

Ancrage territorial des systèmes de production : le cas des Appellations d'Origine contrôlée

Dr. Dominique BARJOLLE
Erik THÉVENOD-MOTTET

Service romand de Vulgarisation agricole, Lausanne

Résumé

Nous proposons une approche de la dynamique des filières AOC illustrée par le cas du fromage “Abondance AOC” en Haute-Savoie (France).

La première partie présente le cadre méthodologique, issu des théories des coûts de transaction, de la gouvernance et de la dynamique territoriale.

La seconde partie est consacrée à la discussion de deux hypothèses portant sur l'évolution spatiale et économique d'une filière AOC, à partir de la lecture du cas spécifique du fromage “Abondance AOC”.

La première hypothèse affirme que les entreprises d'une filière AOC n'échappent pas à une certaine logique de concentration économique des structures de production qui prévaut dans le secteur agro-alimentaire. La vérification de cette hypothèse explique dans le cas de l'“Abondance AOC” un mouvement initial de délocalisation de la production en-dehors de son berceau d'origine.

La seconde hypothèse a trait au développement de la production fermière, qui bénéficie dans de plusieurs facteurs de renforcement : l'image de la production fermière, la notoriété de l'AOC, le tourisme de la région et la minimisation des coûts de transaction. La validité de la seconde hypothèse éclaire le mouvement récent de re-localisation de la production dans le berceau d'origine d'une partie croissante de la production sous la forme d'une production fermière.

Mots-clefs

Filière AOC, territoire, coûts de transaction, dynamique territoriale, Abondance AOC.

Abstract

We propose to look at the dynamics of the Protected Designation of Origin (PDO) sectors as illustrated by the case of “Abondance PDO” cheese from Haute-Savoie (in France).

The first part presents the methodological framework, which proceeds from the theories of transaction costs, governance and territorial dynamics.

The second part is dedicated to the discussion of two hypotheses related to the spatial and economic evolution of the PDO sector, on the basis of the elements provided by the case of “Abondance PDO” cheese.

Under the first of these hypotheses, businesses in a PDO sector are subject to some concentration of production structures, which is prominent in the agri-food sector. In the case of “Abondance PDO” cheese, that hypothesis explains an initial trend to delocalise the production out of its area of origin.

The second hypothesis deals with the development of farm cheese production, which benefits from several factors: the image of farm production, the notoriety of the PDO, local tourism and the minimization of transaction costs. That hypothesis explains the recent trend to move a growing share of production back to its area of origin, in the form of farm cheese production.

Key words

PDO Supply Chain, territory, transaction costs, territorial dynamics, “Abondance PDO” cheese.

1. Introduction

Les filières d'Appellation d'Origine contrôlée (AOC) ont fait l'objet de nombreuses analyses centrées sur leurs structures particulières de gouvernance et sur les critères de leur efficacité économique dans le cadre de l'économie de la qualité (Karpik, 1989). En revanche, peu d'auteurs se sont intéressés à l'influence de la mise en place de telles filières sur la répartition spatiale et les structures de production. Les effets propres à l'AOC doivent être identifiés parmi les aspects généraux de l'évolution du système agro-alimentaire. Cette analyse se justifie du fait de la considération de l'AOC en tant qu'instrument d'aménagement du territoire. Cette contribution a pour objectif de proposer une méthodologie pour distinguer ce qui est redevable à l'AOC en tant qu'instrument juridique dans l'évolution de la filière d'un produit qui en bénéficie.

A partir d'un cadre méthodologique issu de la théorie des coûts de transaction, de la gouvernance et de la dynamique territoriale, présenté dans la première partie, nous testons, dans une seconde partie, la validité de deux hypothèses portant sur la dynamique économique et spatiale des AOC. Nous proposons d'illustrer notre propos par le cas du fromage d'Abondance en Haute-Savoie (France).

2. Aspects théoriques

2.1 La théorie des coûts de transaction

Les coûts de transaction sont constitués par les coûts de "découverte des prix adéquats" et par les coûts "de négociation et de conclusion de contrats séparés pour chaque transaction" (Coase, 1937).

Les coûts de transaction recouvrent donc plusieurs réalités quotidiennes de la négociation et de la conclusion commerciale:

- recherche d'informations sur la qualité, le prix et les quantités disponibles du produit
- conditions de vente
- négociation bilatérale entre le vendeur et l'acheteur
- coûts juridiques de l'exécution du contrat en cas de litige post transactionnel

Williamson a établi que les transactions peuvent être négociées en-dehors de toute règle formelle (marché "spot"), en totale intégration (transaction interne à l'entreprise), ou de manière hybride en établissant des règles formelles (le plus souvent des contrats plus ou moins complets entre le vendeur et l'acheteur).

Les formes spot, interne ou hybride d'organisation (de gouvernance) sont fortement liées à des caractéristiques de la transaction elle-même. Williamson (1975) identifie trois facteurs qui caractérisent les transactions : la spécificité des actifs, l'incertitude et la fréquence.

- Les actifs sont les moyens physiques ou humains acquis et mis en œuvre avant, pendant la transaction. La spécificité de site, de l'actif physique (ou actif matériel), de l'actif humain (effet d'apprentissage) et les actifs dédiés à la transaction caractérisent les actifs dans l'analyse des structures de gouvernance. La spécificité spatio-temporelle (spécificité de site pour laquelle les savoir-faire jouent le rôle déterminant) et la marque détenue par l'entreprise sont également à considérer (Williamson, 1996).
- L'incertitude diffère radicalement du risque probabilisable, en ce qu'elle concerne principalement le comportement des acheteurs et des vendeurs. L'incertitude selon l'interprétation de Williamson regroupe les effets de l'action du partenaire de la négociation

sans qu'une probabilité puisse être calculée.

- La fréquence joue un rôle quand les transactions sont importantes et récurrentes. L'apparition des formes contractuelles de régulation des transactions est alors un gain de temps dans la négociation quotidienne, qui disparaît dans bien des cas (négociation d'un seul contrat annuel par exemple).

Nous avons vérifié dans des travaux antérieurs (Barjolle & Chappuis, 2000b) que les structures de gouvernance sont fortement liées à la nature de la transaction et du bien échangé: les différences dans les cadres institutionnels macro-économiques (au sens de North) sont de faible portée sur l'organisation des transactions bilatérales micro-économiques. Les formes de gouvernance observées au sein des filières d'AOC minimisent les coûts de transaction en mettant à profit des relations de confiance, consolidées par la négociation et la formalisation d'un cahier des charges commun. Cette base de négociation conduit dans plusieurs cas à la conclusion connexe de contrats qui régissent les transactions jusqu'au produit final. L'économie en terme de coûts de transaction réside alors dans une négociation efficace et générant peu de coûts grâce au biais d'un petit nombre de représentants des opérateurs au sein d'une structure interprofessionnelle.

Les agents bénéficient ainsi d'économies substantielles en termes de compétences et de temps passé à la fois dans la négociation des termes principaux du contrat et dans la résolution des problèmes liés à son exécution.

Nous avons également démontré (Barjolle, 2001) que les organisations (interprofessions ou coopératives) au sein desquelles s'élabore la construction de la qualité dans les filières AOC jouent un rôle central dans la gouvernance de ces produits. Leurs compétences recouvrent entre autre la gestion de la qualité et de la promotion du produit. Elles réduisent les coûts de transaction et permettent aux acteurs de réagir sur le marché comme « entreprise unique » au sein d'un territoire. Pour autant, nous avons considéré à l'époque cette « filière-entreprise » en concurrence avec d'autres produits de substitution. La logique économique de concentration des entreprises n'avait pas été étudiée pour elle-même au sein d'un territoire et pour un produit considéré. Nous poursuivons dans cet article la réflexion en partant de ce point d'analyse.

2.2 Gouvernance collective et dynamiques territoriales des filières AOC

De nombreux produits alimentaires sont liés à un territoire par leur seule dénomination commerciale (lien présumé) ou par leur qualification notamment en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée (lien garanti). Cette distinction est fondamentale pour analyser la dynamique spatiale de la production et des différents types de structures de production.

Les caractéristiques naturelles, économiques, sociales et institutionnelles d'un territoire identifié par une désignation géographique (berceau d'origine et territoire du produit AOC tel qu'il résulte du processus de qualification, territoires qui peuvent être sensiblement différents) ne sont pas uniformes au sein même de ce territoire. La délimitation d'une zone d'AOC traduit précisément un compromis entre ces différentes dimensions ainsi que le rapport de force des représentants de chacune de ces approches du territoire, par un processus qui a pour effet la disqualification des communes en marge de la zone (Pilleboue, 1999).

Dans ce contexte de qualification par disqualification des territoires, qui accompagne l'institutionnalisation d'une AOC, les producteurs fermiers et industriels agissent pour influencer le découpage de la zone AOC en fonction de l'implantation géographique des sites de production et de leur zone de collecte des matières premières. Outre la délimitation de la

zone AOC elle-même, le processus de construction sociale qui est celui de l'institutionnalisation peut entraîner une qualification complémentaire du produit selon son mode de fabrication (distinction entre produit fermier et produit laitier par exemple). La qualification "alpage" se superpose et définit un territoire particulier à l'intérieur de la zone AOC (fromage d'alpage)¹. La dynamique spatiale du développement des AOC est également sous l'influence de superposition des zones de différentes AOC, recouvrant conjointement en partie un même territoire (Delfosse, 1999).

Ainsi, pour les réseaux locaux d'acteurs d'une filière, l'ancienneté, la densité, l'intégration à d'autres activités économiques, les particularismes culturels et agricoles sont autant de facteurs qui permettent d'expliquer des différences de dynamisme, de structures de production, et des positions divergentes quant à la qualification des produits ou des territoires dans le cadre de l'AOC, comme le montre l'évolution opposée de vallées voisines aux aptitudes agricoles comparables et incluses dans la même zone AOC (Lizet, 1998).

2.3 Hypothèses

Le croisement des angles économiques et géographiques nous interroge sur la dynamique de l'implantation spatiale des entreprises au sein de la zone d'origine délimitée par le processus de qualification initié par l'AOC. Nous cherchons à identifier les facteurs de localisation et/ou de déplacement des entreprises de fabrication au sein d'une zone délimitée ainsi que la dynamique des structures fermières, artisanales et industrielles de production du fromage. Nous formulons deux hypothèses, issues des cadres théoriques présentés ci-dessus, que nous discutons avec l'exemple de la filière du fromage d'Abondance, protégé par une AOC depuis une douzaine d'années.

1^{ère} hypothèse - La logique de concentration économique se vérifie au sein des filières AOC dans les limites posées par la définition réglementaire des conditions de production (délimitation territoriale et exigences technologiques). Ces limites du système d'AOC constituent des limites locales à une évolution globale.

2^{ème} hypothèse - La production fermière se développe d'autant plus facilement dans les filières AOC que la production en fromagerie de grande taille est développée (effet "image"), que la notoriété du produit est forte (effet "marketing"), que la diversification touristique des activités du territoire est importante (effet "tourisme") et que la structure de vente des produits fermiers diminue les coûts de transaction (effet "transaction"). Ce développement est sous-tendu par des logiques territoriales propres au système d'AOC considéré.

¹ Plus généralement, la dénomination « alpage » définit une zone spatio-temporelle particulière au sein du système d'AOC (fromage d'alpage, et donc d'été).

3. Discussion des hypothèses

3.1 Cadre institutionnel et processus de normalisation des AOC

Cadre institutionnel de la normalisation

L'AOC est un processus de normalisation intéressant une filière agro-alimentaire autour d'un produit dont la composante territoriale essentielle est la définition d'une zone de production de la matière première et de transformation. Tous les producteurs et transformateurs situés dans cette zone et respectant les spécifications du cahier des charges ont le droit d'utiliser l'appellation protégée pour leur produit.

La mise en place de l'AOC implique la construction sociale d'un accord local en tant que compromis, permettant la mobilisation des ressources du territoire concerné, et d'un accord global, consistant en une politique publique² et des modalités d'application qui offrent un cadre juridique, institutionnel et économique favorable (Barjolle & Sylvander, 1999). Ce processus de normalisation intervient dans le contexte d'un système ancré dans un territoire de production préexistant, où peuvent se côtoyer, selon les cas, pour l'élaboration du produit fini, structures de production fermières, artisanales et industrielles.

Termes technologiques du cadre de la normalisation

Les exigences d'un cahier des charges d'AOC peuvent introduire certaines contraintes dans le développement de logiques industrielles de rationalisation technique. La première est que toutes les étapes de la production et de la transformation doivent se dérouler dans la zone délimitée. La seconde consiste en des exigences supplémentaires variables selon les AOC, qui tendent à diminuer la marge de manœuvre des producteurs agricoles et des fabricants dans leur gestion de la matière première et des stocks (par exemple : transformation obligatoire de la matière première dans un délai donné, interdiction de congélation ou pasteurisation, etc.).

En outre, en limitant la zone de production au territoire situé au-dessus d'une certaine altitude, dans le cas de certains fromages de montagne, l'AOC peut influencer sur l'évolution de la répartition de la production laitière dans le sens d'un maintien de la production en montagne plutôt que dans le sens d'une concentration dans le bas des vallées, par exemple, puisque les volumes de lait qu'il serait possible d'y produire ne seraient pas suffisants pour répondre à la demande des fabricants et du marché, ou en d'autres termes, en institutionnalisant une rente de situation géographique pour les producteurs de montagne³.

Pour les fromageries, cela se traduit selon les cas par des difficultés et des surcoûts pour la collecte du lait. Cette restriction vaut aussi pour l'affinage, opération la plus facile à délocaliser en-dehors de la zone, en plaine et à proximité des grands axes de circulation et des grands bassins de consommation⁴.

Conséquences économiques de la normalisation

En ce qui concerne les fromages, la normalisation du produit a pour effet de mettre sur le même terrain économique les petites fromageries artisanales, appelées « fruitières » en Savoie, et les plus grosses unités de production, parfois intégrées à des groupes industriels

² La politique publique française en matière d'AOC, qui a été reprise dans le Règlement européen 2081/92 de 1992, assigne précisément à l'AOC un rôle d'outil dans l'aménagement du territoire, dans l'extensification de la production, dans le développement de la vente directe, etc.

³ Il s'agit aussi de garantir une plus-value sur le marché, en relation avec des coûts de production plus importants.

⁴ Des périodes transitoires d'adaptation aux exigences du cahier des charges concernent d'ailleurs souvent ce point pour les fromages de montagne, l'affinage hors zone (mais le plus souvent sur ses marges) présentant dans de nombreux cas un caractère traditionnel.

d'envergure nationale. Ce n'est pas toujours le cas avec les producteurs fermiers, dans la mesure où les AOC fromagères françaises permettent souvent la distinction entre fromages produits à la ferme et fromages produits en fromagerie, par l'ajout à la dénomination protégée d'un terme spécifique, ainsi que par une différenciation des marques de contrôle. Cette différenciation supplémentaire du produit sur le marché, semblable à celle existant entre un Bordeaux « tout venant » et un grand cru classé, se traduit par une différence de prix sur le marché, justifiée par une différence de qualité présumée.

2.2 L'AOC de l'Abondance

L'AOC attribuée au fromage "Abondance" est récente: ce cas reflète les perturbations possibles induites par l'introduction de cet outil de protection.

L'Abondance tire son nom et sa notoriété de la vallée d'Abondance⁵, sa seule aire de production historique⁶, située dans la région savoyarde du Chablais. D'après l'exemple de l'AOC Abondance et suivant le principe de base de différenciation des qualités par la provenance géographique, la première étape de la qualification a requis une délimitation de son territoire. Cette délimitation a été l'objet de négociations associant les producteurs concernés, le système agricole local dans son ensemble, les organisations agricoles locales, régionales et nationales, les institutions politiques des différents échelons territoriaux, et d'autres acteurs économiques, culturels, scientifiques.

Ces négociations ont nécessité la résolution de conflits importants, entre des conceptions *ad minima* (vallée d'Abondance, Haut-Chablais ou Chablais) de la zone d'AOC et des demandes d'élargissement portées par des producteurs agricoles ou par des collectivités territoriales de zones limitrophes. Le cadre de négociations s'est basé à l'époque sur le jeu entre une conception de « région naturelle », reprise de la géographie classique⁷, et entre les délimitations administratives des subdivisions locales et régionales (communes, cantons, départements, régions)⁸. La prégnance des cadres territoriaux administratifs s'est traduite par l'extension de l'aire d'AOC au-delà du berceau d'origine, jusqu'aux limites de l'entité administrative pertinente, c'est-à-dire le département de la Haute-Savoie⁹, ce qui illustre le propos de G. Allaire (2002), "l'intervention publique qui vise à répondre à des problèmes de compatibilité structurelle est elle-même sectorisée ou territorialisée et contribue à la délimitation institutionnelle des espaces de régulation".

⁵ La vallée d'Abondance est également le berceau d'origine de la race bovine du même nom, qui est l'une des trois races autorisées par le cahier des charges ; les races tarine et montbéliarde ont été retenues aussi, surtout en raison de l'extension de la zone AOC au delà du Chablais.

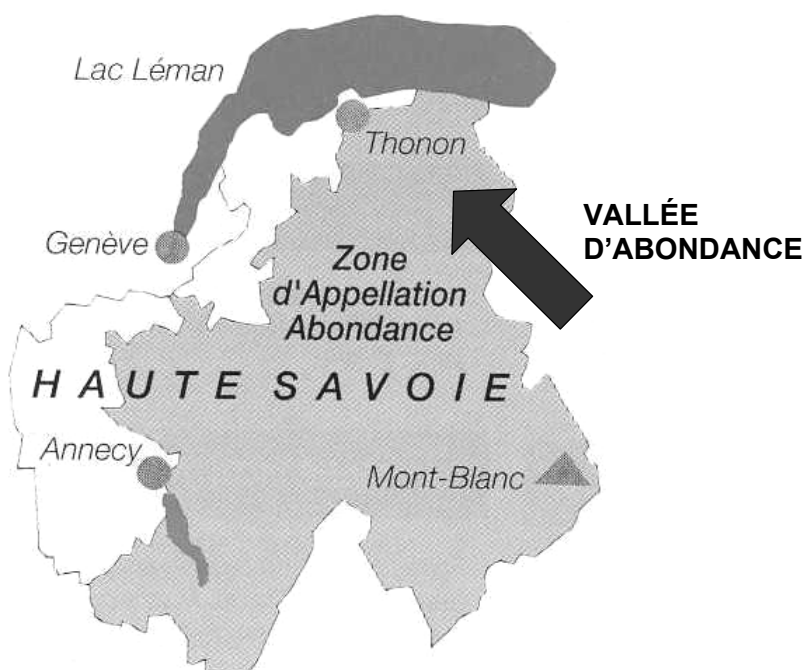
⁶ Seules deux fruitières avaient commencé à en produire dans les années précédentes la procédure d'AOC ; mais ces fruitières étaient situées dans des vallées du Haut Chablais voisines de celle d'Abondance.

⁷ Par « région naturelle », rappelons que les géographes entendent des unités aussi désignées comme « pays », associant une logique morpho-climatique et des facteurs culturels ruraux, tels que les systèmes d'exploitation, les variétés végétales et animales, etc.

⁸ Les facteurs expliquant la prédominance, dans la délimitation des aires d'AOC, des logiques territoriales administratives sur une logique propre au concept d'AOC (unité du terroir) ou fondée sur les régions naturelles a été soulignée s'agissant des cantons suisses (Boisseaux & Leresche, 2002). *A contrario*, certaines nouvelles demandes d'AOC ou des procédures de renforcement des cahiers des charges d'AOC existantes feront appel à des experts chargés de préciser les critères naturels et humains et leur extension territoriales, afin de "permettre le détachement nécessaire à l'objectivation et assurer la médiation entre le groupe local et les institutions" (Letablier, 2000).

⁹ Plus précisément, en fonction de la définition administrative de la zone de montagne.

Fig. 1
Délimitation de la zone AOC du fromage d'Abondance et berceau d'origine



Source : Syndicat interprofessionnel du Fromage d'Abondance

Pour l'AOC Abondance, la zone géographique définie dans le décret englobe, dès sa publication, des territoires où la production effective est totalement absente. Nous pouvons distinguer dès lors le "berceau d'origine" à l'intérieur de l'aire administrative de l'AOC. Ce berceau d'origine comprend essentiellement la vallée d'Abondance avec quelques communes limitrophes des vallées voisines du Haut-Chablais (fig. 1).

L'évolution de l'implantation de la production après la mise en place de l'AOC doit être interprétée au regard des évolutions socio-économiques dans le berceau d'origine et dans le reste de l'aire d'AOC.

Les cadres légaux de l'AOC évoluent au cours du XX^{ième} siècle. Le fondement de l'AOC était, en droit français, la reconnaissance d'un droit de propriété intellectuelle collective, c'est-à-dire la reconnaissance par voie judiciaire des investissements plurisécularisés pour la mise au point du produit et le développement de sa notoriété, et leur protection contre le risque de concurrence déloyale lié aux imitations. L'attribution de l'AOC a évolué, au gré des lois et des politiques agricoles, vers un outil de politique publique, auquel de nombreux effets positifs présumés ont été attribués: contribution de l'AOC à la qualité des produits agro-alimentaire, à une rémunération des producteurs agricoles par le prix de marché des produits, soutien aux régions à fortes contraintes, gestion interprofessionnelle décentralisée, développement local, etc. Cette évolution a été couronnée avec l'entrée en vigueur du Règlement européen n° 2081 sur les AOP et IGP de 1992, qui affirme clairement ces objectifs multiples¹⁰.

¹⁰ Nous pouvons mentionner les passages suivants, dans le préambule du Règlement 2081/92 : «[...] la promotion de produits présentant certaines caractéristiques peut devenir un atout important pour le monde rural,

Dans ce contexte, l'AOC de l'Abondance peut être considérée comme une AOC mixte, à la fois de reconnaissance d'une notoriété établie, d'une tradition de fabrication bien vivace, et à la fois de relance et d'extension de cette production dont la nature historique est basée sur des modes de fabrication exclusivement fermier et artisanal.

La mise en place de l'AOC Abondance consiste en un élargissement de la zone originelle de production, la zone AOC étant plus ou moins calquée sur celle du Reblochon¹¹. La situation historique se caractérisait par une production fermière dans un grand nombre d'exploitations agricoles et très localisée sur les communes en amont de la vallée, et par une production artisanale de cinq fruitières toutes situées en vallée d'Abondance ou à proximité immédiate¹². L'extension de la zone à un bassin beaucoup plus large entraîne rapidement une réorganisation spatiale de la production. Après quelques années, deux évolutions majeures se dessinent :

- (1) La plus grande part du volume d'Abondance est produit par l'industrie laitière, dans la zone d'AOC mais en-dehors de la vallée d'Abondance et du Chablais dans un mouvement de délocalisation (qui pourrait être qualifiée de "locale", puisque dans les limites d'une zone d'AOC). Une seule des cinq fruitières originelles est encore en activité, et elle est intégrée à un groupe industriel.
- (2) La production fermière se développe dans la vallée d'Abondance et dans le reste de la zone d'AOC dans une logique de re-localisation (également "locale"), entraînant par ailleurs une croissance de la production de lait "hors-sol" en hiver par importation de foin.

Tableau I : Évolution des ventes de plaques de caséine

	1996	1997	1998	1999	2000	2001
nombre absolu						
fermier	34190	32834	34970	42810	42130	49450
laitier	45900	52000	62450	53783	80350	90300
total	80090	84834	97420	96593	122770	139750
évolution en %						
fermier		-3,97%	6,51%	22,42%	-1,59%	17,37%
laitier		13,29%	20,10%	-13,88%	49,40%	12,38%
total		5,92%	14,84%	-0,85%	27,10%	13,83%

Source : Syndicat interprofessionnel du Fromage d'Abondance

L'évolution des ventes de plaques de caséine (Tableau I), qui servent à identifier chaque meule de fromage¹³, montre qu'en six ans, si le volume total produit d'Abondance a progressé de plus de 50%, ce sont bien les fromageries qui ont réalisé l'essentiel de cette augmentation, puisque leur part relative passe dans le même temps de 57% à 65%. L'augmentation de la production fermière d'Abondance, traduisant en partie ce que nous avons appelé la "relocalisation locale", s'effectue donc à un rythme plus lent que celui de l'augmentation de la

notamment dans les zones défavorisées ou éloignées, en assurant, d'une part, l'amélioration du revenu des agriculteurs et, d'autre part, la fixation de la population rurale dans ces zones ; [...] celles-ci [les appellations d'origine contrôlée] se sont développées à la satisfaction des producteurs qui obtiennent de meilleurs revenus en contrepartie d'un effort qualitatif réel et à la satisfaction des consommateurs qui disposent de produits spécifiques avec des garanties sur leur méthode de fabrication et leur origine ».

¹¹ La zone de l'Abondance est cependant légèrement plus petite que celle du Reblochon et sur un seul département.

¹² Ces fruitières n'avaient commencé à produire de l'Abondance qu'à partir du début des années 1980.

¹³ Chaque meule de fromage pèse environ 10 kilos

production totale. Or, fin 2002, il n'y a plus que douze ateliers laitiers produisant de l'Abondance AOC, appartenant à dix entreprises, dont une école de fromagerie. En réalité, six entreprises, parmi lesquelles le groupe d'envergure nationale Lactalis (ex-Besnier) produisent l'essentiel du volume d'Abondance laitier, soit environ 60% du volume total de l'Abondance AOC.

De ces évolutions, certains éléments trouvent explications dans la logique entraînée par l'attribution de l'AOC et l'extension de zone qui en a découlée. D'autres facteurs sont externes à l'AOC et ont joué un rôle tout aussi déterminant. Cette identification du rôle de l'AOC dans le processus d'évolution spatial et économique animera la discussion des deux hypothèses présentées en conclusion de la première partie.

2.3 Concentration industrielle et fromage "Abondance AOC"

La discussion de la première hypothèse à la lumière de l'exemple du fromage "Abondance AOC" a trait à la concentration industrielle de la production, ce que nous avons formulé plus haut de la manière suivante: « la logique de concentration économique se vérifie au sein des filières AOC dans les limites admises par la définition des conditions de production (délimitation territoriale et exigences technologiques). Ces limites du système d'AOC constituent des limites locales à une évolution globale ».

Dans le processus de négociation pour la délimitation de la zone, les groupes industriels fromagers sont les acteurs qui ont fait pression pour que la zone Abondance soit étendue presque jusqu'aux limites¹⁴ de celle du Reblochon (fig. 2) ; en effet, les prescriptions des cahiers des charges de l'Abondance et du Reblochon pour la production et la mise en œuvre du lait étant les mêmes, la possibilité de produire un fromage à affinage long était particulièrement intéressante pour utiliser les volumes de lait estival, plus importants au moment même de l'année où la consommation est moindre. Cette possibilité alternative de production est intervenue alors que l'interdiction de la conservation par congélation du Reblochon était envisagée (elle a été officialisée en 1996). La congélation permettait de vendre le Reblochon pendant une plus longue période après la fabrication : l'entrée en vigueur de l'AOC Abondance dans une zone élargie a offert aux industriels un produit de dégagement idéal. Notons également que la possibilité de produire de l'Abondance survenait en outre dans le contexte du déclin inexorable de la production d'Emmental, pour lequel la demande était en diminution constante, et qui n'est plus produit que dans l'Avant-Pays savoyard, exclu du bénéfice des AOC Abondance et Reblochon. Le déclin de la production d'Emmental, au bénéfice pourtant d'un label Rouge "Gand Cru" de la marque régionale Savoie, a certainement été accéléré par l'introduction de l'AOC Abondance.

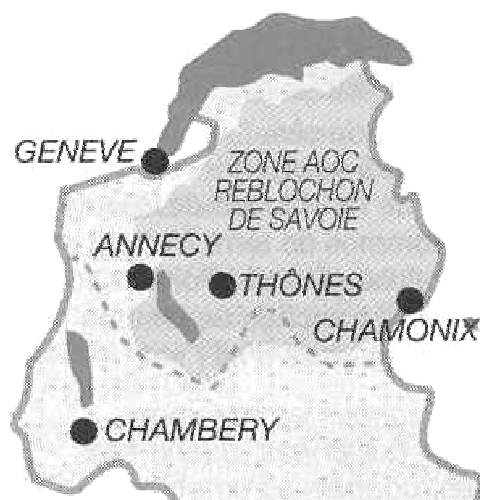
Les producteurs de lait situés en-dehors du berceau d'origine ont poussé, avec les industriels fromagers, dans le sens d'une extension, afin de n'être pas exclus d'un "club" rémunérateur en termes de prix du lait, avec des perspectives pour eux de diversification en production fermière.

Ce souci de faire profiter le maximum de producteurs agricoles du bénéfice de l'AOC, sur la base de conditions similaires de production du lait, mais sans tenir vraiment compte des

¹⁴ Dans le détail, quelques communes de Haute-Savoie sont en zone AOC Reblochon et pas en zone AOC Abondance, et inversement.

facteurs humains de la définition de l'AOC¹⁵, a été relayé par les structures publiques et parapubliques d'encadrement de l'agriculture. Le Comité national des Appellations d'Origine fromagères a notamment estimé à l'époque que l'AOC devait avoir un volume potentiel de production suffisant pour que les efforts de promotion commune puissent être rentabilisés.

Fig. 2
Délimitation de la zone AOC du Reblochon de Savoie



Source : Syndicat interprofessionnel du Reblochon

Seules les petites fromageries en dehors du berceau d'origine se sont montrées réticentes ou indifférentes : soumises déjà à une intense pression par rapport aux prix d'achat du lait, aux exigences de nouveaux investissements liés aux normes sanitaires, etc., la possibilité de produire un fromage à affinage beaucoup plus long que pour le Reblochon (donc immobilisant plus longtemps le capital), pour un gain comparable, n'était pas très séduisante.

Les faits établis dans le cas de l'Abondance démontrent que la mise en place de l'AOC a été impuissante à maintenir la production fromagère traditionnelle dans le berceau d'origine, voire dans le Chablais. Celle-ci a subi un très fort recul, dans un contexte général de disparition accélérée des fromageries dans toute la Savoie. On peut supposer que l'extension de la zone AOC au-delà du berceau d'origine n'a, en tout état de cause, pas contrarié le recul de la production fromagère artisanale dans le Chablais¹⁶. En plaçant sur le même terrain économique de petites unités artisanales traditionnelles, caractérisées par un équipement ancien et des capacités financières limitées, avec des groupes industriels locaux, ou intégrés à des groupes nationaux, bénéficiant d'une forte assise financière en fonction de leur volume de production et de leur diversification (élevage porcin, équarrissage, etc.), ces derniers n'ont pas eu de peine à faire valoir leurs atouts puisque aucune distinction de prix n'était pratiquée

¹⁵ Ces facteurs humains requis par la législation de l'AOC pourraient être synthétisés, dans le cas de l'Abondance, par la tradition de fabrication d'une pâte pressée mi-cuite, sous les influences d'une impulsion monacale (sélection d'une race laitière, constitution de grands troupeaux, etc.) et des échanges avec le Valais, avec un système d'exploitation des alpages en plusieurs étapes, etc. Objectivement, l'extension de l'aire d'AOC pour l'Abondance ne devait en aucun cas, de ce point de vue, dépasser les limites du Haut-Chablais...

¹⁶ L'importance de la production fermière, en privant les fromageries d'une partie plus ou moins importante du lait d'été, s'est révélé également être un facteur de fragilisation des petites unités, face à de grandes variations saisonnières de volumes.

auprès des consommateurs. Ceci d'autant plus que les industriels ont obtenu des avantages indéniables avec l'extension de la zone en-dehors de son berceau d'origine :

- une plus grande flexibilité pour la valorisation de la matière première (durées d'affinage et marchés différents pour le Reblochon et l'Abondance),
- une plus-value permettant de proposer des prix d'achats du lait très attractifs pour les producteurs et les sociétés de fruitières.

Cette logique explique en partie le fait que l'AOC n'ait pas freiné, dans le cas précis de l'Abondance, la concentration industrielle de la production fromagère.

Sans pointer d'effets spécifiques à l'AOC, et du point de vue de la théorie des coûts de transaction, des explications communes à l'ensemble de la production artisanale de fromage avec ou sans AOC peuvent être avancées pour expliquer le processus économique de déclin des fromageries artisanales. Les fromageries artisanales intègrent le plus de niveaux de coûts de transaction (Fig. 3). Elles ne peuvent pas facilement réduire les coûts de transactions par l'intégration verticale sans opérer de coûteux investissements pour le développement de la vente directe par exemple. Le succès de ce développement est obéré par les quantités de fromage à vendre : la vente aux touristes et aux habitants ne suffit pas pour écouler toute la marchandise. L'obligation de respecter des normes sanitaires toujours plus sévères, nécessitant des investissements très importants, a souvent joué le rôle de révélateur d'une situation économiquement intenable du fait de l'importance simultanée des coûts de production et de transaction. La constante diminution du nombre des porteurs de lait et la disparition de l'élevage laitier dans certaines zones¹⁷ expliquent leurs difficultés jusque dans les années 1970. Depuis, les raisons sont à rechercher aussi dans les effets de la concentration industrielle avec collecte de nuit sur de grands rayons grâce aux tanks réfrigérés. Les quelques fruitières toujours en activité en Savoie subsistent grâce à des conditions sociales (sentiment coopératif très fort) ou géographiques particulières, presque toujours en lien avec le développement d'activités touristiques (visites) et/ou de restauration. Ces limites à la diversification et l'internalisation des coûts de transaction sont corroborées par les faits, dans le cas d'une fromagerie produisant de l'Abondance dans le Chablais mais en-dehors du berceau historique, qui a cessé son activité en 2002, malgré la création d'un restaurant de fromages, d'un petit musée, et une large palette de produits en plus de l'Abondance AOC¹⁸. Dans ce cas précis, le déclin de l'activité agricole dans les communes environnantes, lié à l'urbanisation et au développement touristique qui favorisent justement la vente directe, a fini par mettre en péril la production fromagère dans une unité de petite taille. Les derniers soubresauts de l'artisanat fromager en Savoie sont ainsi très rapides, associant dans des délais assez courts d'importants investissements dans l'équipement de production et dans la diversification tournée vers la vente directe, puis des rachats et des fermetures.

Le rôle de l'AOC dans ce processus tient principalement à la volonté des acteurs qui définissent les conditions de production. L'effet de l'AOC dans le maintien des structures artisanales n'est donc pas automatique. Dans le cas de l'Abondance, le cahier des charges ne contient aucune condition en faveur de la survie des conditions artisanales de transformation du lait. D'autres AOC fromagères prennent des dispositions spécifiques, telles que l'éloignement maximal entre l'exploitation agricole et le site de transformation (cas du

¹⁷ Ainsi, la fruitière de La Chapelle d'Abondance, fermée depuis trois ans, collectait le lait des alpages (été) depuis 1983 seulement, grâce notamment à des investissements publics en matière de câbles de transport.

¹⁸ Des problèmes d'approvisionnement en lait, dans une zone en bordure du lac, donc soumise à une intense pression d'urbanisation, et de qualité des produits, se sont ajoutés aux problèmes d'intégration des coûts de transaction.

Comté¹⁹) ou la durée maximale entre la traite et la livraison du lait (cas du Gruyère suisse). Le Décret du 23 mars 1990 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Abondance fait certes référence en termes très généraux à la proximité entre production de lait et fromagerie : “en application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit parvenir à l'atelier de fabrication dans les plus brefs délais après la traite” ; mais il est prévu que le délai de mise en œuvre (emprésurage) de la traite la plus ancienne d'une livraison puisse aller jusqu'à 36 heures pendant l'hiver, ce qui est une manière de garantir que le ramassage en camion-citerne puisse s'effectuer. Délibérément, ou par manque de clairvoyance, rien n'a été prévu dans le cahier des charges de l'AOC Abondance pour contrecarrer le mouvement de concentration de la production fromagère. Les producteurs fermiers porteurs de la démarche de demande d'AOC ont certainement consacré toute leur énergie à l'obtention rapide de l'AOC, sans prendre le recul nécessaire pour évaluer l'évolution de la situation à moyen terme. Dans la révision en cours du cahier des charges, qui nécessitera la publication d'un nouveau décret, il est d'ailleurs prévu de limiter la taille des ateliers de production laitiers et fermiers.

Notons enfin que l'AOC a eu également des effets sur les circuits de commercialisation. La normalisation du produit a profité à la grande distribution, pour deux raisons essentielles, communes à beaucoup de produits AOC :

- Le produit fait l'objet d'une promotion financée par la filière ;
- le standard de qualité devient constant et ne requiert plus systématiquement l'évaluation qualitative intermédiaire du commerçant spécialisé.

L'aspect positif de l'attribution de l'AOC est néanmoins à souligner : la visibilité du produit est fortement augmentée avec l'AOC, ce qui impose à la grande distribution de le référencer. Mais dans le contexte de la concentration accélérée de la distribution alimentaire, ce dernier effet positif se retourne contre les petites unités de production artisanales, qui ont une capacité bien moindre que les groupes industriels pour répondre à une demande des grands groupes de distribution caractérisée par les quantités requises, les exigences logistiques et les compétences plus élevées pour la négociation.

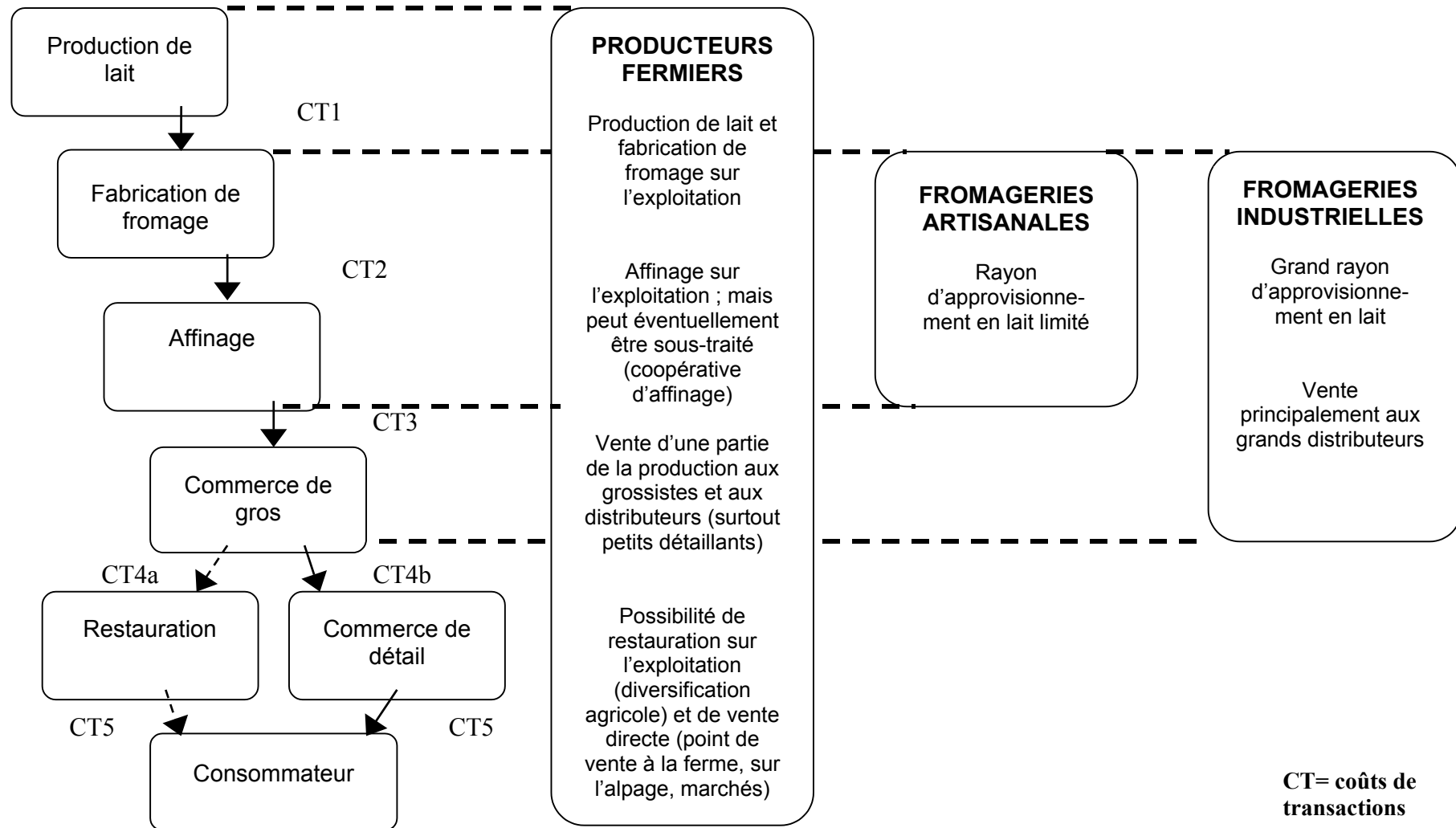
Comme nous l'avons signalé plus haut, le choix a été fait, dans les AOC fromagères françaises, de ne pas protéger ni signaler la distinction entre les fromages issus de petites unités artisanales et ceux produits par des fromageries de taille industrielle, alors que cet effort de définition et de protection a été consenti pour le qualifiant “fermier”. Parmi les différentes marques commerciales des groupes industriels, et celles des affineurs²⁰, la lisibilité de la provenance véritablement « fruitière » du produit est impossible. Dès lors, les surcoûts liés aux caractéristiques propres des fromageries artisanales dans leurs possibilités d'intégration des coûts de transaction ne peuvent trouver aucune contrepartie dans une rémunération spécifique sur le marché, rémunération spécifique qui pourrait pourtant se justifier par une position intermédiaire dans l'échelle des valeurs (force du lien au terroir, respect de la matière première, caractère singulier de la production, importance des gestes de l'homme, etc.) entre les productions fermières et industrielles. En résumé, ce choix réglementaire vis-à-vis des fruitières consiste en une absence de prescriptions techniques pour rendre obligatoire la transformation du lait dans un rayon limité, et en une absence

¹⁹ Définition du cercle de collecte de 25 kilomètres de diamètre au maximum, selon l'Art.4 du Décret du 30 décembre 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté ».

²⁰ Ces marques et emballages, qui mobilisent toute l'imagerie et les symboles de l'alpage, de la tradition et de l'artisanat, peuvent également s'appliquer à des fromages portant légalement la mention « fermier », dans la mesure où les cahiers des charges de l'Abondance et du Reblochon prévoient que les fromages « fermiers » peuvent être affinés par des négociants. Face à cette mobilisation de l'image, les fruitières traditionnelles n'ont souvent opposé que des emballages sobres, voire mornes, et donc sans doute répondant moins à la part immatérielle de la demande du consommateur lorsqu'il achète un fromage AOC des Alpes du Nord...

d'incitation et de protection au niveau de la qualification du produit pour identifier la transformation artisanale. Les effets prévisibles, et avérés, de ce choix sont en contradiction partielle avec les objectifs du préambule du Règlement européen n° 2081/92, parmi lesquels celui de contribuer à “la fixation de la population rurale [dans les zones défavorisées ou éloignées]”. Sauf si l'on considère que l'artisan-fromager et sa famille ne font pas partie de la population rurale, ou que la délocalisation des opérations de valorisation de la matière première par rapport à la zone de production (nous raisonnons ici en terme de vallées, et non de zone AOC) puisse être un facteur durable de fixation de la population rurale dans cette zone de production.

Fig. 3 : ORGANISATION CONCEPTUELLE DE LA FILIÈRE



2.4 Fabrication fermière du fromage “Abondance AOC”

La seconde évolution majeure de la filière de l’Abondance ayant suivi la reconnaissance en tant qu’AOC a été la progression de la fabrication fermière, dans un mouvement que nous tentons d’expliquer au travers de la discussion de notre seconde hypothèse : « la production fermière se développe d’autant plus facilement dans les filières AOC que la part en fromagerie de grande taille est développée (effet "image"), que la notoriété du produit est forte (effet "marketing"), que la diversification touristique des activités du territoire est importante (effet "tourisme") et la structure de vente des produits fermiers diminue les coûts de transaction (effet "transaction"). Ce développement est sous-tendu par des logiques territoriales propres au système d’AOC considéré ».

Dans le cas de l’Abondance, la production fermière a été plus importante que la production en fromageries jusqu’en 1988 (100 tonnes contre 80). C’est surtout en 1989 et 1990, donc en relation directe avec le processus de reconnaissance de l’AOC, que la production en fromagerie a fortement augmenté²¹. Comme nous l’avons vu, la production fermière a aussi augmenté en parallèle à la production “laitière”, mais à un rythme plus lent. La répartition de ce volume de production fermière laisse entrevoir ce que nous avons proposé d’appeler plus haut une “re-localisation locale”. En effet, en 2002, 43 des 65 producteurs fermiers reconnus sont situés dans la vallée d’Abondance elle-même, soit sensiblement le même nombre qu’en 1992. Signalons que la plupart de ces producteurs se sont spécialisés exclusivement dans la production d’Abondance, au détriment des autres fabrications fromagères traditionnelles²² (tommes, vacherins, etc.). Dans l’intervalle, une augmentation de 50% du nombre des producteurs fermiers est donc à mettre au profit du reste de la zone d’AOC, en dehors de l’aire traditionnelle de production du fromage d’Abondance. Parmi ces producteurs fermiers, deux types principaux : ceux qui, engagés auparavant dans une démarche de valorisation du lait au sein de l’exploitation, ont ajouté un nouveau produit à leur offre (volumes réduits) ; et ceux qui ont saisi l’opportunité de l’AOC Abondance pour se lancer dans la production fermière (volumes plus importants)²³.

L’AOC a joué un rôle indéniable dans le processus de développement de la production fermière d’Abondance AOC :

- Tout d’abord, le support de commercialisation apporté par la promotion de l’AOC a été plus important que dans la situation antérieure, sans AOC. Le principe de répartition des contributions financières dans les syndicats interprofessionnels d’AOC fromagères a généralement pour conséquence que les gros producteurs financent l’essentiel de l’effort publicitaire, qui profite pourtant de manière égale à tous les producteurs, quelle que soit leur taille. Mais si les plus gros producteurs acceptent de financer une communication qui profitera autant aux producteurs fermiers, en

²¹ En d’autres termes, il n’y avait pas de tradition de fabrication du fromage d’Abondance dans les fruitières (à l’exception des fruitières d’alpages, associations des éleveurs inalpent et louant en commun les services d’un fromager sur un alpage) ; les fruitières de la vallée fabriquaient de la tomme, du reblochon et des fromages de type gruyère d’environ 60 kilos. Une acception très stricte du concept d’AOC aurait sans doute dû conduire à la reconnaissance du caractère exclusivement fermier du fromage d’Abondance...

²² Ce qui n’exclut pas que quelques producteurs fermiers choisissent des stratégies de valorisation en dehors de l’AOC Abondance, en fonction de facteurs particuliers (Thévenod-Mottet, 1999).

²³ La production fermière d’Abondance en-dehors du berceau d’origine s’est surtout développée dans le reste du Chablais et les communes proches, c’est-à-dire dans une aire où la production fermière de Reblochon était peu représentée.

l'occurrence, c'est parce qu'ils comptent bénéficier aussi de l'effet "image" qui associe la production semi-industrielle à l'image de qualité artisanale portée par les produits fermiers.

- Ensuite, le support technique a été renforcé par de nouvelles synergies et l'apport de nouveaux organismes autour du produit lui-même²⁴. Citons l'Association des producteurs d'Abondance fermier, le Syndicat interprofessionnel du Fromage d'Abondance, l'Institut technique des Fromages français, etc., qui ont favorisé la production fermière²⁵, mais indifféremment dans le berceau d'origine et dans le reste de la zone d'AOC. Cette relance de la production fermière a profité du développement du tourisme rural (restauration-hébergement, visite de fabrication, etc.) et de celui de la vente directe. L'AOC confère un cadre doté de supports institutionnels, qui présente moins de risques pour le producteur dans son passage à la fabrication fermière que le démarrage de la fabrication d'un produit traditionnel sans AOC ou le lancement d'un nouveau produit.

Le maintien du nombre de producteurs fermiers dans la vallée d'Abondance dans le cadre de l'augmentation du volume de ce type de production s'explique également par d'autres facteurs :

- un contexte local très incitatif (cave coopérative d'affinage²⁶, etc.) ;
- la tradition familiale ;
- les effets de la politique d'aide à la mise aux normes des ateliers de fabrication en alpages, etc. ;
- Enfin, et peut-être surtout, les facteurs de minimisation des coûts de transaction par la vente directe (vente du fromage ou activité de restauration chez l'agriculteur), dans une vallée très touristique et où la promotion est basée sur l'image d'une agriculture vivante, ont favorisé le maintien, voire le développement dans le cas de transmissions d'exploitations, de la production fermière.

Néanmoins, ce développement a été contraint, en raison justement du dynamisme des activités touristiques dans la vallée, par le résultat des conflits d'affectation de la ressource foncière. La diversification économique d'un territoire peut en effet menacer l'efficacité économique de sa production agro-alimentaire, dans la mesure où les conflits d'affectation de la ressource foncière tournent en défaveur du secteur agricole, comme c'est souvent le cas au cœur des zones AOC de montagne, en particulier dans les Alpes du Nord. En d'autres termes, dans les aires qui justement donnent à l'AOC son image, le développement des activités touristiques ou industrielles peut avoir pour effet à la fois de diminuer certains coûts de transaction (marketing, vente directe) et d'augmenter certains coûts de production (affectation des terrains les plus accessibles aux activités touristiques et à l'urbanisation).

Ceci s'explique par la conjonction de deux mécanismes :

- D'une part, les coûts de production sont augmentés par le morcellement et l'éloignement du parcellaire consécutifs à une urbanisation souvent désordonnée, et par le fait que celle-ci prend souvent en premier les terres les plus faciles à exploiter²⁷.

²⁴ L'AOC illustre parfaitement, pour la production fermière, l'articulation de la proximité organisationnelle et de la proximité géographique (Torre, 2000).

²⁵ La gestion de l'AOC a aussi pour effet de standardiser le produit fermier, avec ses conséquences positives (niveau qualitatif) et négatives (alignement du produit sur des critères parfois discutables par rapport à sa spécificité traditionnelle).

²⁶ Environ 25 producteurs fermiers utilisaient les services de la cave coopérative d'affinage en 1999.

²⁷ Dans l'émergence et l'évolution de "coordinations locales représentatives de nouvelles sectorialités et territorialités" (Allaire, 2002), les conflits d'usage du territoire ne font pas encore, dans la plupart des cas et même lorsque ces conflits apparaissent de facto profonds, l'objet d'une réflexion systématique des différents

- D'autre part, la diminution de la surface disponible par exploitation, si elle amène peut-être l'effet positif de pousser les exploitants à reprendre du terrain sur les alpages, à les occuper de manière plus soignée, amène beaucoup plus sûrement l'effet négatif (tant pour l'équilibre des activités locales que pour la typicité du produit) d'achats à l'extérieur de la vallée, voire de la zone d'AOC, de foin qui ne peut plus être produit sur place pour nourrir les vaches l'hiver. Cette tendance, dans la production fromagère, pourrait être comparée à ce qu'est le hors-sol pour l'élevage porcin, et il est clair que cette tendance est en contradiction avec l'esprit, sinon la lettre²⁸, de l'AOC.

Cette "re-localisation" de la production fermière du fromage d'Abondance dans son berceau d'origine élargie (le Chablais), si elle est d'autant plus réjouissante qu'elle s'inscrit dans la logique territoriale et fermière d'authenticité du produit, est donc aussi porteuse de paradoxes, et de risques de dévoiements, auxquels seul le syndicat interprofessionnel peut parler.

Comme nous l'avons constaté précédemment, l'impossibilité d'établir des distinctions (associant des critères de qualité et de coûts de production), entre producteurs fermiers traditionnels montant en alpage, d'une part, et exploitations situées plus bas en altitude et récemment converties à la fabrication d'Abondance, d'autre part, ne facilite pas la rémunération des surcoûts par le marché. De même qu'il n'existe pas de signe distinctif ou de qualifiant pour les fruitières, la mention "alpage" n'a pas été retenue dans le décret de l'AOC Abondance, malgré d'intenses discussions. L'essentiel des alpages affectés à la production d'Abondance étant situés dans le Chablais, et même dans la vallée d'Abondance, cette mention aurait eu pour effet de signaler non seulement un mode de production particulier (l'alpage) et valorisé par le marché, mais aussi de manière informelle une provenance plus précise à l'intérieur de la zone d'AOC et, en fait, le berceau d'origine. Dans ce contexte, des producteurs fermiers ne disposant pas d'alpage ont fait pression pour que cette mention ne soit pas instaurée (avec le risque, ou l'opportunité selon les cas, d'une AOC fermière à deux vitesses), et font valoir leur intérêt au sein de l'Association des Producteurs d'Abondance fermier²⁹.

La question des qualifiants et mentions accolés à l'AOC recouvre, comme nous l'avons démontré, des enjeux complexes liés à la fois aux structures de production et aux territoires.

3. Conclusion

Notre analyse a permis de montrer que parmi les facteurs explicatifs de la dynamique économique et spatiale dans le cas de l'Abondance, seuls trois sont imputables directement à l'AOC en tant qu'instrument juridique : la définition de la zone d'origine qui ouvre un droit de production à des unités situées en-dehors du berceau d'origine ; la notoriété du produit qui a permis entre autres, de développer sans frais de marketing une vente directe importante ; la

acteurs locaux. En vallée d'Abondance comme dans le reste de la Savoie, les agriculteurs sont généralement locataires (contrats verbaux) de la plus grande partie des prairies qu'ils exploitent.

²⁸ face à de semblables tendances, les filières du Beaufort et du Reblochon, notamment, ont renforcé leurs cahiers des charges dans un sens restrictif quant à la provenance de l'affouragement des vaches laitières.

²⁹ Les discussions concernant la mention "alpage" portant aussi sur la nature de cette mention dans la perspective d'une gestion optimale du marché : simple signe de provenance, ou également signe de qualité ?

possibilité ou l'impossibilité de distinction des modes et structures de production (fermier, artisanal, industriel, d'alpage).

La mise en place d'un système d'AOC introduit donc des perturbations spécifiques dans le schéma général d'évolution du secteur laitier et fromager, au même titre sans doute que d'autres formes de spécificités locales (socio-économiques, culturelles, etc.), mais d'une manière d'autant plus lisible qu'elles se traduisent ou se repèrent dans des textes réglementaires et dans des structure d'organisation de filière.

L'analyse de ces perturbations, tant en termes économiques que géographiques, ne peut faire l'impasse sur une réflexion concernant les qualifiants de l'AOC, c'est-à-dire la segmentation de l'AOC effectivement instaurée (fromage fermier, fromage laitier) ou non instaurée (fromage d'alpage, fromage de fruitière artisanale).

Dans la perspective de l'évaluation des effets de l'AOC sur la répartition géographique des activités, sur l'évolution des structures de production, sur la valorisation de la production agricole, cette segmentation de l'AOC est un élément fondamental de l'analyse de la dynamique territoriale de la filière.

Bibliographie

ALLAIRE Gilles, 2002. L'Économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes. Géographie, Économie et Société, juin 2002.

BARJOLLE Dominique, 1991. Analyse comparée du rôle des politiques d'aide, de développement et d'aménagement des agricultures de montagne. Cas de la vallée d'Abondance et du val d'Illiez. Thèse de Doctorat en Sciences agronomiques, Institut national d'Agronomie Paris-Grignon.

BARJOLLE Dominique, 2001. Confrontation marchande des produits artisanaux et construction sociale de la qualité. Colloque Produits Filière et Territoire, Toulouse, CNRS.

BARJOLLE Dominique & CHAPPUIS J.-M., 2000a. Transaction costs and artisanal food products. ISNIE-Annual Seminar, Tübingen, Septembre 2000.

BARJOLLE Dominique & CHAPPUIS J.-M., 2000b. Coordination des acteurs dans deux filières AOC: une approche par la théorie des coûts de transaction. Économie Rurale, n° 258, juillet-août 2000, pp 90-100.

BARJOLLE Dominique & SYLVANDER B., 2000. Some Factors of Success for Origin Labelled Products in Agri-Food Supply Chains in Europe: Market, Internal Resources and Institutions. In "The socio-economics of origin labelled products in agrifood supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects", INRA-Economica, Sylvander, Barjolle & Arfini eds.

BOISSEAUX Stéphane et LERESCHE Jean-Philippe, 2002. Dynamiques régionales et globalisation : le cas de la politique des AOC-IGP en Suisse. Revue suisse de Science politique, vol. 8, n° 3.

DELFOSSÉ Claire, 1999. Interactions entre qualités et territoires: l'exemple des bries. Revue Sud-Ouest européen, n° 6, pp 41-50.

KARPIK Lucien, 1989. L'Économie de la qualité. Revue française de Sociologie, vol. XXX, 187-210.

LETABLIER Marie-Thérèse, 2000. La logique du lieu dans la spécification des produits référés à l'origine. Revue d'Économie régionale et urbaine, n° 3 – 2000, pp. 475-488.

LIZET Bernadette, 1998. Le génie des alpages. Paysage, vache, fromage en Abondance. Revue de Géographie alpine, n° 86, pp 35-50.

PILLEBOUE Jean, 1999. Les produits agro-alimentaires de qualité, Remarques sur leurs liens au territoire. Revue Sud-Ouest européen, n° 6, pp 69-83.

THÉVENOD-MOTTET Erik, 1999. Le nom fait la force, Agriculture en vallée d'Abondance. Mémoire de diplôme, Université de Genève, Département de géographie.

TORRE André, 2000, Économie de proximité et activités agricoles et agro-alimentaires. Éléments d'un programme de recherche. Revue d'Économie régionale et urbaine, n° 3 – 2000, pp. 407-426.

WILLIAMSON O.-E., 1975. Markets and Hierarchies: Analysis and Antitrust Implications. New York, The Free Press.

WILLIAMSON O.-E., 1996. The Mechanisms of Governance, New York, Oxford University Press.