

---

## QUALIFICATION DES PRODUITS ET DEVELOPPEMENT LOCAL: DES COORDINATIONS NECESSAIRES ENTRE ACTEURS ET PRODUITS

Frédéric GOULET, Stéphane FOURNIER, Pascale MAIZI, Didier CHABROL, Jean-Marc BARBIER

Mots-clés: qualification - coordination – innovations –développement territorial – réseaux

Cette étude porte sur l'analyse croisée de deux projets de développement et de qualification de produits locaux contribuant à l'émergence de Syal. Elle vise à mettre en évidence les articulations qui s'y nouent entre des dynamiques locales et globales d'une part, et entre logiques individuelles et collectives d'autre part. Nous abordons la qualification des produits comme un processus de coordination à différents niveaux entre des acteurs et des objets.

Nous traitons ici des processus d'innovation qui s'opèrent depuis une dizaine d'années dans deux communes rurales du sud-est de la France, Pardailhan (Languedoc) et Correns (Provence), affectées par la déprise viticole et un déclin plus général de l'activité économique en milieu rural. Dans les deux cas, des dynamiques sociotechniques autour du développement de produits agricoles locaux et de leur qualification ont contribué à insuffler un renouveau économique et identitaire au sein des territoires concernés : conversion biologique de l'ensemble du vignoble coopératif et indépendant de Correns, s'attribuant au passage le titre de « Premier village bio de France », et relance du navet du Pardailhan, légume tombé en désuétude depuis les années 60 malgré une reconnaissance nationale acquise au tournant des XIX et XXème siècles. Dans chacune des situations, un noyau d'acteurs à la fois en lien avec la production et le pouvoir politique local tente de faire du vin biologique et du navet les supports d'un renouveau local, et les porte-drapeaux de ce dernier au sein de marchés agroalimentaires portés sur la qualité des produits.

Dans les deux cas, le premier pilier du projet consiste à développer localement les systèmes techniques permettant d'assurer une production : avant de convaincre le marché et les consommateurs, il faut en effet maîtriser les aspects techniques, pour engager raisins et navets dans le projet. Le passage à la viticulture biologique pose en effet des contraintes de désherbage et de traitements spécifiques, alors qu'à Pardailhan les méthodes de culture ne sont plus perpétuées que par quelques rares habitants. À Correns, l'expérience de quelques

viticulteurs indépendants proches de l'équipe dirigeante de la coopérative, la conservation d'anciens outils permettant un désherbage mécanique, mais surtout la faible pression parasitaire liée au climat provençal permettent une conversion rapide du vignoble. À Pardailhan, le navet est une plante rustique, et malgré une diversité de modes de conduite possibles occasionnant notamment des controverses quant à leur impact sur la typicité du produit (semis, traitement, irrigation), la production semble facile à relancer ; il faut cependant pour cela des producteurs, trop peu nombreux à la fin des années 90, et progressivement rejoints au début des années 2000 par des retraités de retour au village et des néo-ruraux.

La faisabilité technique est une chose, mais la mobilisation des producteurs et des différents acteurs du territoire en est alors une autre. À Correns, il faut convaincre en même temps l'ensemble des viticulteurs de l'intérêt de cette innovation, et notamment les petits coopérateurs parfois peu enclins à prendre le risque du changement. Il faut également convaincre les autres usagers de l'espace territorial, comme les chasseurs, peu sensibles à l'intérêt du mode de culture biologique. Une brève analyse stratégique et de réseau autour du noyau d'acteurs à l'origine du projet fournit les éléments pour comprendre ce processus d'engagement : le maire, le père du président de la coopérative, mais aussi le responsable de la principale société de chasse communale composent ce noyau. Ils entretiennent entre eux des liens d'amitié, de travail, et collaborent au sein du conseil municipal ; ils concentrent ainsi des pouvoirs au sein des principales instances concernées par le projet innovant. Avec d'autres viticulteurs, principaux apporteurs de la coopérative, ils détiennent également des parts importantes dans la principale société de matériel en commun à laquelle ont recours nombre de petits apporteurs, qui leurs délèguent ainsi la plupart des opérations techniques sur leurs vignes. À Pardailhan, les promoteurs du projet créent des institutions pour favoriser et stabiliser le ralliement des cultivateurs au projet : création d'une association, développement de règles, d'abord tacites puis explicitées dans un projet de cahier des charges, formalisation d'une relation et d'un projet avec Slow Food, organisation d'une journée annuelle du navet du Pardailhan ouverte au public. Cette dernière initiative, au-delà de son rôle dans l'institution du navet en tant que patrimoine local et support d'identité collective, laisse entrevoir un troisième « niveau » dans le ralliement d'acteurs autour du projet innovant : intéresser le marché, avec ses acheteurs et ses consommateurs.

Que ce soit à Correns ou à Pardailhan, la qualification du produit passe ainsi par la reconnaissance de ses spécificités par la société et le marché. À Correns, cette reconnaissance passe par une étape préalable et un nouvel objet, le vin : qui dit « raisin bio » ne dit pas pour autant systématiquement « bon vin bio ». Les premières cuvées rencontrent un succès très modéré, proportionnel à la qualité du produit : la cave s'attache alors les services d'un cabinet œnologique privé prestigieux, améliorant son produit et diversifiant sa gamme. Par ailleurs, une communication intense autour du titre de « Premier village bio de France », la mobilisation des réseaux politiques nationaux du maire, l'extension du label bio à d'autres filières agricoles ou artisanales (éco-construction), induisent un succès commercial et touristique croissant pour la commune et son vin. A Pardailhan, au-delà de la mobilisation d'alliés institutionnels locaux (Chambre d'Agriculture), la reconnaissance des spécificités locales du produit passe par l'intéressement de partenaires aptes à le faire exister dans des sphères plus « globales » : partenariat avec Slowfood, ou tentative de faire reconnaître la typicité du navet par l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO). Comme pour le vin, le navet doit prouver son originalité et ses qualités hors du cercle de ses « intimes ». Mais aussitôt arrive la crainte de l'usurpation par des producteurs extérieurs au territoire. Si le navet se voit refuser l'AOC, plusieurs marques commerciales voient le jour : elles marquent l'identité du produit et le désir de protéger son nom, mais également des identités et stratégies individuelles au cœur du projet collectif.

En conclusion, nous reviendrons sur le rôle des productions et de leur qualification dans les dynamiques de développement local. Nous soulignerons le caractère fécond d'une lecture en termes de réseaux sociotechniques (Callon, Latour) des processus d'innovation et de qualification, prêtant attention aux coordinations entre acteurs et objets (ici des produits agroalimentaires et des territoires). Nous montrerons que la phase d'enrôlement doit être locale et extra-locale, un système agroalimentaire localisé se construisant territorialement et extra-territorialement. Nous montrerons également que si l'action collective reste à la base de ces systèmes, autour notamment des apprentissages techniques, les Syal peuvent laisser une place aux dynamiques individuelles. Le processus territorial de qualification à l'origine des Syal apparaît comme un mécanisme de coordination suffisamment puissant, homogénéisant



---

pour rendre compatibles les stratégies individuelles avec une stratégie collective de développement du Syal.