

Comment concilier préservation d'un patrimoine culturel et gastronomique et normalisation d'une production traditionnelle : l'exemple du fromage Serrano au Sud du Brésil.

VITROLLES Delphine

Laboratoire d'Etudes Rurales, Université Lumière Lyon 2, France

CIRAD, UMR-Innovation, Montpellier, France

E-mail : delphine.vitrolles@univ-lyon2.fr

Axe thématique : Lien des produits au lieu, recompositions sociales et territoriales, construction locale des normes, mécanismes d'exclusion

Résumé :

Notre communication propose d'étudier les processus de qualification du fromage Serrano, produit culturel et identitaire de la région brésilienne dos Campos da Cima da Serra dans l'Etat de Rio Grande do Sul. Au Brésil, dans un contexte où les démarches de valorisation des spécialités locales se multiplient, des techniciens et des producteurs du fromage Serrano se sont unis pour développer une indication de provenance. Au-delà des questionnements concernant la faisabilité de ce projet (délimitation de la zone, codification des normes), nous nous interrogeons quant à la pertinence de la mise en place d'une indication géographique et sur ses effets sur le maintien de l'identité du fromage Serrano. L'étude de ce cas, basée sur des entretiens et une recherche participative réalisés au cours d'un doctorat, nous conduit à aborder la construction d'une démarche de certification de l'origine et à évaluer les liens au lieu. Ces divers liens nous conduisent à analyser les logiques des acteurs locaux et à considérer les dynamiques territoriales et le choix de la protection envisagée pour une meilleure mise en marché et la formalisation de la filière. S'agit-il d'un projet de certification d'une centaine de producteurs « modèles » ou de la requalification d'un territoire marginalisé via la qualification de ses ressources biologiques et culturelles ?

Mots clés :

Patrimoine, normalisation, production traditionnelle, indication géographique, valorisation de l'origine, lien au lieu, fromage Serrano, Brésil

1 Introduction

Dans un contexte où les démarches de valorisation des spécialités locales se multiplient, les organisations institutionnelles brésiliennes, publiques et privées, se mobilisent pour valoriser la qualité et l'origine des productions dites traditionnelles et développer des indications géographiques (indication de provenance ou dénomination d'origine). Notre objectif est de voir si la revendication du lien au territoire et la construction sociale de la qualité à travers l'Indication Géographique permet de conserver les spécificités du produits et les savoirs associés. L'importance et l'incitation, croissante, au développement d'indications géographiques au Brésil suscitent de nombreuses questions quant à la pertinence des démarches engagées, généralement, de manière descendante par les institutions publiques ou privées brésiliennes. Pour conduire notre réflexion, nous nous appuyons sur l'étude du

fromage Serrano, production artisanale des *Campos de Cima da Serra* de l'Etat de Rio Grande do Sul, au sud du Brésil¹.

Le *queijo Serrano* est un fromage au lait cru à pâte pressée non cuite. Sa production est associée à la région des *Campos de Altitude* composés par le *Plantalto Sul Catarinense* (Etat de Santa Catarina) et les *Campos de Cima da Serra* de l'Etat de Rio Grande do Sul. Il s'agit d'une des régions les plus froides du sud du Brésil, caractérisée par un climat tempéré et des hivers très rigoureux. La zone traditionnelle de production s'étend sur 28 municipes (dont 10 dans le Rio Grande do Sul) et couvre plus de 31 500 km². Elle s'est développée sur un système de production original : la transformation artisanale de fromage associée à l'élevage de bovins allaitants fondé sur la valorisation des prairies naturelles. Dans la seule région des *Campos da Cima da Serra*, la production fromagère implique plus de 3 000 familles. Pour la majorité d'entre elles, le fromage est la principale source de revenu qui permet de viabiliser l'exploitation et couvrir les dépenses quotidiennes.

Après avoir défini la revendication et la reconstruction du lien au lieu pour le fromage Serrano, nous analyserons le projet d'indication de provenance et les conséquences directes qu'il a sur la préservation et l'appropriation locale d'un patrimoine culturel et gastronomique.

2 Ancrage territorial du fromage Serrano

La production de fromage Serrano s'inscrit dans le temps (colonisation du sud du Brésil) et l'espace (routes de commercialisation des *tropeiros*²). Véritable enjeu socio-économique, les producteurs de fromage mobilisent de nombreuses ressources territoriales.

2.1 Tropeirismo et monnaie d'échange

L'ancrage historique du fromage Serrano dans le territoire de production est très important. Lucila Sgarbi, historienne et habitante de Bom Jesus raconte : « *Nous ne pouvons pas imaginer à quelle point l'importance des tropeiros a été fondamentale concernant le peuplement de la région, la création de propriétés agricoles et la commercialisation du fromage* ». Au XVIIe siècle, avec la découverte des mines d'or de Minas Gerais, un nouveau commerce voit le jour : le commerce de mules. Avec, l'ouverture de routes de commerce entre le Rio Grande do Sul, São Paulo et Minas Gerais s'amorce peuplement de la région des *Campos de Altitude* dans le Sud du Brésil. Des Portugais venus de São Paulo pour acheter des mules dans le Rio Grande do Sul s'établissent dans la région des *Campos de Cima da Serra*. Propriétés agricoles vouées à l'élevage principalement et commerces voient le jour le long des routes dès la moitié du XVIIIe siècle.

Élevage bovin, production fromagère et *tropeirismo* sont étroitement liés. En 1831, un groupe de producteurs sollicite l'amélioration des routes dénonçant l'impraticabilité des routes et la difficulté d'approvisionnement de certaines communautés (Alves, 2007). Au-delà du peuplement de la région, le *tropeirismo* s'accompagne d'un système d'échange basé sur le troc. Les troupes apportent de la farine de manioc, de la cachaça, du sucre brun et emportent ce qui est produit en excès dans les exploitations agricoles, le fromage, la viande séchée et les pignons de pin, le cuir, le crin, etc.

2.3 Une valorisation des ressources à l'épreuve du temps

Dès 1831, la qualité des ressources naturelles est revendiquée par les habitants de la région : l'abondance de bovins allaitants et la qualité des pâturages permettent de produire des produits laitiers

¹ Les résultats présentés dans cette communication s'appuient sur la systématisation et l'analyse de 80 entretiens réalisés auprès d'acteurs (producteurs, techniciens, vétérinaires, politiques, distributeurs, chercheurs) impliqués dans le projet d'indication géographique dans l'Etat de Rio Grande do Sul

² *Tropeiro* était le nom donné aux conducteurs de troupeaux (mules, chevaux, bœufs, oies) qui parcouraient les chemins (routes) du Brésil, depuis les régions d'élevage jusqu'aux régions de consommation à partir du XVIIIe siècle.

(fromages et beurre) de qualité supérieure (CACMSAP, 1833 dans Alves, 2007). « *Depuis l'établissement des premières exploitations agricoles dans la région, la production de fromage artisanal fait partie du quotidien. La production de fromage Serrano a vu le jour concomitamment avec l'activité d'élevage allaitant extensif dans la région* » (Krone, 2009). Le fromage Serrano est le produit de la transformation du lait cru de vaches à viande de races indéterminées. La traite a lieu une fois par jour. Le fromage n'est pas la priorité des exploitants. Il s'agit en réalité d'un sous-produit. L'acte quotidien de la traite permet d'appivoiser un bétail qui a tendance à redevenir sauvage pendant la saison hivernale. La pratique d'élevage basé sur un système d'engraissement à l'herbe permet de valoriser les prairies naturelles rocailleuses et impropres à la mise en place de cultures annuelles.

La production fromagère est une pratique majoritairement féminine qui se transmet de génération en génération. Après deux cents d'existence, le fromage Serrano n'a pas souffert d'altération majeure. Chaque famille a « sa façon de faire » comme se plaisent à dire les producteurs. Les principales modifications concernant le savoir-faire se trouvent au niveau de la présure et des ustensiles utilisés. A l'origine le lait était caillé grâce aux enzymes de l'estomac de tatou. Aujourd'hui, la totalité éleveurs utilisent de la présure industrielle. La question des moules est plus hétérogène même si nombreuses sont les fromageries où le bois a disparu plus pour une question de praticité que d'hygiène. Autrefois, les fromages étaient grands et ronds à des fins pratiques dans la mesure où les troupes ne passaient à une fréquence de 3 à 6 fois par an. Avec l'amélioration des infrastructures et le développement de nouveaux transports, la production d'un fromage de grande taille n'a plus été nécessaire sans compter l'évolution de la demande. La réduction de la taille et de la durée d'affinage des fromages est une adaptation de l'offre à la demande. Aujourd'hui les consommateurs demandent des fromages de petites tailles, facilement transportables et frais (en moyenne, 12 jours d'affinage).

2.4 Intégration et reconnaissance socio-économique

Le fromage Serrano joue un rôle fondamental dans le maintien d'une agriculture locale, il est produit dans plus de 3 500 exploitations rurales. Pour plus de 1 500 familles, c'est la principale source de revenu.

Dans la région des *Campos de Cima da Serra*, ce fromage est acheté au producteur que l'on connaît parce que l'on sait que le fromage est fabriqué « avec amour et avec hygiène ». Rares sont ceux qui vont acheter n'importe quel fromage. Chacun a ses préférences : plus gras, plus mou, plus piquant... des caractéristiques organoleptiques associées à un producteur. Au niveau de chaque municiple, la commercialisation est donc basée sur la proximité et la confiance.

La réputation du fromage Serrano a dépassé les frontières régionales. Le fromage Serrano de Bom Jesus par exemple est réputé de qualité supérieure. En règle générale, le Serrano est très prisé par les consommateurs de la région.

Pourtant, la production de fromage Serrano se heurte aujourd'hui à de grandes difficultés. En effet, la vente de produits d'origine animale est soumise à la loi n°1283 de 1950 régit par la *portaria* 146 de 1996. La production fromagère est donc soumise aux exigences sanitaires fédérales qui autorisent la production de fromage au lait cru à condition que le fromage soit soumis à une maturation de 60 jours. Autrement dit, le fromage Serrano est produit et commercialisé de manière informelle. En réponse à la faible rentabilité de l'élevage allaitant et la nécessaire adéquation aux normes sanitaires, de nombreuses familles préfèrent rester dans l'illégalité.

Pour être la principale source de revenue des éleveurs familiaux de la région des *Campos de Cima da Serra*, le caractère illégal de la production est une préoccupation quotidienne. La demande en fromage ne cesse d'augmenter et les producteurs commercialisent leur fromage.

La question principale est la compatibilité entre l'adéquation à la législation sanitaire, le maintien de l'agriculture familiale et la préservation des caractéristiques du Serrano.

L'Emater³ de Rio Grande do Sul travaille depuis plusieurs années pour essayer de protéger ce « produit identitaire régional ». L'objectif principal de cette institution est de qualifier et de certifier la production de fromage Serrano.

3 Les limites du rôle des Institutions pour la valorisation de la qualité et de l'origine du fromage Serrano

La mission principale de l'Emater est promouvoir des actions d'assistance technique et sociale, d'extension rurale, classification et certification dans une logique de développement rural durable⁴. Depuis une dizaine d'années, l'institution s'est investie dans des projets d'amélioration des productions familiales.

Pour le responsable régional de l'Emater, le fromage Serrano a été identifié comme le produit agricole à plus fort potentiel pour recevoir une « certification de provenance » en raison de l'association du local de production au contexte historique de la colonisation des *Campos de Cima da Serra*⁵. L'objectif du Projet de qualification et certification du fromage artisanal Serrano des *Campos de altitude* de Rio Grande do Sul (lancé officiellement en 2007) est d'obtenir la reconnaissance du fromage comme indication de provenance⁶. Pour élaborer le dossier, un grand nombre d'études sont réalisées : études historiques, analyse des marchés et de la filière, caractérisation et description des systèmes de production et de transformation, enfin caractérisation physique, chimique, sensorielle et microbiologique du fromage.

Les études mettent en évidence une grande diversité de pratiques : au moins six modes de production ont été identifiés. La variabilité porte principalement sur les méthodes de salage et du travail du caillé. Or pour tout type de certification, il est indispensable de codifier les normes de production. Un grand nombre de questions se pose. Quelle recette privilégier ? Quelle région délimiter ? Quelles normes fixer ? La recherche historique (documents et entretiens) identifie dix municipes de Rio Grande do Sul alors que la production de Serrano n'est plus effective que dans six. Le système traditionnel de production est fondé sur la traite d'animaux allaitants, dits « mixtes » sans sélection génétique. Mais certains producteurs ont, suite à une opportunité de marché ou encore une orientation technique, donné à leur système de production une orientation laitière avec croisement et/ou utilisation exclusive de race laitières Jersey et Holstein. Quelle alimentation adopter ? Traditionnellement, les animaux sont engraisés à l'herbe avec un recours occasionnel à une complémentation. Or certaines propriétés (dans le municipe de Cambara do Sul) présentent une très faible disponibilité fourragère ce qui a amené les producteurs (avec l'incitation des techniciens de l'Emater) à recourir à l'utilisation d'ensilage de maïs.

Au Brésil, pour être reconnue par l'Institut National de la Propriété Industrielle, une indication géographique doit être revendiquée par une organisation de producteurs représentative. Malgré son extension (14 500 km²) et le nombre de familles productrices de fromage, le territoire des *Campos de Cima da Serra* ne présente aucune organisation de producteurs. Les propriétés, généralement isolées, sont distantes des centres urbains et difficiles d'accès (absence de routes goudronnées et chemins en terre peu carrossables).

Qui plus est, le projet de qualification et de certification du fromage artisanal Serrano est une initiative institutionnelle. Les techniciens de l'Emater œuvrant sur les dix municipes comprennent difficilement eux mêmes la définition d'une indication géographique. Sur le terrain, certains producteurs ont entendu parler d'un projet de certification de la provenance sans savoir pour autant à quoi cela

³ Entreprise gouvernementale d'assistance technique et d'extension rurale de Rio Grande do Sul (<http://www.emater.tche.br>)

⁴ <http://www.emater.tche.br>

⁵ Propos recueillis au cours d'un entretien

⁶ La loi de la propriété industrielle brésilienne définit deux genres d'indications géographiques, une indication de provenance et une dénomination d'origine. Une indication de provenance, reconnue par l'Institut National de la Propriété Industrielle, est le nom géographique d'un pays, ville, région ou localité ayant acquis notoriété comme centre de production, fabrication ou extraction d'un produit déterminé ou d'une prestation déterminée de service.

correspond exactement. Il s'agit, de plus, des producteurs les plus modernes et les plus impliqués dans la vie sociale de leurs communautés. Souvent ce sont les producteurs qui ont réussi à mettre aux normes leur structure de production : ceux qui sont sortis de la clandestinité.

Ainsi, on voit combien la démarche est initiée par une institution de développement agricole, et pour l'instant appropriée par les acteurs. Outre les difficultés d'entente à venir sur les cahiers des charges, se pose la question du respect des règles sanitaires et leur compatibilité avec les modes traditionnels de production et de consommation. Le perfectionnement des procédés de fabrication constitue la priorité de l'EMATER. Depuis 2004, cet organisme propose aux producteurs de fromage une formation aux bonnes pratiques de fabrication. Les producteurs, pris en charge pendant une semaine, apprennent pendant une semaine au centre de formation les principales règles d'hygiène imposées par la législation sanitaire. Reste à voir si ces formations contribuent à la valorisation de la tradition et à l'action collective.

4. Conclusion

En dépit de la volonté de ne pas dénaturer l'identité du fromage Serrano, la mise en place d'une indication géographique semble vouée à une homogénéisation de la production et à la perte de la diversité qui caractérise ce produit lacté. Aujourd'hui les indications géographiques sont un instrument encore mal maîtrisé au Brésil. La reconnaissance de quatre indications de provenance entre 2002 et 2007 a mis à la mode ce nouvel outil de valorisation de la qualité et de l'origine. Le projet de l'Emater devrait permettre dans un premier temps d'orienter les producteurs vers une meilleure adéquation de la législation sanitaire (normes des bâtiments et des ustensiles notamment). Des 3 500 familles productrices, 400 sont régulièrement suivies par l'Emater qui privilégie l'assistance à des producteurs plus ouverts à l'innovation et la régularisation de leur situation. Au risque de perdre certaines caractéristiques, l'institution travaille avec un nombre réduit de producteurs pour obtenir la reconnaissance de l'indication géographique. Par ailleurs, l'indication géographique n'exempte pas les producteurs de répondre aux lois fédérales, étatiques et municipales notamment sanitaires.

Ainsi cet exemple montre le rôle des institutions dans la construction de la qualité et la difficile maîtrise des outils législatifs (qualité sanitaire et propriété intellectuelle) par les acteurs du territoire.

Bibliographie

ALVES Luiz Antonio. Os fundadores de São Francisco de Paula, Caxias do Sul : Edition de l'auteur, 2007, 220 p.

KRONE Evander Eloi. Identidade e cultura nos campos de Cima da Serra (RS): praticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo Serrano, mémoire de *mestrado* en développement rural, Porto Alegre, 2009, 145 p., sous révision.