

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

*La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés.
Une comparaison internationale sur le cas des
systèmes fromagers*

Introduction

L'objectif de cette communication est d'apporter une réflexion empirique à partir de résultats d'études réalisées dans des milieux socio-économiques très différents¹ et de rechercher en quoi les fragilités ainsi que les capacités de construction et de résistance des systèmes alimentaires localisés (Syal) sont liées

Bernard Roux est chercheur à l' Inra, UMR Economie publique, Paris, France (bernard.roux@inapg.inra.fr). Abeaci Santos est technicien de l' Emdagro, Aracaju (Sergipe), Brésil (abeaci@yahoo.com.br). Texte présenté au III ème congrès international du réseau Syal "Systèmes agroalimentaires localisés" Alimentation et territoire "Alter 2006" Baeza, 18-21 octobre 2006.

¹ Une étude réalisée en France (2002-2003) et une autre au Portugal (2002-2003), à l'occasion du déroulement du projet Euromed Héritage II "*Filières innovantes et savoir-faire locaux*", financé dans le cadre du programme EuropeAid de l'Union européenne; des travaux menés au Brésil, dans l'Etat nordestin de Sergipe (2005) , au sein de l'Empresa de desenvolvimento agropecuario de Sergipe (Emdagro).

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

aux conditions générales de développement dans lesquelles ils s'inscrivent. Les trois cas d'étude portent sur le même genre de produits alimentaires: des fromages. La comparaison de ces trois cas permettra de discuter la notion de fragilité des Syal à partir des éléments clés qui les structurent, notamment les liens aux territoires, les spécifications et la qualité des produits, les coordinations entre acteurs, les articulations aux marchés.

Les Syal ont une existence bien réelle, largement décrite par de nombreuses études de cas, réalisées tant dans les pays développés que dans les pays en développement et dont un grand nombre a été présenté dans des colloques par exemple ceux tenus à Montpellier en 2002 et à Toluca en 2004, sous l'égide du GIS Syal.²

Parmi les questions qui se posent à propos des Syal, celle de leur fragilité et de leur durabilité n'est pas la moindre. Sont-ils capables, à terme, de se maintenir dans des économies où dominent les entreprises industrielles et commerciales caractérisées par la production de biens et de services à grande échelle, ayant comme stratégie d'établir leur domination par le biais du marché et se souciant peu des territoires où elles étendent leurs activités ? Face à la domination de ces puissances économiques, la contribution des Syal à l'approvisionnement alimentaire est pourtant indéniable, résultat de la ténacité de producteurs luttant contre la fragilité inhérente à ces systèmes.

Une grille de lecture comparative et trois Syal fromagers

Les principaux paramètres caractérisant ces Syal fromagers retenus pour évaluer leur degré de fragilité, sans exhaustivité ni hiérarchie, relèvent des domaines suivants:

² Cf. Colloque "Systèmes agro-alimentaires localisés", Gis SYAL, Montpellier, France, 16-18 octobre 2002. Congresso internacional "Agroindustria rural y territorio-Arte", Toluca, Estado de Mexico, 1-4 décembre 2004.

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

- le lien au territoire, notamment à travers l'existence et la mobilisation de ressources (matérielles, humaines, techniques et culturelles) conduisant à une spécificité productive (matière première et/ou produit final, types d'entreprises);
- la nature du produit final, qui répond de techniques et de savoir-faire partagés, qui peut être ou non accompagnée d'un signe officiel de qualité;
- le nombre et la diversité des acteurs présents dans la chaîne productive et commerciale;
- les réseaux de coordination entre acteurs, l'action des pouvoirs publics;
- les formes de commercialisation.

Ces quelques caractères analytiques constituent les entrées de la grille de lecture que nous utiliserons pour comparer les trois Syal. Le fait qu'ils soient tous les trois producteurs de fromages renforce les possibilités de comparaison, en raison de nombreux points communs:

- le lien au territoire à travers la matière première alimentaire, le lait, est fort;
- les technologies et les savoir-faire, très variés, offrent de grandes potentialités de diversification des produits mais n'empêchent pas l'identification par des signes officiels de qualité (appellations d'origine contrôlée, etc);
- la possibilité de produire de manière rentable de petits volumes selon des méthodes artisanales conduit à la présence de grands nombres d'acteurs peu différenciés (producteurs-fermiers, artisans, petites entreprises coopératives et privées);
- l'existence d'une demande ancienne et diffuse, émise par des consommateurs capables de distinguer la qualité des produits, donne de la robustesse à la participation de ces Syal aux marchés, tant localement que dans des espaces larges.

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

- Toutes ces caractéristiques confèrent aux Syal fromagers une bonne aptitude à exister dans le champ d'une production extrêmement diversifiée et éclatée, tant sous l'angle territorial qu'entrepreneurial.

Le Syal fromager de l'arrière pays languedocien, en France

Situé en France méridionale, dans la moyenne montagne de la région Languedoc-Roussillon, il s'agit d'un Syal assez bien consolidé qui est parvenu à diminuer significativement son niveau de fragilité (Gateau et Roux, 2002; Benkahla, 2003; Van Mieghem, 2003). Produisant du fromage de chèvre pur, il est doté de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) récente "pélardon". La matière première, le lait de chèvre produit sur le territoire, est transformée par 450 producteurs fermiers et 4 petites industries. La commercialisation va de la vente locale directe jusqu'au marché national. Le degré de coordination entre producteurs est élevé, surtout autour de la défense et de la promotion de l'appellation pélardon. Le lien au territoire est solide, tant à travers le système d'élevage que du choix fait par des éleveurs et des fromagers de construire et préserver un système fondé sur les ressources locales et le désir de vivre et travailler dans la zone de production. Le Syal produit annuellement 1.500 tonnes de fromage (tableau 1).

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

Tableau 1. Productions et producteurs des Syal fromagers étudiés

	Languedoc (arrière-pays montagneux)	Alentejo (localité de Rio de Moïnhos)	Sertão (nord ouest Etat de Sergipe)
Aire de production (km ²)	13000	Localité de Rio de Moïnhos	25000
Types de fromages	Pur chèvre (pâte molle)	Pur brebis: brebis/vache (pâtes molles)	Pur vache (pâtes pressées)
Lait: collecte annuelle destinée au fromage (millions de litres)	14,3	7	40
Fromage: production annuelle (tonnes)	1500	800	4000
- dont AOC	180	Non déterminé	-
- dont fermier	1180	-	Très faible (non déterminé)
- dont fromageries	380 (AOC et non AOC)	800 (AOC et non AOC)	4000 (non AOC)
Producteurs:			
• éleveurs (producteurs de lait)	550	Non déterminé	3000
-dont producteurs fermiers de fromage (AOC et non AOC)	450	-	-
-dont producteurs de fromage fermier AOC	120	-	-
• fromageries (AOC et non AOC)	4	23	150

Sources: Languedoc et Alentejo: travaux du projet Euromed Héritage, 2002-2003; Sertão: Menezes, 2001.

Le Syal fromager alentejan de Rio de Moínhos, au Portugal

Situé dans le sud du Portugal, non loin de la ville d'Evora dans la région de l'Alentejo, ce Syal, marqué par le manque de coordination entre ses acteurs et par une faible liaison au territoire, est fragile (Blanchot et Merlet, 2005). Les producteurs constituent un groupe de 23 petites entreprises fromagères familiales concentrées dans une même localité, Rio de Moínhos (tableau 1), qui produisent principalement des fromages de brebis et brebis/vache (800 tonnes par an au total), et s'approvisionnent, pour une très large part, en lait provenant de zones éloignées, y compris espagnoles. Appartenant à la zone de l'AOC du fromage de brebis d'Evora, produit recherché localement, ces entreprises n'ont guère d'actions collectives, sont limitées par une projection commerciale régionale et menacées par la concurrence des autres producteurs alentejans.

Le Syal fromager du Sertão de Sergipe, au Brésil

Ce Syal est situé dans une partie pauvre du Nordeste brésilien, le Sertão du petit Etat de Sergipe. Son originalité a déjà suscité plusieurs travaux (Cerdan et Sautier, 2001; Menezes, 2001; Menezes, 2002). Constitué à partir d'un grand nombre de petits producteurs de lait de vache, il est fortement lié au territoire et rassemble essentiellement des producteurs artisanaux élaborant des fromages qui ne sont pas spécifiques à la région. Dans les neuf municipes du Sertão du San Francisco, qui constituent le territoire de ce Syal, 150 de ces fromageries ont été recensées, traitant chacune entre 200 et 3.000 litres de lait par jour (Menezes, 2001). Produisant en dehors des normes hygiéniques en vigueur au Brésil, il alimente le marché local et celui des grandes villes du Nordeste les plus proches selon des modes de commercialisation informels. En raison de l'absence de coordination défensive entre les acteurs, il est actuellement très menacé par la demande de mise aux normes exigée par les autorités

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

de contrôle de la production fromagère. Sa fragilité renvoie aux effets du sous-développement. Le Syal produit environ 4.000 tonnes de fromages par an (tableau 1).

Le lien au territoire

Le système d'élevage, base productive

Cette notion de lien au territoire renvoie à celles de ressources et d'actifs. Pour les Syal considérés ici, la ressource matérielle territorialisée la plus importante est le cheptel fournisseur de lait et les moyens existant in situ pour le nourrir. Aucun de ces territoires n'est à même de fournir tous les éléments de ces ressources mais il y contribue dans une plus ou moins grande mesure.

Le Syal des moyennes montagnes du sud de la France a pour base productive un système d'élevage adapté à un milieu agromiquement peu productif et difficile à travailler par la mécanisation. L'élevage de chèvres, par sa rusticité et par sa capacité à exploiter une végétation naturelle pauvre, complétée par des fourrages cultivés localement, constitue un bon instrument de mise en valeur. Il faut noter que les races employées n'ont pas une origine locale: le matériel génétique est importé, ce qui rappelle, en passant, que tout Syal ne peut fonctionner qu'ouvert sur l'extérieur et ce que confirme le fait qu'une partie de l'alimentation animale (les "concentrés") est également importée.

Le Syal alentejan, au sud du Portugal, ne dispose pas d'une base productive locale. Alors qu'autrefois le fromage de brebis était fabriqué à partir des troupeaux élevés dans la région, cette pratique a pratiquement disparu, les systèmes d'élevage ovin étant maintenant orientés vers la production de viande. Le territoire local n'apporte plus qu'une très faible partie de la matière première dont le Syal a besoin pour fonctionner.

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

Avec le Syal sertanejo du Brésil, on retrouve la même situation qu'en Languedoc: un système d'élevage laitier adapté aux conditions du milieu. Il s'agit des vaches "créoles", implantées depuis les débuts de la colonisation, actuellement en voie d'amélioration génétique par importation de sang de races laitières plus productives. Habitué à exploiter la maigre végétation du Sertão ("caatinga"), le bétail bénéficie depuis une trentaine d'années de l'introduction de cultures fourragères qui augmentent considérablement la capacité alimentaire du système. Ici aussi, donc, les ressources originelles sont complétées par des apports extérieurs qui viennent renforcer le lien au territoire.

Les hommes et les femmes, sans lesquels les Syal n'existeraient pas

La présence d'une population décidée à travailler et vivre au "pays", que ce soit par choix ou par nécessité, est une condition nécessaire à l'existence des Syal. On retrouve cette constante dans les trois cas d'étude. Dans le Languedoc, la population des éleveurs et des fromagers est composite: elle est constituée, d'un côté, des descendants des agriculteurs et éleveurs de la région et, de l'autre, de néo-ruraux, population d'origine citadine ayant choisi le retour à la terre dans les années post 1968 et dans la période récente, installée notamment dans la zone montagnaise des Cévennes. Tous ont en commun un projet familial d'activité professionnelle volontairement inscrit dans ce territoire et, de manière moins généralisée, un projet collectif de développement local.

La population du Syal alentejan est composée des membres des 23 familles d'artisans fromagers concentrés dans une même localité rurale, le village de Rio de Moínhos. Elles sont issues des fromagers qui, jusqu'aux années 1970, étaient appelés dans les latifundia de la région pendant la période de lactation des brebis pour y traire le lait et fabriquer le fromage. Cette

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

pratique étant éteinte, ces anciens employés des grands propriétaires ont créé leurs propres fromageries, qu'ils ont concentrées dans une même agglomération, constituant ainsi un Syal sans base productive proche.

Dans le Sertão, la population concernée par le Syal est double: d'un côté, on trouve la masse des petits éleveurs cantonnés sur les minifundia d'un système foncier dominé par la grande propriété et, de l'autre, un petit nombre de fabricants artisanaux de fromage issus des rangs des éleveurs (et, d'ailleurs, étant souvent restés encore producteurs de lait) ainsi que des négociants qui sont quelque fois aussi des fromagers. Il s'agit d'une population certes attachée à son territoire mais qui y vit, dans sa grande majorité, dans les conditions précaires du sous-développement. La jeunesse, qui voudrait pouvoir s'en libérer, ne voit que comme un pis aller l'obligation de demeurer dans la région mais a trouvé dans la fromagerie une source d'emploi.

Un constat est à noter, que l'on retrouve dans les trois Syal et qui est lié à la nature du produit commun à tous, le fromage: la participation féminine au travail est importante. Venant en droite ligne des traditions domestiques qui veulent que la fabrication du fromage soit dévolue aux femmes dans les exploitations agricoles, on trouve un taux de participation féminine élevé dans les fromageries du Languedoc et de l'Alentejo. En revanche, dans celles du Sertão, les hommes prédominent et le travail des femmes s'applique plutôt dans l'élevage.

Un produit favorable à l'émergence des Syal: le fromage

Le fromage est un produit sur lequel se cristallisent facilement les composantes des Syal:

- il concrétise la valorisation de ressources territorialisées (production végétale, cheptel, lait);
- il peut être obtenu par des méthodes artisanales qui n'empêchent pas le respect des normes sanitaires et hygiéniques;

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

- L'ancrage dans la tradition et la diversité des méthodes de production peut permettre d'échapper à la standardisation;
- les dispositifs réglementaires de typification et de reconnaissance de signes de qualité offrent l'avantage de stabiliser méthodes de production et caractéristiques des produits.

De nombreuses études ont décrit certains aspects des Syal fromagers en France, en particulier en ce qui concerne l'AOC (Guerrini et Prost, 2001; Moity-Maïzi et Devautour, 2001), et en Amérique latine (Blanco et Riveros, 2004; Casabianca et Linck, 2004; Cesin Vargas et Cervantes Escoto, 2004; Gonzalez Diaz et al, 2004; Gresillon, 2004). Chacun des Syal étudiés ici produit une gamme de fromages, soit clairement identitaires (cas du Languedoc et de l'Alentejo), soit génériques (cas du Sertão).

Dans les moyennes montagnes du Languedoc, il était habituel autrefois de fabriquer un petit fromage pour la consommation familiale et une commercialisation locale, avec le lait des quelques chèvres qui se trouvaient dans la plupart des fermes. C'est à partir de ce fromage traditionnel, le pèlardon, dont la production ne s'est pas perdue malgré la déprise agricole, que, dans les années 1970, s'est constitué un noyau d'éleveurs fromagers modernisés, dont les efforts ont progressivement structuré le Syal. Après une lente et complexe procédure, ces efforts ont abouti à la reconnaissance de l'AOC pèlardon par l'Institut national des appellations d'origine (Inao) à la fin des années 1990, sur la base de l'adoption d'une technologie de caillage standard et de la conservation de certaines techniques de la méthode traditionnelle. Le Syal se trouve ainsi doté d'un signe officiel d'identification et de qualité qui fixe les conditions d'obtention de la matière première (méthodes d'élevage) et de sa transformation (méthode de fabrication du fromage). Le cahier des charges de l'AOC pèlardon, fromage uniquement au lait de chèvre, d'un poids de 60 grammes, à pâte molle affiné

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

au moins onze jours, est conçu pour favoriser la production fermière et décourager l'industrie, en particulier par deux dispositions: l'une oblige le "moulage à la louche", ce qui limite la mécanisation de la fabrication, l'autre interdit la congélation du caillé, ce qui ne permet pas le report de production dans le temps.

Comme on le sait, l'AOC ne s'impose pas aux producteurs mais elle empêche ceux qui ne veulent pas l'adopter de commercialiser leurs produits sous le nom officiel. C'est ainsi que coexistent sur le territoire du Syal (le territoire officiellement délimité de l'AOC pélardon et ses marges) le pélardon lui-même et des fromages dénommés "type pélardon" qui s'en rapprochent plus ou moins. Avec le temps écoulé depuis la reconnaissance de l'AOC, un effet positif de celle-ci s'observe sur la commercialisation de l'ensemble des petits fromages de chèvre de la région, le Syal s'en trouvant consolidé.

La situation dans l'Alentejo se rapproche de celle du Languedoc. Ici aussi, c'est une production traditionnelle, obtenue et commercialisée autrefois à partir des grands troupeaux de brebis de la région d'Evora, qui est reprise par les fromagers de Rio de Moïnhos. De même, l'AOC "fromage d'Evora", moins contraignante que l'AOC "pélardon" (par exemple quant à la provenance du lait) garantit la provenance de ces petits fromages (100 grammes), à pâte môle s'ils sont brièvement affinés ou à pâte dure non pressée si l'affinage est long. Cependant, les fromagers, ayant des difficultés à s'approvisionner à bon marché en lait de brebis, s'appliquent à diversifier leurs produits en mélangeant des laits d'espèces différentes ou en fabricant des fromages au lait de vache, s'éloignant ainsi du cahier des charges de l'AOC.

Le Sertão de l'Etat de Sergipe n'échappe pas à la règle d'une origine ancienne, domestique, du fromage obtenu de la faible production de lait de vaches élevées d'abord pour la viande

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

dans les latifundia. Mais c'est l'émergence, dans les années 1970, des capacités productives, encore très modestes, de petits éleveurs orientant leurs quelques animaux vers une spécialisation laitière qui a rendu possible l'apparition d'excédents commercialisables dont une partie est destinée à la fabrication des fromages. Ceux-ci répondent à la demande des centres urbains qui consomment une gamme restreinte de produits, essentiellement des pâtes pressées non cuites. On est donc ici dans un cas de figure différent du Languedoc et de l'Alentejo: alors que ces deux régions offrent sur le marché des produits spécifiques, qui leur sont propres et qui identifient leurs territoires de production, à l'inverse, dans le Sertão de Sergipe, les fromages fabriqués appartiennent aux types indifférenciés de la consommation de masse brésilienne. Cette situation n'est pas un facteur de solidité du Syal car elle suppose que ce dernier affronte une rude concurrence de la part d'autres producteurs des mêmes types de fromages.

Les acteurs et leur implication au bénéfice du Syal

Les acteurs rencontrés dans les Syal qui font l'objet de cet article appartiennent tous à la catégorie des petits producteurs où des petites entreprises: cette caractéristique partagée est au cœur du fonctionnement de ces systèmes.

Dans le Languedoc domine la figure de l'exploitant familial, éleveur spécialisé transformant dans sa ferme le lait de son propre troupeau de chèvres, avec l'aide de membres de sa famille, le plus souvent son épouse, et se chargeant lui-même de commercialiser ses fromages. Une partie des éleveurs se limite cependant à la production de lait, qu'ils livrent à de petites industries (4 au total). Deux de ces entreprises sont des coopératives qui, face aux producteurs fermiers, correspondent à un modèle d'organisation collective, structurant fortement le Syal grâce à la commercialisation lointaine du pélardon qu'elles

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

réalisent. Les deux autres sont de petites sociétés familiales qui travaillent une matière première constituée pour partie de caillé congelé reçu de certains éleveurs, dont elles font un fromage qui ne peut se prévêloir du signe de qualité de l'AOC.

A côté des producteurs, le Syal fromager du Languedoc compte des acteurs institutionnels essentiels à son renforcement: les organismes qui assurent les fonctions d'encadrement technique et de formation des éleveurs, de défense de l'AOC, etc. Ils seront évoqués plus loin dans le chapitre consacré aux coordinations existant au sein du Syal.

A Rio de Moïnhos, en Alentejo, la situation est beaucoup plus simple: 23 petites entreprises familiales, concentrées dans le village, constituent le Syal à elles seules. Les fournisseurs de lait sont éloignés des entreprises et ne constituent pas avec elles un territoire productif intégré. Certains d'entre eux sont des intermédiaires qui apportent du lait de brebis collecté en Espagne. Chaque entreprise fromagère applique une politique individuelle d'approvisionnement, soit auprès de ces intermédiaires, soit en allant chercher avec ses moyens propres le lait d'élevages parfois distants de plus d'une centaine de kilomètres, soit en combinant les deux méthodes. De même, chaque famille, en plus de la collecte du lait et de sa transformation, assure la commercialisation des fromages en les livrant à ses différents clients, soit sur les foires locales (vente directe), soit à des négociants, soit à des détaillants.

Par ailleurs, aucun acteur n'est engagé dans une action collective. Ainsi, le Syal alentejan a-t-il une configuration d'acteurs tout à fait différente de celui du Languedoc. Il se limite à un groupe de fromageries en concurrence sur un même marché, très semblables entre elles, n'ayant que des stratégies individuelles. C'est là, certainement, que réside sa grande fragilité.

Le Syal de l'Etat de Sergipe offre l'exemple d'une structuration d'acteurs encore différente de celles du Languedoc et de

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

l'Alentejo. Ici, pas de producteurs de fromages fermiers (cas du Languedoc) et pas de fromageries tributaires d'une collecte du lait lointaine et aléatoire (cas de l'Alentejo). Le Syal est un ensemble de noyaux productifs constitués, chacun, d'une fromagerie artisanale (souvent couplée, dans la même "entreprise", avec l'élevage laitier et la valorisation du lactosérum par des porcs) et d'un petit groupe de fournisseurs de lait (une vingtaine d'éleveurs) fidélisés, soit par des liens familiaux, soit par le respect de la parole donnée et de l'engagement commercial (prix, régularité de paiement). Ces ensembles éleveurs/fromagerie sont disséminés sur le territoire pour faire face à la difficulté de la collecte du lait qui tient aux faibles volumes livrés par les éleveurs (quelques dizaines de litres), à la mauvaise qualité du réseau routier et à la médiocrité des moyens de transport (la majorité de la collecte s'effectue soit en carriole à cheval, soit en motocyclette) et à la nécessité de traiter rapidement une matière première non réfrigérée, donc éminemment périssable.

Outre les producteurs de lait et de fromages, le Syal du Sertão de Sergipe compte divers types de négociants. Les uns sont des fromagers eux-mêmes qui livrent leur production (éventuellement celle d'autres fromagers également) dans les centres de consommation, parfois distants de plusieurs centaines de kilomètres, d'autres sont spécialisés dans le négoce et jouent les intermédiaires pour plusieurs fromagers.

Le Syal est, par ailleurs, en contact avec les institutions qui traitent du développement sur son territoire (vulgarisation, financement, promotion de la petite industrie, etc.) mais ses acteurs n'ont pas su, jusqu'à présent, créer le moindre organisme collectif, traduisant par là les contraintes nées du sous-développement.

Les coordinations entre acteurs

Les trois Syal fromagers étudiés ici se caractérisent par un nombre important de producteurs de petite ou moyenne dimension, ce qui les différencie de la production industrielle concentrée. Ces producteurs sont en concurrence sur le marché mais ils peuvent avoir des actions visant à les consolider collectivement en constituant des réseaux de coordination, formalisés ou non. C'est pourquoi le degré de coordination entre acteurs et la nature des coordinations sont, sans conteste, des critères essentiels pour évaluer la capacité d'un Syal à se maintenir dans un environnement économique qui n'est pas spontanément favorable. Cette question des coordinations est fort importante: c'est elle qui a, en grande partie, fondée la théorie de l'industrialisation diffuse, à la suite de Marshall (1919), grâce aux travaux italiens (Bagnasco, 1977; Becattini, 1992) dans les années 1970 et suivantes et, par la suite, aux recherches françaises (Courlet et Pecqueur, 1992) sur les systèmes productifs localisés (SPL). Ce sont ces approches qui sous-tendent les problématiques appliquées aux Syal. Il est donc important d'examiner les Syal du point de vue des coordinations entre acteurs. Dans les trois Syal étudiés dans ce papier, il s'avère que les situations sont très différentes.

Dans celui du Languedoc les coordinations sont nombreuses, certaines sont formalisées et la démarche collective fait partie d'un projet de construction d'une économie et d'un mode de vie volontairement inscrits dans le développement du territoire. L'AOC joue, de ce point de vue, un rôle prépondérant. C'est autour de la définition du signe officiel de qualité, à laquelle ils ont activement participé, que les producteurs ont explicité leur identité et ont renforcé l'ancrage du fromage "pélardon" dans son espace de production. La création et le fonctionnement d'un Syndicat de défense du "pélardon" marque la continuité de la démarche collective. L'obtention, auprès des organisations pro-

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

fessionnelles agricoles (Syndicats, Chambres d'agriculture), du ministère de l'Agriculture (formation professionnelle) et des collectivités territoriales, telles que la Région (publicité pour les produits du terroir) d'un appui technique et promotionnel aux éleveurs et fabricants de fromages est une preuve du succès de l'action collective au sein du Syal. De plus, les échanges informels sont nombreux, notamment autour de la technologie de fabrication. Une fête/foire annuelle du "pélardon" est un moment symbolique qui marque la vigueur des liens entre producteurs, traditions et territoires.

En Alentejo, les fabricants de Rio de Moïnhos ont une attitude individualiste, même si, parmi les 23 fromagers, existent des liens familiaux. Ils ne sont pas actifs collectivement pour la défense de l'AOC, qu'ils n'ont d'ailleurs pas contribué à créer et dont ils ne constituent qu'un groupe de producteurs parmi d'autres. Le signe officiel de qualité, créé de manière administrative par les autorités portugaises, n'est pas un catalyseur de l'intérêt commun. Les interactions entre producteurs et organismes publics chargés du développement rural sont très faibles. Une fête/foire annuelle réalisée dans la localité marque cependant le soutien de la municipalité pour cette production. Au cours de cette journée, la grande majorité des fromagers exposent leurs produits. Cet événement constitue la principale (et pratiquement unique) action collective.

Dans l'Etat de Sergipe, les coordinations entre acteurs existent sous des modalités informelles, par exemple entre membres d'une même famille et/ou d'un voisinage pour monter et faire fonctionner un noyau fromagers/éleveurs ou entre négociants et fromagers pour le transfert de technologie. Mais les propriétaires des "fabriquetas" (ainsi appelle-t-on localement ces petites fromageries) n'ont pas réussi à s'organiser en association ou syndicat pour défendre leurs intérêts communs, malgré des tentatives qui ont toutes avorté à ce jour. La

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

situation est la même avec les producteurs de lait, éleveurs pauvres, voire très pauvres, sans capacité organisationnelle. Comme souvent dans les régions sous-développées, les actions prenant en compte le système dans son ensemble, arrivent sur le territoire “par le haut”, c’est à dire essentiellement par les pouvoirs publics, ceux de la Fédération ou ceux de l’Etat fédéré (il faut noter la très faible présence des ONG, cas plutôt atypique pour le Brésil). Ces actions sont fondamentalement de deux types: les unes visent l’amélioration des conditions et de l’efficacité technique de la production du lait (alimentation et amélioration génétique des animaux, hygiène de la traite et de la collecte), les autres sont orientées vers le fonctionnement et la gestion des fromageries (fromagerie-école pour la formation, programme de financements pour la modernisation et l’agrandissement des équipements, sortie de l’économie informelle). Ces actions marquent l’intérêt de l’Administration pour cette production mais, en même temps, démontrent l’absence de coordinations et d’un projet collectif endogène qui donneraient une consistance au Syal.

La conformité aux normes et les rapports au marché

Dans les trois cas de Syal étudiés ici, l’insertion au marché est complète et répond à la satisfaction d’une demande qui dépasse le cadre local. Les modalités de la commercialisation ont des points communs, celle-ci se réalisant, dans chaque Syal, aussi bien par les fromagers qui pratiquent la vente directe locale que par des négociants qui lui donnent un champ d’action régional, voire national. Mais elles diffèrent sur un point essentiel, celui de la légalité des transactions.

En Languedoc comme en Alentejo, les fromageries sont soumises à la législation de l’Union européenne (UE) et il leur est devenu très difficile d’y échapper. Le respect des normes de fabrication est une condition *sine qua non* de la commercia-

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

lisation et le respect du cahier des charges de l'AOC est nécessaire pour bénéficier du signe de qualité. Or les moyens de contrôle sont maintenant efficaces, ce qui ne laisse qu'une faible probabilité pour des ventes en quantité significative en dehors des conditions autorisées. Le poids de la réglementation est mesurable pour le Syal de l'Alentejo: toutes les fromageries ont dû fermer au début des années 1990 pour non-conformité. Ce n'est qu'en investissant dans de nouveaux équipements aux normes, au demeurant subventionnés par l'UE, qu'elles ont pu reprendre la fabrication.

Dans le Sertão de Sergipe, le Syal relève, au contraire, de l'économie informelle et du non-respect des normes. On en comprend mieux la cause en rappelant les conditions de sa formation. C'est au moment où l'industrie laitière a cessé la collecte du lait, qu'elle trouvait trop coûteuse (très petites quantités livrées, dispersion des éleveurs, difficulté du transport, mauvaise qualité hygiénique du lait) que les "fabriquetas" ont proliféré comme solution de remplacement à la vente du lait à l'industrie. Mais les caractéristiques de l'économie locale n'ont pas changé pour autant: les petites fromageries travaillent dans les mêmes conditions que les élevages, d'autant que la plupart d'entre elles ont été créées par des petits éleveurs. En conséquence, le non-respect des normes hygiéniques est la règle et le fromage s'écoule en dehors des circuits supervisés par l'Administration de la lutte contre la fraude et par l'Administration fiscale en charge de l'impôt sur la circulation des marchandises. Mais ce système fonctionne car il est tiré par la demande des capitales proches des Etats du Nordeste: Aracaju, Joao Pessoa, Recife, Salvador, les négociants se chargeant d'écouler les produits par des réseaux informels.

Dans les trois Syal, une partie des fromages est vendue localement, sur les marchés et foires des localités situées sur le territoire de production. C'est en particulier le cas en

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

Languedoc, où la vente directe par les producteurs fermiers a beaucoup d'importance, notamment auprès d'acheteurs que chacun d'entre eux s'efforce de fidéliser. Dans cette modalité de vente, l'AOC perd de son utilité au profit de l'interconnaissance qui s'établit entre le consommateur et le producteur. C'est ce qui explique qu'une majorité de la production du Syal est hors AOC, ses fromages devant être appelés "type pélardon" depuis que l'AOC a été officialisée, alors que, localement, on considère que rien ne les distingue du "pélardon" AOC. A l'inverse, pour une commercialisation hors de la zone de production, l'AOC constitue un argument de vente très positif, ce qui, dans les dernières années, a permis à ce fromage d'élargir son aire de vente au marché national, grâce à l'action des grossistes.

En Alentejo, le fromage d'Evora a aussi et surtout une réputation locale et régionale et la commercialisation sur les foires et marchés est importante. Malgré la proximité relative de la capitale Lisbonne, il a des difficultés à acquérir une audience nationale, se retrouvant même en situation de surproduction.

Discussion: la fragilité des Syal

Grâce à la grille de lecture utilisée ci-dessus pour analyser les éléments structurels des Syal, une valeur a été estimée pour chaque élément, selon un barème simple, afin d'indiquer son influence sur la fragilité du Syal (tableau 2). La somme de ces valeurs permet d'estimer un indice de fragilité selon lequel:

- le Syal du Languedoc est en situation de faible fragilité,
- le Syal de l'Alentejo en situation de fragilité moyenne,
- le Syal du Sertão en situation de forte fragilité.

Il apparaît ainsi que la fragilité de chacun de ces trois Syal est directement corrélée au niveau de développement du milieu socio-économique dans lequel il est situé. Un retour sur quelques éléments qui les caractérisent permet de mieux comprendre pourquoi il en est ainsi.

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

Les caractéristiques socio-culturelles des acteurs et leurs comportements

La capacité des acteurs à penser le Syal collectivement, donc à l'insérer dans un projet de développement local pour le rendre moins fragile, est éminemment liée à leur niveau culturel, éducatif et technique. C'est ce qui explique pourquoi les éleveurs et fromagers du Languedoc ont construit une AOC et ont constitué les associations qui encadrent et soutiennent les producteurs, cette démarche n'ayant pu prendre corps que dans un projet collectif de résistance à la dévitalisation économique qu'affrontent les zones de montagne de la région.

De ce point de vue, les néoruraux, pour la plupart d'un niveau culturel élevé, ont joué un grand rôle. En particulier, la capacité à récupérer et adapter le patrimoine que constitue le fromage traditionnel pélardon démontre le savoir-faire des acteurs locaux pour consolider le Syal.

A l'inverse, à Rio de Moïnhos, la communauté des fromagers ne s'inscrit pas dans un milieu culturel soucieux d'élaborer des actions collectives dans l'intérêt des acteurs du territoire. Les comportements sont individualistes et tournés vers des préoccupations économiques immédiates. C'est à peine si l'éventualité d'une association des fromageries commence à être évoquée.

Tableau 2. Contribution des éléments structurels des Syal à leur fragilité et degré de fragilité des Syal

	Languedoc (fromage pélardon)	Alentejo (fromage d'Evora)	Sergipe (fromages génériques)
Lien au territoire	+++	+	++
Nature du produit	+++	++	-
Types et nombre d'acteurs	+++	+	++
Implication des acteurs	+++	++	+
Coordinations entre acteurs	+++	+	+
Soutien public	+++	+	++
Non conformité aux normes	+++	++	-
Rapports au marché	++	+	+++
Fragilité du Syal	faible	moyenne	forte

Source: élaboration des auteurs à partir des études de cas

Barème: effet sur la fragilité: très fort: -/fort: +/faible: ++/très faible: +++

Dans le Sertão de Sergipe, les acteurs du Syal ont parfaitement conscience du rôle de la production laitière/fromagère pour l'économie locale, en tant que pourvoyeuse d'emplois et de revenus. Mais, dans un environnement économique et social marqué par le sous-développement, c'est à dire par l'insécurité du lendemain, la pauvreté et l'analphabétisme, il est plus difficile de concevoir l'émergence d'organisations capables

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

d'élaborer et de conduire un projet collectif qui diminuerait la fragilité du Syal. En ce qui concerne les éleveurs, c'est quasiment impossible: pour ce qui est des fromagers, l'histoire récente a malheureusement montré l'échec d'une tentative dans ce sens. Or, cette situation est particulièrement dommageable pour les producteurs de lait et de fromage, surtout dans une période où les pouvoirs publics entreprennent la mise en place d'un projet de restructuration de la filière fromagère locale: faute d'interlocuteurs représentatifs capables de défendre un projet issu de la base, c'est celui venant "d'en haut" qui s'imposera selon toute vraisemblance. C'est là que se situe le principal point faible du Syal du Sertão.

Les rapports avec les pouvoirs publics

Ce point faible est en train de révéler toute la fragilité de ce Syal à l'occasion de la discussion du projet de modernisation des "fabriquetas" initié par les organismes publics de l'Etat de Sergipe (2004-2005). Par souci d'hygiène, il s'agit de restructurer le secteur laitier/fromager. En situant le seuil minimum de collecte du lait à 2.000 l/jour pour entrer dans le programme, le projet éliminerait les deux tiers des "fabriquetas" et, en installant des postes de réfrigération de lait destiné à la consommation, il détournerait une bonne partie de la production laitière de la filière fromagère. Par cette "modernisation", c'est le tissu même du Syal, fait de très nombreux noyaux composés chacun d'une vingtaine d'éleveurs et d'une petite fromagerie recevant moins de 1.000 l/j, qui serait défait. Le chemin de la concentration serait ainsi ouvert pour aboutir un jour prochain à la prise de contrôle du secteur par quelques grandes entreprises laitières. C'est à n'en pas douter l'orientation souhaitée, bien que non explicitement, par les pouvoirs publics qui se déclarent porteurs de progrès, de rationalisation et d'hygiène. Or, face à cette orientation, les producteurs n'ont pas voix au

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

chapitre. A preuve, par exemple, le fait qu'aucun procès verbal des nombreuses réunions traitant du programme ne mentionne la présence du moindre représentant des éleveurs ni des fromagers. En revanche, tout ce que compte l'Administration d'organismes plus ou moins impliqués est bien là. Y a-t-il des schémas alternatifs que pourraient imaginer et proposer les principaux acteurs et intéressés du Syal? Nul ne semble s'en préoccuper dans les organismes publics où, à coup sûr, chacun est persuadé que les petits éleveurs pauvres et les petits fabricants de fromage, guère moins pauvres, n'ont rien à proposer.

A l'opposée du Sertão, le Languedoc offre une situation où les pouvoirs publics se trouvent face à des acteurs dotés de la capacité et des moyens de proposition et de dialogue: syndicats agricoles, syndicat de défense de l'AOC pélardon, organismes interprofessionnels, Chambres d'agriculture. Sans que les vues des producteurs, d'ailleurs pas toujours convergentes, s'imposent toujours à l'Administration, il est certain que le Syal sort renforcé des confrontations avec les pouvoirs publics, ceux-ci ayant parfaitement conscience que le Syal est un élément essentiel de l'économie du territoire et que c'est donc de l'intérêt commun de le soutenir.

Dans l'Alentejo, les pouvoirs publics sont fort peu présents, face à des producteurs qui, eux-mêmes, ne sont pas collectivement organisés.

Les Syal face au marché

Un dernier point, celui de la place des Syal sur les marchés, permettra de clore notre approche de la fragilité des systèmes fromagers étudiés ici.

En Languedoc, les fromages "pélardon" et "type pélardon" ont d'abord existé sur les marchés local et régional, où se trouve une nombreuse clientèle qui lui est depuis longtemps acquise et fidèle. La vente directe par des producteurs fermiers est en

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

accord avec cette forme de production. Mais avec l'acquisition de l'AOC, le marché national s'est ouvert. Grâce au réseau des grossistes, on y trouve aussi bien des producteurs fermiers que la seule entreprise d'importance, une coopérative, transformant le lait de 27 éleveurs adhérents à l'AOC. Il faut rappeler que le cahier des charges de celle-ci, qui contient des clauses rendant difficilement rentable la production industrielle, est favorable à la transformation à la ferme. Ceci n'empêche pas le pélardon d'être fortement concurrencé: on trouve en France au moins 70 fromages de chèvre différents et chaque jour apparaissent de nouvelles marques industrielles sur un marché arrivé pourtant à maturité (plus de 20 kg de fromage, toutes catégories confondues/an/personne). Dans la période actuelle, la production se commercialise bien et les producteurs ont une rentabilité satisfaisante grâce au prix élevé auquel le fromage est vendu (matérialisation de la rente de notoriété de produit de terroir de qualité). La forme de production dominante, l'élevage familial et la transformation à la ferme ou en coopérative, offre une bonne capacité de résistance aux aléas économiques. Fort de sa bonne assise locale et régionale, s'installant également sur le marché national, le Syal "pélardon" semble solide et paraît pouvoir conserver ses caractéristiques actuelles, dont les principales sont le lien étroit au territoire et le grand nombre de producteurs.

En Alentejo, le Syal affronte des difficultés de commercialisation. Ni la clientèle locale ni les marchés de la région, très peu peuplée, ne sont suffisants par rapport au volume de production des 23 entreprises. Quant aux marchés nationaux des grandes villes, ils sont difficilement atteints par des grossistes peu efficaces. L'activisme des producteurs, qui s'efforcent d'apporter leurs produits aux lieux de vente, ne compense pas ces insuffisances. Comme, par ailleurs, les fromages ne semblent pas bénéficier d'un suivi de qualité

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

satisfaisant, la rentabilité des fromageries familiales est incertaine, ce qui rend précaire la situation du Syal sur le marché. A terme, il est probable qu'une bonne partie des entreprises sera conduite à cesser ses activités.

Dans le Sertão de Sergipe, les "fabriquetas" participent à deux marchés, celui du lait et celui du fromage. Sur le marché du lait, elles se sont trouvées dans une position de force lorsque les industriels laitiers se sont retirés de la région. Leur nombre a même soudainement grandi, à tel point que la concurrence dans la collecte s'est fortement accrue. Le critère de succès s'est trouvé dans la proximité des élevages, en raison des moyens rudimentaires de transport, de la mauvaise qualité des chemins, et de l'absence de possibilité de réfrigération. Face à l'offre de nombreux éleveurs, très fractionnée et disséminée, s'est donc constituée une demande ayant les mêmes caractéristiques, un "produit typique" du sous-développement. Cependant, des germes de transformation de ce marché apparaissent. On en a évoqué un ci-dessus: le programme de modernisation que veulent imposer les pouvoirs publics, dont l'un des axes est la collecte du lait destiné à l'industrie. Il en existe un autre, c'est l'émergence d'entreprises laitières diversifiées à partir de certaines "fabriquetas" bénéficiant d'avantages comparatifs (capacité de gestion des entrepreneurs, accès facile au crédit et subventions, appui des pouvoirs publics, etc). La conséquence de la présence de ces entreprises est le détournement de la production laitière en leur faveur et au détriment des fromagers artisanaux. Un cas de ce genre est déjà observable: plusieurs "fabriquetas" ont cessé de produire du fromage et leurs propriétaires se sont transformés en collecteurs de lait pour l'entreprise laitière. Ce phénomène préfigure le mouvement de concentration d'entreprises dont le Syal sera certainement le théâtre.

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

Quant au marché du fromage, on peut parier qu'il jouera dans le même sens, celui de la concentration. On a vu ci-dessus que les pouvoirs publics agissent dans cette direction en proposant, sans le dire explicitement, la disparition des deux tiers des "fabriquetas" par attribution de prêts bonifiés au tiers restant pour leur modernisation, la concentration de l'offre devant s'accompagner d'une légalisation de la production et de la commercialisation. A terme, on peut supposer que ne subsisteront pas beaucoup de fromageries spécialisées mais plutôt des entreprises qui se diversifieront dans la production d'autres dérivés du lait. Un facteur devrait pousser dans ce sens: le fait que les fromages fabriqués sont de type générique et qu'ils se prêtent à des processus industriels standardisés et bien maîtrisés. Enfin, du côté de la demande, les fromages du Sertão de Sergipe, qui ne disposent pas d'une rente de terroir, sont en compétition avec les produits identiques provenant d'autres origines. Dans ce cas, c'est la logique d'entreprise, celle de la production de masse et/ou de la marque, qui s'impose. Selon ce schéma prévisible, c'est la nature même du Syal qui serait condamnée. Cela ne veut pas dire que la région cessera de produire du fromage mais qu'une structure industrielle sans spécificité se substituera au fragile Syal actuel.

Conclusion

La méthode analytique que nous avons appliquée à trois Syal fromagers a permis de les classer selon une échelle de fragilité. C'est dans le pays le plus industrialisé, la France, que la fragilité est moindre et c'est dans le moins développé, le Brésil, qu'elle est la plus grande. C'est donc là où le tissu économique semble le moins favorable aux modestes structures productives que le Syal tel que nous l'entendons ici, c'est à dire constitué de nombreuses petites et très petites unités de production, est le mieux à même de trouver et maintenir sa contribution

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

économique. L'explication réside dans la capacité de construction sociale du Syal par ses acteurs, infiniment plus grande dans les sociétés industrialisées. Le niveau de formation générale des acteurs, leur capacité d'absorption de l'innovation, leur aptitude à développer une gouvernance locale, leur habitude des organisations économiques et syndicales leur permet de mettre en œuvre des stratégies conduisant à renforcer le Syal dans la compétition commerciale. Dans les régions moins développées, les caractéristiques inverses des acteurs conduisent aux résultats opposés: une fragilité du Syal qui laisse mal augurer de sa pérennité.

Les observations et conclusions livrées dans cette communication ne sont qu'une invitation à la réflexion sur la place que peuvent occuper les Syal dans une économie en voie de globalisation. Ce qui ressort de l'analyse comparée de trois Syal fromagers ne saurait être généralisé: il ne s'agit que d'une minuscule parcelle à verser à ce dossier.

Références bibliographiques

- Bagnasco, A. *La problematica territoriale dello sviluppo economico italiano*, Bologna. 1977, Il Mulino.
- Becattini, G. *Le district industriel: milieu créatif*. Espaces et Sociétés, n°66-67, 1992, p. 147-163.
- Benkahla, A. *Stratégies d'acteurs et performance dans la valorisation de l'AOC pélaridon*. Montpellier, 2003. Mémoire (Diplôme d'étude approfondie) - Université de Montpellier - Ensam.
- Blanchot, J. et Merlet, P. *Rapport sur la filière fromage dans la localité de Rio de Moínhos (Alentejo, Portugal)*. Paris, 2005. Projet Euromed Filières innovantes et savoir faire locaux - INRA- UMR Economie rurale.
- Blanco, M. et Riveros, H. *Las rutas alimentarias como herramienta para valorizar productos agroindustriales con identidad territorial. El caso de la ruta del queso Turrialba (Costa Rica)*. In: Congreso internacional "Agroindustria y territorio, Arte", dec. 2004, Toluca (Mex.).

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

- Casabianca, F. et Linck, T. *Tipificación de alimentos y apropiación de recursos patrimoniales. El caso de los quesos artesanales en Costa Rica*. In: Congreso internacional "Agroindustria y territorio, Arte", dec. 2004, Toluca (Mex.)
- Cerdan, C. et Sautier, D. Réseau localisé d'entreprises et dynamique territoriale. Le bassin laitier de Gloria (Nordeste du Brésil). In: *Systèmes agroalimentaires localisés. Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement n° 32*. Paris: Inra/Cirad/Cnearc, 2001, p.131-144
- Cesin Vargas, A. et Cervantes Escoto, F. *Producción y distribución de Queso en Santa Cruz Aquiahuac, Tlaxcalca (Mex)*. In: Congreso internacional "Agroindustria y territorio, Arte", dec. 2004, Toluca (Mex.).
- Courlet, C. et Pecqueur, B. Les systèmes industriels localisés en France: un nouveau mode de développement, in: Benko, G. et Lpietz, A. (eds). *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 81-102.
- Gateau, D. et Roux, B. *Rapport sur la filière fromage de chèvres en Languedoc Roussillon (France)*. Paris, 2002. Projet Euromed Filières innovantes et savoir faire locaux. Paris: INRA- UMR Economie rurale.
- Gonzalez Diaz, J.-G. et al. *Demanda potencial y cubierta de quesos artesanales en la ciudad de Toluca (estado de Mexico)*. In: Congreso internacional "Agroindustria y territorio, Arte", dec. 2004, Toluca (Mex.).
- Gresillon A. *Producción de leche e intervención de agroindustrias rurales de queso en Sinto (Peru)*. In: Congreso internacional "Agroindustria y territorio, Arte", dec. 2004, Toluca (Mex.).
- Guerrini, P. et Prost J.-A. Mise en place de contrôles dans une Appellation d'Origine Contrôlée. Le brocciu corse. In: *Systèmes agroalimentaires localisés. Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement n° 32*. Paris: Inra/Cirad/Cnearc, 2001, p.51-64.
- Menezes, Sonia de Souza Mendonça. *As fabriquetas de queijo: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi/SE*. Aracaju, 2001. Dissertação de mestrado. Faculdade de geografia, Univ. Fed. de Sergipe.
- Menezes, Sonia de Souza Mendonça. Fabriques de fromages et développement du territoire du système agroalimentaire de Sergi-

Bernard Roux et Abeaci dos Santos

- pe. Colloque: Les systèmes agroalimentaires localisés. Montpellier: GIS Syal, 2002, 1 CD-ROM.
- Moity-Maïzi, P. et Devautour, H. (2001). Réactiver la tradition par l'AOC. Le cabécou de Rocamadour. In: *Systèmes agroalimentaires localisés. Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement n° 32*. Paris: Inra/Cirad/Cnearc, 2001, p.179-194.
- Van Mieghem, M-H. *Diversité et dynamique des élevages caprins fromagers en zone AOC pélarдон*. Dijon, 2003. Mémoire de fin d'étude. Engref/Enesad.

ROUX, Bernard e SANTOS, Abeaci dos. La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés. Une comparaison internationale sur le cas des systèmes fromagers. *Estudos Sociedade e Agricultura*, outubro 2006, vol. 14 no. 2, p. 175-204. ISSN 1413-0580.

Résumé. Les systèmes agro-alimentaires spécialisés (Syal) sont-ils capables de subsister dans des économies où dominent les entreprises industrielles et commerciales caractérisées par la production de biens et de services à grande échelle? L'objectif de cet article est d'apporter une réflexion empirique sur ce sujet à partir de résultats d'études réalisées dans des milieux socio-économiques très différents et de rechercher en quoi les fragilités ainsi que les capacités de construction et de résistance des Syal sont liées aux conditions générales de développement. Trois cas sont présentés, portant sur le même genre de produits alimentaires: des fromages. La méthode analytique employée permet de classer les trois Syal selon une échelle de fragilité. C'est dans le pays le plus industrialisé, la France, que la fragilité est moindre et c'est dans le moins développé, le Brésil, qu'elle est la plus grande. L'explication réside dans la capacité de construction sociale du Syal par ses acteurs, infiniment plus grande dans les sociétés industrialisées.

Abstract. (*The fragility of local agrifood systems. An international comparison on the case of cheese systems*). Are Local Agri-Foods Systems (Lafs) able to subsist in economies where large-scale

La fragilité des systèmes agroalimentaires localisés

industrial and commercial firms are dominating? The objective of this paper is to bring an empirical reflection on this subject, using results from research carried out in very different socio-economic conditions, and to explore whether the Lafs fragility and their construction and resistance capacities are tied to the general characteristics of development. Three case studies are presented, related to the same kind of food product: cheese. The analytical method employed allows the three Lafs to be classified according to a fragility scale. It is in the more industrialized country, France, that fragility is less and it is in the less developed country, Brazil, where this fragility is greater. The explanation is in the social construction capacity of Lafs by the actors, which is much greater in the industrialized societies.

Keywords: agrifood systems, local agrifood systems, cheese.