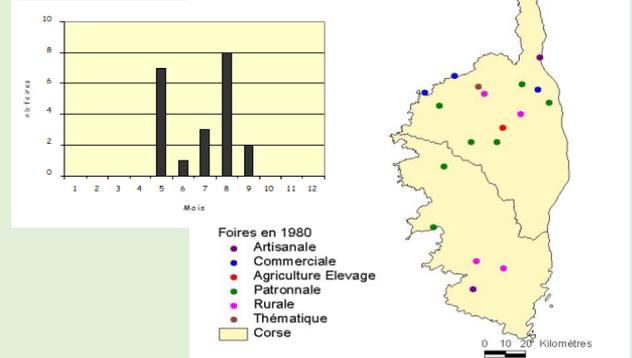
Figure 2 : Distribution spatiale et progression temporelle des foires de Corse
 Labellisation des foires de la Fédération : le label « *fiere di Corsica* »



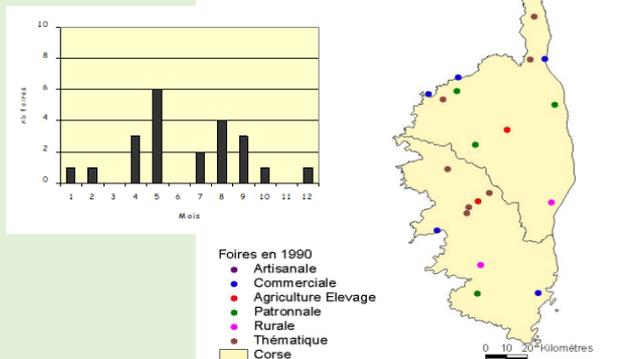
1970



1980



1990



2000

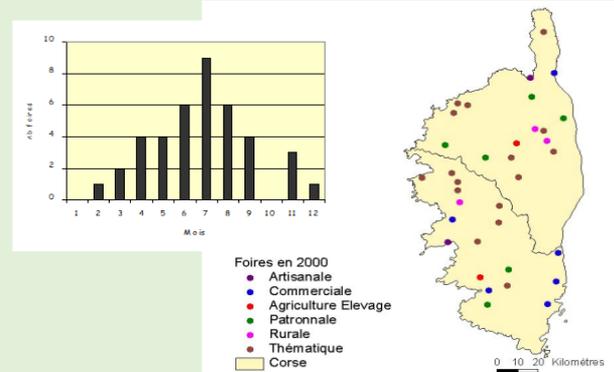


Figure 3 : Le dispositif « Concours de fromages »
 Les différentes séquences du parcours de qualification

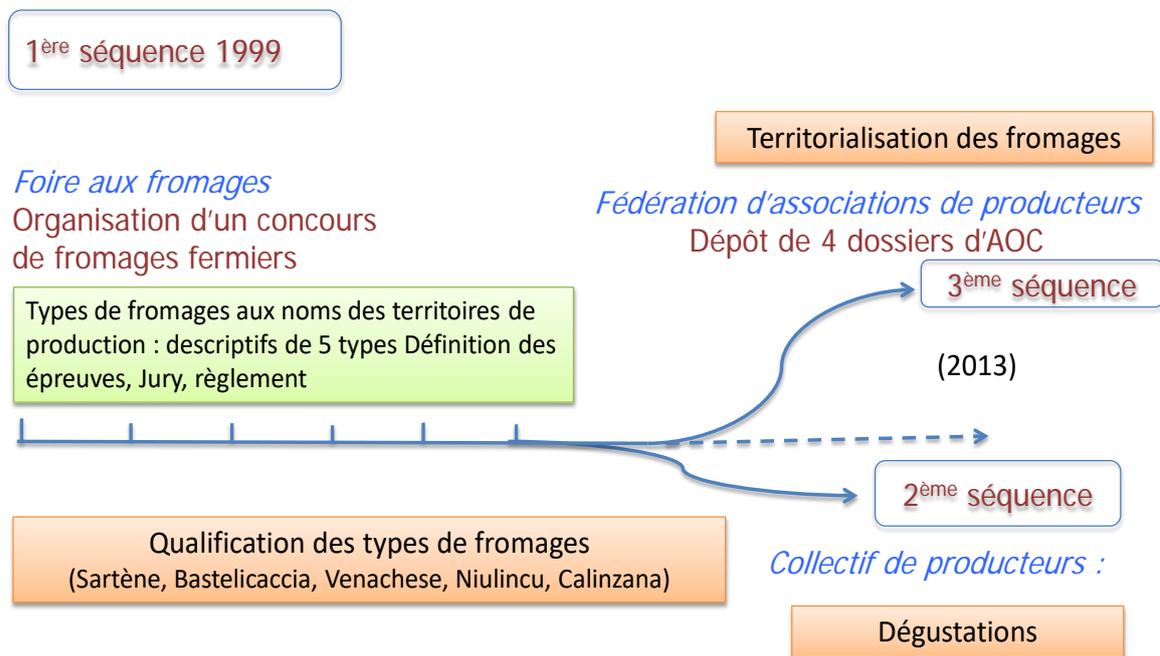


Figure 4 : Détail du processus de formation d'une valeur patrimoniale enclenché par le concours régional des fromages fermiers de Corse

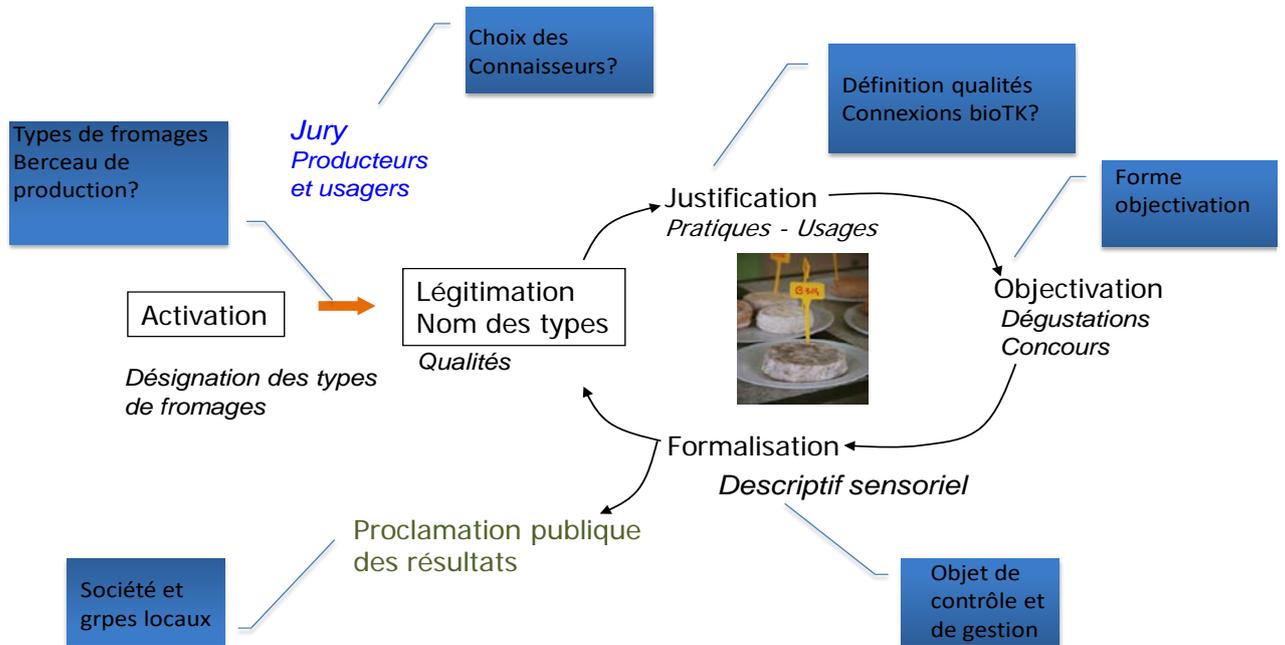


Figure 5 : Foire de Chefchaouen : un salon professionnel, institutionnel ?



Figure 6 : Le *jben* : fromage marocain

