

Les Indications Géographiques à l'épreuve de l'intensification écologique

La qualification du *Queso Cotija* et la nouvelle question agraire

Thierry Linck, INRA-SAD Corte*
Esteban Barragan, El Colegio de Michoacan, Zamora, Mexique*

Mots-clé: Patrimonialisation, pastoralisme, Indications Géographiques, territoire, Intensification écologique.

Introduction

Les Indications Géographiques, qui sont destinées à protéger les produits dont une caractéristique au moins tient à l'origine, sont volontiers parées de vertus qu'elles n'ont pas toujours vocation à porter. Mais tel que le définissent les accords TRIPS¹ de 1994, le lien à l'origine peut fort bien ne concerner que le nom et ne tendre qu'à une privatisation des bénéfices attendus de la réputation et des représentations qui lui sont associées aux dépens de l'ancrage territorial du produit et au prix d'un abandon, souvent irréversible, de ressources cognitives et environnementales locales. Réduit à son expression minimaliste, l'octroi d'une Indication Géographique s'inscrit alors dans une stricte logique de patrimonialisation - de réappropriation de ressources locales (Linck, 2009) - et de marchandisation. Par là, il relève d'un processus d'enclosure qui porte sur le vivant - les modalités de domestication des processus biologiques - et sur l'immatériel - les ressources cognitives locales considérées du point de vue de leur action structurante sur les rapports des individus entre eux et avec leur environnement -. Dans cette vision minimaliste, toujours, l'Indication Géographique peut alors être opportunément située dans la continuité du mouvement d'accumulation primitive qui a précédé et accompagné la révolution industrielle et la montée en puissance d'un capitalisme planétaire (Marglin, 1973). Mais il n'en demeure pas moins vrai que les accords de 1996 ne visent qu'à affiner le cadre réglementaire des échanges internationaux : il appartient aux États de construire les dispositifs institutionnels susceptibles d'étendre la notion de protection et de donner au processus de réappropriation un contenu plus accorde avec des objectifs de durabilité et de développement local ; considérée dans cette perspective, l'Indication Géographique peut également être considérée comme une ressource de développement.

L'un dans l'autre, l'Indication Géographique est donc au coeur de tensions fortes qui portent sur l'appropriation des ressources territoriales. Il est question, d'un côté, de la captation d'une rente fondée sur les seules représentations associées à l'origine et, de l'autre de préserver, activer et

* linck@corte.inra.fr

* estebar@colmich.mx

1 *Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights* établi sous l'égide de l'OMC à l'issue des négociations de l'*Uruguay Round*.

renouveler les ressources environnementales et cognitives qui constituent la substance même des territoires ruraux (Linck, 2007). Ces tensions sont situées au coeur d'un débat dont l'importance est soulignée tant par les situations d'extrême pauvreté que vivent certaines zones rurales des pays du Sud que par les crises alimentaires, environnementales et énergétiques majeures qui s'annoncent pour un avenir proche.

Il est bien question là de défis planétaires que les Indications Géographiques peuvent aider à surmonter, sous réserve que les dispositifs de qualification soient reconfigurés en conséquence. En effet, les aliments d'origine² font l'objet d'une double exclusion qu'un signe de qualité peut permettre de surmonter. Cette exclusion porte, d'une part, sur les circuits de commercialisation largement dominés par le négoce globalisé de l'alimentation et de la formation du goût. Elle porte également, d'autre part, sur les options techniques dominantes. L'accès facile aux énergies fossiles et les contraintes en matière de volume et de standardisation des matières premières imposées par les industries alimentaires nourrissent un mouvement d'extensification environnementale qui joue au détriment des ressources territoriales.

Face à ces enjeux, dans quelle mesure et à quelles conditions les Indications Géographiques peuvent-elles apporter une réponse à une double exigence d'accroissement de l'offre alimentaire globale et d'amélioration des rendements énergétiques directs et indirects de l'agriculture ? La question appelle une réflexion sur la configuration des jeux de pouvoir et des rapports de force que mettent en scène les conflits d'appropriation des ressources territoriales. Nous tenterons d'en dénouer les fils à partir de deux points de tension, souvent négligés dans les procédures de qualification, mais qui nous paraissent particulièrement significatifs. Le premier concerne les modalités de définition des produits d'origine. Faut-il suivre une démarche de type taxonomique inspirée des critères définis par les technologies de l'alimentation ? Seules seront alors prises en compte les caractéristiques intrinsèques du produit au mépris bien souvent de l'appréciation des matières premières utilisées et donc des liens au territoire. Faut-il, au contraire mettre en exergue la nature et l'intensité de l'ancrage territorial du produit ? Quoiqu'il en soit, le choix est révélateur du projet de qualification et de l'emprise du cadre institutionnel dans lequel il est mis en oeuvre.

Nous conduirons notre réflexion autour d'un fromage mexicain, le *Queso Cotija*. En première approche, et de par leur nature même, les productions fromagères se prêtent particulièrement bien à une réflexion sur l'ancrage territorial. Le fromage est, en toute circonstance, un produit issu d'une chaîne qui met en scène des savoirs techniques et relationnels complexes mobilisés tour à tour dans les activités d'élevage, de transformation, de valorisation marchande et dans les usages de consommation (Linck, 2005). Le *queso Cotija*, présente quant à lui la particularité d'être profondément inscrit dans l'histoire du Mexique et dans celle des régions où il a été produit et où il continue, parfois, à l'être encore : les grands massifs de l'Occident mexicain et, notamment, la *Sierra de Jalmich* situés dans les confins du Michoacan, du Jalisco et de l'Etat de Colima. Cette localisation est doublement significative.

- D'une part, parce qu'il est question de régions isolées, situées en marge des changements majeurs de l'économie et de la société mexicaines : le développement des grands domaines jusqu'à l'aube du XX^e Siècle, la « modernisation » des campagnes et l'expansion urbaine qui ont suivi la seconde guerre mondiale (Linck, 1997; Barragan et Linck, 1993; Lloyd, 1988; Katz, 1991). Pour ces territoires privés de voies de communications, largement délaissées par l'Etat, l'isolement est loin

2 Ou « traditionnels » pour paraphraser le programme européen TRUEFOOD (Traditional European Food) qui a largement inspiré nos réflexions.

d'impliquer une déconnexion totale : les bovins, utilisés dans l'entreprise de « Conquête ordinaire » des réduits indien qui échappent encore à l'emprise de la société nationale, ainsi que le fromage circulent sur des distances parfois considérables. Considéré dans cette perspective, le *Queso Cotija* est un produit identitaire majeur, emblématique de la confrontation séculaire de l'univers indien et du monde *ranchero* et *ladino*.

- D'autre part, au-delà de l'existence de quelques produits de rente, l'isolement entraîne la mise en oeuvre d'une économie semi autarcique. L'accès limité aux énergies fossiles et aux intrants ou équipements d'origine industrielle appelle la mise en oeuvre d'une organisation du travail tendant à un usage global et aussi complet que possible de ressources disponibles localement. Nous verrons, dans cette perspective, que le *Queso Cotija* est un élément régulateur essentiel de systèmes productifs complexes largement fondés - à l'opposé du modèle productiviste dominant - sur une logique d'internalisation des risques. La protection du *Queso Cotija* étendue à ce qui constitue la substance de ses liens au territoire est ainsi une exigence dont dépend la préservation, non seulement du produit lui-même, mais encore celle des activités productives locales (élevage allaitant et maïs, notamment) ainsi que le devenir de territoires que l'isolement condamne *a priori* à la désertification.

Le combat engagé par les éleveur de la *Sierra de Jalmich* en quête d'une protection officielle est ainsi particulièrement révélateurs des ambiguïtés et de l'importance des enjeux que met en scène l'octroi d'une Indication Géographique.

Les enjeux de la définition

L'examen *a posteriori* de leur parcours laisse apparaître une contradiction radicale entre les attentes des éleveurs et les critères retenus par l'administration ou encore par les universitaires qui ont appuyé leur démarche. Il y a pourtant peu d'ambiguïté sur le fond. Le cahier des charges élaboré par les éleveurs donne implicitement une définition qui laisse peu de place au doute: le *Queso Cotija* est un fromage fermier élaboré à partir de laits non pasteurisés issus d'élevages allaitants. C'est un fromage de montagne dont l'aire de dénomination est dessinée de façon telle que le recours à l'irrigation et aux cultures attelées est impossible.

La définition officielle, celle que privilégient les procédures de certification repose sur des critères d'une toute autre nature ; l'accent est bien davantage mis sur le produit lui même plutôt que sur ses liens au territoire. Dans cette perspective, et selon des critères largement dominants à l'échelle internationale et que partagent tant l'Etat mexicain que la FAO³, le *queso Cotija* est une pâte pressée, une tomme qui s'apparente au Cantal par son aspect et ses procédés de fabrication. Cette définition n'est pas fautive. Elle correspond d'ailleurs à une double fonction du *Queso Cotija* qui est à la fois un fromage de garde (une réserve de protéines à usage domestique) et un produit de rente, dont le format (des meules de 25 kg approximativement) et la consistance répondent aux contraintes qu'impose le transport à dos de mulet. Si les deux définitions sont correctes, elles reposent sur des critères qui ouvrent des perspectives radicalement opposées.

En tant que produit de rente, le *queso Cotija* s'identifie à une ville modeste située en bordure de la *Sierra de Jalmich*, qui s'est spécialisée dans l'expédition sur l'ensemble du territoire national du fromage auquel elle a donné son nom sans jamais en avoir vraiment produit (Moreno, 1980;

3 Pour nous en tenir ici à la position définie par Thomas Pomeon, dont les conclusions, pour ce qui concerne le champ concerné par l'appropriation du *Queso Cotija*, divergent sensiblement des nôtres.

Gonzalez et Ortiz, 1980). Le commerce lointain depuis la ville de Cotija et, dans une certaine mesure l'ancrage territorial expliquent la grande notoriété du *Queso Cotija*, sa présence dans un grand nombre de préparations culinaires sur l'ensemble du territoire la confirme. Le *Queso Cotija* est consommé en apéritif, râpé (ou plutôt émietté), il accompagne un très grand nombre de plats traditionnels. Cette notoriété ancienne doit être entendue ici *stricto sensu*: le fromage de Cotija est connu de tous. Mais il est aussi partout reconnu comme un produit rustique, il est d'ailleurs généralement vendu à la coupe, en très petites quantités (forme adaptée aux usages de consommateurs à faible revenus). Au Mexique, cet attribut a encore une connotation péjorative: le *Queso Cotija* est placé au rang des produits populaires dont les qualités organoleptiques sont posées comme négligeables. Cette caractéristique présente un attrait particulier qui ouvre à la grande et à la petite industrie fromagère un débouché pour les rebuts de fabrication et des produits élaborés à partir de poudre de lait, de laits écrémés voire de lactosérum. Le *Queso Cotija* est donc un produit largement imité, contrefait et altéré: la quinzaine de tonnes produites actuellement par une cinquantaine d'éleveurs dans la *Sierra de Jalisco* ne représente aujourd'hui qu'une infime partie de la production identifiée par les mentions « Cotija » ou « type Cotija ». La production authentique est noyée dans une dynamique qui tire les prix et la qualité du produit vers le bas et ferme les débouchés traditionnels: en l'espace de trois décennies, la production a chuté des deux tiers et le nombre de producteurs de moitié (Barragan *et alii*, à paraître).

Compte tenu de l'ancienneté et de l'ampleur de ces pratiques, le recours aux critères de la technologie fromagère est lourd de conséquences: il justifie le refus de la dénomination d'origine sollicitée par les éleveurs de la *Sierra* au prétexte que le *Queso Cotija* doit désormais être considéré comme un produit générique. L'autre critère, celui qui met en avant l'ancrage territorial du produit et ses liens avec le système productif local, conduirait à un résultat diamétralement opposé. Dans cette perspective, l'attribution d'une Indication Géographique peut apparaître à juste titre comme une entreprise de légitimation de la contrefaçon et, comme cela a été souligné *supra* à une opération d'enclosure du vivant et des savoirs locaux engagée à contresens d'un objectif de développement territorial. Considérée pour elle-même, la polémique ne présente qu'un intérêt limité dans la mesure où la préférence pour l'une ou l'autre des définitions procède d'un choix de caractère politique lui-même fondé sur des jeux de pouvoir et des projets de société et de développement par nature contingents. L'ambiguïté disparaît dès lors que le projet revendiqué est objectivement situé par rapport aux défis que posent les crises alimentaires, énergétiques et environnementales évoquées en introduction. L'octroi de l'Indication Géographique gagne alors à être posé dans une perspective d'intensification écologique et de valorisation des atouts que présentent, dans cette perspective, les systèmes productifs locaux.

Le Queso Cotija, un fromage pastoral

Les paysages du queso Cotija

Il est ainsi difficile de définir le *queso Cotija* sans s'aventurer au coeur des régions où il est encore produit. Ces paysages de montagne contrastent fortement avec les plaines que ces régions dominent parfois. Le relief est si accidenté qu'il ne laisse que fort peu de place pour la pratique de cultures sédentaires : quelques minuscules taches d'un vert plus intense, en pointillé dans le fond de vallées étroites ou à proximité immédiate d'un point d'eau, rendent compte de leur existence et laissent soupçonner la présence d'habitations : quelques masures délabrées couvertes de tôles d'acier ou de carton goudronné, aux murs de planches ou de pisé, situées au cœur d'une vaste cour fermée par des clôtures de pierres sèches ou de barbelés. Le sentiment d'isolement et de solitude est renforcé par l'absence de villages, d'habitants et de voies de communication visibles. Pourtant, l'homme a laissé, et entretient, des traces profondément inscrites dans le paysage. L'attention du visiteur est d'abord retenue par la présence de taches plus claires, de quelques hectares au plus, de forme précise et régulière, suspendues sans logique apparente sur les versants, aussi loin que la vue peut porter. Il s'agit des *desmontes*, parcelles récemment défrichées, cultivées ou qui viennent d'être libérées comme parcours. Une attention un peu plus soutenue permet de reconnaître un grand nombre de taches de forme et de taille similaires et de tonalités moins précises : il s'agit de *desmontes* plus anciens apparemment « abandonnés » dans lesquelles la végétation spontanée a atteint différents stades de récupération.

Considérées globalement, toutes ces taches forment une mosaïque qui couvre la quasi totalité du paysage : les vestiges de la forêt (primaire ou, plus sûrement, reconstituée) ne restent alors perceptibles que le long des crêtes, dans les replis les plus fermés et dans quelques « îlots » où prédominent des essences appréciées pour les ressources fourragères qu'elles fournissent. De loin en loin, la présence de *jagüeyes* (réservoirs d'eau pour le bétail) laisse des cicatrices plus profondes. Lorsque l'observateur se rapproche, il ne tarde pas à noter la présence de clôtures, de pierres sèches ou, bien plus fréquemment, de barbelés, qui interdisent la divagation des animaux entre les *ranchos* (le terme désigne ici le foncier⁴) ou d'un *potrero* à l'autre (il s'agit des unités de parcours regroupant plusieurs *desmontes*). Plus encore que les *desmontes*, les *potreros* et *ranchos* définissent donc les unités paysagères structurantes. Les clôtures qui les séparent permettent d'en reconnaître la disposition et la taille (quelques dizaines d'hectares pour les *potreros*, quelques centaines souvent pour les *ranchos*) et d'isoler la vocation première du système agraire : leur tracé répond en effet bien davantage aux exigences qu'impose la conduite des troupeaux qu'au souci de protéger les cultures. Toutes ces marques plus ou moins visibles⁵ sur le paysage portent ainsi témoignage d'une action d'aménagement du territoire, de l'existence de rapports de concertation et d'appropriation et donc de la présence d'un ordre social supérieur.

Pour l'immédiat, cette lecture sommaire des paysages *rancheros* permet de reconnaître les deux composants fondamentaux de l'organisation productive : élevage bovin et culture itinérante du

4 Le terme est ambigu, il évoque à la fois un lieu, un espace, un type d'activité et un mode de vie. Il peut s'agir d'une exploitation agricole en principe spécialisée dans l'élevage : le terme inclut alors les terres, le bétail, les bâtiments d'exploitation et de résidence. Dans un sens plus restrictif, il s'applique à une forme d'habitat que caractérise son isolement et ses dimensions modestes : il peut alors trouver un équivalent approximatif dans le terme de hameau. Plus précisément encore, le *ranchito* est un centre vital : une annexe de l'exploitation où sont élaborés les fromages ou encore le cœur de l'unité domestique : la cuisine et la pièce commune.

5 auxquelles il faudrait ajouter la présence de réseaux complexes de sentiers et chemins de muletiers.

maïs. En apparence, le maïs constitue l'élément clé du système : cultivé en défriche-brûlis, c'est bien lui qui laisse les traces les plus évidentes sur le paysage. Le cycle de culture débute dès la fin de la saison des pluies (octobre ou novembre) par l'abattage de la végétation pérenne qui couvre la parcelle de *desmonte* choisie : c'est l'activité la plus exigeante en travail de tout le cycle. Les arbres sont abattus, les branches débitées et dispersées de façon aussi homogène que possible sur la parcelle où elles se dessèchent plusieurs mois durant. Le brûlage intervient à la fin de la saison sèche (mai - juin) et ouvre aux cultures un sol qui a récupéré une bonne part de ses réserves de fertilité, libère une quantité non négligeable d'éléments nutritifs et permet un contrôle relatif de la croissance des mauvaises herbes et du développement des ravageurs.

La mise en culture proprement dite débute avec la saison des pluies: les semailles sont réalisées au bâton fousseur ou à la houe dans un sol ameubli par les premières grosses pluies. Haricots rouges et courges sont fréquemment associés au maïs en cultures intercalaires. Suivent, de façon non systématique, l'application d'engrais chimiques, d'herbicides ou la réalisation de désherbages manuels. La récolte, selon les variétés de maïs utilisées, est effectuée entre les mois de novembre et de février. Les rendements en grain sont de l'ordre de quinze à vingt quintaux par hectare. C'est relativement élevé, si on se contente de les mesurer par rapport aux superficies effectivement cultivées ; c'est en revanche fort peu si l'on tient compte de périodes de mise en repos de huit à dix ans. Appréciés en relation à une densité de population qui dépasse rarement cinq habitants au km², ils sont plus que suffisants : la production totale couvre largement les besoins alimentaires humains et dégage un excédent mis à profit pour l'alimentation des animaux : volailles, porcs, animaux de bat ou vaches allaitantes. Une fois récoltées, les parcelles sont abandonnées à la végétation spontanée et au bétail jusqu'à ce que, huit à dix ans plus tard, un nouveau cycle soit lancé.

Ces pratiques culturelles confirment la vocation première des régions *rancheras* : l'élevage pastoral⁶. Les modes d'organisation des territoires *rancheros* et les types d'utilisation de l'espace répondent bien davantage aux besoins de l'élevage qu'aux exigences des cultures. Ainsi, la durée des cycles agricoles est pensée en fonction d'une valorisation optimale du potentiel fourrager : la fin de la jachère est décidée avant que le développement de la végétation pérenne ne gêne véritablement celui des graminées. De même, il est significatif qu'une seule campagne de culture soit réalisée au cours de chaque cycle, alors que les réserves de fertilité disponibles pourraient probablement en permettre deux, peut-être trois. Enfin, les cultures sont le plus souvent confiées à des métayers dans le cadre de contrats *a priori* limités à une seule campagne : le propriétaire du *ranchito* choisit les *desmontes* à cultiver en fonction des impératifs que dicte sa gestion globale du potentiel fourrager. De ce point de vue encore, l'unité élémentaire de mise en valeur de l'espace n'est donc pas le *desmonte*, mais bien le *potrero* : la finalité ultime de la culture de maïs est moins la récolte de grains que la production et l'entretien de l'espace fourrager.

6 Il ne saurait être question d'identifier le pastoralisme comme le maillon intermédiaire d'un continuum extensif – intensif inscrit dans une vision linéaire et nécessaire du « progrès » technique. Nous nous efforçons au contraire de montrer que sa spécificité tient à un usage intensif de travail qualifié : la construction et la mobilisation de savoirs techniques et relationnels cohérents avec un usage global de ressources locales et la mise en oeuvre de logiques d'internalisation des risques. Nous considérons également qu'il ne saurait se référer aux seules activités d'élevage : l'internalisation des risques, la gestion du potentiel fourrager, le renouvellement des compétences individuelles et collectives, notamment, s'inscrivent dans une logique systémique portée par la combinaison d'activités différentes et des modalités spécifiques de socialisation (Linck, 1988).

Le métayage – ou, plus largement le travail *a destajo*⁷ - peut enfin être considéré comme le rapport de production fondamental des sociétés *rancheras*. C'est essentiellement le métayage qui fixe les rapports entre maïs et élevage, qui structure la division technique et sociale du travail, qui règle les modalités de partage des richesses et qui permet d'expliquer la stratification sociale *ranchera*. La pratique de l'élevage serait bien plus incertaine sans les parcours induits que produit la culture du maïs. En outre, si l'élevage est la principale activité qui permette de conduire des stratégies d'accumulation, il reste que le surplus que mobilisent les éleveurs n'est en définitive que le fruit du travail non rémunéré fourni par les métayers. Ainsi, les contrats de métayage peuvent être très souples pour ce qui concerne l'établissement du taux de partage des grains, des modalités de prise en charge des frais de culture ou l'octroi de prestations en nature, mais ils sont le plus souvent, très stricts pour ce qui touche au partage des résidus de culture et à l'accès éventuel des animaux du métayer aux parcours du *rancho*. Si le métayage peut être reconnu comme un rapport de production, il constitue aussi un important régulateur économique et social. Par sa complémentarité avec les calendriers d'activité de l'élevage (la traite et la production de fromage), la culture itinérante du maïs dégage une force de travail appréciable qui scelle une forte interdépendance entre productions animales, végétales et alimentaires. Considéré en tant que rapport de production, le métayage n'a pas le caractère implacable qu'on lui prête parfois (Cochet, 1991) : il constitue également un dispositif informel de qualification des compétences qui donne à la société *ranchera* une réelle souplesse et une ouverture appréciable. Considéré de ce point de vue, le métayage repose sur une relation de confiance partagée : le *mediero* assiste son patron dans la plupart de ses activités, leurs familles souvent proches par le sang ou les alliances matrimoniales, partagent fréquemment les mêmes conditions d'existence, les mêmes valeurs⁸, les mêmes soucis et les mêmes attentes. Il n'est pas rare qu'un métayer dont les compétences et la loyauté sont reconnues assume au sein du *rancho* des responsabilités de plus en plus grandes pour finalement s'en voir confier la gestion avant de se convertir lui-même en éleveur - propriétaire. La mobilité sociale, au même titre que la mobilité géographique peut ainsi être reconnue comme un trait distinctif des sociétés *rancheras* .

Les fonctions régulatrices du Queso Cotija

Aux deux composants qui ont été évoqués – l'élevage qui donne sens au système et la culture itinérante du maïs qui structure son rapport à l'espace – il convient ainsi d'en ajouter un troisième : la production de fromage. Il est produit durant la saison des pluies, entre juin et octobre, à un moment où l'abondance de fourrage permet à l'homme de prélever une part de la ration normalement destinée aux veaux : deux à trois litres tout au plus, en une seule traite quotidienne. L'éleveur, ses métayers et leurs familles rejoignent la résidence d'été - le *rancho de ordeña* - où les vaches allaitantes - de l'ordre d'une cinquantaine - sont regroupées avec leur veau. Réalisée à l'aube, la traite quotidienne (la *ordeña*) permet d'obtenir une centaine de litres de lait qui sera transformée le jour même : une fois salé, le caillé du jour est alors mélangé avec celui de la veille, disposé dans son moule et pressé pour obtenir une meule de 20 à 25 kilos destinée à être affinée durant 3 ou 4 mois. Compte tenu de l'absence d'eau courante et d'électricité, la fabrication doit impérativement être réalisée sur place, avec soin et sans retard. Elle valorise des savoirs de fabrication spécifiques, marqués notamment par des pratiques sanitaires qui associent un recours parfois généreux au salage

7 Le métayage est avant tout une relation de confiance qui structure les sociétés *rancheras*. Il peut exister en dehors des activités agricoles – on le retrouve en particulier dans l'ouverture de commerces de crèmes glacées -, ce qui amène à parler, de façon plus générale, de travail *a destajo*, littéralement travail à façon.

8 Précisément celles qui ont été popularisées dans la musique, la littérature (Agustin Yañez, Juan Rulfo...) et le cinéma *rancheros*.

du caillé et une logique d'élevage des flores microbiennes mobilisées dans les processus de fermentation et d'affinage.

La production de fromage constitue un puissant régulateur. Elle favorise un usage global des ressources disponibles : ressources fourragères et forces de travail. Elle apporte aussi des compléments de revenus qui ne sont en rien négligeables – de l'ordre du tiers ou davantage des recettes obtenues de la vente des taurillons – tant pour les éleveurs que pour les métayers. Les fromages sont une source appréciée de protéines animales et contribuent à un équilibre durable des rations alimentaires. Enfin, cette activité concourt de façon significative à l'entretien du lien social : les fromages sont une source de fierté : on les partage volontiers avec les visiteurs de passage, on les offre aux parents, amis et alliés.

Les fonctions de régulation qu'assume la production de fromage sont d'autant plus importantes que le système *ranchero* est bien plus fragile qu'il ne paraît. La culture itinérante du maïs et par conséquent aussi le niveau des disponibilités fourragères exige des bras. Or, la déprise démographique et l'exode vers les villes ou les États-Unis constituent une menace qui pèse fortement sur le devenir du système. Cette menace est d'autant plus lourde que le métayage est une activité ingrate et peu rémunératrice, que le pouvoir attractif des villes est fort et que la carence de services publics de base (éducation et santé) est durement ressentie. La déprise est un processus cumulatif : la précarisation des conditions de vie incite au départ et alimente un processus de spécialisation et d'extensification qui touche en premier lieu la réalisation des *ordeñas*⁹ et les productions fromagères. Le mouvement tarit les sources d'emploi et de revenu, fragilise le système et en accroît la précarité. Dans les abords de la *Sierra de Jalmich*, l'ouverture de routes a déstructuré le système d'échange traditionnel, ruiné de nombreuses activités (agricoles, artisanales et commerciales) et vidé l'espace régional d'une part importante de sa population. Plus au sud, dans la *Sierra de Cualcoman* (qui domine la côte Pacifique du Mexique) ou dans les massifs qui dominent le bassin du Balza (à l'est et au sud-est du Michoacan), la main-main-d'œuvre est devenue si rare que la culture itinérante du maïs a été abandonnée au profit de l'implantation de prairies permanentes voire, parfois, de cultures illicites (cannabis et pavot). Face à ce processus, la production de fromages constitue en quelque sorte le dernier rempart du système *ranchero*. Les *ordeñas* permettent de maintenir la productivité globale du travail à un niveau relativement élevé. Leur disparition conduit inéluctablement à une remise en cause du métayage et de la culture itinérante du maïs. Les *desmontes* sont alors remplacés par des parcours permanents, le dessoussage¹⁰ devient systématique, avec les conséquences que l'on imagine sur la bio-diversité et la multiplication des risques érosifs.

Les enjeux liés aux choix techniques

En dépit du refus gouvernemental, les efforts de l'association locale *Prosierra de Jalmich* constituée en vue de la protection du *Queso Cotija* ne sont pas restés vains. L'organisation de foires régionales et, surtout, le prix du meilleur fromage étranger de montagne gagné en 2003 à la foire de Crémone¹¹ (Italie) ont largement contribué à restaurer la notoriété du produit et à renforcer la fierté des

9 Littéralement la traite des vaches, mais il s'agit également du lieu où les vaches allaitantes sont réunies, du *rancho* d'été où la famille s'est établie durant la saison des pluies ou encore de la période au cours de laquelle est effectuée la traite.

10 Lors de la préparation des *desmontes*, la végétation arbustive est coupée, les souches restant en place afin de faciliter un certain recrus forestier et, surtout, de limiter les risques d'érosion sur des terrains souvent très pentus.

11 Manifestation internationale organisée par Slow food.

éleveurs. L'ampleur de la mobilisation et ces premiers succès ont éveillé de nouveaux appétits et « révélé » l'existence du *Queso Cotija* aux yeux des pouvoirs publics et mis à jour un écueil de taille: la foi naïve dans les vertus du « progrès » technique que partagent les agents de l'administration et bon nombre d'agronomes et d'universitaires mexicains (Linck, 1988 et 1997). À défaut de la dénomination d'origine tant attendue, l'Institut Mexicain de la Propriété Industrielle (l'organisme chargé de la gestion des signes officiels de qualité) décide, en 2005, de concéder aux éleveurs de la *Sierra* le bénéfice d'une marque collective « *Queso Cotija Region de Origen* ». Au-delà de la reconnaissance officielle qu'elle apporte, cette demi mesure présente plus d'inconvénients que d'avantages : le dispositif exclut toute obligation de respect du cahier des charges, notamment dans ses dispositions d'ordre technique.

L'importance des enjeux techniques n'avaient pourtant pas échappé aux éleveurs. Le cahier des charges présenté dans la procédure de dénomination et dans le dossier de la marques collective en témoigne clairement. Ses prescriptions indiquent sans ambiguïté que l'appropriation du signe de qualité et la préservation du système productif ne peuvent être assurées que par l'imposition de contraintes techniques fortes. L'aire d'appellation correspond au cœur du massif de la *Sierra de Jalmich* où prédominent les paysages typiquement *rancheros*. Son découpage suit scrupuleusement les contours des versants de telle sorte que la topographie interdise le développement de cultures fourragères mécanisées ou irriguées, fermant par là les options d'intensification fondée sur une spécialisation laitière des élevages. Dans le même sens, la proscription des races laitières interdit cette option tout en renforçant une caractéristique essentielle du *Queso Cotija* : son identification en tant que produit lié d'élevages allaitants et sa logique pastorale. Enfin, le même règlement technique fixe les caractéristiques du produit (taille, aspect, utilisation exclusive de laits crus et affinage) qui limitent étroitement les possibilités de production à grande échelle¹².

Or, il s'agit là d'option qui ne cadrent ni avec les orientations et les modalités de mise en oeuvre des politiques publiques ni avec les cadres réglementaires des productions laitières. Nous pouvons souligner ainsi un paradoxe inquiétant : le *Queso Cotija* n'est pas un fromage. À tout le moins il n'est pas reconnu comme tel puisque les normes sanitaires mexicaines (renforcées dans ce domaine par la signature de L'Accord de Libre Echange Nord-Américain) ne reconnaissent la qualité de fromage qu'aux produits élaborés à partir de laits pasteurisés. L'usage de laits crus et la préservation des flores lactiques sont pourtant essentiels tant pour la construction de la valeur sensorielle du produit que pour la gestion des risques sanitaires. L'absence de froid artificiel et d'eau potable ne permet pas de respecter l'hygiène stricte qu'impose la pratique de la pasteurisation : le traitement rapide du lait, le salage et l'entretien de biofilms sur les ustensiles avec lesquels le lait ou le caillé sont en contact sont à la base d'une gestion spécifique des risques sanitaires.

Dans le même ordre d'idée, le *Queso Cotija* ne peut pas davantage être reconnu comme fromage fermier : le droit mexicain n'ouvre pas cette option. Pourtant, comme nous l'avons vu, le *Queso Cotija* ne peut être que fermier. En premier lieu parce que la dispersion des unités de production et l'absence de voies de communication sûres interdisent l'organisation de la collecte. En second lieu parce que l'absence fréquente d'eau potable et d'électricité imposent un caillage et un salage rapides. Enfin, parce que le *Queso Cotija* est un fromage pastoral: ses attributs sensoriels portent la marque d'une conduite des animaux sur parcours et d'une transformation à la ferme.

12 Reglas de uso de la marca colectiva queso "Cotija región de origen" (*Prosierra*, information directe)

La nouvelle notoriété du *Queso Cotija* a éveillé la convoitise de nouveaux acteurs tant du côté des administrations publiques que de la part d'opérateurs privés. L'initiative prise par le gouvernement de l'Etat du Jalisco est à cet égard particulièrement significative: une unité de pasteurisation clé en main doit être mise en place sur le territoire du municipio de Santa Maria del Oro, sur les franges occidentales de l'aire de dénomination.

D'un point de vue technique, l'option réduit à néant les efforts engagés par le collectif dans la construction du cahier des charges: les fromages que l'unité produira perdront leur caractère fermier, seront issus de laits pasteurisés et, à terme, d'élevages intensifs situés hors de l'aire de dénomination. D'un point de vue organisationnel, l'initiative conduira inévitablement à briser l'unité du collectif: compte tenu des difficultés de communication, la collecte ne pourra pas couvrir la totalité de l'aire de dénomination, ce qui entraînera l'exclusion de fait des producteurs du Michoacán. Du point de vue de la cohérence du processus de qualification, l'imposition, dans une démarche descendante, de ces choix techniques et organisationnels peut être interprétée comme une action de dépossession: elle équivaut à une expropriation des savoirs techniques et organisationnels locaux ainsi que des capacités d'accès aux ressources environnementales. En outre, ces choix ne sont pas sans effet sur le produit lui-même: l'intensification des élevages et l'appauvrissement des flores lactiques entraîneront une perte majeure de typicité. Le nouveau *Queso Cotija* jouira un temps de la notoriété que lui aura valu la lutte des producteurs, mais il perdra irrémédiablement sa spécificité et tout impact véritable en terme de développement territorial et de maintien du pastoralisme. Cette évolution semble bien inéluctable. En 2008, les éleveurs du Jalisco ont entamé des négociations avec une firme nord-américaine qui propose de commercialiser en exclusivité le nouveau *Queso Cotija*. Elles culmineront lorsqu'il sera établi - ce qui ne saurait tarder - que le produit est en conformité avec les normes sanitaires mexicaines et nord-américaines.

Conclusion

Les effets de mode jouent aussi bien dans l'univers de la recherche que dans celui de l'action publique: la notion d'intensification écologique a sans doute vocation à supplanter celle de développement durable. Mais, au-delà des effets de mode, le nouveau concept présente l'avantage de poser de façon plus explicite une exigence de révision des modalités de construction et de mise en oeuvre des choix techniques. Tout en restant apparenté à la notion de développement durable il invite à une approche globale de la problématique du changement technique et du développement. Comme le suggère notre étude, l'intensification écologique ne saurait se satisfaire de mesures ponctuelles. La construction d'un nouveau rapport à la ressource environnementale ne peut être envisagée que de façon systémique en prenant en considération les synergies qui rattachent des activités différentes à un même territoire, les effets attendus du changement technique sur les structures sociales locales ainsi que les attentes et les contraintes qui lui sont associées en matière de valorisation marchande des produits et des ressources locales mobilisées dans leur élaboration. Par là, il n'est pas davantage concevable que l'intensification écologique puisse être circonscrite à la seule échelle des territoires: elle appelle également une reformulation des cadres institutionnels, politiques et techniques de l'action publique.

L'importance accordée à la définition du produit dans la mise en oeuvre d'une Indication Géographique s'inscrit bien dans cette perspective. À tout le moins elle conduit à expliciter clairement la nature du projet qui sous-tend la démarche et à dévoiler les enjeux et les tensions qui la portent. Par là, l'Indication Géographique peut être mobilisée pour ce qu'elle est: un dispositif de

réallocation des droits d'accès et des capacités à gérer (et donc éventuellement à détruire) la ressource territoriale.

L'appropriation de la ressource territoriale prend sens dès lors qu'elle dispose d'un support effectif. C'est la raison pour laquelle nous avons mis en exergue la question de la construction du choix technique. Considéré globalement, le débat que nous avons ouvert permet de souligner une évidence : dès lors qu'il est porteur d'une reconfiguration des dispositifs d'appropriation de la ressource territoriale, le changement technique ne peut plus être considéré comme neutre ni inscrit dans une vision linéaire, nécessaire et rédemptrice du progrès. Considéré localement il peut constituer le ciment de processus d'*empowerment* des sociétés locales, le vecteur à la fois de l'ancrage territorial des hommes, des activités et des produits et de l'ouverture des territoires dans la mise en œuvre d'un développement durable.

L'Indication Géographique apporte-t-elle une réponse aux défis énergétiques et environnementaux auxquels l'humanité est confrontée? Sans doute oui, mais sous réserve que le dispositif de qualification et le cadre institutionnel des politiques publiques soient reconfigurés en conséquence. Pour l'immédiat, une évidence s'impose : tant que seront éludées les exigences de débats sur l'appropriation des ressources territoriales et sur la nature des choix techniques à mettre en œuvre, tout porte à croire que l'Indication Géographique risque fort de s'inscrire à contre-courant des logiques d'intensification écologique.

Références bibliographiques

Barragan, Esteban, 1990. *Más allá de los caminos*. El Colegio de Michoacán, Zamora.

Barragan, Esteban, 1997. *Con un pie en el estribo. Formación y deslizamientos de las sociedades rancheras en la construcción del México moderno*, Zamora, El Colegio de Michoacán.

Barragan, Esteban et Linck Thierry, 1993, "Quinientos años de soledad II. Sociedad y poblamiento rancharo" *Trace* CEMCA, México.

Barragan, Esteban; Chavez, Martha, 2005. « El queso Cotija se nos va de las manos » *El Colegio de Michoacán*, Zamora.

Barragan, Esteban; Chavez, Martha, Linck Thierry, à paraître. « Le choix technique comme enjeu de patrimonialisation: l'exemple du fromage de Cotija » *PIDAL*, INRA, Paris.

Cochet, Hubert, 1991. *Alambradas en la sierra.*, CEMCA-ORSTOM-COLMICH, Mexico.

Marglin, Stephen, « À quoi servent les patrons » in Gorz André, 1973, *Critique de la division du travail*, Seuil, Paris.

Katz, Friedrich, 1991. *El mundo rural mexicano a través de los siglos.*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara.

Linck Thierry, 1988. *El campesino desposeído*, El Colegio de Michoacán - CEMCA, Mexico.

Linck, Thierry, 2001. « Conquête et colonisation des montagnes sèches mexicaines. La production des territoires et des sociétés *rancheras* », *Les montagnes tropicales. Identités, mutations, développement, Espaces tropicaux* n° 16. Bordeaux pp. 631-640.

Linck Thierry, 1997, « La ruralité en miettes. Globalisation et recompositions territoriales au Mexique » in J-M Gastellu et J-Y Marchal, *La ruralité dans les pays du sud à la fin du XX^e Siècle*. ORSTOM, Paris.

Linck Thierry, 2005, « Patrimonialisation et typification de fromages « traditionnels » : une approche comparée de démarches de qualification », *Ruralia*, 2005-16/17.

Linck Thierry, 2007. « Patrimoines sous tension. L'exclusion, condition et écueil de l'appropriation collective » *Economie appliquée*, Paris.

Linck Thierry, Barragan Esteban, 2008. « Le *queso Cotija*, le fromage de la conquête des *Sierras* de l'ouest mexicain ». *Fora*, Ajaccio.

Linck Thierry, Barragan Esteban, 2009. « Une IG pour détourner les patrimoines pastoraux? Le cas du *Queso Cotija* (Mexique) » *Autrepart*, Paris (à paraître).

Lloyd, Jean Dale, 1988. "Desarrollo histórico del rancharo" y "Rancheros y revolucionarios en Chihuahua". *Historia de la cuestión agraria mexicana, campesinos, terratenientes y revolucionarios 1810-1910*. T.3, Siglo XXI-CEHAM, Mexico.

Moreno Garcia, Heriberto, 1980, *Cotija*, Monografías municipales. Gobierno del Estado de Michoacán.

Shadow, Robert D. 1990. "Los Rancheros del Occidente : hacia un modelo de su organización comunitaria". *Primer Coloquio de Occidentalistas*, Universidad de Guadalajara (mimeo) Guadalajara.