

## Patrimonialisation et typification de fromages « traditionnels » : une approche comparée de démarches de qualification

Thierry Linck

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/1086>

ISSN : 1777-5434

### Éditeur

Association des ruralistes français

### Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2005

ISSN : 1280-374X

### Référence électronique

Thierry Linck, « Patrimonialisation et typification de fromages « traditionnels » : une approche comparée de démarches de qualification », *Ruralia* [En ligne], 16/17 | 2005, mis en ligne le 01 juillet 2009, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/1086>

---

Ce document a été généré automatiquement le 20 avril 2019.

Tous droits réservés

---

# *Patrimonialisation et typification de fromages « traditionnels » : une approche comparée de démarches de qualification*

Thierry Linck

---

- 1 Le terme de territoire est à la mode ; on l'utilise dans des contextes extrêmement variés, aussi bien universitaires que politiques ou bureaucratiques, sans qu'en soit toujours explicité le sens ni assumées les ambiguïtés. Nous adopterons pour notre part une définition simple, qui en souligne les dimensions patrimoniales. Dans cette perspective, le territoire est une construction sociale qui relève à la fois d'un patrimoine environnemental et d'un patrimoine culturel. Ces deux dimensions sont étroitement imbriquées, pour des raisons qui tombent sous le sens : une ressource environnementale n'existe pas en elle-même et ne pourrait pas même être identifiée si n'étaient mobilisés également les connaissances techniques, les institutions, les valeurs sociales et les représentations qui conditionnent sa mise en valeur. Le rapprochement des notions de patrimoine et de territoire est pertinent : il suggère une projection temporelle longue (un patrimoine se gère, se reçoit et se transmet par héritage). Il pose en outre l'image d'une ressource complexe, dont les composants forment système : les écosystèmes aménagés, les infrastructures, les connaissances, les institutions et les valeurs qui structurent les interactions sociales. Dans ce sens, le patrimoine (comme le territoire) est une mémoire collective, à la fois registre partagé d'événements et d'expériences anciennes, mais aussi – et sans doute surtout – dispositif cognitif mobilisé dans la prise de décisions et donc capacité de projection dans le futur. On associe volontiers à la notion de territoire les caractères d'un bien approprié et géré de façon collective par le groupe social qui lui est associé. En la matière, cette définition cadre bien avec le sens premier qui identifie le territoire à un espace approprié... ce qui bien évidemment ne ferme pas le débat sur les modalités, les formes et les limites du caractère collectif de cette appropriation : cet aspect largement éludé par le sens commun sera placé au centre de nos réflexions. Nous

aborderons cette dimension en mettant en avant la notion de *patrimonialisation*. Le terme peut être pris dans son sens littéral d'inscription dans la mémoire collective d'un groupe social donné. Cette inscription n'est pas neutre : elle instruit un formatage du produit et de ses composants matériels ou immatériels (les savoir en particulier) ainsi qu'une configuration du dispositif d'appropriation dans un but qui est rarement explicite et souvent peu avouable. Notre positionnement nous conduira à dissocier propriété et droits d'usage et de gestion et à explorer les expressions informelles, institutionnelles et techniques de la patrimonialisation sur des scènes qui ne sont jamais totalement libres de tensions.

- 2 Les arguments qui permettent d'identifier les fromages comme des productions emblématiques de l'agriculture paysanne ne manquent pas. On élabore les fromages à partir du lait, ce qui présuppose une activité d'élevage, l'accès à des parcours ou le développement de productions fourragères et donc, très souvent aussi, des modalités particulières d'association de productions animales et végétales ainsi qu'un certain niveau de domestication des micro-organismes utilisés dans les processus de fermentation et d'affinage. En ce sens, les fromages doivent être considérés davantage en tant que processus (une séquence qui mobilise des ressources, des compétences et des pratiques différenciées) que comme de simples produits : les productions fromagères exigent un haut niveau d'organisation. Considéré globalement, le processus peut être reconnu en tant que mode particulier de projection à la fois dans la « nature » et dans la société locale. L'élaboration des fromages mobilise des savoirs techniques particuliers et repose sur des interactions sociales multiples qui trouvent leur expression dans une infinité de saveurs, de couleurs, de textures, de formes et de tailles. Considérés en tant qu'aliments, les fromages présentent des avantages utiles dans le cadre des sociétés paysannes : au-delà des cycles saisonniers, ils peuvent assurer la continuité de l'accès aux nutriments du lait (protéines, graisses, minéraux, vitamines...). Dans ce sens, ils constituent un composant important de la sécurité alimentaire, surtout si celle-ci est posée dans ses expressions locales ou régionales. Par là aussi, ils constituent bien souvent une valeur d'échange, le moyen de réaliser une part du surplus agricole, voire, notamment dans les espaces isolés, une condition du maintien des activités d'élevage et de préservation de systèmes productifs complexes. Ces propriétés ont permis aux fromages d'être utilisés comme instruments d'échange, unité de compte ou réserve de la valeur. Ces fonctions de quasi-monnaie que les fromages corses (entre autres) ont assurées jusqu'à une époque récente témoignent aussi de l'importance de leur valeur symbolique. Les fromages sont des produits qui peuvent être conservés, mais également que l'on présente avec fierté. Ainsi, les fromages « traditionnels » sont aussi des produits identitaires : les ressources environnementales, les connaissances et les pratiques mobilisées dans leur élaboration marquent l'unité de la communauté qui les produit tout autant qu'elles affichent sa différence face aux communautés voisines cependant que les soins, la passion et les compétences individuelles sont sources de prestige et de hiérarchie interne. Mais cette particularité admet aussi un corollaire : les fromages « traditionnels » perdent l'essentiel de leurs attributs et de leurs fonctions dès lors qu'ils cessent d'incorporer leurs composants spécifiques : connaissances, valeurs sociales locales et ressources aménagées. Dans ce sens, nous soutenons que les caractéristiques sensorielles d'un fromage « traditionnel » en constituent la *signature patrimoniale*.
- 3 Pour le dire en deux mots, les fromages « traditionnels » sont, par excellence, des biens patrimoniaux. La qualification offre le moyen de préserver et de valoriser les composants

qui fondent cette dimension patrimoniale et donc d'activer des ressources-clés pour la mise en œuvre d'une stratégie de développement territorial<sup>1</sup>. Elle est également susceptible d'apporter des réponses aux menaces qui pèsent sur les fromages « traditionnels » et les territoires: les progrès de la globalisation ouvrent une interrogation sur les risques de détournement, d'accaparement, d'exclusion et d'imitation, et portent la menace de destruction des territoires. Mais il reste que ces réponses risquent d'être insuffisantes si elles ne s'accompagnent pas de dispositifs pertinents d'appropriation collective et de valorisation patrimoniale. Nous instruirons ce débat par une approche comparative qui mettra en scène les trajectoires suivies par différents fromages « traditionnels » mexicains et français<sup>2</sup>.

## **Quesillo et roquefort, des fromages en rupture de territoire**

- 4 Le *quesillo* de Oaxaca offre un exemple caractéristique de fromage « traditionnel » qui a été détourné, dénaturé et transformé en produit générique. Il est aujourd'hui largement entre les mains de la grande industrie laitière qui en assure la commercialisation sur l'ensemble du Mexique, aussi bien dans la grande distribution que dans de modestes épiceries. Une visite dans les villages de la vallée d'Etlá (*Valles Centrales*, État de Oaxaca), berceau originel du *quesillo*, a de quoi impressionner. Une majorité d'ateliers de taille moyenne transforment des laits produits par un élevage spécialisé (hollstein et brunes des Alpes originaires des États-Unis ou du Canada) et en réalité surtout importés de l'État voisin de Puebla. Ils utilisent généralement du lait écrémé et n'hésitent pas à utiliser de la poudre de lait et des protéines d'origine industrielle pour accroître les rendements. Il reste bien, dans les villages d'Etlá, quelques ateliers rustiques, bien plus modestes, dont le fonctionnement repose sur un enracinement territorial plus marqué. Ils transforment des laits produits par de petits troupeaux (moins d'une dizaine d'unités) de vaches créoles (sans caractères génétiques homogènes) alimentées avec les résidus du maïs et de la luzerne cultivée dans de petites parcelles irriguées. Une bassine en plastique ordinaire, qui pourrait fort bien se prêter à des usages domestiques ordinaires, donne la mesure de l'échelle de production. En résumé, il se produit à Etlá deux fromages très différents, qui portent pourtant le même nom et ont le même aspect. Tous deux se vendent sur les marchés de la ville voisine de Oaxaca à un prix différent : le fromage rustique – et sans aucun doute le plus « patrimonial » – est commercialisé à un prix qui dépasse d'un tiers celui des produits livrés par les ateliers semi-industrialisés. En l'absence de marque distinctive, le fromage « traditionnel » est inexorablement évincé, exclu du marché, et se trouve désormais enfermé dans un processus d'extinction : les ateliers rustiques tendent aujourd'hui à se spécialiser dans la production de fromage frais générique, moins exigeant en travail.
- 5 La dynamique du roquefort présente des dommages collatéraux comparables. Ce fromage peut être défini de façon simple : il est produit avec du lait de brebis et affiné dans les caves de la commune de Roquefort, dans le sud de la France. De fait, jusqu'à une époque récente, le cahier des charges<sup>3</sup> de l'AOC roquefort posait peu de restrictions sur l'origine des laits. L'histoire du fromage renvoie à un double mouvement, d'une part la conformation d'une race (la lacaune) hautement productive et, d'autre part, la délimitation d'un bassin d'approvisionnement très étendu, qui a englobé le Pays basque et la Corse<sup>4</sup>. Cette option a eu de lourdes conséquences sur les productions fromagères de

l'île : durant près de trois générations (de la fin du 19<sup>e</sup> siècle au début des années 1970 <sup>5</sup>), les industries du roquefort ont prélevé l'essentiel de la production de lait de brebis au point de réduire la production de fromages locaux – de lait de brebis comme de lait de chèvre – à leur plus simple expression. Une longue parenthèse s'est alors ouverte ; elle a brisé cette symbiose complexe qui liait les fromages corses à leur environnement social et environnemental. Il n'est pas tant question de « l'oubli » <sup>6</sup> des « recettes traditionnelles » (en l'occurrence les pratiques et les savoirs techniques « ancestraux ») que de la perte des liens subtils qui conditionnent la préservation des attributs de typicité dans un environnement économique, social et culturel qui a, lui aussi, été profondément bouleversé. La production de fromages « corses » connaît aujourd'hui un nouvel essor, mais les nouveaux produits tendent désormais à être présentés comme des fromages de producteurs et commercialisés sous une marque individuelle : ils tendent à perdre leur nom et leurs caractéristiques propres, une part de leur identité territoriale et, avec elle, une partie de leurs attributs patrimoniaux, de leurs fonctions identitaires et de leurs qualités sensorielles. Les cinq types reconnus de fromages corses doivent faire, de toute évidence, l'objet d'une démarche de réappropriation collective fondée sur une redéfinition des types, des procédés d'élaboration et des aires de référence.

- 6 Le *queso* « *bola* » de Ocosingo est probablement un fromage unique en son genre à l'échelle planétaire : une boule d'un demi-kilo environ enveloppée dans une croûte de fromage écrémé fondu. Ces caractéristiques autorisent une consommation en frais (cas le plus fréquent aujourd'hui) tout en permettant une conservation longue dans des conditions adverses (chaleur, humidité). Il peut être reconnu comme le fruit du mouvement de colonisation des forêts tropicales des Cañadas d'Ocosingo (vallées étroites situées dans la partie orientale de l'État du Chiapas, à la frontière du Guatemala) et, à ce titre, témoigne du poids de l'élevage dans les logiques d'accumulation et de la situation d'isolement caractéristique de cette région jusqu'à une époque récente. Le lait était obtenu d'un élevage à double vocation (lait-viande) qui garantissait au moindre coût le contrôle et la valorisation des terres que le métayage et la culture du maïs permettaient de gagner sur les forêts. Le *queso-bola* ne bénéficie pas de la renommée du *quesillo* de Oaxaca, c'est bien plutôt un fromage local dont l'enracinement territorial s'estompe et se délite au point qu'il devient un produit exotique au cœur même de son berceau d'origine. Il se trouve confronté de fait à un double problème. Le premier découle de l'épuisement du processus de colonisation, du conflit zapatiste, de l'invasion des *ranchos* (exploitations d'élevage de taille moyenne), de la diminution des troupeaux et de la chute de la production de lait. Le second, tout aussi préoccupant, procède d'un mouvement d'urbanisation des modes de vie : au sein même de son bassin de production, le *queso-bola* ne parvient pas à résister à la concurrence des produits insipides de l'industrie laitière nationale ou internationale. Il ne reste dans la ville d'Ocosingo que six ateliers de transformation qui, pour la plupart, tendent à délaisser la production de *queso-bola* au profit de fromages génériques. Pour des raisons diamétralement opposées (reconnaissance nationale et régionale insuffisante), le *queso-bola* tend à connaître le même sort que le *quesillo* de Oaxaca.
- 7 Le *queso de Cotija* jouit en revanche d'une grande notoriété et connaît un sort bien plus enviable. Son image fort peu attractive de fromage rustique, son aspect rebutant (une meule qui peut atteindre un poids de 35 à 40 kilogrammes) et son mode d'élaboration (pâte pressée et affinée de lait cru) l'ont préservé de l'emprise de l'industrie laitière. Il s'agit d'un fromage typiquement *ranchero*, propre à ces économies et à ces sociétés dominées par l'élevage qui ont si profondément marqué, dans leur opposition même au

réfèrent indien, l'histoire et l'identité nationales mexicaines. Le *queso de Cotija* est produit dans des espaces qui ont été colonisés à une époque relativement récente (dans le courant du 19<sup>e</sup> siècle), localisés dans les replis semi-arides de la partie occidentale de l'axe néo-volcanique transversal (États du Michoacán et du Jalisco). Il s'agit de régions dont le peuplement est faible (moins de quatre habitants au kilomètre carré) et extrêmement dispersé (forte densité de localités) et dont l'économie comme la culture sont marquées par un usage extensif de l'espace. La violence du relief et l'absence de routes témoignent de l'isolement géographique, l'absence fréquente d'eau courante et d'électricité et l'accès plus que limité aux services publics les plus essentiels (administration, éducation, santé, justice...) donnent à cet isolement son caractère d'exclusion et de marginalisation. Considérées globalement, ces régions sont entrées depuis près d'un demi-siècle dans un processus de désertification. Le *queso de Cotija* est aujourd'hui produit dans des conditions qui ont peu changé depuis l'installation des premiers *ranchos* : on peut l'identifier comme le sous-produit d'un élevage extensif spécialisé dans la production de taurillons. Il est issu de laits obtenus d'une traite quotidienne rapide réalisée durant la saison des pluies, à un moment où les disponibilités fourragères dans les prairies naturelles et les parcelles libérées par la culture itinérante du maïs sont élevées.

## L'aliment, entre composant organique et composant patrimonial

- 8 Des montagnes corses aux replis des *sierras* de l'Occident mexicain, l'analyse des situations contrastées qui ont été relevées ne manque pas d'être instructive. Le premier enseignement que nous pouvons tirer, sous la forme d'un bilan global, invite à interroger la notion même d'aliment. D'un strict point de vue biologique, l'aliment peut être assimilé à un nutriment, c'est-à-dire à un composé organique destiné à satisfaire nos besoins physiologiques : des protéines, des lipides, des glucides et des éléments mineurs destinés à assurer la reproduction de notre organisme ou à faciliter les processus de métabolisation. Mais de toute évidence, les aliments assurent d'autres fonctions que la simple satisfaction de besoins physiologiques. Les consommations alimentaires interpellent nos sens, elles produisent des émotions que nous partageons volontiers et qui d'ailleurs ne sont telles que dans la mesure où elles renvoient à des référents – des valeurs et des repères – partagés. Dans ce sens, l'aliment a également pour fonction la satisfaction de besoins de socialisation. Il y répond de deux façons.
- 9 En premier lieu, les émotions proviennent de ce que nos sens nous permettent de percevoir. La perception des couleurs, des saveurs, des textures, des odeurs et de l'aspect... procèdent de l'aliment proprement dit, mais aussi d'un apprentissage qui est lui-même, par définition, un processus de socialisation. Les émotions renvoient à des représentations, à des valeurs, à des codes et à des critères qui relèvent de patrons culturels plus ou moins déterminés, qui sont perpétuellement renouvelés dans leur mise en pratique et dans leur mise à l'épreuve. En d'autres termes, les émotions sont telles parce que l'aliment objective un lien entre l'individu et la société et, en corollaire, parce que les pratiques alimentaires permettent de valider, de consolider et de renouveler ce lien.
- 10 En second lieu, les aliments sont produits, ce qui suppose la réalisation d'un travail, c'est-à-dire à la fois une dépense énergétique et la mobilisation de compétences, de valeurs et

de normes qui sont elles aussi constitutives du lien social. Dans ce sens, l'aliment est à la fois l'expression d'un rapport à la « nature », le reflet de modes particuliers d'insertion de l'homme dans les écosystèmes et le fruit d'une accumulation de connaissances, de valeurs et de normes qui rendent cette insertion possible. Ces connaissances, ces valeurs, ces normes font également partie de la mémoire collective, elles sont elles aussi à la base des émotions que suscite la consommation d'aliments et elles instruisent le double lien entre l'individu, la « nature » et la société.

- 11 De ce point de vue, il est possible d'affirmer que l'aliment est à la fois un composant organique et un composant patrimonial. Le premier assure des fonctions physiologiques, cependant que le second permet de répondre aux besoins de socialisation. Et nous pouvons poser que l'un et l'autre sont également nécessaires pour assurer la reproduction physiologique et sociale de l'homme.

## Logiques patrimoniales et logiques industrielles

- 12 Ce composant patrimonial peut être fortement marqué par son empreinte territoriale. Le *quesillo de Oaxaca* est porteur d'images et d'histoires propres aux *Valles Centrales* de Oaxaca, de sa vie agreste, de la domination que la ville de Oaxaca exerçait sur les populations indiennes voisines<sup>7</sup>. Le fromage de Cotija porte la marque d'une culture *ranchera* caractéristique des montagnes inhospitalières de l'Occident mexicain. Il renvoie l'écho de longs processus de conquêtes et de colonisation des espaces les plus isolés du territoire national. Les messages publicitaires du roquefort mettent en avant l'image d'une nature austère (rocaïlles, falaises, absence de signes de présence humaine...) et malgré tout bienveillante (verts pâturages, présence d'eau, quasi-absence de maquis...). Les fromages corses sont volontiers associés à l'image de montagnes austères, de bergers rudes et barbus, d'une culture millénaire et de traditions intimes et un peu mystérieuses. Il ne s'agit bien évidemment que d'images, de perceptions subjectives et de représentations connotées. Ainsi, en Corse, les femmes sont très présentes, tant dans la conduite des troupeaux que dans l'élaboration des fromages et il est possible d'affirmer que les bergers corses sont aujourd'hui pleinement intégrés dans des sociétés qui sont désormais profondément urbanisées. La représentation de la nature que diffuse la publicité du roquefort correspond de toute évidence à une sorte d'idéal agreste construit par l'industrie, sans autre fondement que ses intérêts particuliers et les orientations de ses stratégies commerciales. Dans le même sens, les images que le consommateur associe au *quesillo* de Oaxaca n'ont qu'un rapport très lointain avec la situation agraire qui prévaut désormais dans les vallées d'Etla.
- 13 Le caractère artificiel des représentations procède du fait que la plupart des aliments – y compris bon nombre des aliments dits traditionnels – sont désormais dépourvus d'histoire propre, voire même de provenance. Les transformations sociales et les bouleversements qui, au cours de la dernière moitié du siècle passé, ont touché l'agriculture et la production d'aliments, ont profondément altéré les rapports que les sociétés entretiennent avec leur alimentation. Les progrès de l'urbanisation, l'orientation des changements techniques dans l'agriculture, le développement et l'intensification des échanges ont induit un profond mouvement d'uniformisation des systèmes de production. Dans ce schéma, le contrôle que l'industrie et le négoce des aliments exercent sur les filières d'approvisionnement a instauré un double mouvement d'exclusion et de spécialisation des agricultures dans la production de matières premières indifférenciées.

L'emprise des logiques industrielles a renforcé ce mouvement, d'une façon plus marquée sans doute encore pour ce qui touche les industries laitières. Afin d'être en mesure de livrer des produits dont les caractéristiques restent stables, l'industrie procède à une standardisation systématique des laits et des ferments qu'elle utilise et applique des protocoles techniques uniformes et rigoureux. Soumis à de tels traitements, le fromage industriel tend à se convertir en un pur nutriment : il est privé des attributs organoleptiques susceptibles d'en dévoiler l'origine et dépouillé de cette histoire lisible indispensable pour répondre aux besoins de socialisation au-delà des émotions que parviennent à susciter les images construites par l'industrie et au-delà des gratifications hédonistes et volatiles que nourrissent les attentes frustrées des consommateurs.

14 Cette absence d'histoire lisible trouve une explication dans l'emprise des logiques industrielles. Elle répond en réalité à des causes plus profondes qui renvoient à une triple distanciation qui n'épargne pas les aliments « traditionnels » : physique (dissociation des bassins de production et des centres de consommation), sociale (méconnaissance de l'origine et des conditions de production des aliments) et symbolique (déphasage des processus d'apprentissage du goût et des trames cognitives). Dans ce sens, les fromages « traditionnels », tout comme les fromages industriels, ne peuvent que mettre en scène les valeurs patrimoniales qu'ils incorporent ou prétendent incorporer. Seul parvient au consommateur ce que ses sens lui permettent de saisir et ce que ses trames cognitives et son expérience lui permettent de reconnaître et d'interpréter. Pourtant, tout dans cette mise en scène n'est pas factice, tout ne repose pas sur des appréciations subjectives ou sur une tromperie. Les caractéristiques sensorielles d'un fromage et ce qui en définit l'identité propre dépendent en dernier ressort des propriétés des laits qui ont été utilisés et des écosystèmes microbiens mobilisés dans les processus de fermentation et d'affinage. Ces deux composants permettent donc d'objectiver la réalité des ancrages territoriaux d'un fromage et de reconstruire son histoire. Les propriétés de la flore locale et celles qui résultent des changements saisonniers sont présentes dans le lait, tout autant que les modes de conduite des animaux et, probablement, les efforts et les connaissances accumulées dans la construction des races locales. La recherche n'a pas encore produit de connaissances fines sur les dynamiques et sur l'origine des flores lactiques et des écosystèmes microbiens (leur utilisation dans les systèmes « traditionnels » s'appuie sur des savoir empiriques), mais il ne fait aucun doute qu'elles marquent de façon décisive les caractéristiques organoleptiques d'un fromage. En d'autres termes, les connaissances, les valeurs sociales, les ressources environnementales incorporées dans l'élaboration des fromages marquent de manière si décisive leurs caractéristiques propres qu'il est permis d'affirmer que les caractéristiques sensorielles d'un fromage « traditionnel » en constituent la *signature patrimoniale*.

15 Considérés en tant que biens patrimoniaux, les fromages « traditionnels » sont menacés. Le mouvement de modernisation<sup>8</sup> et son accélération manifeste au cours des dernières décennies ont induit un double mouvement d'uniformisation technique, d'ouverture et d'unification des marchés qui ont entraîné un profond bouleversement, particulièrement notable pour ce qui concerne les productions fromagères. La seconde moitié du siècle passé a été marquée par la diffusion sélective d'un modèle technique fondé sur un usage intensif d'énergies fossiles, d'équipement et d'intrants d'origine industrielle en substitution de ressources locales. Elle se caractérise également par une intégration poussée de l'agriculture dans des complexes dominés par l'industrie et le négoce des aliments qui se trouvent désormais en situation de fixer les conditions et les orientations

du changement dans l'agriculture. De fait, si l'intégration constitue un trait caractéristique du mouvement, l'exclusion en constitue un autre tout aussi marquant : considérée à l'échelle planétaire, la production agricole tend à se concentrer dans des bassins spécialisés et à désertifier de vastes zones mal reliées aux grands réseaux de communication ou qui se prêtent mal à la mise en œuvre du modèle technique dominant. Ce double mouvement entretient un processus généralisé d'uniformisation des races animales et des variétés, des modes de conduite des troupeaux, de gestion des ressources fourragères ainsi que des connaissances mobilisées dans la production agricole ou les activités de transformation, qui limite strictement l'incorporation de composants patrimoniaux. L'unification des marchés joue dans le même sens en induisant une uniformisation des modalités de valorisation des produits.

- 16 Considérées sous cet angle, les menaces qui pèsent sur les fromages « traditionnels » ne peuvent être réduites au seul risque d'imitation ou de contrefaçon (d'autant moins que l'enracinement territorial d'un fromage « traditionnel » le rend inimitable). Le risque véritable est d'une toute autre nature : il relève de l'altération des produits ainsi que de l'accaparement ou de la destruction pure et simple des composants patrimoniaux qui en fondent la typicité. Il est à l'origine d'un double préjudice social. D'une part, d'un point de vue global, l'emprise du grand négoce de l'alimentation et de ses stratégies commerciales sont loin d'être sans incidences sur l'évolution des habitudes alimentaires, la formation des goûts et la configuration des trames cognitives qui permettent de les apprécier. À cette violence symbolique, s'ajoute un préjudice propre à la banalisation générique des fromages : leur appauvrissement en termes de variétés disponibles et de capacité à satisfaire les attentes de socialisation. D'autre part, à l'échelle des territoires, le préjudice tient à la fragilisation des patrimoines territoriaux dans leur double dimension environnementale et culturelle. Par là, le maintien des activités, de l'emploi, de la population et l'existence même des territoires sont en jeu.
- 17 Le sort que connaît le *quesillo de Oaxaca* illustre ce point de vue d'une façon particulièrement tragique. En tant que produit « traditionnel », il est définitivement perdu : le *quesillo* « authentique » (celui produit à partir de laits locaux) est confronté à des intérêts trop puissants et organisés pour pouvoir résister. Ses attributs patrimoniaux sont désormais ramenés à leur plus élémentaire expression : ils se résument tout au plus à un simple argument de *marketing*. Dans le meilleur des cas, le *quesillo* peut à la rigueur survivre sous la forme d'une sorte de *delikatessen* réservée à un cercle étroit de connaisseurs.

## Mythes d'appropriation

- 18 L'exemple du *quesillo* révèle une autre évidence : les risques d'usurpation et d'altération sont tels que les fromages « traditionnels » doivent impérativement être protégés, ce qui présuppose la construction de dispositifs d'appropriation adéquats. L'absence de tels dispositifs ne signifie pas qu'ils n'appartiennent à personne : le problème procède plutôt du fait que, pour ce qui les concerne, le rapport d'appropriation est fondé sur des règles informelles que nos systèmes juridiques ne reconnaissent pas et qui ne prennent pas sens dans un contexte d'échanges marchands généralisés.
- 19 Dans ce domaine encore, l'exemple du *quesillo* est instructif. Tous les habitants des villages de la vallée d'Etna connaissent l'histoire de doña Leobarda et les anciens prétendent avoir connu cette femme vraisemblablement née durant la seconde moitié du

19<sup>e</sup> siècle. La légende raconte qu'un jour, alors qu'elle n'était encore qu'une petite fille, Leobarda a préféré jouer plutôt que de rester sagement chez elle pour surveiller le caillé, si bien que le lait a fini par tourner. La petite Leobarda a fait tout ce qu'elle a pu pour sauver ce qui pouvait l'être: elle a fait chauffer de l'eau qu'elle a ensuite versée sur le caillé afin de le nettoyer, pour obtenir au final, et faute de mieux, de simples filaments de pâte cuite qu'elle a réservé sous forme de pelote : le *quesillo* était né ! L'histoire de doña Leobarda est un mythe au plein sens du terme. Elle ne permet pas d'établir de façon certaine le rôle qu'a joué la petite fille dans l'invention du *quesillo* et d'ailleurs, personne n'est tenu de le croire. Mais il n'en reste pas moins qu'elle constitue un repère partagé qui règle les comportements et les pratiques individuelles. Dans ce sens, l'histoire de doña Leobarda constitue rien moins qu'un dispositif de patrimonialisation destiné à établir un droit de propriété collective. Le *quesillo* est « à nous » parce que doña Leobarda « est des nôtres » et parce que son histoire permet d'identifier clairement le produit (un fromage formé de filaments de pâte cuite amalgamés en forme de pelote). Ce mythe est donc aussi fondateur de l'identité collective : il marque une hiérarchie interne (le prestige de doña Leobarda et de sa famille), il renforce les sentiments d'appartenance et la cohésion sociale de la communauté (les habitants relatent l'histoire avec fierté et y font référence tout autant pour affirmer leurs droits sur le *quesillo* que pour éduquer leurs enfants) ; il instruit, enfin, l'altérité des villageois (le *quesillo* est « un plus », une exclusivité des villages de la vallée). Mais le dénouement de l'histoire reste ce qu'il est : la communauté a été dépouillée de son bien. Au final, la protection que peut assurer un simple mythe est bien illusoire, en particulier lorsque la richesse patrimoniale qu'il est censé préserver se prête aussi bien à la mise en œuvre de procédés industriels : un produit qui se différencie surtout par son aspect visuel, une pâte cuite non affinée qui laisse ouverte la possibilité de transformer des laits standardisés, pasteurisés et écrémés...

## Patrimoine, droit et marché

- 20 La légende de doña Leobarda fonde un mode d'appropriation collective dont nous pouvons tirer d'autres enseignements. Elle met en évidence aussi que la protection des fromages « traditionnels » ne peut pas dériver du droit de la propriété intellectuelle (cadre dans lequel se déroulent les débats au sein de l'OMC sur les indications géographiques<sup>9)</sup>). D'une part, parce que pour être efficace, la protection ne peut pas se limiter au produit lui-même ou à un aspect particulier du processus d'élaboration, elle doit au contraire porter sur l'ensemble du processus et couvrir plus particulièrement les aspects qui objectivent le lien du produit à son territoire d'origine. Dans cette perspective, l'appropriation doit fonder un droit non cessible (il n'y aurait pas de sens à produire un fromage « traditionnel » loin de son berceau originel dans la mesure où ses attributs de typicité – son rapport au territoire – ne sont pas reproductibles dans un autre contexte). D'autre part, parce que les valeurs patrimoniales incorporées possèdent des attributs de biens collectifs propres à un territoire et doivent être protégées en tant que tels : elles n'ont aucune valeur marchande propre, elles ne sont pas transférables et il n'y a aucune raison de fixer une limite temporelle à leur protection.
- 21 La notion de propriété collective cadre mal avec nos systèmes juridiques trop marqués par une conception individualiste du droit. Pour des raisons similaires, elle ne trouve pas davantage sa place dans les paradigmes fondamentaux de l'économie, à tout le moins dans la mesure où un bien collectif ne peut être assimilé à un bien libre. Même resituée

dans son cadre territorial d'origine, la mise en œuvre d'une appropriation collective est rarement libre de tensions et de rivalités. Ici, l'exemple du *queso-bola* d'Ocosingo fournit un exemple particulièrement suggestif dans la mesure où son sort dépend d'une refondation de la matrice ethnique de son appropriation collective.

- 22 Le *queso-bola* d'Ocosingo est emblématique du mouvement de colonisation des *Cañadas* d'Ocosingo. C'est un fromage particulièrement connoté, qui porte toute la violence des conflits rémanents qui, durant plus d'un siècle, ont opposé les *rancheros* aux Indiens originaires des hautes terres à propos de la conquête de terres que l'*hacienda* « traditionnelle » contrôlait mal. Les bovins constituent une pièce maîtresse du processus : tout comme les chevaux, ils sont caractéristiques de l'économie et de la société *rancheras*. Ils constituent en effet une pièce essentielle de ses stratégies d'accumulation et de conquête. Face aux systèmes productifs indiens qui reposent sur la culture itinérante du maïs et une appropriation collective des terres, ils permettent une occupation permanente du sol qui conduit à construire la prédominance d'une appropriation individuelle du foncier et la domination de l'élevage extensif sur les productions végétales. Le bétail permet ainsi de valoriser les terres que le maïs et le travail des Indiens ont permis de gagner sur la forêt en les transformant en pâturages permanents. Il marque ainsi l'orientation du mouvement de colonisation, il concourt fortement à la production de paysages typiquement *rancheros* et explique dans une large mesure l'organisation économique, sociale et politique de l'espace régional. Le bétail est donc aussi un foyer de crispation des tensions qui opposent Indiens et *rancheros*, et cela d'autant plus qu'il ne connaît, durant une longue période, aucune diffusion significative au sein de l'économie indienne.
- 23 Sa diffusion était difficile pour des raisons d'ordre économique (les capacités d'accumulation sont fortement différenciées) et d'ordre culturel (l'élevage trouve difficilement sa place dans les systèmes productifs indiens et ses produits – notamment les produits laitiers – n'entrent pas dans les habitudes alimentaires<sup>10</sup>). Le schéma de colonisation, tel que l'on pouvait encore le percevoir à la fin des années 1980<sup>11</sup>, reposait sur une succession de *ranchos* de taille moyenne qui occupaient le fond des vallées et les parties utiles des versants. Les communautés indiennes, coincées dans les interstices et les espaces délaissés par les *ranchos*, assuraient la fourniture d'une main d'œuvre bon marché, d'une partie du maïs destiné à la consommation régionale ainsi que des produits de moindre importance. La ville d'Ocosingo était alors un bourg typiquement *ladino* (européen ou métis), à la fois centre commercial et politique régional et poste avancé du système urbain national dans une zone fraîchement conquise. L'ouverture de la route en 1976 modifia le système productif régional et fragilisa les bases *rancheras* de l'économie des *Cañadas*, à un moment où le renforcement des flux migratoires et le mouvement d'autonomisation des sociétés indiennes transformaient les termes du conflit ethnique. Les *Cañadas* furent alors progressivement touchées par le mouvement de *reconquista* qui culmina en 1994 avec le soulèvement zapatiste.
- 24 Actuellement, les Indiens contrôlent la quasi-totalité des terres et ont fortement accru leur emprise (démographique, mais aussi commerciale et culturelle) sur la ville d'Ocosingo. Il reste aujourd'hui que le *queso-bola* doit se convertir en un nouvel objectif du mouvement de *reconquista*. En partie parce que les recompositions ethniques de l'espace régional ont brisé la relation intime qui rattachait le *queso-bola* au territoire. En partie aussi parce que ce fromage est en passe de perdre ses attributs identitaires en même temps que ses débouchés locaux. Son sort en dépend : son appropriation par la population

indienne conditionne en effet à la fois la relance de la production locale de lait et le maintien de sa consommation au cœur même de son berceau d'origine. Perçues depuis l'Europe, les tensions qui ont émaillé l'histoire du *queso-bola* peuvent paraître bien exotiques. Nous pouvons cependant parier que la scène définie par les *Cañadas* ne nous est pas, au fond, aussi étrangère qu'elle le paraît. Les expressions particulières, la nature des enjeux peuvent changer sans que pour autant le conflit cesse de former la trame de l'appropriation collective.

## Vers une renaissance des fromages corses ?

- 25 La problématique actuelle des fromages corses en témoigne, elle met de surcroît en évidence le fait que le jeu des tensions a une incidence directe sur la définition du produit. Aux changements profonds induits par la révolution agricole et les progrès de l'urbanisation, l'insularité et la longue parenthèse de l'emprise des industries de roquefort sur la production de lait de brebis ajoutent leurs effets négatifs. Pourtant, l'un dans l'autre, les élevages de brebis, voire même, dans une moindre mesure, ceux de chèvre se maintiennent ou progressent. D'un côté, la force des sentiments identitaires dans l'île et le développement du tourisme assurent des débouchés suffisants pour les productions locales. De l'autre, les productions fromagères sont touchées par la déprise agricole, la faillite des systèmes « traditionnels » et la fermeture des paysages ainsi que par l'évolution des logiques de localisation, des systèmes de transhumance, des modes de gestion des parcours et par l'imposition de normes sanitaires contraignantes, ou encore par une distanciation accrue entre ville et campagne.
- 26 L'un dans l'autre, ces deux éléments invitent à poser la problématique des fromages corses en termes de renaissance. Les fromages corses sont aujourd'hui confrontés à un double défi de reconstruction de leur enracinement territorial et d'explicitation de leurs attributs de typicité : la patrimonialisation des fromages corses appelle un accord autour de l'identification de leurs composants patrimoniaux, ce qui de toute évidence est encore loin de faire consensus. Comment définir les fromages corses ? Doit-on adopter un point de vue conservateur fondé sur un illusoire objectif de préservation de procédés et de techniques « ancestrales » ? Doit-on simplement mettre l'accent sur l'origine corse des laits transformés ? Ou alors poser des exigences sur les races, les modes de conduite et d'alimentation des animaux ? Jusqu'à quel point peut-on admettre des innovations susceptibles d'entraîner une standardisation des laits et des flores lactiques ? On perçoit bien que le débat met en présence des intérêts et des projets divergents, quand ils ne sont pas contradictoires. La patrimonialisation renvoie à une confrontation entre producteurs fermiers (qui transforment leur propre lait et qui assurent environ un tiers de la production de fromages corses), apporteurs et transformateurs. Les perspectives qu'ouvre le débat sont larges, tant en termes de mode de répartition de la valeur ajoutée (par le biais de la rémunération des laits et de la prise en compte éventuelle de leur qualité), que du point de vue de l'impact territorial des options qui peuvent être choisies (préservation des paysages, maintien d'un tissu de petites et moyennes exploitations) ou de celui de la conquête de marchés lointains et de la recherche de bénéfices économiques globaux qui supposeraient un changement d'échelle.
- 27 La problématique des fromages corses invite ainsi à relier la construction des dispositifs d'appropriation collective aux projets et aux options de développement qui les sous-tendent. Les perspectives qui s'ouvrent ici sont lourdes de sens du point de vue de la

légitimité sociale de la démarche de patrimonialisation. Après tout, la construction d'un dispositif d'appropriation vise à établir un droit d'exclusivité et un droit à gérer au profit d'un groupe limité d'acteurs portant sur une ressource propre à un territoire donné. Ce droit d'exclusivité n'a de sens que dans la mesure où il permet la constitution d'un monopole collectif et où il génère une rente, celle-la même qui explique en dernier ressort le sur-prix dont bénéficient les fromages « traditionnels » sur leur segment de marché. Dans ce sens, il est permis d'affirmer que la qualification des aliments – en particulier lorsqu'elle est validée par une indication de provenance – constitue bien une dérogation au principe de la concurrence. Mais il est également possible d'opposer aux tenants de cette position libérale que cette dérogation est légitime, et même nécessaire, lorsqu'elle apporte des bénéfices collectifs supérieurs, appréciables en termes de préservation et d'activation des patrimoines territoriaux. Mais alors, et en corollaire, la qualification des denrées gagne à être posée en termes d'obligation et de responsabilisation des dépositaires du droit d'exclusivité envers le territoire et envers la société.

## Territoires de projets

- 28 Nous pouvons à présent tirer un nouvel enseignement de l'ensemble des cas qui viennent d'être présentés, peut-être moins évident que les précédents : le fait que l'appropriation collective se fonde sur un projet, parfois implicite et dissimulé, mais toujours bien présent. Dans ce sens, la confrontation des expériences des fromages de roquefort et de *Cotija* est instructive. Nous nous sommes risqués à définir le roquefort comme un fromage de brebis affiné dans les caves de la commune qui lui a donné son nom. L'option est pertinente dans la mesure où l'affinage dans ces caves présente l'énorme avantage de se prêter à un contrôle effectif de la production et donc de permettre un ajustement de l'offre à la demande solvable, de façon à maximiser la rente<sup>12</sup>. Cette particularité explique également le fait que le pilotage de la filière puisse être assuré par les firmes qui dominent l'affinage et qu'elles aient été en mesure de mettre en œuvre des logiques de type industriel. S'il est vrai que le bassin d'approvisionnement en lait de brebis est désormais proche du berceau originel, il reste que l'accroissement de la productivité des brebis et l'implication des éleveurs ont permis la mise en œuvre d'une stratégie de production de masse. La production de roquefort frise aujourd'hui les 20 000 tonnes annuelles et le fromage est désormais exporté vers près de 80 pays. De façon significative, l'ensemble de la filière est dominé par des firmes de taille internationale – Perrier et, plus récemment, Lactalis – : ce sont les vrais maîtres du roquefort, dans la mesure où ils sont en situation d'imposer à l'ensemble de la filière leurs options commerciales et leurs stratégies industrielles.
- 29 Le fromage de *Cotija* s'inscrit dans une perspective diamétralement opposée. La délimitation de l'aire de référence exclut délibérément les zones planes susceptibles d'être ouvertes aux cultures fourragères, pour n'intégrer que ces terres de « *monte y de matorral* » trop ingrates pour servir à autre chose qu'à l'élevage extensif<sup>13</sup>, trop accidentées pour que la culture attelée soit possible. Le cahier des charges exclut expressément le bétail à vocation laitière et *a fortiori* les races à rendement élevé et pose des exigences strictes en matière de durée de l'affinage et de taille des fromages. Il a été rédigé selon l'idée que la typicité du fromage dépend du caractère extensif de l'élevage et de son orientation vers la production de taurillons. Mais il vise bien aussi à bloquer toute

tentative de mise en œuvre d'une logique industrielle : l'exclusivité ici pose bien une perspective d'exclusion. Mais se profilent aussi des objectifs particuliers et un projet de société : préserver et renforcer l'enracinement territorial du fromage afin d'assurer le maintien d'un style de vie et d'une culture propres à ces terres austères de l'Occident mexicain et aux sociétés *rancheras* qui s'y sont établies.

- 30 Les deux expériences peuvent être opposées du point de vue des objectifs qu'elles poursuivent et des projets qui les portent. Mais il doit être clairement établi qu'il n'existe aucun critère objectif qui permette d'affirmer que l'une puisse être préférée à l'autre. C'est un fait que la trajectoire du roquefort suggère un affaiblissement de son enracinement territorial : la spécialisation régionale dans l'élevage, les options suivies pour l'amélioration génétique de la lacaune, la mise en œuvre de logiques industrielles et l'emprise de firmes multinationales sur la filière plaident en ce sens. Mais il serait vain de nier le succès du roquefort ou de nier qu'il ait contribué au maintien des activités et de la population dans une région directement menacée par l'orientation des changements globaux mis en œuvre au cours des dernières décennies. Dans le même sens, il peut être admis que les stratégies suivies ont permis de mettre à disposition d'un grand nombre de consommateurs dans le monde un produit qu'ils n'auraient probablement jamais eu la possibilité de connaître en d'autres circonstances. Il reste aussi que les modalités de l'appropriation collective tout autant que l'orientation des projets qui la structurent relèvent de la construction de choix collectifs. Dans ce sens, ils s'inscrivent bien davantage dans le champ du politique que dans celui du calcul économique. En d'autres termes, la configuration des dispositifs d'appropriation collective est l'expression d'un choix collectif – bien que non nécessairement démocratique –, c'est donc moins l'affaire des experts que celle des citoyens.
- 31 Les deux expériences peuvent donc être opposées par les réponses qu'elles apportent à une problématique commune qui occupe cette frontière poreuse, floue et mouvante qui sépare l'économique du politique. Elles partagent un autre trait important : dans les deux cas, le choix du mode d'appropriation s'appuie à la fois sur un dispositif institutionnel (le décret d'AOC dans un cas, une marque collective que doit compléter bientôt une dénomination d'origine, dans l'autre) et sur un dispositif technique. Les modalités d'affinage du roquefort et les prescriptions qui fixent le choix des races (et indirectement les modes de conduite des troupeaux) dans le cas du fromage de *Cotija* montrent que c'est bien un choix technique particulier qui fixe en dernier ressort le mode de partage des droits d'accès et des droits de gestion des ressources territoriales.

\* \* \*

- 32 Considérée dans ses multiples implications, la problématique de la patrimonialisation nous réserve un ultime enseignement : même s'il n'est pas doté de tous les attributs d'une marchandise, le territoire doit être reconnu comme une authentique *ressource* économique. Il est produit et peut être détruit, il est aménagé et géré, il est à l'origine de la création de valeur ajoutée, il fait l'objet de convoitises, de tentatives d'accaparement et de rivalités... Il doit être d'autant plus abordé en tant que ressource que le développement des échanges, l'unification des marchés et le poids grandissant dans nos économies réelles des biens non matériels (information et valeurs symboliques notamment) avivent les pressions et les menaces qui pèsent sur les territoires. Dans ce sens, il est difficile de douter que les luttes pour l'appropriation des territoires ne se convertissent en un axe

structurant des transformations agraires à venir, à l'instar de ce que furent les luttes pour la terre au long du 20<sup>e</sup> siècle.

---

## NOTES

1. Claire DELFOSSE, *Géographie rurale, culture et patrimoine*, Mémoire pour le diplôme d'Habilitation à diriger des recherches en géographie sous le tutorat de Jean-Jacques Dubois, Université Lille 1, 2003, 2 volumes de 312 f° et 443 f°, à paraître.
2. Références utilisées pour cet article : Esteban BARRÀGAN, *Con un pie en el estribo. Formación y deslizamiento de las sociedades rancheras en la construcción del México moderno*, Zamora, El Colegio de Michoacán-Wageningen Agricultural University, 1997 ; Esteban BARRAGAN et Thierry LINCK, « Quinientos años de soledad », dans *Ranchos, rancheros y sociedades rancheras*, Zamora, El Colegio de Michoacán, Zamora, 1993 ; Denis BARTHÉLEMY, Martino NIEDDU et Franck-Dominique VIVIEN, « Économie patrimoniale, identité et marché », dans Christian BARRÈRE, Denis BARTHÉLEMY, Martino NIEDDU et Franck-Dominique VIVIEN [dir.], *Réinventer le patrimoine. De la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine*, Paris, Éditions L'Harmattan, 2004, 338 p. ; Luc BOLTANSKI et Ève CHIAPELLO, *Le nouvel esprit du capitalisme*, NRF essais, Paris, Gallimard, 1999, 843 p. ; Garrett HARDIN, « The Tragedy of the Commons », dans *Science*, n° 162, 1968, pp. 1243-1248 ; Claude FISCHLER, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990, 414 p. ; Dominique FORAY, *L'économie de la connaissance*, Repères, Paris, Éditions La Découverte, 2000, 123 p. ; Alma Amalia GONZALEZ, Thierry LINCK et Reyna MOGUEL, « El comercio de valores éticos : las reglas del juego del café solidario », dans *European Review of Latin American and Caribbean Studies*, Amsterdam, Amsterdam, octobre 2003, pp. 31-46 ; Carmen LEGORRETA DIAZ, *Organisation et changement dans les haciendas et les communautés agraires de Los Valles y Canadas de Ocosingo, Chiapas, de 1930 à 1994*. Thèse, Université de Toulouse-le-Mirail, 2004 ; François LEVÊQUE et Yann MENIÈRE, *Économie de la propriété intellectuelle*, Repères, Paris, Éditions La Découverte, 128 p. ; Thierry LINCK, « Conquête et colonisation des montagnes sèches mexicaines. La production des territoires et des sociétés rancheras », dans *Les montagnes tropicales. Identités, mutations, développement.— Espaces tropicaux*, n° 16, 2001 ; Thierry LINCK, « Constructions identitaires et patrimonialisation : les territoires ruraux de la ville de Mexico », dans *Les Nouvelles de l'archéologie*, 2003 ; Thierry LINCK, « La economía y la política de los territorios », Universidad de la República, Montevideo (sous presse) ; Danilo MARTUCELLI, *Sociologies de la modernité : l'itinéraire du 20<sup>e</sup> siècle*, Folio essai, Paris, Gallimard, 1999, 709 p. ; Reyna MOGUEL et Manuel PARRA, « La cuestión agraria en Chiapas. Seguridad y justicia en la tenencia de la tierra », dans *Propiedad y organización rural en el México moderno. Reforma agraria y el Procede en: Veracruz, Chiapas, Oaxaca y Sonora*, 1998, pp. 41-71 ; Edgar MORIN, *Le paradigme perdu : la nature humaine*. Paris, Éditions du Seuil, 1973, 246 p. ; Dominique SALINI, « La Corse, une image idéologique », manuscrit ; Oscar SANCHEZ, Reyna MOGUEL et Manuel PARRA, « Colonización india y procesos de apropiación de la tierra en una comunidad maya de Los Altos de Chiapas », dans M.E. REYES RAMOS, Reyna MOGUEL VIVEROS et Gemma VAN DER HAAR, *Espacios disputados : transformaciones rurales en Chiapas*

, Mexico, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco et El Colegio de la Frontera Sur, 1998, pp. 49-68.

3. Le roquefort est le premier fromage à avoir bénéficié d'une AOC (1925).
4. Claire DELFOSSE, *La France fromagère*, Thèse de géographie, Université Paris I, 1992, 343 f° et 170 f°, à paraître aux Éditions de La boutique de l'histoire.
5. François CASABIANCA, Christine de SAINTE-MARIE et Jean-Antoine PROST, « Certification AOC et milieux insulaires. Stratégie des industries fromagères en Sardaigne et en Corse », dans Anne MEISTERSHEIM [dir.], *L'île laboratoire. Actes du colloque de l'Université de Corse, 19-21 juin 1997*, Ajaccio, A. Piazzola, 1999, 459 p.
6. Il est essentiel de marquer une différence entre l'élaboration des fromages au sens strict (caillage, affinage...) et leur production considérée dans une perspective plus large qui englobe également la conduite des troupeaux et les disponibilités fourragères. Les élevages corses ont été fortement touchés par la diminution des espaces fourragers consécutive à l'essor des productions intensives en plaine et à la forte déprise agricole en montagne. Il doit être également question de l'effacement relatif de la mémoire collective corse des « types traditionnels » et de la capacité à en reconnaître et apprécier les qualités sensorielles.
7. Le *quesillo de Oaxaca* est un fromage non affiné qui se vend seulement dans la ville d'Oaxaca, distante de 15 à 25 kilomètres des *pueblos* de la vallée d'Etla.
8. Fondé sur une vision linéaire du « progrès » technique et une individualisation croissante des rapports sociaux.
9. Les TRIPS (*Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*) constituent la base des négociations en cours au sein de l'OMC.
10. Charles GIBSON, *The Aztecs under Spanish Rule*, Stanford, Stanford University Press, 1964, traduction en espagnol : *Los aztecas bajo el dominio español*, Mexico, Siglo XXI, 1981.
11. Date des premières reconnaissances de terrain.
12. Le prix du roquefort s'établit à un niveau supérieur d'un tiers environ au-dessus de celui de fromages similaires non certifiés.
13. Ce qui n'est pas tout à fait exact dans la mesure où les cultures illicites peuvent y trouver leur place.

---

## RÉSUMÉS

Nous considérons qu'un produit « traditionnel » ne saurait être défini à partir des seules attentes des consommateurs et que le différentiel de prix qui joue parfois à l'avantage de celui-ci ne constitue pas la rémunération de sa seule notoriété. La spécificité des aliments « traditionnels » tient au contraire à l'incorporation de valeurs patrimoniales produites dans les territoires. Ces valeurs possèdent des attributs de biens collectifs et constituent d'authentiques ressources économiques qui suscitent rivalités et tensions. Ces biens ne peuvent être préservés et valorisés que dans la mesure où ils sont préalablement reconnus et spécifiés, appropriés et gérés. Dans ce sens, la patrimonialisation des ressources territoriales est étroitement liée à la construction de dispositifs d'appropriation collective destinés à fixer le partage des droits d'usage et de gestion et, pourquoi pas, à établir une responsabilisation de leurs dépositaires envers les territoires et la

société. Nous abordons cette problématique à propos d'une catégorie d'aliments généralement marqués par un ancrage territorial fort : les fromages « traditionnels ». Le développement d'une démarche comparative, fondée sur les exemples du Mexique et de la Corse, nous conduit à mettre en scène des situations fortement contrastées et à explorer la question de la patrimonialisation dans ses multiples dimensions.

**Thierry LINCK, Patrimonialization and « Typicalization » of Traditional Cheeses: a Compared Approach of Qualification Projects**

We consider that traditional food cannot be defined only by consumer expectations, and that higher price sometimes associated to those products is not due to their reputation only. Specificity of traditional food involves also considering the heritage values coming from the territories. These values possess attributes of collective goods and constitute resources that trigger rivalries and tensions. They cannot be preserved and valorised only in the way that they are “well known”, specified, accepted and managed. In a lighter sense, the owning of territorial resources by people is tightly linked to the making of collective setup intended to fix shared rights of use and management. The final goal would be to keep responsive people of their duty to the territories and to the society. We will focus our problematic on one category of food that is associated with a deep anchorage with territories: traditional cheeses, in the examples of Mexico and Corsica. The development of a comparative thought process will allow us to stage contrasted situations and to explore the question of patrimonial aspects in their multiple dimensions.

## INDEX

**Index chronologique** : XXe siècle, XXIe siècle

**Index géographique** : Corse, Mexique