

L'ancrage écologique dans les démarches de reterritorialisation des systèmes agroalimentaires liés à l'élevage : une analyse comparative d'initiatives (en France, au Maroc, Sénégal et Brésil)

Houdart Marie¹, Baritaux Virginie², Boutonnet Jean-Pierre³, Corniaux Christian⁴, Fleury Philippe⁵, Lacombe Nicolas⁶, Napoléone Martine⁷, Tourrand Jean-François⁸.

¹ Irstea, UMR Metafort, 24, avenue des Landais, CS 20085, 63 178 Aubière, France, marie.houdart@irstea.fr, tel : 04.73.44.06.65, fax : 04.73.44.06.98

² Clermont Université, VetAgro Sup, UMR Métafort, F-63370 Lempdes, France, virginie.baritaux@vetagro-sup.fr, tel : 04.73.98.13.33

³ INRA SUPAGRO, SELMET, 34060 Montpellier Cédex 1, boutonnet@supagro.inra.fr

⁴ CIRAD, ISRA/LNERV Pôle PPZS, BP 2057, Dakar, Sénégal, christian.corniaux@cirad.fr

⁵ ISARA-Lyon, AGRAPOLE - 23 rue Jean Baldassini, F - 69364 LYON CEDEX 07, pfleury@isara.fr

⁶ INRA LRDE Corte, Quartier Grossetti, 20 250 Corte, lacombe@corte.inra.fr

⁷ INRA, SELMET, 2 place Viala 34060 MONTPELLIER CEDEX 2, napolema@supagro.inra.fr

⁸ CIRAD, TA 178 / 04, Avenue Agropolis, 34398 Montpellier Cedex 5 – France, tourrand@cirad.fr

Résumé : cette communication porte sur l'ancrage écologique des systèmes agro-alimentaires liés à l'élevage. Nous comparons six démarches de re-territorialisation de ces systèmes en France, au Maroc, au Sénégal, et au Brésil. Cette analyse montre trois formes d'ancrage écologique et confirme l'hétérogénéité que prend la dimension écologique dans ces systèmes agro-alimentaires.

Mots-clefs : territoire, qualité, proximité, environnement, élevage, valorisation

Introduction

L'élevage est souvent considéré comme un outil de développement durable des zones rurales dans les pays en développement (FAO, 2009 ; Duteurtre et Faye, 2010 ; Otte et al., 2012) ainsi que dans les pays développés, en particulier dans les régions aux conditions pédoclimatiques difficiles comme les zones de montagne (Perrot et al., 2009 ; Santini et al., 2013). La re-territorialisation des systèmes alimentaires liés à l'élevage est alors également abordé comme un outil de développement durable, en permettant le développement et/ou le maintien de l'élevage (Frayssignes, 2005 ; Fourcade et al., 2010). En effet, en (re-)créant un lien entre un produit et son lieu de production, associé à des conditions de production spécifiques et/ou des personnes, la re-territorialisation vise souvent à renforcer la position des agriculteurs dans le système agro-alimentaire, sur le plan social et économique (Higgins et al., 2008 ; Hinrichs, 2000 ; Bowen, 2011 ; Tovey, 2009). Par ailleurs, ces démarches sont souvent perçues comme promouvant des pratiques plus respectueuses de l'environnement et/ou plus en lien avec la nature (Murdoch et al., 2000) : protection de la biodiversité, entretien et protection des prairies et des paysages, choix de races adaptées aux conditions de la zone de production et à l'alimentation avec des ressources naturelles locales (herbe ou des fourrages locaux) (Bowen, 2010 ; Morris et Kirwan, 2011). Cependant, ces initiatives de re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires sont très diverses et les questions environnementales sont plus ou moins mises en avant par les différents acteurs (Ilbery et al., 2005).

L'objectif de notre communication est d'analyser la place que les enjeux environnementaux prennent dans des démarches de reterritorialisation des systèmes agro-alimentaires liés à l'élevage. Pour répondre à cet objectif, nous mobilisons le concept d' "ancrage écologique" (*ecological embeddedness*), développé par Morris et Kirwan (2011a) qui nous permet d'examiner la façon dont les acteurs des systèmes se saisissent collectivement des enjeux environnementaux en lien avec la production alimentaire. Notre analyse repose sur la comparaison de plusieurs démarches collectives de

re-territorialisation de systèmes agro-alimentaires liés à l'élevage en France, au Maroc, au Sénégal et au Brésil.

Dans une première partie, nous mettons en avant l'intérêt de la prise en compte du concept d'"ancrage écologique" dans l'analyse des démarches collectives de re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires et précisons le cadre d'analyse proposé par Morris et Kirwan (2011a) et notre démarche d'analyse. La seconde partie présente les différents cas d'étude. La troisième partie est consacrée à l'analyse comparative et met en valeur trois grandes formes d'ancrage écologique. Une dernière partie permet de conclure et d'aborder les perspectives qu'ouvre ce travail.

1. Ancrage et re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires : de l'état de l'art à la démarche d'analyse

1.1. Etat de l'art

Deux principales formes de démarches émergent des études sur la re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires : (i) des démarches de qualification territoriale des produits alimentaires via notamment des signes distinctifs de qualité (AOC, IGP) qui permettent une différenciation par l'origine en associant qualité des produits et attributs des territoires (Ilbery, 2005 ; Sanz Cañada et Muchnik, 2011) (Barham, 2003 ; Ilbery et Kneafsey, 1998) ; (ii) des démarches pour recréer une « proximité » socio-spatiale entre producteurs et consommateurs en développant des relations directes entre ces acteurs (Deverre et Lamine, 2010 ; Hinrichs, 2000 ; Milestad et al., 2010).

Ces dix dernières années, la littérature sur ce sujet apparaît très abondante. Globalement, ces recherches peuvent être associées au courant de la littérature sur les réseaux alimentaires alternatifs ('Alternative Food Networks' (AFN)). Les AFN regroupent des initiatives et des organisations très diverses mais qui ont en commun d'être présentées comme des alternatives au modèle agro-industriel dominant (Deverre et Lamine, 2010 ; Duram et Oberholtzer, 2010), souvent associé à des questionnements sur la sécurité alimentaire, sur la dégradation des ressources naturelles, sur la pauvreté des populations rurales ou encore sur la dégradation des relations entre les différents acteurs des filières (Murdoch et al., 2000 ; Renting et al., 2003). L'alternative proposée par les AFN repose sur le fait de permettre aux consommateurs d'établir des connections avec les lieux et les méthodes de production, ainsi qu'avec les producteurs (Barham 2003; Ilbery et al. 2005; Marsden et al., 2000). Développer des systèmes alimentaires sur une base plus locale en augmentant le recours aux écosystèmes locaux est alors considéré comme un moyen de favoriser le développement durable à l'échelle du système alimentaire mondial (Sundkvist, Milestad et Jansson, 2005).

Au sein de cette littérature, le concept d'"ancrage" ou d'"enracinement" (*embeddedness*), emprunté à la sociologie économique, est largement utilisé pour l'analyse de ces (re-)connections et des dynamiques des systèmes agro-alimentaires (Hinrichs, 2000 ; Murdoch et al., 2000 ; Penker, 2006 ; Sonnino, 2007a ; Higgins et al., 2008 ; Chiffolleau, 2009 ; Bowen, 2011; Morris et Kirwan, 2011). Trois conceptions sont généralement mobilisées : sociale, spatiale et écologique (Penker, 2006 ; Morris et Kirwan 2011). Le concept d'"ancrage social" tire son origine des travaux de Karl Polanyi (Polanyi, 1944) et a été développé par Granovetter (Granovetter, 1985, 2000). Ce concept est mobilisé pour caractériser la façon dont les liens sociaux peuvent influencer et modeler les relations économiques au sein des systèmes alimentaires. Quant à l'"ancrage spatial", il fait référence aux dynamiques qui tendent à créer ou re-crée une proximité spatiale dans les systèmes agro-alimentaires en limitant la distance entre les producteurs et les consommateurs (Penker, 2006). Enfin, l'"ancrage écologique" aborde la question de la place de la nature dans ces systèmes agro-alimentaires (Murdoch et al., 2000). Derrière le terme "écologie", les auteurs intègrent les notions d'environnement ou de nature (Whatmore et Thorne, 1997 ; Whiteman et Cooper, 2000 ; Penker, 2006). Pour Morris et Kirwan (2011), l'écologie fait référence aux organismes à la fois non humains (comme les exploitations d'élevage, les oiseaux, les insectes) et humains (producteurs et consommateurs) ainsi qu'à l'environnement physique tel que les pâturages, les sols ou encore les haies. Dans tous les cas,

l'analyse de l'"ancrage écologique" doit amener à considérer la façon dont l'économie est intégrée dans un environnement bio-physique (Memon et Kirk, 2009).

Alors que les questions relatives à l'ancrage social et à l'ancrage spatial des systèmes agro-alimentaires ont été largement traitées (Bowen, 2010, 2011 ; Hinrichs 2003 ; Deverre et Lamine 2010), la dimension écologique a reçu moins d'attention et le concept d'ancrage écologique fait l'objet de moins de débats dans la littérature scientifique (Morris et Kirwan, 2011). Pourtant, l'importance des questions écologiques dans les processus de re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires est largement admise (Murdoch et al., 2000 ; Ilbery et al. 2005 ; Sonnino et Marsden, 2006 ; Sonnino 2007a ; Bowen et Zapata 2009). Par exemple, Sonnino (2007b) étudie deux cas de re-territorialisation des réseaux alimentaires en Italie et au Royaume Uni. Elle montre que le processus repose chaque fois sur le lien entre un produit et un territoire caractérisé notamment par ses ressources écologiques, soulignant ainsi l'importance de cette dimension dans la démarche. Les acteurs des systèmes alimentaires, en particulier les consommateurs (Nygård et Storstad, 1998, cités par Murdoch et al., 2000), sont de plus en plus sensibles à la notion de qualité liée par eux à celle de nature. En réponse à ces nouvelles préoccupations des consommateurs, les producteurs tendent à intégrer l'identité locale dans leurs produits. En conséquence, les AFNs sont souvent perçus par les consommateurs comme étant favorables à l'environnement (Maréchal et Spanu, 2010). Ilbery et al. (2005) comparent différents dispositifs de labellisation en Europe et en Amérique du Nord ; ils identifient trois ingrédients sur lesquels s'appuient ces dispositifs pour créer une différence avec les autres produits : le produit, le processus de production, le lieu. Ils concluent que « pour la majorité de ces procédés, ce sont les qualités environnementales intrinsèques du territoire qui contribuent à la fois à la qualité du produit et au bénéfice environnemental du processus de production ». Ainsi, la durabilité environnementale constituerait une valeur associée aux systèmes alimentaires locaux (Duram et Oberholtzer, 2010). Pour autant les avantages environnementaux des systèmes alimentaires locaux sont rarement évalués et lorsqu'ils le sont les résultats ne sont pas systématiquement en faveur de ces systèmes. Ainsi, dans un avis récent, l'ADEME (2012) insiste sur la diversité des circuits courts qui « ne permet pas de généraliser quant à leur impact sur l'environnement, meilleur ou moins bon que les autres formes de commercialisation ».

Finalement, le concept d'"ancrage écologique" amène à reconsidérer l'écologie comme une composante clef des systèmes agro-alimentaires, plus que comme une simple variable exogène (Morris et kirwan, 2001a).

1.2. Le cadre conceptuel proposé par Morris et Kirwan (2011a)

Morris et Kirwan (2011a) voient dans le concept d'ancrage écologique une façon de comprendre comment, pourquoi et dans quelle mesure la dimension écologique influence le développement et le fonctionnement des AFN. En d'autres termes, ils considèrent que ce concept doit être mobilisé pour mettre l'accent sur la façon dont l'écologie et les activités économiques sont connectées. Néanmoins, ils soutiennent que la majorité des auteurs se référant à ce concept font en fait référence à l'ancrage spatial. Ils proposent donc un cadre d'analyse pour une approche empirique. Ils identifient quatre dimensions permettant d'analyser comment les acteurs des systèmes agro-alimentaires traitent des éléments écologiques de la production alimentaire et comment, en conséquence, ils influencent le processus d'échange, à la fois du point de vue des producteurs et des consommateurs. La première dimension concerne deux points. En premier lieu, elle porte sur la façon dont les producteurs comprennent le rôle et l'importance des relations écologiques dans les processus de production et de transformation, et en particulier les valeurs environnementales qui sous-tendent l'utilisation des ressources environnementales. Par ailleurs, cette dimension concerne la compréhension qu'ont les producteurs du lien entre ces processus écologiques et la qualité de leur produit. La seconde dimension porte sur la façon dont les producteurs intègrent ces perceptions, ces représentations, ces valeurs dans leur système de production, à travers certaines pratiques. Ces pratiques peuvent être pensées en regard de leur pertinence quant à leur localisation (proximité d'une pratique polluante à un cours d'eau par ex.) ; il peut s'agir également de la sélection de races, ou encore plus généralement des pratiques de gestion des paysages. La troisième dimension concerne la façon dont l'information relative aux

conditions écologiques de production est utilisée dans le processus de promotion du produit et plus particulièrement de commercialisation. Cela inclut les outils de promotion qui font le lien entre les conditions de production et les qualités du produit à la vente. Enfin, la quatrième dimension concerne cette fois les consommateurs : il s'agit d'analyser la façon dont les consommateurs reçoivent l'information relative aux conditions écologiques de production, qui influence leurs décisions d'achat.

1.3. Une démarche adaptant le cadre de Morris et Kirwan (2011a) basée sur la comparaison de cas

De façon à analyser la place que les enjeux environnementaux prennent dans des démarches de re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires liés à l'élevage, nous mobilisons le cadre d'analyse proposé par Morris et Kirwan (2011a) dans trois cas d'étude en France, un au Maroc, un au Sénégal et un au Brésil. Ces études de cas s'inscrivent dans le cadre d'un projet de recherche financé par l'ANR (projet MOUVE¹). Tous ces cas concernent plus spécifiquement des démarches collectives de qualification territoriale des produits alimentaires qui permettent une différenciation par l'origine en associant qualité des produits et attributs des territoires. Chacune des études de cas repose sur des entretiens menés auprès des différents acteurs de ces démarches, soit directement impliqués dans la production et la commercialisation (producteurs, transformateurs, distributeurs, etc.), soit plus indirectement (institutions, organisations publiques, etc.). Ces démarches apparaissent contrastées, à la fois du point de vue du volume et du type d'acteurs concernés, de la gouvernance, ou encore de l'ancienneté de la démarche et de sa trajectoire de développement. Néanmoins, cette diversité est représentative de la variété et de la complexité des formes de re-territorialisation dans les systèmes agro-alimentaires (Ilbery et al., 2005). Ces cas très divers sont ensuite comparés. D'une manière générale, la comparaison doit permettre de mettre en valeur des éléments qui pourraient être négligés lors des analyses au cas par cas, et de dégager des invariants (Lallement et Spurk 2003). Dans le cas de l'ancrage écologique, la comparaison de démarches de re-territorialisation aux formes différentes, menées dans des contextes socio-économiques contrastés, doit nous permettre d'identifier des formes, ou idéaux-types, d'ancrage écologique.

2. Une diversité des formes de re-territorialisation pour une diversité de prise en compte et de valorisation de l'écologie

Trois cas d'étude sont retenus en France, un au Maroc, un au Sénégal, un au Brésil. Chacun de ces cas est présenté ci-dessous selon le cadre de Morris et Kirwan (2011a), suivant les quatre dimensions qu'ils proposent, même si les jeux de données sont très variables et que nous nous concentrons en conséquence sur les 2nde et 3^{ème}e dimension et le lien entre les deux : de la pratique à sa valorisation.

2.1. Une démarche qualité portée par la grande distribution en Auvergne (France)

Le premier cas étudié correspond à une démarche de certification de la qualité, portée par une enseigne de la grande distribution, mise en place en 2005 sur le territoire du Parc Naturel Régional (PNR) du Livradois-Forez, en zone de moyenne montagne (Auvergne, France). L'objectif de cette démarche de certification est de différencier et valoriser des produits issus de systèmes de production et de modes de fabrication spécifiques (viande, fromage, fruits et légumes), en contractualisant avec des producteurs et/ou des transformateurs. Cette certification met en avant des conditions de production garantissant une qualité spécifique ainsi que le soutien aux agriculteurs et aux petites et moyennes entreprises agro-alimentaires. Dans le cas du Livradois-Forez, cette démarche porte sur deux fromages à pâte persillée d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) : la Fourme d'Ambert et le Bleu d'Auvergne. Elle passe par la mise en place d'une organisation de filière pour garantir l'approvisionnement des magasins du distributeur, en partenariat avec une laiterie basée au cœur du PNR (la seconde du territoire en termes de volume de lait collecté) et 19 éleveurs de la zone AOP. La laiterie s'engage vis-

¹ Le projet MOUVE, financé par l'Agence Nationale de la Recherche française pour une durée de 4 ans (2011/2014), porte sur les interactions entre élevage et territoire dans la mise en mouvement de l'intensification écologique.

à-vis des producteurs à collecter leur lait pendant 7 ans et à le leur acheter avec une prime majorée. De son côté, le distributeur s'engage à acheter un certain volume de fromages à la laiterie et à vendre ces fromages sous le label qualité dans tous les magasins de France possédant un rayon coupe, à un prix supérieur à celui du produit « standard ». Les producteurs, quant à eux, s'engagent à respecter le cahier des charges défini par la laiterie et le distributeur.

Le cahier des charges proposé aux éleveurs est plus restrictif que celui des AOP sur trois points. Deux d'entre eux portent sur la phase de fabrication de fromage. Seul le troisième est à mettre en lien avec une pratique liée à l'environnement : il s'agit de l'alimentation des vaches laitières qui doit être uniquement composée de fourrages secs et d'herbe éliminant de fait toute alimentation à base de fourrages fermentés et de maïs. En 2005, lors du lancement de la filière, le responsable de la laiterie s'adresse en priorité aux producteurs déjà positionnés en faveur d'une telle démarche (alimentation des vaches déjà uniquement à base d'herbe et de foin), ainsi qu'à certains éleveurs certifiés Agriculture Biologique (AB). Même si la culture de l'herbe est prégnante sur le territoire en général et parmi les producteurs de cette filière en particulier, ce ne sont pas des motivations écologiques qui sont derrière l'adhésion des éleveurs mais plutôt d'ordre économique, en lien avec la prime proposée par la laiterie (objectif de conforter son revenu avec ou sans modification du système de production).

En termes de valorisation, c'est le distributeur qui est en charge de la commercialisation et de la promotion du produit final. La stratégie globale de certification du distributeur s'inscrit dans une politique de responsabilité sociétale. Cinq valeurs sont affichées par l'entreprise : "le goût et l'authenticité des produits", "un partenariat durable avec les fournisseurs", "un prix équitable", "une qualité constante", et "un environnement protégé". Concernant le cas spécifique de la Fourme d'Ambert et du Bleu d'Auvergne, les aspects valorisés par le distributeur via différents médias de communication (site internet notamment) sont l'utilisation du lait cru dans la fabrication du fromage, sa durée de maturation et l'alimentation des vaches exclusivement à base d'herbe et de foin. Tous ces critères sont associés à une meilleure qualité du lait et à des valeurs d'authenticité des fromages.

2.2. Une AOC fromagère dans le Vercors (France)

Dans le cas du Vercors, la démarche correspond à la mise en place d'une AOC fromagère Bleu du Vercors-Sassenage qui voit le jour en 1998 après plusieurs années de mobilisation de la part des producteurs, d'industriels laitiers et d'une confrérie des fromages. Le fromage concerné par cette AOC représente à la fois : un produit (fromage à pâte persillée), un territoire (le massif du Vercors, territoire montagnard) et une histoire, celle de la production laitière très ancienne, d'une tradition locale de fabrication de fromage à pâte molle et d'une commercialisation de ce fromage remontant au Moyen-âge. L'AOC doit assurer le développement économique de la filière dans un contexte de forte concurrence sur les prix pratiqués par les industriels entre la plaine et les zones de moyenne montagne. Elle semble être l'une des seules politiques qui permette de se réappropriier les choix locaux en matière de production, de gestion et de transformation, dans un contexte où la filière lait représente la base de l'activité économique agricole locale. Elle semble être la garante du maintien d'un tissu rural dynamique et de la qualité du paysage. Enfin, ce label sur les produits constitue la reconnaissance d'un territoire et la qualification de son identité. Cette AOC couvre 27 communes situées uniquement sur le plateau du Vercors (départements de l'Isère et de la Drôme), où la moitié des exploitations agricoles est en bovins lait. Il s'agit de la seule Appellation d'Origine fromagère entièrement incluse dans un Parc Naturel Régional (PNR). La zone AOC regroupe environ 80 exploitations d'une 40^{aine} d'hectares en moyenne, composées de 20 à 60 vaches laitières et dont la moitié est en agriculture biologique (AB). Près de 90% de ces exploitations livrent à des coopératives ou des industries laitières. Ainsi, environ 200-230 tonnes de ce fromage sont produites chaque année.

En termes de pratiques, les spécifications de l'AOC reposent sur trois dimensions : seules trois races traditionnelles de la région sont autorisées (adaptées à l'environnement montagnard et supposée garantes d'une certaine qualité de lait) ; les vaches doivent être nourries essentiellement à base d'herbe et de foin venant de l'aire de l'AOC ; la fabrication du fromage repose sur des procédés spécifiques.

La promotion de l'AOP est collective, principalement à travers un événement annuel "La fête du Bleu" organisée par le SIVER (association interprofessionnelle en charge de la gestion et de la défense de l'AOC) et financée par le Parc Naturel Régional, ainsi qu'au travers de la participation à des événements comme le salon d'agriculture de Paris. Lors de la création de l'AOP, les dimensions principales avancées par les parties prenantes – la zone de production limitée, les races et le procédé de transformation- étaient en grande partie associées au patrimoine local et l'identité de la région. Progressivement, dans les années 2000, les valeurs promues ont évolué. Les qualités intrinsèques du fromage et de la zone de production ont été mises en évidence. En outre, la communication utilisée autour de la race Villard-de-Lans s'est développée bien que cette race reste marginale dans les troupeaux. Aujourd'hui, certains acteurs, dont la coopérative productrice du Bleu, s'interrogent sur la pertinence d'un modèle de développement fondé sur un seul produit et orientent leur développement sur une gamme de produits destinés à une valorisation locale.

2.3. Une coopérative en zone AOP Pélardon (France)

La coopérative de Moissac est située dans la zone d'adhésion du Parc Naturel national des Cévennes (PNC), au cœur de la zone de l'AOP Pélardon. Pour protéger leur produit des fabrications hors zone et résister à la concurrence des produits du centre Ouest, les acteurs de la filière Pélardon ont engagé dans les années 1990 une démarche de certification, qui aboutit en 2000. L'AOP est essentiellement fermière. 210 T de fromage Pélardon sont produites. La coopérative de Moissac produit 25% de ce volume. La coopérative collecte et transforme le lait de chèvres d'une vingtaine d'éleveurs.

Dans une situation de très forte concurrence, l'AOP a été utilisée par la coopérative comme un moyen de sortir du marché local et régional et d'accéder à la grande distribution nationale.

Afin de faciliter l'organisation de la logistique d'accès à ces marchés, la coopérative a développé un partenariat avec le SCOOF, un grand groupe coopératif laitier.

Les spécifications de l'AOP interdisent la claustration permanente et exigent que les troupeaux sortent pâturer plus de 180 et 210 jours. L'alimentation en chèvrerie n'est cependant pas limitée. Cette clause a conduit à une évolution des pratiques. Alors qu'avant l'AOC, une partie des troupeaux étaient conduits en chèvrerie alimentés au foin, après l'AOC, tous les éleveurs ont ressortis leur troupeau au pâturage. En 2010, la coopérative revoit sa stratégie commerciale. Elle décide de limiter tant que faire se peut les ventes en GMS. En effet, les référencements sont de plus en plus difficiles et les prix tirés vers le bas, alors que les prix des fourrages et céréales s'envolent. De fait les éleveurs et la coopérative sont dans une situation économique délicate. En réaction à cette situation difficile, deux pistes d'action sont identifiées.

L'une au niveau de la commercialisation : trouver de nouveaux marchés mettant en valeur les atouts de la coopérative : le caractère artisanal de la transformation laitière, l'origine locale (2 petites vallées) des produits, la contribution à la vie de ces 2 vallées, le caractère familial de l'élevage. La coopérative a établi un partenariat avec une coopérative de supermarchés spécialisée dans les produits biologiques. L'objectif d'écouler 50 % de la production dans ces circuits, et de développer pour le reste un réseau de distribution des grossistes indépendants et petits détaillants spécialisés dans les produits laitiers.

L'autre au niveau des élevages : réduire les intrants au maximum (foin et concentré), travailler l'autonomie fourragère, et pour une partie des éleveurs, passer à la production biologique. Cette question est assez délicate dans les vallées Cévenoles car les territoires disponibles, en particulier en prés, sont très limités. Quand cela est possible, les éleveurs remettent en culture, moyennant de lourds travaux, d'anciens prés embroussaillés. Une évolution des pratiques, des conceptions de la façon d'alimenter les troupeaux est en marche.

Enfin, en 2012, les paysages agro-pastoraux des Cévennes ont été reconnus « patrimoine mondial de l'humanité », reconnaissant ainsi le travail séculaire des éleveurs. Cette reconnaissance permet un nouveau regard sur les activités des éleveurs de la vallée en faisant un lien entre leur activité et le paysage, donc dans une dimension collective et territoriale. Le PNC, soutien des pratiques d'élevage, vise à maintenir les milieux ouverts. De nouvelles synergies entre le local et la coopérative sont à l'œuvre.

2.4. Un projet de certification (IG) du chevreau de l'Arganeraie (Maroc)

Cette étude de cas porte sur le projet de certification du chevreau de l'Arganeraie marocaine, une zone située dans la Province d'Essaouira, qui représente un tiers de l'Arganeraie marocaine. Les premières réflexions sur la création d'une Indication géographique (IG) ont débuté en 2005. Elles ont été initiées par l'Association nationale des ovins et caprins (ANOC) et le ministère de l'agriculture de la Province d'Essaouira (DPA) principalement pour améliorer les revenus des populations rurales. Au départ, l'IG était principalement justifiée par les pratiques traditionnelles de pâturages. L'Arganeraie est traditionnellement exploitée par les populations locales qui, selon le droit coutumier, ont un statut d'ayant-droit. Dans le modèle traditionnel, le chevreau et l'huile d'argan, indifféremment utilisée pour l'alimentation ou les cosmétiques, sont étroitement liés : les chèvres grimpent sur les arbres, mangent la pulpe des fruits et régurgitent l'amande, qui est ensuite utilisée pour l'huile. Selon la saison et les conditions climatiques, les troupeaux sont conduits sur les différentes zones de la forêt qui sont délimitées selon le droit coutumier. En particulier, au printemps, les troupeaux sont transférés hors des zones utilisées pour la production de fruits de façon à éviter que les chèvres ne mangent les fleurs et les feuilles des arbres. Lors du premier examen par le ministère, la proposition d'IG a été rejetée en raison de l'opposition de l'Association marocaine de l'Indication géographique l'huile d'Argan (AMIGHA), soutenue par le département des eaux et des forêts. La découverte par des firmes internationales des vertus cosmétiques de l'huile d'argan, et par conséquent de son potentiel économique, et la couverture médiatique ont conduit à la création de l'IG d'huile d'argan en 2010 et à la classification de l'espace comme réserve de biosphère par l'UNESCO. L'Arganeraie a ainsi été reconnue comme un écosystème fragile qui devait être protégé et dont l'exploitation devait être réglementée. En outre, le développement de l'utilisation par l'industrie cosmétique a conduit à l'interdiction de l'ingestion des fruits par les chèvres. Il en a résulté une forme d'exclusion de l'activité d'élevage, les chèvres étant présentées comme une menace pour l'écosystème et la valeur économique de la forêt. Pourtant, la forêt peut être considérée comme un écosystème « domestiqué » et les activités d'élevage participent à son développement.

Depuis 2012, les réflexions ont été reprises par les nouvelles applications dans le cadre du plan national de développement agricole (Plan Maroc Vert) avec la création d'une nouvelle organisation paysanne, Haha, en charge de l'application d'un plan pour le développement de l'élevage caprin. La nouvelle initiative de certification du chevreau montre la volonté des différentes parties prenantes et en particulier les éleveurs, pour protéger leurs droits d'utiliser la forêt et de restaurer cette activité d'élevage traditionnel. La création de l'association Haha (en référence à une tribu du sud d'Essaouira), en charge du développement du projet, conduit à une dynamique de réappropriation de l'écosystème par les éleveurs. Pour réussir, la nouvelle initiative doit démontrer que les activités d'élevage participent à la préservation de l'écosystème et ne menacent pas d'autres activités.

2.5. La Laiterie du berger (Sénégal)

Le cas sénégalais concerne une laiterie, la Laiterie du berger (LDB), située à Richard-Toll dans le nord du Sénégal. Dans ce secteur, un tiers de l'espace est utilisé pour la production irriguée et les deux autres tiers correspondent à une zone pastorale où domine l'élevage extensif (bovins, ovins et caprins). La LDB collecte le lait de vache dans un rayon de 35 km autour de la laiterie auprès d'environ 900 éleveurs (Peuls de la Jeeri situés dans la zone pastorale) dont certains sont regroupés en coopératives. La laiterie a été créée en 2004 dans un contexte de demande urbaine croissante pour les produits laitiers, face à une insuffisance de la production en grande partie comblée par des importations de lait en poudre. Contrairement aux laiteries créées pendant la même période et d'une taille équivalente, la LDB traite essentiellement du lait 'local'. Elle bénéficie pour cela du soutien d'une ONG (GRET) et de la coopération internationale bilatérale (France et Monaco). La LDB est considérée par ces derniers comme un outil pour lutter contre la pauvreté dans les zones pastorales et pour développer la production locale afin de garantir l'approvisionnement national. La LDB a également développé un partenariat avec Danone, actionnaire depuis 2009, qui finance le développement de l'activité et la stratégie marketing.

Un des principaux défis de la laiterie est de sécuriser son approvisionnement en quantité et en qualité. Tout d'abord, la LDB doit s'assurer que le lait est livré par les agriculteurs et non vendu directement aux consommateurs. Deuxièmement, la LDB est confrontée à une difficulté liée à la nécessité de maintenir les troupeaux dans la zone de collecte toute l'année. Traditionnellement, les troupeaux sont alimentés par pâturage et sont donc déplacés pendant la saison sèche. L'approvisionnement régulier de la LDB a abouti à la sédentarisation partielle du bétail. Au cours de la saison des pluies, les troupeaux sont alimentés par pâturage et, pendant la saison sèche, ils sont nourris essentiellement avec des aliments concentrés. Enfin, les zébus sont traditionnellement utilisés pour la production de lait. Cependant, la race zébu tend à être remplacée par des races européennes plus productives comme la Prim' Holstein. Afin de développer la fidélité des fournisseurs, la LDB utilise des prix attractifs, d'une part, et, d'autre part, elle encourage les éleveurs à créer des coopératives afin d'adopter des pratiques plus productives et leur apporter un soutien technique (un technicien a été recruté, des puits ont été creusés et les aliments des vaches laitières sont achetés par les coopératives à un tarif préférentiel). Pendant la saison des pluies, toute la production est traitée avec du lait frais « local ». Pendant la saison sèche au contraire, le lait « local » ne représente pas plus de 25 % des volumes transformés et il est réservé pour produire un type spécifique de yaourt très apprécié par certains clients. Les produits transformés (lait frais pasteurisé, lait fermenté et crème fraîche) sont vendus dans les villes sénégalaises, notamment à Dakar. La laiterie vend ses produits sur deux marchés différents. Les produits sont principalement (environ 90 % de son chiffre d'affaires) vendus à des urbains aisés et à des clients exigeants (expatriés en particulier) dans les petits magasins possédant des rayons réfrigérés à Saint-Louis et Dakar. En 2009, afin de favoriser son développement, la LDB a commencé à vendre, par l'intermédiaire de revendeurs à pied ou à vélo, du lait fermenté en petits conditionnements à un prix plus faible, compétitif par rapport aux produits équivalents.

Comme la majeure partie des consommateurs est sensible à l'origine nationale, la LDB utilise cette valeur nationale pour vendre ses produits. Le drapeau national, un agriculteur Peul et un zébu sont représentés sur l'emballage. En outre, avec ses équipements industriels, la laiterie mise sur l'image de qualité sur le plan sanitaire. Au début, la laiterie a tenté de communiquer sur les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (agriculture extensive, pâturage direct, utilisation de race traditionnelle), mais ce type de communication n'a été efficace que pour une part marginale des consommateurs, principalement des expatriés.

2.6. La laiterie Tutti (Brésil)

Au Brésil, l'étude de cas concerne une très petite laiterie située dans la commune de Tomé-Açu, à une centaine de kilomètres de Bélem (grande ville d'Amazonie orientale brésilienne). Cette laiterie a été créée en 2006 à l'initiative d'un producteur laitier. Elle traite de 1000 à 1200 litres par jour, en fonction de la saison. Environ 600 litres proviennent du producteur à l'initiative du projet, le reste est collecté auprès de quatre fermes situées aux alentours. La laiterie produit du lait pasteurisé et des yaourts, commercialisés dans la commune.

En termes de pratiques, l'alimentation des vaches laitières est composée du pâturage de braquiarão (*Brachiaria brizantha*) et de quicuio-da-Amazonia (*Brachiaria humidicola*), ainsi que de la canne-à-sucre produite sur les exploitations, donnée à l'auge au moment de la traite. La traite étant manuelle, le projet autour de la laiterie est de monter une association avec les différents fournisseurs pour acquérir une machine à traire qui permettra une plus grande souplesse dans la gestion, en particulier de réduire la main-d'œuvre nécessaire (en moyenne un homme ou femme pour 100 litres), de faire deux traites par jour (il n'y a pour l'instant que la traite du matin), d'augmenter la production car la pénibilité et le temps de la traite manuelle constituent deux contraintes majeures. De plus, l'acquisition de cette machine devrait permettre de répondre aux nouvelles normes en vigueur en matière de qualité du lait. Cette intensification de la production de lait allant de pair avec cette machine, s'accompagnerait néanmoins d'une intensification des pratiques. D'un système d'élevage extensif et autonome (en termes d'alimentation des vaches), les producteurs passeraient à un système plus intensif : réduction de la taille des parcelles, amendement, fertilisation, amélioration génétique.

Le lait et les yaourts produits par la laiterie sont commercialisés dans la commune, et une grande partie va pour la *merenda escolar*, c'est-à-dire est acheté par la municipalité pour être distribué dans les écoles de la commune pour l'alimentation des enfants pendant la journée. Il s'agit d'un programme municipal obligatoire au Brésil et dans lequel la municipalité doit donner la préférence à la production locale pour les laitages, les fruits et le maraichage. Dès lors, seule est mise en avant la dimension locale des produits de cette laiterie.

3. Analyse comparative

Trois formes d'ancrage écologique semblent apparaître à travers l'analyse comparative de nos 5 cas. La première forme correspond aux cas où des pratiques en lien avec l'environnement sont effectivement valorisées en tant que telles. Une seconde forme met en jeu des pratiques qui ont un lien positif avec l'environnement sans valorisation explicite de ces pratiques. La troisième forme semble exclure l'ancrage écologique dans la mesure où ni les pratiques, ni les valeurs associées aux produits ne font le lien à l'environnement.

3.1. Un cas d'ancrage reposant sur des pratiques et des valeurs en lien avec l'environnement

La coopérative de Moissac semble correspondre à la première forme d'ancrage écologique. Dans ce cas, l'objectif est de différencier les produits en communiquant clairement sur l'ancrage local de la filière et plus précisément, sur des pratiques d'élevage adaptées à l'environnement spécifique du massif des Cévennes, et en développant notamment des circuits de distribution adaptés. Pour construire cette image, la coopérative s'appuie notamment sur la valorisation des ressources locales et naturelles par les troupeaux, ce qui contribue à la mise en valeur du patrimoine culturel et paysager de la zone. Une communication faisant un lien aux paysages agro-pastoraux est envisagée.

3.2. Trois cas d'ancrage reposant sur des pratiques environnementales non valorisées en tant que telles

Le cas marocain et les deux autres cas français (Livradois-Forez et Vercors) correspondent à la seconde forme d'ancrage écologique. Dans chacun de ces cas, les pratiques d'élevage qui peuvent avoir un impact positif sur l'environnement ne sont pas explicitement soulignées dans la phase de valorisation mais sont associées à des qualités spécifiques de produits finis et, ainsi, implicitement utilisées pour la différenciation. Les deux cas français présentent plusieurs similarités. Les deux démarches ont un lien avec la mise en place d'une AOP, à travers laquelle est certifiée l'origine des produits (fromages à pâte persillée). Dans ces deux cas, la dimension écologique apparaît implicitement dans les documents de promotion, à travers la notion de « terroir » notamment. Plusieurs dimensions, en particulier dans les cahiers des charges, pourraient être associées à des pratiques plus respectueuses de l'environnement, mais la promotion et la différenciation des fromages sont plus basées sur des valeurs comme la tradition (grâce à des savoir-faire spécifiques), ou la « typicité » des produits. Une dimension écologique importante réside dans l'alimentation des vaches. L'alimentation exclusive à base d'herbe et de foin exclut les pratiques d'ensilage considérées comme moins favorables à l'environnement. Ce type d'alimentation participe ainsi de l'utilisation de ressources naturelles des régions montagneuses, l'entretien et le maintien de prairies et de pâturages avec, comme conséquence, le maintien d'un paysage ouvert et la réduction des kilomètres alimentaires quand les aliments sont produits principalement sur la zone de production (cas du Vercors). Dans le cas du Livradois-Forez, les pratiques d'alimentation spécifiques ne sont pas utilisées pour différencier les fromages en favorisant des pratiques plus respectueuses de l'environnement, mais en promouvant leur caractère traditionnel et leur effet bénéfique sur la qualité du lait et par conséquent des fromages. Dans le cas du Vercors, l'alimentation spécifique n'est pas explicitement soulignée pour la promotion de l'AOP. En revanche, les documents de promotion mettent en avant une race spécifique qui peut être associée à la zone de production. Cependant, contrairement au cas du Livradois-Forez, certains intervenants du Bleu du Vercors AOP expriment le souhait et l'enjeu de développer une différenciation écologique. Ce discours a été très présent lors de la création de l'AOP. Il est aujourd'hui moins fort sans doute parce que la labellisation AOP n'a pas permis une meilleure

valorisation du lait et qu'il est donc difficile de justifier au nom de l'AOP des exigences environnementales supplémentaires. Un autre point commun entre les deux cas français repose sur le fait que les éleveurs sont situés dans des PNR. Dans la mesure où la préservation de l'environnement fait partie des missions des PNR, on aurait pu s'attendre à ce que des démarches voyant le jour au sein d'un PNR soient "écologiquement ancrées". Or on constate que cet ancrage est très relatif dans les deux cas puisque les pratiques en lien avec l'environnement ne sont pas explicitement valorisées. Certes dans le cas du Livradois-Forez, l'initiative est développée par des organismes privés et le parc n'est pas impliqué. Dans le cas du Vercors cependant, le parc, qui participe à des événements de promotion, apparaît plus impliqué dans l'initiative mais ne met pas pour autant la dimension écologique au cœur de ces messages de valorisation des produits et base essentiellement son discours sur la dimension « terroir ».

Dans le cas du chevreau de l'Arganeraie, la situation est très particulière dans la mesure où l'activité d'élevage, qui peut être considérée comme historiquement et écologiquement intégrée dans l'écosystème de l'Arganeraie, se trouve aujourd'hui exclue de cet écosystème parce qu'elle est présentée comme une menace pour sa conservation. Ainsi, l'argument de protection de l'environnement a été utilisé comme un outil pour rejeter la demande d'IG. Afin de défendre les pratiques traditionnelles, surtout pour éviter la disparition des troupeaux, comme il est recommandé par certains organismes comme le département des eaux et des forêts, les acteurs à l'initiative de l'IG doivent redonner une légitimité à ces pratiques en termes de préservation de l'environnement. Il semble que ces enjeux environnementaux sont progressivement compris et intégrés par les intervenants, et les statuts de l'association Haha se réfèrent explicitement à la question de la gestion de la biodiversité. En outre, il semble qu'il y ait une volonté de mettre en évidence les pratiques traditionnelles de pâturage spécifiques et le savoir-faire qui sont présentés comme des pratiques qui participent à la préservation des écosystèmes forestiers. Cependant, comme dans les cas français, en termes de communication, il semble que les défenseurs du chevreau de l'Arganeraie n'utilisent pas explicitement l'argument de la préservation de l'environnement pour mieux valoriser la viande. La stratégie de différenciation repose essentiellement sur la santé et les qualités nutritionnelles de la viande (lutte contre le cholestérol et le diabète). Ces qualités peuvent être associées à des pratiques d'alimentation spécifiques, mais ne sont pas explicitement liées à des pratiques respectueuses de l'environnement.

Pour conclure, malgré les différentes formes qu'il prend, l'ancrage écologique de ces trois cas reste majoritairement « implicite ». Les conséquences environnementales du processus de territorialisation de la production agricole sont envisagées principalement comme une « externalité positive » sur laquelle on s'autorise dans certains cas à communiquer. Pour autant les questions environnementales sont peu présentes en tant que telles dans les préoccupations et les décisions stratégiques des acteurs agricoles. Dans les cas français, les dimensions sociales et spatiales d'ancrage semblent dominées par la dimension de « terroir ». Cela peut s'expliquer par le fait que nous avons étudié des initiatives basées sur le système de certification des AOP. Dans ces régimes, la dimension écologique peut être implicitement évoquée par le respect des pratiques traditionnelles qui peuvent être considérées comme plus « naturelles ». Toutefois, l'impact positif de ces pratiques n'est souvent pas objectivement prouvé ou conditionné par la façon dont elles sont adoptées. Dans le cas du Maroc, c'est une nécessité pour établir que les pratiques d'élevage traditionnelles sont bénéfiques pour l'écologie locale ; cependant, comme dans les cas français, cet argument n'est pas invoqué pour augmenter la valeur du produit. Cette similitude peut s'expliquer en partie par ce que Morris et Kirwan (2011a) appellent l'instrumentalisation de la dimension écologique. En France comme au Maroc, les initiatives ne sont souvent pas motivées par un véritable engagement pour défendre l'agriculture respectueuse de l'environnement, mais par des objectifs socio-économiques (maintien d'activités d'élevage et de pratiques spécifiques et de savoir-faire, rendements croissants de l'agriculture...). Les valeurs traditionnelles ou sanitaires constituent sans doute encore des valeurs auxquelles sont plus attachés les consommateurs qu'aux problématiques écologiques.

3.3. Deux cas d'absence d'ancrage écologique

Les cas sénégalais et brésilien sont très différents des quatre autres cas et apparaissent comme un exemple de système alimentaire qui ne serait pas écologiquement ancré. Dans le cas du Sénégal, l'ancrage écologique du système est limité par deux dimensions, une contrainte « technique » et une contrainte de marché, qui semblent même conduire le système vers un « désancrage » écologique. Tout d'abord, le système traditionnel de production pour le lait « local » est basé sur des pratiques qui peuvent être considérées comme favorables à l'environnement. Les zébus, qui sont une race adaptée aux conditions spécifiques de la région, sont nourris en pâturage direct sur parcours. Cependant, ce système de production est contraint par les conditions climatiques et nécessite de déplacer les troupeaux pendant la saison sèche. Cette pratique n'est pas compatible avec la création d'une unité de transformation industrielle qui doit être approvisionnée régulièrement toute l'année. La création et le développement de la LDB a conduit à la sédentarisation des troupeaux et à l'achat de fourrages pour nourrir les vaches si l'herbe est manquante. En outre, dans certaines fermes, la race zébus a tendance à être remplacée par des races laitières européennes plus productives. Ces conditions de production font obstacle à la laiterie pour distinguer ses produits de qualités environnementales. En outre, la laiterie fait face à une deuxième contrainte qui est associée à la demande des consommateurs, axée sur un produit alimentaire sain et national. Ceci amène la laiterie à privilégier une stratégie de différenciation basée sur l'origine locale des produits.

Dans le cas du Brésil, si la laiterie concernée est beaucoup plus petite que la précédente, de nombreux points communs apparaissent. Concernant la valorisation du produit (lait ou yaourt), c'est bien la dimension locale qui prime à l'instar du cas sénégalais. Pour ce qui est des pratiques, si dans l'état actuel des choses, les systèmes sont encore extensifs, il semble que l'intensification voit rapidement le jour. Comme dans le cas sahélien, plusieurs éléments participent à expliquer cette dynamique d'intensification qui devrait augmenter l'impact des pratiques d'élevage sur la dégradation des sols : la pression foncière liée à la proximité d'une ville en plein essor, la proximité d'un marché de consommateur lui-même en développement, dans un contexte politique où l'origine locale des produits alimentaires constitue un moyen de lutte contre la pauvreté.

Conclusion

Notre communication avait pour objectif d'analyser l'ancrage écologique de plusieurs démarches de re-territorialisation des systèmes agro-alimentaires, basées sur la différenciation des produits de l'élevage par leur origine. D'une diversité de formes de re-territorialisation, confirmant celle observée en Europe et en Amérique du Nord par Ilbery et al. (2005), se dégagent trois grandes formes d'ancrage écologique. Dans le premier cas, illustré par la LDB au Sahel et la laiterie Tutti au Brésil, l'ancrage écologique est très faible : l'intensification des pratiques d'élevage soulève des questions sur les risques de dégradation des ressources naturelles et la valorisation des produits de l'élevage mobilise principalement des valeurs identitaires plus qu'environnementales. Un cas intermédiaire est celui d'un ancrage modéré, illustré par deux terrains français (le Vercors et le Livradois-Forez) et le terrain marocain. Dans ces cas, certaines pratiques mises en œuvre par les producteurs de lait ou de viande peuvent avoir des effets « bénins » voire bénéfiques pour les ressources. Cependant, ces pratiques ne sont pas explicitement mises en avant dans le processus de valorisation et de différenciation du produit final. Les questions écologiques et environnementales ne sont pas (ou peu) prises en compte dans les stratégies des acteurs agricoles en charge de la valorisation de la production ; pour autant, elles sont souvent discutées dans d'autres sphères où les acteurs de l'environnement sont présents mais où on retrouve aussi des acteurs agricoles. La valeur « écologique » est ici assimilée par des valeurs sanitaires ou identitaires. Dans le dernier cas, illustré par les Cévennes, l'ancrage écologique de la démarche semble plus fort. Des pratiques de production sont effectivement favorables au maintien du bon état des ressources naturelles et ces pratiques sont mises en avant, en tant que telles, dans le processus de valorisation des produits et font aussi l'objet de volontés de gestion.

L'analyse comparative des six cas d'étude qui a permis d'aboutir à l'émergence de ces trois formes d'ancrage écologique amène également à ré-interroger le cadre proposé par Morris et Kirwan (2011a).

Les cas analysés ont en effet certains points communs qui viennent expliquer ce qui peut constituer à la fois une limite et une plus-value de notre approche.

Le premier point commun aux six cas analysés repose sur le fait qu'il s'agit à chaque fois d'une démarche de différenciation des produits par la qualité (intrinsèque ou liée à l'origine), impliquant un grand nombre d'acteurs très divers. Il apparaît dès lors difficile de faire le lien entre les producteurs et les consommateurs, de se saisir de la perception par les consommateurs des questions écologiques, si ce n'est en abordant d'un point de vue très général les différentes pressions sociétales en matière d'environnement. Si cette dimension peut être pertinente pour mettre en valeur une différence d'un pays à l'autre, elle ne peut permettre d'intégrer une distinction par exemple entre les trois cas français. A ce titre, le contexte institutionnel et social dans lequel émerge chacune des démarches analysées, très différent entre la France, le Maroc, le Sénégal et le Brésil, n'est sans doute pas sans lien avec les formes de l'ancrage écologique. Cela interroge les effets de mode, à l'échelle internationale, qui peuvent influencer à la fois les pratiques des producteurs et les valeurs associées aux produits finis dans le processus de valorisation et de promotion. Dès lors, les première et quatrième dimensions proposées par Morris et Kirwan (2011a), centrées sur les producteurs et l'acteur "consommateur", restent peu approfondies dans notre analyse. Nous avons concentré l'analyse comparative sur les seconde et troisième dimensions du cadre de Morris et Kirwan (2011a), et plus précisément sur l'adéquation entre une (ou des) pratiques ayant un lien avec l'environnement dans le processus de production (lait ou viande), les préoccupations de gestion de ces pratiques par les responsables d'un produit et le message véhiculé dans la promotion de ce produit

Un second point commun à nos démarches nous permet en parallèle d'interroger un élargissement des dimensions proposées par les auteurs : toutes ces démarches concernent des filières liées à l'élevage, intégrant pour certaines des phases de production, mais également de transformation (dans le cas du fromage). Dans les différents cas, la promotion des produits met souvent en valeur les techniques de transformation (lait cru, durée d'affinage, sécurité sanitaire, en France comme au Sahel) : les valeurs associées restent celles de la typicité, du savoir-faire ou encore de la tradition et de la dimension sanitaire et l'écologie n'a pas non plus sa place. Dès lors, il pourrait être pertinent d'intégrer dans ce type d'analyse les pratiques liées à l'environnement non pas seulement dans le processus de production mais également dans celui de la transformation.

Pour finir, la mise en avant de trois grandes formes d'ancrage écologique soulève quelques questions quant à leurs liens avec les formes que peut prendre la démarche de re-territorialisation. Au-delà des produits de l'élevage très différents dans les démarches de différenciation par la qualité et l'origine (fromage à pâte persillée, fromage de chèvre, viande de chevreau, lait de zébu), les types d'acteurs investis dans ces démarches apparaissent extrêmement variés (éleveurs, techniciens, institutions de l'environnement et du développement des territoires, instances privées, entreprises de transformation, entreprise de la distribution, communes, etc.). On ne peut relier cette diversité d'acteurs, ni de produits, ni même de volume d'acteurs, à la force de l'ancrage écologique. Comme on l'a vu dans le cas du Vercors et des Cévennes, la présence d'acteurs tels que les Parcs naturels, en charge à la fois des questions relatives au développement local et à l'environnement sur le territoire, ne garantit pas la force de l'ancrage écologique. En parallèle, les trajectoires des démarches sont variables et l'analyse comparative met en regard des démarches plus ou moins anciennes, plus ou moins stabilisées : si l'AOC Vercors a été mise en place depuis 15 ans, la démarche qualité du Livradois-Forez est beaucoup plus récente et, quant au cas marocain, la certification du chevreau est en cours. Le devenir de ces démarches est également variable : si la démarche qualité du Livradois-Forez semble stabilisée, de fortes interrogations pèsent sur l'avenir de la coopérative de Moissac. Ainsi l'ancrage écologique des systèmes agro-alimentaires étudiés peut-il être également considéré comme non stabilisé, en devenir dans certains cas. Les réglementations (type cahier des charges) sont par exemple amenées à évoluer (c'est le cas des AOC françaises au niveau international) et de nouvelles pratiques en lien avec l'environnement sont susceptibles de voir le jour ; parallèlement, en fonction des attentes sociétales sur les questions d'environnement, la valorisation de cette dimension peut à l'avenir être plus intégrée. Cela va dans le sens de Morris et Kirwan (2011b) qui proposent d'adopter des approches historiques permettant de mieux cerner les évolutions conjointes des dimensions écologiques et économiques des systèmes alimentaires (« *to adopt a longitudinal or historical approach that explores the co-evolution of the ecological and economic dimensions of food producing business* » (p. 363)). L'approche

temporelle de ces démarches de re-territorialisation ne peut que constituer une plus-value à l'analyse multi-dimensionnelle et multi-acteurs proposée par Morris et Kirwan (2011a) et permettre sans doute de mieux saisir la contribution de la dimension environnementale au développement durable des territoires ruraux.

Le projet de recherche dans lequel s'inscrivent les travaux présentés dans cette communication est financé par l'ANR (ANR 2010 STRA 005 MOUVE).

Bibliographie :

- Ademe, 2012. Les circuits courts alimentaires de proximité, Les Avis de l'Ademe, avril 2012, 4 pages. http://ademe.typepad.fr/files/avisademecircuitscourtsalimentation_avril2012.pdf.
- Barham, E., 2003. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies* 19 (1):127-138.
- Bowen, S., 2010. Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy. *Rural Sociology* 75 (2):209-243.
- . 2011. The Importance of Place: Re-territorialising Embeddedness. *Sociologia Ruralis* 51 (4):325-348.
- Bowen, S., Zapata, A. V., 2009. Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies* 25 (1):108-119.
- Chiffolleau, Y., 2009. From politics to co-operation: The dynamics of embeddedness in alternative food supply chains. *Sociologia Ruralis* 49 (3):218-235.
- Deverre, C., Lamine V., 2010. Les systèmes agroalimentaires alternatifs : une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Economie rurale* (317):57-73.
- Duram, L., Oberholtzer, L., 2010. A geographic approach to place and natural resource use in local food systems. *Renewable agriculture and food systems* 25 (2):99-108.
- Duteurtre, G., Faye, B., 2010. L'élevage, richesse des pauvres Paris: Quae.
- FAO, 2009. La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture, Le point sur l'élevage, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, Rome, 2009.
- Goodman, D., 2004. Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change. *Sociologia Ruralis* 44 (1):3-16.
- Granovetter, M., 1985. Economic action and social structure: the problem of embeddedness. *American Journal of Sociology* 91 (3):481-510.
- . 2000. Le marché autrement. Paris: Desclée de Brouwer.
- Higgins, V., Dibden, J., Cocklin, C., 2008. Building alternative agri-food networks: Certification, embeddedness and agri-environmental governance. *Journal of Rural Studies* 24 (1):15-27.
- Hinrichs, C., 2000. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. *Journal of Rural Studies* 16 (3):295-303.
- . 2003. The practice and politics of food system localization. *Journal of Rural Studies* 19 (1):33-45.
- Ilbery, B., Kneafsey, M., 1998. Product and Place: Promoting Quality Products and Services in the Lagging Rural Regions of the European Union. *European Urban and Regional Studies* 5 (4):329-341.
- Ilbery, B., Morris, C., Buller, H., Maye, D., Kneafsey, M., 2005. Product, process and place: an examination of food marketing and labelling schemes in Europe and North America. *European Urban and Regional Studies* 12 (2):116-132.
- Lallement, M., Spurk, J. (Dir.), 2003. Stratégies de la comparaison internationale. CNRS Editions, Paris.
- Maréchal, G., Spanu, A., 2010. Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ? *Courrier de l'environnement de l'INRA* (59):33-45.
- Marsden, T., Banks, J., Bristow, G., 2000. Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis* 40 (4):424-438.
- Memon, A., Kirk, N., 2009. Socio-ecological embeddedness of marine fisheries in New Zealand. *British Review of New Zealand Studies* 18:11-45.
- Milestad, R., Bartel-Kratochvil, R., Leitner, H., Axmann, P., 2010. Being close: The quality of social relationships in a local organic cereal and bread network in Lower Austria. *Journal of Rural Studies* 26 (3):228-240.
- Morris, C., Kirwan, J., 2011a. Ecological embeddedness: An interrogation and refinement of the concept within the context of alternative food networks in the UK. *Journal of Rural Studies* 27 (3):322-330.
- Morris, C., Kirwan, J., 2011b. Exploring the ecological dimensions of producer strategies in alternative food networks in the UK, *Sociologia Ruralis*, vol.51, n°4, 349-369.
- Murdoch, J., Marsden, T., Banks, J., 2000. Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography* 76 (2):107-125.
- Nygård, B., Storstad, O., 1998. De-globalization of Food Markets? Consumer Perceptions of Safe Food: The Case of Norway. *Sociologia Ruralis* 38 (1):35-53.
- Otte, J., Costales, A., Dijkman, J., Pica-Ciamarra, U., Robinson, T., Ahuja, V., Ly, C., Roland-Holst, D., 2012. Livestock sector development for poverty reduction: an economic and policy perspective - Livestock's many virtues. Rome: FAO.
- Penker, M., 2006. Mapping and measuring the ecological embeddedness of food supply chains. *Geoforum* 37 (3):368-379.
- Polanyi, K., 1944. The great transformation: the political and economic origins of our time. New York: Rinehart & Company, Inc.

- Renting, H., Marsden, T., Banks, J., 2003. Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning* 35:393-411.
- Sanz Cañada, J., Muchnik, J., 2011. Introduction : Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés. *Économie rurale* 2 (322):4-10.
- Sonnino, R., 2007a. Embeddedness in action: Saffron and the making of the local in southern Tuscany. *Agriculture and Human Values* 24 (1):61-74.
- . 2007b. The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK. In *Anthropology of food* [Online].
- Sonnino, R., Marsden, T., 2006. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography* 6 (2):181-199.
- Sundkvist, Å., Milestad, R., Jansson, A., 2005. On the importance of tightening feedback loops for sustainable development of food systems. *Food Policy* 30 (2):224-239.
- Tovey, H., 2009. 'Local foods' as a contested concept: networks, knowledges and power in food-based strategies for rural development. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food* 16 (2):21-35.
- Whatmore, S., Thorne, L., 1997. Nourishing networks: alternative geographies of food. In *Globalising food: agrarian questions and global restructuring*, edited by D. Goodman and M. Watts. London: Routledge.
- Whiteman, G., Cooper, W. H., 2000. Ecological embeddedness. *Academy of Management Journal* 43 (6):1265-1282.