E. Sabourin, O. A. Texeira (éditeurs scientifiques), 2002. Planification et développement territorial au Brésil. Actes du séminaire, septembre 1999, Campina Grande, Brésil. Cirad, Montpellier France, Colloques, 116 p.

Activités agroalimentaires et dynamiques territoriales : le cas du bassin laitier de Gloria (Sergipe)

Claire CERDAN*, Denis SAUTIER**

* Cirad-tera / Embrapa-Semi-arido. CP44, Aracaju (Sergipe), Brésil
** Cirad-tera, TA 60/15, 73 rue Jean-François Breton, 34398 Montpellier cedex 5, France

Résumé — Activités agroalimentaires et dynamiques territoriales : le cas du bassin laitier de Gloria (Sergipe). L'émergence et l'organisation, dans le nord-est du Brésil, d'un système agroalimentaire localisé lié à l'élevage bovin laitier sont analysées. Il s'agit d'un réseau d'unités de production et d'entreprises de transformation et de services, associé, par son fonctionnement et ses caractéristiques, à un territoire particulier. La recherche a porté sur le développement, au cours des trente dernières années, d'un réseau d'entreprises dans le bassin laitier de Gloria, s'appuyant en particulier sur des fromageries rurales connectées aux marchés urbains du littoral. La capacité de ce réseau à valoriser des savoir-faire locaux, mais aussi à innover et à absorber des chocs externes, est mise en évidence. Ses limitations techniques et légales sont évoquées. On examine comment la coordination horizontale entre acteurs dans un territoire peut contribuer à la construction d'avantages compétitifs localisés. La conclusion porte sur le rôle des politiques publiques dans l'appui au secteur.

Mots-clés : développement territorial, réseau d'entreprises, agro-industrie rurale, produit laitier, Etat du Sergipe, Brésil.

La mondialisation et les politiques de libéralisation économique dans les pays d'Amérique latine posent le problème de la compétitivité des secteurs agricoles. La notion de compétitivité peut être abordée selon deux voies (Requier-Desjardins, 1997). Soit on obtient le prix de revient le plus bas en valorisant des avantages comparatifs (dotation en facteurs, localisation) ou en baissant le prix de ces facteurs : cette voie s'applique à la plupart des industries multinationales et sous-tend les politiques de délocalisation. Soit on développe les avantages compétitifs liés à la qualité, aux services, au positionnement et à la spécificité des produits. Dans ce cas, la compétitivité est perçue comme une propriété dynamique. Les avantages dépendent alors largement des acteurs économiques et de leur capacité à se coordonner, dans un territoire donné, pour défendre leurs intérêts et pour innover face à un environnement changeant.

Cette seconde approche ne peut être ignorée par le secteur laitier brésilien. Si celui-ci vit de profondes mutations (Jank *et al.*, 1999), il reste en effet caractérisé par la présence de nombreuses petites unités réparties sur une large portion du territoire national : en 1991, on recensait deux millions d'exploitants produisant 14,36 milliards de litres de lait, soit un volume moyen de 20 litres par producteur et par jour (Gomez, 1996).

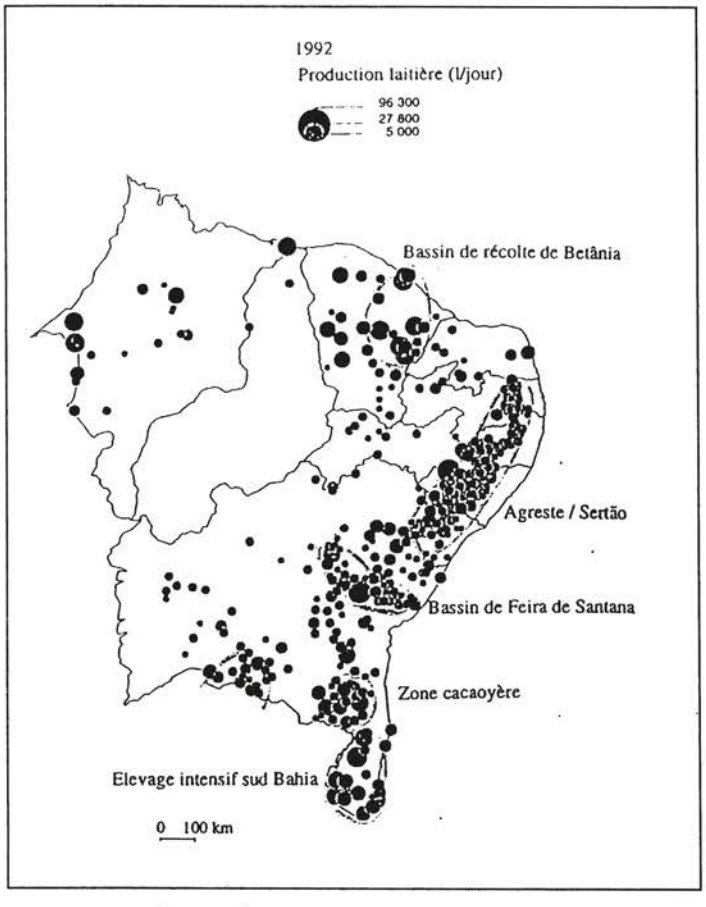
Nous analyserons l'organisation, dans le nord-est du Brésil, d'un système agroalimentaire localisé lié à l'élevage bovin laitier, c'est-à-dire d'un réseau d'unités de production et d'entreprises de transformation et de services, associé, par son fonctionnement et ses caractéristiques, à un territoire particulier (Cirad, 1996).

Le contexte et l'évolution récente de l'élevage laitier dans cette région sont retracés, avant d'aborder l'émergence et le fonctionnement actuel du réseau d'entreprises du bassin laitier de Gloria, en particulier des fromageries rurales connectées aux marchés urbains du littoral, puis d'évaluer la capacité de ce réseau à innover et à absorber des chocs externes. Le rôle de la coordination horizontale entre acteurs, dans un territoire, pour acquérir des avantages compétitifs localisés est examinée. La conclusion porte sur le rôle des politiques publiques dans l'appui au secteur.

Evolution récente de l'élevage laitier

Le Nordeste (1 542 000 km², 20 % de la population brésilienne), qui est l'une des cinq grandes régions du Brésil, connaît de graves problèmes économiques. Il comprend deux zones principales : un cordon littoral humide, à forte densité de population, qui concentre les pôles urbains, et un arrière-pays semi-aride, faiblement peuplé, qui subit des sécheresses périodiques. Dans le Nordeste, l'élevage a d'abord été le support de la colonisation de l'intérieur des terres et constitue encore un élément clé du développement régional. C'est un vecteur essentiel d'intégration de l'agriculture familiale au marché. Il permet de couvrir les dépenses courantes par la vente quotidienne du lait et de financer des investissements plus importants par la vente d'animaux.

A partir de 1950, des bassins laitiers ont émergé au Nordeste, autour des pôles urbains côtiers. Progressivement, ils se sont déplacés vers les régions de transition avec la zone sèche, qui disposaient de plusieurs atouts : la proximité des marchés côtiers, la tradition d'élevage héritée des zones semi-arides, l'amélioration progressive des infrastructures routières, une politique de crédit en faveur des régions semi-arides engagée dans les années 1970-1980. On constate actuellement une concentration spatiale des zones laitières, qui prend la forme d'un chapelet de petits bassins de production situés à une centaine de kilomètres des principaux centres urbains (carte 1).



Carte 1. Production laitière par municipe en 1992 dans le Nordeste (seules les productions supérieures à 5 000 l/jour par municipe sont représentées). D'après données Ibge.

Ce processus de localisation de l'activité laitière peut être observé de façon plus précise dans le Sergipe, l'un des plus petits Etats du Brésil (carte 2). Cet Etat regroupe, dans un espace restreint, une grande diversité de formes de production et d'intermédiation. En 1996, sa région semi-aride, située à une centaine de kilomètres de la capitale, assurait 48 % de la production laitière de l'Etat. D'une superficie d'environ 5 500 km^2, avec une population de 115 000 habitants, cette région, compte 9 934 exploitations agricoles qui élèvent 229 000 bovins et produisent 63 400 litres de lait par jour (Ibge, 1998).

D'abord concentré dans la zone littorale périurbaine dans les années 1950, le bassin laitier s'est ensuite localisé, durant les années 1960, dans l'intérieur de l'Etat, puis s'est développé dans la zone semi-aride, caractérisée par une forte présence de l'agriculture familiale. Ce processus de localisation s'est accéléré après les deux sécheresses de 1973 et 1983. Les programmes de développement et de crédit alors mis en place permirent l'achat d'animaux ayant des caractéristiques laitières ; la production de lait antérieure a rapidement été dépassée grâce à l'augmentation du nombre de vaches mais aussi de la productivité par vache traite (Caron, 1998).

L'évolution des systèmes de production et des stratégies des producteurs, comme la politique de développement régional en faveur de la spécialisation laitière, n'auraient pu se concrétiser sans une forte évolution des systèmes d'intermédiation marchande, qui a permis la diversification des débouchés des produits laitiers au sein de la région.

Structure et fonctionnement d'un bassin laitier

Le municipe de Gloria

Notre travail a porté sur l'un des municipes de la région semi-aride du Sergipe, Gloria, situé à 120 km de la capitale (carte 2), au cœur du bassin laitier dont les limites dépassent largement les frontières administratives du municipe. Ce dernier se distingue par la prédominance de la petite production : en 1996, 94 % des 2 738 exploitations recensées dans ce municipe ont une superficie inférieure à 100 ha et 61 % s'étendent sur moins de 10 ha (Ibge, 1998). Ces exploitations sont à 95 % à caractère familial et fortement liées à l'élevage. En 1994, 63 % de ces exploitants produisent du lait et 56 % en tirent un revenu.

Le municipe de Gloria présente, par ailleurs, une organisation originale puisqu'il regroupe divers acteurs de la filière laitière, aux logiques différenciées (domestique, artisanale et industrielle). L'autoconsommation, la vente de fromage fermier ou de lait cru aux communautés rurales, à l'industrie laitière ou encore aux fromageries artisanales sont autant de débouchés pour les producteurs. Une estimation des flux, effectuée en août 1995, montre l'importance des petites entreprises fromagères, qui recueillent près de 60 % de la production laitière du municipe, contre 26 % pour l'industrie. Le secteur regroupe donc un grand nombre d'éleveurs et de petits entrepreneurs. En 1998, le désengagement de l'unité industrielle, pour des questions de rentabilité économique, a renforcé l'importance des fromageries rurales dans l'économie locale.

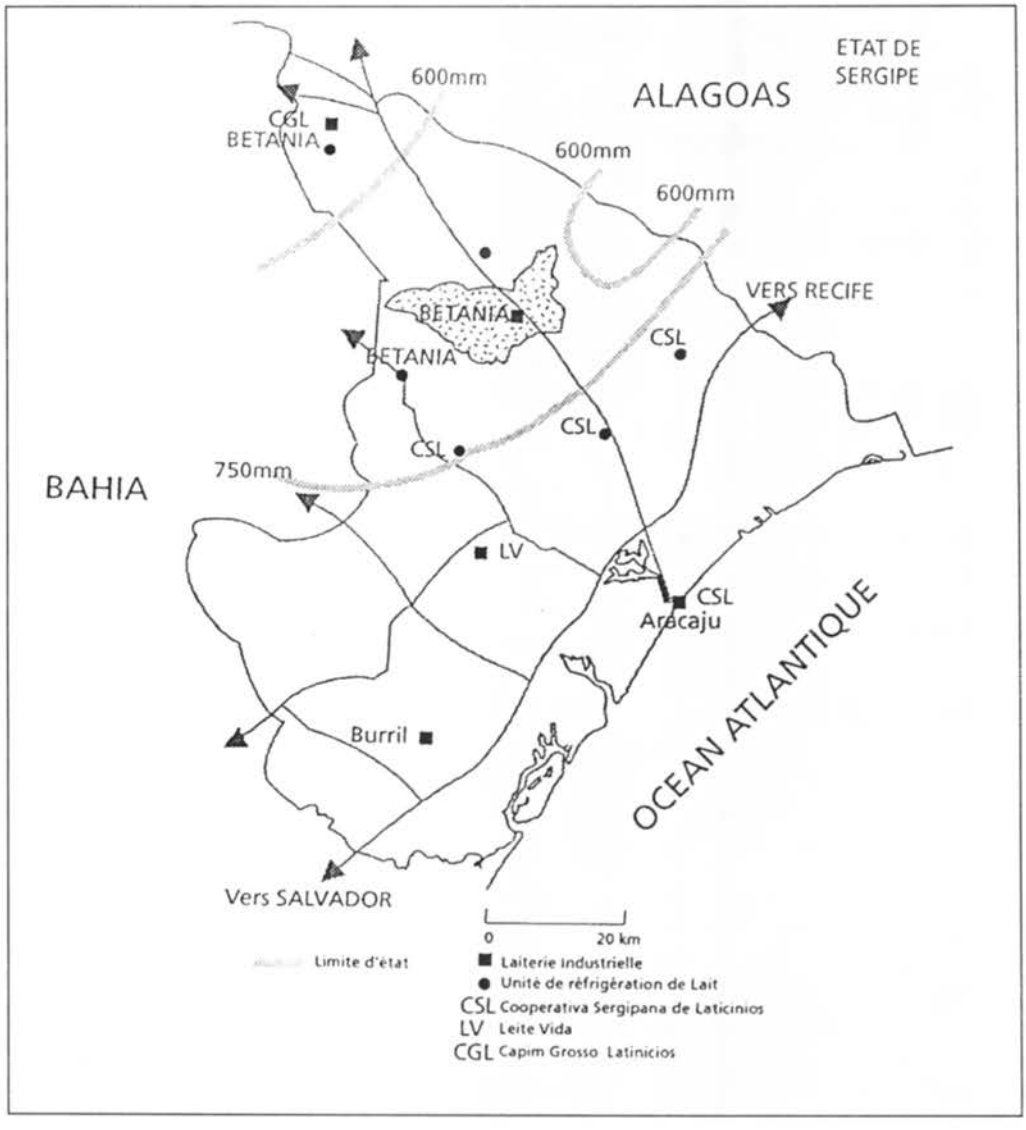
Les systèmes d'élevage

Les systèmes d'élevage dominants à Gloria sont fondés sur l'accès à des ressources alimentaires adaptées aux conditions climatiques comme le *capim buffel* (*Cenchrus ciliaris*) ou la palme fourragère (*Opuntia* spp.). Plus récemment, l'ensilage de maïs est devenu une ressource stratégique pour la plupart des exploitations. Le niveau de productivité varie de 4 à 10 litres par vache en fonction de la saison et du recours ou non aux rations concentrées (soja, blé...).

Les études réalisées auprès des agriculteurs familiaux mettent en évidence une grande diversité de modes de fonctionnement et de logiques en ce qui concerne la gestion du troupeau laitier (Mitternique *et al.*, 1996 ; Caron, 1998). Certains producteurs investissent prioritairement dans la production laitière en améliorant les ressources génétiques de leur troupeau et en privilégiant une réduction des coûts d'alimentation. D'autres, en revanche, s'appuient sur un système plus diversifié (double activité ou revenus non agricoles), où la production laitière n'a pas une place centrale.

La notion de spécialisation ou d'intensification laitière reste relative dans la mesure où de fortes incertitudes climatiques persistent. L'observation des pratiques de ces producteurs montrent qu'ils mettent en œuvre

diverses stratégies antirisques telles que l'optimisation et la réduction des coûts, la diversification des productions, l'alternance entre la consommation et la commercialisation, les activités extra-agricoles, ou encore la recherche de valeur ajoutée pour les produits agricoles.



Carte 2. Le bassin laitier de N.S. Gloria : contexte régional.

Valorisation de la production laitière

La valorisation du lait s'est essentiellement structurée autour d'industries laitières et de petites fromageries. Dès 1975, une unité artisanale de transformation de lait en fromage collecte le lait des producteurs. En 1985, elle est rachetée et agrandie par une des principales entreprises laitières du Nordeste, Betania. On assiste dès lors à un développement parallèle de cette industrie et du nombre de fromageries artisanales.

L'arrivée des industries dans la région correspond à une extension géographique de leurs bassins de collecte, stratégie qui s'explique, selon Jank (1995), par la motivation des industriels à trouver du lait bon marché auprès de producteurs non spécialisés. D'après Caron (1998), l'implantation d'entreprises nationales comme Betania, ou multinationales comme Parmalat, répond également à d'autres objectifs. « Pour Betania, Gloria est l'un des sites d'une stratégie d'occupation des circuits commerciaux du Nordeste et de réduction des taxes sur la circulation des marchandises (...) Pour Parmalat, Gloria est intégrée dans un bassin de production dépassant les limites de l'Etat. L'industrie opte pour un approvisionnement différencié en fonction des

époques et des calendriers de production, dans différentes régions du Nordeste et du Minas Gerais. » (Caron, 1998).

Parallèlement à l'implantation de ces entreprises, les fabriques artisanales de fromage se renforcent, leur nombre augmentant régulièrement à partir de 1992. La concurrence entre ces différents acheteurs conduit localement à une fixation des prix du lait favorable aux producteurs, ce qui leur permet d'intensifier leur production (garantie de débouchés pour le lait vendu à 1,50 F le litre).

Les fromageries artisanales

Avant la mise en place de cette recherche, et malgré leur importance économique pour la région semi-aride, les petites fromageries n'étaient pas reconnues légalement et ne bénéficiaient donc d'aucun programme d'appui. Le suivi de ces unités, mis en place entre 1995 et 1997, en collaboration avec les institutions de recherche et de vulgarisation agricole, avait pour but de permettre l'intégration de ces fromageries dans un plan de développement de l'élevage laitier du Sergipe.

Un premier recensement sur le municipe de Gloria, réalisé en mars 1995, a permis d'identifier les dix-sept unités existantes, effectif qui varie considérablement suivant les saisons et les années. Bien réparties sur l'ensemble du municipe, ces fromageries sont proches des producteurs, soit dans les zones d'accès difficile, soit le long des routes principales, où leurs lignes de collecte entrent en concurrence avec celles des industries.

Localement appelées fabriquettes, ces unités de fabrication possèdent des installations de surface réduite (moins de 30 m^2) et souvent précaires. Le volume de lait transformé varie suivant les unités et les saisons. Chacune traite entre 300 et 2 000 litres de lait par jour en 1995 et entre 1 000 et 5 000 litres en 1998. Cette progression reflète une professionnalisation du secteur.

Le travail dans ces unités est organisé en quatre grandes étapes : la collecte du lait, la fabrication du fromage, le nettoyage des équipements et l'alimentation des porcs. Ce schéma varie selon la main-d'œuvre disponible et sa qualification (de deux à quatre salariés pour une entreprise traitant 1 000 litres par jour). L'équipe de travail couvre souvent toutes les étapes, à l'exception du « fromager » que se consacre exclusivement à la fabrication du fromage et au nettoyage des équipements.

La collecte du lait se fait depuis la fabriquette, le plus souvent en charrettes tirées par des ânes, dans un rayon de 2 à 50 km. Lors du recensement d'août 1995, l'ensemble des dix-sept unités collectait 20 000 litres auprès de 400 producteurs disséminés sur l'ensemble du municipe. En 1997, une étude confirme que les fabricants s'appuient sur un réseau d'une vingtaine de producteurs en moyenne, fournissent chacun entre 30 et 100 litres par jour. Il s'écoule une à cinq heures entre la traite et l'arrivée du lait à la fabriquette (Pinaud *et al.*, 1997).

Les fromages

L'émergence de ces petites unités repose sur l'existence d'un savoir-faire local dans la transformation du lait en fromage. Elles ont donc produit initialement des fromages spécifiques à la région, *le coalho* (lait caillé et pressé), le *requeijão* (lait écrémé caillé et cuit), et le beurre. Au-delà de ces produits traditionnels, la fabrication, dans les années 1990, de nouveaux fromages, comme la *mussarella* et le *queijo precozido,* démontre la grande capacité de ces unités à s'adapter au marché. L'introduction dans la région de la fabrication de la *mussarella* remonte à 1994, à la suite d'une forte sécheresse dans l'Etat de São Paulo, à 3 000 km au sud, premier consommateur de pizzas au Brésil. Le *coalho precozido* (caillé précuit) est apparu et s'est diffusé à partir de 1996, après l'identification d'un marché porteur pour ce fromage dans les Etats de la Paraiba et du Ceará. Les rendements de transformation, qui varient de 8 à 14 litres de lait par kilogramme de produit selon le type de fromage et la période de l'année, recèlent de fortes marges de progrès. D'autres produits secondaires sont fabriqués temporairement, à la demande spécifique d'un commerçant : ricotta, crème fraîche, lait cru...

Les fabricants de *requeijão* répondent à un marché relativement stable et sont généralement spécialisés. En revanche, les producteurs de *coalho* ou de *mussarella* ont affaire à des marchés très instables. Pour y remédier, ils combinent ces productions en faisant varier leur proportion tout au long de l'année, ou bien alternent ces deux productions suivant la saison.

Un coproduit : les porcs

De façon systématique, un atelier porcin est associé à la fabrication fromagère. Les porcs reçoivent du lactosérum issu de la fabrication de fromage et des céréales achetées. Cet élevage, localisé à proximité du lieu de la transformation du lait, est une source de contamination importante. Mais le revenu qu'il procure contribue fortement à la stabilité de ces petites entreprises, qui ne peuvent survivre uniquement de la marge faible et saisonnière de l'activité fromagère (Cerdan *et al.*, 1996 ; Caron, 1998).

Le profil des dirigeants

Contrairement à certaines affirmations selon lesquelles il n'y aurait pas de créateurs d'entreprises en milieu rural, tous les fabricants de fromage de Gloria sont originaires de la région. Ils peuvent être classés en deux groupes bien distincts, les producteurs et les intermédiaires.

Les producteurs sont des éleveurs qui, dans un souci de diversification de leurs activités, transforment leur propre production laitière et achètent le lait de leurs voisins. En fonction de l'ampleur de cette activité, certains se sont spécialisés dans la fabrication de fromage au détriment de l'activité de production laitière proprement dite. Quelques producteurs plus innovateurs sont représentés par les éleveurs de porcs qui se sont mis à produire du fromage pour bénéficier du petit lait.

Les artisans-entrepreneurs du groupe des intermédiaires sont parfois d'anciens salariés ou transporteurs de lait de la laiterie industrielle, qui disposent d'un réseau de fournisseurs avant de s'installer à leur compte. D'autres sont des commerçants de lait ou de ses dérivés, qui ont étendu leur activité à la production de fromage. Dans ce cas, ils possèdent souvent une clientèle stable, ce qui facilite leur entrée dans l'activité.

L'apprentissage du savoir-faire pour la transformation du fromage provient soit du travail dans une autre unité artisanale, soit, dans le cas de deux anciens salariés, de l'expérience acquise au sein de la laiterie industrielle. L'entrepreneur peut aussi engager un ouvrier fromager expérimenté, pour qu'il lui enseigne les techniques de transformation ou pour le faire travailler pour son compte.

Le suivi réalisé auprès des entrepreneurs met en évidence des objectifs différents. Le premier groupe favorise l'élevage et l'achat de terres. En revanche, l'autre groupe privilégie l'activité fromagère en cherchant à améliorer la qualité des produits et les relations avec les fournisseurs ou les acheteurs. La différence d'origine de ces entrepreneurs (soit producteurs, soit intermédiaires) induit des variations dans la perception de leur activité et de leur relation avec les fournisseurs.

Avantages et limites

Les fabriquettes ont participé à l'intensification de l'activité laitière de Gloria et elles demeurent son principal débouché. Elles ont contribué à développer la réputation régionale du fromage de Gloria, renforçant ainsi les liens entre le territoire et les marchés urbains. L'importance et le maintien de ces petites unités tiennent notamment à la proximité géographique et sociale des fabricants avec les producteurs. Cette proximité est aussi organisationnelle : elle se traduit par l'offre de services spécifiquement adaptés à la production familiale. Par exemple, les entreprises offrent un prix plus élevé aux producteurs et effectuent le paiement chaque semaine et en argent liquide, à la veille du jour de marché. Elles proposent également divers services, non assurés par l'industrie : la collecte du lait directement dans l'enclos (lieu de la traite), le transport du produit toute l'année (en saison des pluies, certaines pistes deviennent impraticables et nécessitent l'utilisation de la charrette), le retour gratuit à l'éleveur d'une partie du petit lait pour l'engraissage de quelques cochons.

Malgré leur rôle économique incontournable dans cette région difficile, les fromageries rurales rencontrent de nombreuses difficultés. Elles sont de trois ordres :
- des incertitudes dans la gestion des flux pour l'approvisionnement en matière première et pour les débouchés, liées à la forte saisonnalité de la production et des marchés fromagers ;
- des problèmes sanitaires importants mettant en cause l'hygiène de la traite, les modalités de transport du lait, les équipements de transformation du lait et la proximité des porcs ;
- la non-reconnaissance légale de ces unités, ce qui limite les formes de commercialisation des fromages et contraint ces produits à une circulation clandestine.

Dynamique territoriale du bassin laitier : un système agroalimentaire localisé ?

Nous avons mis en évidence l'émergence et les composantes d'une dynamique de production laitière dans une région semi-aride du Nordeste brésilien. Cette évolution résulte d'actions convergentes de plusieurs acteurs : les producteurs, traditionnellement éleveurs et polyculteurs, qui se sont orientés vers l'élevage bovin mixte lait/viande, comme alternative au déclin de la rente du coton ; les transformateurs et négociants de produits laitiers (producteurs fermiers et artisans locaux, mais aussi industries), qui ont été soit confortés, soit attirés sur le territoire étudié ; enfin, l'Etat, dont les interventions locales cycliques, rythmées par les crises climatiques (sécheresses), ont servi de catalyseur aux transformations du système productif.

Nous nous intéresserons aux propriétés globales émergentes du bassin laitier, en nous inspirant de l'hypothèse élaborée à la frontière entre économie industrielle et économie spatiale, selon laquelle « la base territoriale crée des interdépendances particulières entre agents ou entre agents et institutions, ce qui engendre une dynamique industrielle spécifique » (Rallet et Torre, 1995). Nous centrerons notre propos sur le municipe de Gloria, au centre du bassin laitier, pour lequel les informations sont les mieux documentées. Ce territoire n'est pas conçu ici comme un échelon administratif, mais comme une configuration organisationnelle particulière d'entreprises et d'institutions. Nous prendrons donc en compte l'ensemble des activités locales liées à la valorisation du lait, tant sur le plan industriel qu'artisanal.

Le bassin laitier, dans son ensemble, présente plusieurs caractéristiques marquantes.

Il s'agit d'abord d'un *regroupement localisé de petites et moyennes entreprises* de transformation du lait et de ses dérivés (fromageries domestiques ou artisanales) ou bien reliées à celles-ci soit par l'amont (fourniture de matériels agricoles et de services), soit par l'aval (négociants, détaillants, transporteurs de fromage; utilisation des sous-produits). Mais ce système localisé comprenait également, jusqu'à sa fermeture en 1998, une unité industrielle, gérée de 1985 à 1995 par une entreprise d'échelle régionale puis rachetée par la multinationale Parmalat. Ces firmes avaient, en effet, fait le choix de s'implanter sur ce territoire et contribué à y diversifier la demande en lait.

Bien que l'expansion de la production laitière dans la région de Gloria soit récente, elle s'appuie sur une identité et sur des savoir-faire locaux. Elle s'est greffée sur l'ancienne tradition d'élevage bovin de l'arrière-pays nordestin, longtemps chargé d'approvisionner le littoral en viande et en animaux de bât, tradition qui a façonné de nombreux aspects de la culture locale. Le fromage y était une forme traditionnelle de conservation du lait pour l'autoconsommation. Grâce à son climat de transition (jusqu'à 750 mm de pluie par an), Gloria était également une zone de polyculture. Les savoir-faire agricoles de ces éleveurs ont contribué à l'essor laitier, par exemple dans le domaine de la culture des fourrages.

Le bassin de production de Gloria est clairement *relié à des marchés externes*, puisque la part de l'autoconsommation et de la consommation locale de lait et fromage, variable suivant la saison, ne dépasse pas 25 % du volume (Cerdan *et al.*, 1996). Les marchés principaux de l'industrie comme de l'artisanat alimentaire sont les grandes villes côtières de la région, et en premier lieu Aracaju, capitale de l'Etat du Sergipe.

Les différentes fromageries artisanales maintiennent entre elles, et avec l'industrie implantée dans le municipe, des relations alternées de concurrence et de coopération. Ces relations correspondent en fait à deux saisons climatiques très marquées. L'« hiver » pluvieux, de trois à quatre mois à partir de mai, est une période de bonne entente entre fromageries car le lait abonde. Les négociants en fromage opèrent certes, entre les fabricants, un arbitrage par les prix, mais il n'y a pas d'affrontement direct pour l'accès au marché. On observe des pratiques de coopération entre fromageries, telles que le transport et la vente en commun des fromages, ou encore la baisse concertée du prix du lait aux producteurs. L'industrie aidait à désengorger le marché, et bénéficiait en retour d'une offre abondante de lait bon marché.

En revanche, pendant l' « été » sec, entrecoupé de décembre à avril par des orages sporadiques, les relations se tendent. La concurrence pour la ressource en lait se traduit par de fréquents « débauchages » de fournisseurs d'autres réseaux de collecte, et par des hausses de prix aux producteurs. La laiterie industrielle perdait à cette période un nombre important de fournisseurs, attirés par les prix plus élevés offerts par les fabriquettes pour maintenir à tout prix leur réseau de collecte indispensable à leur survie. Pour ces petites entreprises, les revenus des élevages porcins, alimentés grâce au petit lait, jouent à cette période un rôle crucial de régulation.

Outre la concurrence et la coopération, des relations d'émulation sont observées entre ces entreprises. Elles expliquent, par exemple, la diffusion parmi les fabriquettes d'un système de chauffage au gaz des cuves de cuisson des fromages à pâte cuite, mis au point localement par l'un des artisans en remplacement du chauffage au bois; ou encore la diffusion rapide, fin 1996, début 1997, de la fabrication d'un nouveau type de fromage caillé, subissant une cuisson dans l'eau chaude, le *precozido*.

La non-reconnaissance légale des unités artisanales de transformation a constitué un frein au développement d'institutions de coordination. Toutefois, depuis quelques années, un *engagement* croissant des collectivités locales peut être observé, auquel la recherche a contribué. Il se traduit par une reconnaissance progressive du rôle positif des fromageries pour l'emploi et les revenus ruraux, et par des actions de promotion en matière de formation technique et d'accès au crédit.

Ces traits marquants du bassin laitier, tels qu'ils viennent d'être résumés — réseau localisé d'unités économiques reliées à une même branche, existence de savoir-faire et prégnance d'une culture locale, marchés externes à la zone, relations de coopération, concurrence, émulation, et émergence d'institutions de promotion — correspondent aux caractéristiques des systèmes productifs localisés (Spl). Rappelons que cette notion a été introduite par des économistes régionaux italiens, désireux d'expliquer le dynamisme économique de certaines régions dont l'organisation en réseau d'entreprises rappelait celle des « districts industriels » décrits dès la fin du XIXe siècle par Marshall (Garofoli, 1992).

On peut donc considérer que le bassin laitier de Gloria constitue un système agroalimentaire localisé, ou Syal (Cirad, 1996). Les relations observées au sein de ce territoire sont-elles en cohérence avec les processus relevés dans la littérature sur les Spl ?

Selon Courlet et Dimou (1995), « les Spl doivent constamment démontrer leur capacité à rebondir en fonction des sollicitations extérieures... [ils disposent] de mécanismes territoriaux régulateurs leur permettant (...) d'assumer (...) l'alternance de phases d'accélération et de crises ». A Gloria, les fortes variations climatiques saisonnières et interannuelles sont amorties par une fluctuation de l'effectif des fromageries artisanales :17 en août 1995, 40 en juin 1997 (année pluvieuse), 25 en juin 1998. La « barrière » à l'entrée de l'activité est faible : ainsi, le fils d'un éleveur laitier a-t-il pu démarrer en décembre 1997 la fabrication de fromage avec un investissement initial d'à peine 1 000 dollars, pour 800 litres par jour collectés auprès de neuf producteurs. Cela n'a été possible que grâce à la mobilisation d'avantages territorialisés : disponibilité de matériel d'occasion, embauche d'un ouvrier fromager compétent, confiance établie avec le réseau de fournisseurs et acceptation par ceux-ci d'un délai initial de paiement du lait. Une telle souplesse explique le désengagement de certaines fabriquettes lorsque la conjoncture est défavorable, et leur forte réactivité lorsque le marché est porteur.

Un autre exemple de la résilience du système a été apporté début 1998. A cette époque, la multinationale Parmalat a pris la décision de se retirer de la zone et de fermer son unité de refroidissement du lait (en effet, la mondialisation ne se traduit pas seulement par l'intervention de macro-acteurs dans les systèmes locaux, mais aussi, le cas échéant, par leur retrait). Cette décision, contrairement à l'effet attendu, n'a eu qu'un faible impact local. Elle n'a pas désorganisé le système local dont le branchement au marché reste assuré par les fabriquettes.

Autre effet attendu de la concentration d'entreprises ayant la même spécialité dans un même lieu : l'apparition d'externalités se traduisant notamment par une évolution de la qualité et de la complexité des produits (Requier-Desjardins, 1997). Comme nous l'avons mentionné plus haut, le Syal de Gloria a évolué de la fabrication des seuls produits spécifiques à la région (fromages *coalho* et *requeijão*) vers l'adjonction de nouveaux produits génériques, dont la production a été lancée en réponse à de nouvelles opportunités d'approvisionnement des marchés urbains (*mussarella*, depuis 1992, pour les restaurants et pizzerias, et fromage « caillé précuit », depuis 1996, pour la clientèle des capitales des Etats voisins). Certains fabricants produisent des fromages carrés pour approvisionner Aracaju (Sergipe), tandis que d'autres se mettent à utiliser des moules rectangulaires pour le marché de Campina Grande (Paraíba). On assiste, par conséquent, à une diversification de l'offre et à une complexification des débouchés vers des segments de marché spécifiques. Le rôle des négociants en fromage, qui misent sur le dynamisme de ce bassin de production et orientent sa stratégie commerciale, est évidemment central dans ce processus.

On assiste bien à Gloria, comme dans les Spl, à l'apparition d'un certain nombre d'économies externes d'agglomération :
– des économies de spécialisation, liées à la division du travail entre producteurs, fabricants, négociants ;

– des économies de travail, liées à l'apprentissage et à l'accumulation locale de savoir-faire ;
– des économies d'information et de communication, qui réduisent les coûts de transaction.

Le bassin laitier de Gloria offre l'exemple d'un système agroalimentaire localisé. Celui-ci dispose un certain nombre d'atouts communs (même s'il est vrai que tous les acteurs n'en retirent pas le même bénéfice). Citons notamment :
– la présence d'une main-d'œuvre qualifiée pour la fabrication et la commercialisation des fromages ;
– la circulation rapide de l'information sur les prix, sur les exigences des marchés, sur les technologies de fabrication ;
– le groupage de l'offre, qui attire et fidélise les commerçants ;
– la notoriété du produit, attachée à son origine territoriale.

Conclusion

Les résultats obtenus dans le cadre de ce travail contribuent à la compréhension des dynamiques territorialisées qui accompagnent la structuration du développement laitier, en réponse à l'évolution des marchés urbains. Ils peuvent également servir de base à des actions d'appui au développement du secteur. Trois lignes d'action peuvent être dégagées :
– reconnaître et encourager la capacité d'un secteur artisanal à innover (notamment par la valorisation des savoir-faire existants et par la formation professionnelle) ;
– reconnaître et préserver le principal avantage compétitif de ces systèmes localisés, qui est leur capacité de régulation, en respectant la diversité existante, en termes d'acteurs économiques, de produits et de marchés, en évitant tout recours à une solution unique ;
– favoriser l'engagement des collectivités locales et publiques dans le renforcement des systèmes productifs localisés, à travers notamment la proposition de mécanismes de concertation, l'élaboration d'un cadre législatif adapté, des systèmes de formation et d'information, la promotion de foires et salons pour développer la notoriété et l'image collective des produits.

Ces différentes données sur la dynamique locale des activités laitières dans une région du Brésil peuvent également contribuer à éclairer, dans d'autres contextes, les enjeux de la valorisation des produits locaux pour le développement des territoires.

Bibliographie

CARON P., 1998. Espaces, élevages et dynamiques du changement dans le Nordeste semi-aride du Brésil. Thèse de doctorat en géographie, Paris-X, France, 400 p.

CERDAN C., MITTERNIQUE S., CARVALHO FILHO O.M., NETO J.H., 1996. Valorização do leite no semi arido. Aracaju, SE, Brasil, Embrapa/Emdagro/Cirad. 28 p.

CIRAD, 1996. Systèmes agroalimentaires localisés.. Montpellier, France, Cirad-Sar, Isaa-Stsc, n° 134/96.

COURLET C., DIMOU M., 1995. Les systèmes localisés de production : une approche de la dynamique longue. *In* Rallet A., Torre A. (éd.). Economie industrielle et économie spatiale. Paris, France, Economica, p. 359-377.

GAROFOLI G., 1992. Les systèmes de petites entreprises : un cas paradigmatique de développement endogène. *In* Benko G., Lipietz A. (éd.). Les régions qui gagnent. Paris, France, Puf.

GOMEZ E., 1996. Economia do leite. Juiz de Fora, MG, Brasil, Embrapa-Cnpgl, 36 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 1998. Censo agropecuário 1995-1996, Sergipe n° 14. Rio de Janeiro, Brasil, Ibge, 197 p.

JANK M.S., 1995. Situação atual e prognóstico sobre as relações comerciais entre produtores e industrias. *In* Simposium internacional Futuro dos sistemas da produção de leite no Brasil, Juiz de Fora, MG. Anais. Juiz de Fora, Brasil, Embrapa-Cnpgl, p. 10-18.

JANK M.S., FARINA E.M.Q., GALAN V.B., 1999. O agrobusiness do leite no Brasil. São Paulo, SP, Brasil, Por Pensa/Editora Milkbizz, 108 p.

MITTERNIQUE S., 1996. Production et valorisation du lait et de ses dérivés dans la région semi-aride du Sergipe (Brésil), le cas du municipe de Gloria. Rapport de stage Ifaid/Cirad-Sar/Embrapa-Cpatsa, Emdagro, 100 p.

PINAUD J., CERDAN C., MONTEIRO O.C., DANTAS. I.A.C., 1997. Queijos artesanais consumidos em Aracaju. Qualidade sanitária. *In :* II Encontro de pesquisa sobre a questão agrária nos tabuleiros costeiros de Sergipe. Agricultura familiar em debate. Aracaju, SE. Anais. Aracaju, Brasil, Embrapa-Cpatc, p. 165-172.

RALLET A., TORRE A., 1995. Economie industrielle et économie spatiale : un état des lieux. *In* Rallet A., Torre A. (éd.). Economie industrielle et économie spatiale. Paris, France, Economica, p. 3-37.

REQUIER-DESJARDINS D., 1997. Globalización y evolución de los sistemas de producción : la Agro-Industria Rural y los sistemas agroalimentarios localizados en los paises andinos. Université de Versailles, C3ED, France, 14 p.