



Développement durable et territoires

Économie, géographie, politique, droit, sociologie

Vol. 7, n°3 | Décembre 2016

Modalités de qualification et de gestion des
ressources naturelles (1/2)

La nature inscrite dans les produits

Les marques du maquis

Inscription of nature in products

Jean Michel Sorba, Anne Lauvie et Geneviève Michon



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/11451>

DOI : 10.4000/developpementdurable.11451

ISSN : 1772-9971

Éditeur

Association DD&T

Référence électronique

Jean Michel Sorba, Anne Lauvie et Geneviève Michon, « La nature inscrite dans les produits », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 7, n°3 | Décembre 2016, mis en ligne le 21 décembre 2016, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/11451> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.11451

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.



Développement Durable et Territoires est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International.

La nature inscrite dans les produits

Les marques du maquis

Inscription of nature in products

Jean Michel Sorba, Anne Lauvie et Geneviève Michon

Cet article n'aurait pas vu le jour sans les apports de Marie-José Battesti et des apiculteurs corses enquêtés ainsi que des autres acteurs de l'A.O.P. « Miel de Corse-Mele di Corsica » enquêtés dans le cadre du projet ANR Med Inn Local. Il doit également beaucoup aux archives de notre collègue du LRDE Jean Prost.

- 1 L'intégration des questions environnementales aux problématiques de la production agricole a connu depuis la fin des années quatre-vingt une accélération qui se manifeste notamment par la prolifération d'innovations sociotechniques, l'émergence d'agricultures alternatives, la mise en œuvre de politiques publiques dédiées (Griffon, 2013). La profondeur des changements donne existence à de nouveaux dispositifs d'action, de nouveaux collectifs et de nouvelles entités de gestion dont la valeur et les qualités sont en cours de définition. La question des effets réels de l'écologisation des politiques publiques (Deverre et de Sainte Marie, 2008) et du marché (Maris, 2014) sur la production agricole est posée. Derrière le bilan de l'écologisation évaluée à partir des impacts des pratiques agricoles sur l'environnement se pose la question de la valeur des écosystèmes eux-mêmes et des activités qui lui sont attachées. Plusieurs ordres de valeur sont considérés, parmi lesquels les composantes culturelles (valeur patrimoniale), écologiques, économiques (valeur instrumentale), voire intrinsèques des écosystèmes (Chevassus *et al.*, 2009 ; Dufrêne, 2013). La notion de services écosystémiques, popularisée par le Millenium Ecosystem Assessment (M.E.A., 2005), sert de creuset à une diversité de réflexions portant sur les valeurs attachées aux écosystèmes. Ce qui était au début une métaphore des bénéfices rendus à l'homme (Barnaud *et al.*, 2011) recouvre aujourd'hui une diversité d'acceptions et d'approches. Si pour les services dits d'approvisionnement, notamment la fourniture de produits alimentaires, l'évaluation monétaire fixée par la valeur des produits finaux est communément admise (Costanza *et al.*, 1997), son application à l'évaluation monétaire des autres services fait l'objet de nombreux débats (Karsenty et Ezzine de Blas, 2014). Les limites de l'évaluation des services écosystémiques

(SE) sont alors dénoncées au motif d'une quantification, d'une instrumentalisation et d'une marchandisation de la nature (Maris, 2014). Ainsi, le risque que les modalités d'évaluation renforcent l'antagonisme entre les activités de production et les autres services est souligné, de même que des voies de réconciliation sont explorées (Tichit *et al.*, 2012). D'autres travaux élaborent une approche fonctionnelle qui replace au centre l'activité agricole, ses pratiques et son organisation. L'intention est notamment d'éviter d'attribuer *a priori* une valeur au milieu et d'intégrer à l'analyse des agro-écosystèmes les composantes sociales (Lescouret *et al.*, 2015 ; Simenel *et al.*, 2009 ; Romagny et Boujrouf, 2010 ; Stassart *et al.*, 2012).

- 2 Le propos de l'article est de considérer la qualification de ces milieux-ressources en prenant en compte l'ensemble des opérations de qualification et de valorisation des produits qui en sont issus. On s'interroge sur la façon dont les processus de qualification, y compris la mise en marché des produits, contribuent à la qualification, et par là aux processus de formation des valeurs (Bidet *et al.*, 2011) de ces écosystèmes.
- 3 Les travaux sur les Systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) (Muchnik et de Sainte Marie, 2010) ont mis en évidence les processus de qualification des produits en relation avec le territoire. Nous faisons le choix de transposer ces approches à la notion de milieu pour traiter, ensemble et de façon symétrique, des relations entre la qualification des milieux et des identités humaines et non humaines qui l'habitent (Berque, 2014).
- 4 Dans cette optique, les dispositifs de labellisation de la qualité des produits constituent un référentiel utile et riche d'informations par les expériences et les traces tant biotechniques que sociotechniques des processus de qualification qu'ils formalisent. En ce qui concerne les Indications géographiques (IG), l'inscription des conditions de production dans la qualification des produits est ancienne, mais l'intégration effective des milieux dans les cahiers des charges demeure faible. Ces milieux sont quelquefois représentés par certaines composantes du vivant comme les races locales (Lambert-Derkimba, 2007) ou par la trace biochimique laissée par une ressource alimentaire de la ration (Coulon, 2008). La perspective de l'Agriculture biologique (AB) quant à elle, se définit par une obligation de moyens pour atteindre des objectifs génériques. Elle ne prend en compte ni la dimension locale des pratiques productives ni la spécificité des milieux (Muchnik, 2002 ; Lamine, 2015). Ainsi, les signes officiels n'intègrent que certaines entités des milieux, celles faisant ressource pour un produit, et très rarement les entités biotiques (Barbier et Bellon, 2010). Par suite, les milieux et les autres entités du vivant qui leur sont liées sont le plus souvent écartés de la valorisation. Aussi, les ressorts de la valorisation des milieux-ressources ne peuvent se limiter à la valeur du produit final, pas plus qu'à son inscription juridique par un signe officiel de qualité.
- 5 Pour quelles autres raisons les milieux naturels sont-ils peu intégrés à la qualification des produits ? Quelles sont les conditions d'une qualification et d'une valorisation en retour des milieux ?
- 6 Nous faisons l'hypothèse que l'incidence de la qualification des produits (conduisant à un label ou non), sur la qualification et la valorisation des milieux est fortement dépendante d'une connexion réussie avec la pluralité des usages et avec le sens que donnent les acteurs à ces milieux. Dès lors, ce qui est en jeu, ce sont les expériences et les apprentissages, les catégories d'action, les savoir-faire individuels et collectifs, les aptitudes des animaux, attachés au milieu-ressource. L'analyse des trajectoires des dispositifs de qualification est réalisée dans cette optique. Elle vise à rendre compte des

médiations, des prises pratiques et cognitives nécessaires au jugement et à la formation des valeurs qui associent ou dissocient les activités d'élevage, les produits et les milieux.

- 7 L'article s'intéresse aux rapports entre la qualification des produits et celle du maquis corse. Ce milieu emblématique de l'île est coincé entre une image naturaliste qui le destine au mieux à un usage récréatif et paysager et une image d'abandon empreinte de la nostalgie d'un pastoralisme autrefois omniprésent.
- 8 L'analyse porte sur deux démarches de qualification de produits. La première concerne la certification du miel corse en Appellation d'origine protégée (A.O.P.). La seconde traite de la qualification des fromages, notamment celle de l'A.O.P. Brocciu, issue de l'élevage des ovins et caprins laitiers.
- 9 Dans une première partie, nous présentons le maquis, les représentations dominantes et les cadres d'action qui participent à disqualifier son rôle productif. La deuxième partie décrit comment le maquis a servi de milieu-ressource à la qualification des miels et à la relance réussie de l'apiculture corse. Le cas de la qualification des fromages met en évidence quant à lui, la faible intégration par les professionnels des parcours de maquis. Des éléments d'explication sont suggérés pour appréhender ce qui fait obstacle à la prise en compte des milieux dans les cahiers des charges. Une troisième partie analyse les incidences, en retour, de la qualification des produits sur celle du maquis et sur sa valorisation. Enfin, la mise en regard des deux cas propose des pistes pour comprendre ce qui se joue dans les rapports entre la qualification des produits et celle des milieux.

1. Le maquis : un milieu équivoque

- 10 La représentation du maquis oscille entre une interprétation naturaliste (le maquis comme une formation caractéristique des milieux méditerranéens souvent pensée comme le produit d'une dégradation de chênaies caducifoliées naturelles) et une interprétation agrariste (le maquis comme produit de l'ensauvagement de milieux cultivés, signe manifeste de la déprise des espaces agricoles) (Allier, 2002). Le maquis est soit un milieu à préserver comme composante naturelle et identitaire des paysages insulaires, soit un milieu qui « retourne à la nature » contre lequel il faut lutter et se prémunir, en particulier à cause de la menace des incendies.
- 11 Ces deux interprétations ne s'opposent pas, au contraire : elles ont en commun de naturaliser le maquis, c'est-à-dire d'ignorer les usages productifs passés et actuels qui l'ont pourtant en grande partie façonné et ont accompagné ses dynamiques historiques. En effet, le pastoralisme, élément fondateur de l'identité de la Corse rurale, est lui aussi associé à l'image d'une île-nature, même si (ou parce que) le maquis en constitue la composante principale. Le maquis et l'élevage dans leur acception patrimoniale et leur histoire n'existent pas l'un sans l'autre.
- 12 Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, l'élevage, qui occupe l'espace productif en complémentarité avec les cultures vivrières, notamment les emblavures, est caractérisé par l'utilisation des parcours situés aux confins des territoires villageois. En période de disette, branchages et feuillages sont aussi collectés pour être distribués aux bétails (Conrad, 1991). Les troupeaux participent ainsi à la formation et au maintien de ces parcours de maquis ainsi qu'au contrôle de l'embroussaillage. Au début du XX^e siècle, une déprise humaine sans précédent déséquilibre le système agrosylvopastoral. Une grande partie de l'espace occupé par les cultures péri-villageoises redevient disponible aux troupeaux (Lenclud et

Pernet, 1978). Il s'ensuit une emprise de l'élevage dans l'espace agricole et une spécialisation laitière confortée par la collecte des laits de brebis jusque dans les années quatre-vingt pour la fabrication du roquefort. Les systèmes d'élevage pastoraux reculent au profit de systèmes d'élevage herbagers et sédentaires (Vallerand, 1985). Enfin, la période contemporaine est marquée par une baisse des exploitations laitières et par l'extension d'un maquis dense qui se referme (Paoli et Santucci, 2010).

- 13 Ce mouvement historique de flux et de reflux confirme la nature profondément anthropique du maquis, dans sa genèse, son étendue, sa composition et ses dynamiques morphologiques et floristiques. Si la valeur patrimoniale du maquis est bien présente, à travers un entrelacement de composantes naturelles et culturelles, elle est dissociée de sa valeur productive : le pastoralisme est perçu comme une forme d'élevage archaïque que l'on oppose à un élevage mettant en scène l'animal « à l'herbe ». La prairie (ces espaces gagnés sur le maquis) symbolise la maîtrise, alors que les parcours emmaquisés sont perçus comme « *le produit du feu et de l'abandon des cultures* » (Comité technique de coordination et d'étude du plan, 1949).
- 14 Le point de vue naturaliste est porté notamment par l'Association pour l'étude écologique du maquis (APEEM). Dans le bulletin de la société des sciences historiques et naturelles de la Corse, l'association définit le maquis comme « *un paysage formé par une végétation d'arbustes sclérophylles [...] comme un écosystème, un réseau d'interactions entre végétaux, animaux dont les hommes et le biotope* » (Viale, 2002). Cette définition est une des rares descriptions génériques du maquis pris en tant qu'écosystème. Mais elle n'explore pas les moyens pour répondre aux enjeux contemporains qui orientent les interactions écosystémiques du maquis.
- 15 L'hésitation entre le choix d'une protection de la nature et celui du développement des activités pastorales est encore plus manifeste lorsque l'on considère les activités des acteurs collectifs, professionnels et publics agissant sur le maquis. L'action publique tend à maintenir une coexistence entre les deux perspectives plutôt que de penser des objets de gestion prenant en compte leur coévolution. C'est l'Office de l'environnement de la Corse (OEC) qui dispose du service pastoral le mieux doté et le plus ancien. Créé au sein du Parc naturel régional de Corse, puis rattaché à l'Office de développement agricole et rural (ODARC), le service agropastoral de l'OEC a conduit une politique d'amélioration pastorale sur le modèle de « la brebis à l'herbe » en associant le pastoralisme à la lutte contre les incendies. Du côté de la profession, la Chambre régionale d'agriculture a engagé en 2008 un Plan d'action pastorale qui vise à produire des référentiels sur les systèmes d'élevage à caractère pastoral. L'action du Parc naturel régional de Corse sur les milieux emmaquisés s'inscrit dans une politique traditionnelle de protection des milieux naturels, de gestion des espèces sauvages emblématiques et d'aménagement allant dans le sens d'une coexistence avec les activités pastorales. Enfin, le Plan de développement rural de la Corse (PDRC) destine plus de la moitié de son budget (crédits du Fonds européen agricole pour le développement rural) aux aides directes aux éleveurs au titre de l'Indemnité compensatoire des handicaps naturels (ICHN). L'objectif affiché est de maintenir les milieux ouverts au moyen des troupeaux tout en rendant possible le pâturage des ligneux lorsque la ressource herbacée est rare en hiver et en été (CTC, 2014).

2. Le maquis : une ressource productive qualifiante

- 16 Le maquis n'est une totalité que dans les registres patrimonial et scientifique. Dans un registre pratique, il reste pour l'heure un espace dépourvu des prises utiles à sa gestion et dont les usages ne sont pas connectés. Or, pour appréhender le maquis dans sa diversité, il importe de le dégager de ses acceptions théoriques et totalisantes en considérant la variété de ses formes d'existence (et parmi elles, ses productions), en le décomposant selon les usages qu'en font les populations qui l'habitent ou le côtoient, en veillant à ne pas le dissocier de ses formes symboliques et des subjectivités qui en sont le produit. L'enjeu de sa reconnaissance se situe là. Dans ce contexte compliqué, de définition et de tiraillement entre les fonctions environnementales et productives du maquis, les usages du maquis se font selon des modalités et avec des conséquences bien différentes dans les cas de l'appellation « Miels de Corse » et de l'appellation « Brocciu ».
- 17 L'analyse du dispositif de qualification des miels repose sur plusieurs séries d'entretiens réalisés auprès d'apiculteurs professionnels et amateurs. Nous mobilisons un corpus de 33 entretiens conduits entre août 2014 et novembre 2015 auprès d'apiculteurs, de conseillers techniques et d'experts de la filière. Ce travail est complété par une analyse de la presse quotidienne régionale (période 1986-1998). Les données relatives aux fromages sont issues d'une recherche-action conduite par le premier auteur aux côtés du collectif porteur du projet de certification (Sorba *et al.*, à paraître). Dans les deux cas, la méthodologie s'appuie également sur une analyse de la documentation professionnelle, des cahiers des charges et des équipements marchands (Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000).

2.1. Des miels au « goût du maquis »

2.1.1. Vers la construction d'une origine corse

- 18 Dans les années 1960, l'apiculture corse n'a pas de véritable existence économique. La production se résume essentiellement à une activité villageoise de basse-cour. Faute d'une organisation suffisante, les ruchers des rares professionnels sont régulièrement frappés par des maladies et les exploitations fragilisées par une mévente structurelle des miels. Au début des années quatre-vingt, un groupe de jeunes apiculteurs récemment installés entreprend de relancer l'activité en fondant l'identité du miel corse sur la valorisation de la variété de la flore mellifère spontanée de l'île. Il s'agit de différencier les miels corses de la famille des miels « toutes fleurs », générique et a-territoriale, et de celle des miels monofloraux obtenus à partir de plantes cultivées. La relance se traduit en 1993 par l'obtention d'une Appellation d'origine contrôlée. L'argumentaire fait valoir la forte antériorité de la production apicole dans l'île, la faible présence d'industries polluantes, les qualités d'adaptation de l'abeille locale, et surtout, la diversité de la flore, son endémisme et une végétation étagée qui rendent possibles plusieurs récoltes par an. Il s'agit d'un véritable renversement de la perception : jusqu'ici la variabilité générée par la biodiversité florale, loin de constituer un atout, affaiblissait au contraire l'identité des miels corses. Le syndicat de défense du produit va transformer, à l'issue d'un long travail d'objectivation des ressources mellifères et des miels, une variabilité naturelle en un levier de spécification et de valorisation marchande.

2.1.2. Mettre de l'ordre dans le maquis des miels

- 19 Comme l'indique à cette époque un des acteurs de la relance, « *nos miels sont aussi variés que la nature le permet : clairs et foncés, liquides et cristallisés, doux et amers* ». Afin d'identifier l'étendue de la variété de leur production, les apiculteurs décident d'organiser une dégustation avec des spécialistes de l'évaluation sensorielle. Cette dégustation se révèle décisive. Les apiculteurs constatent en effet que le classement en usage bâti sur des critères visuels et gustatifs – l'amer, le sombre et le cristallisé – est insuffisant pour rendre compte de la richesse de leurs miels et qu'il n'identifie pas l'origine corse. Il s'appuie de surcroît sur l'évaluation de miels issus d'une seule récolte annuelle estivale laquelle mélange plusieurs miellées. Par ailleurs, certains miels saisonniers ne sont pas valorisés par les usages locaux : le miel d'arbousier, par exemple, est à l'époque jugé trop amer par les clientèles. Face aux contingences du maquis et à la richesse de son expression, les apiculteurs vont construire un ordre dans le « maquis des miels » pour les rendre identifiables sur les marchés. Mais comment traduire et réarranger la diversité des produits en fonction de la biodiversité du milieu ? Comment fournir une formalisation objectivée qui rende possible l'évaluation de chaque miel ?

2.1.3. La trace du maquis dans les miels : une signature par les pollens

- 20 Le procédé de traçage va reposer sur la connaissance fine des relations abeille-végétation que permet l'analyse du grain de pollen, véritable carte d'identité de l'espèce végétale (Battesti, 1992). Un premier travail consiste à produire une importante base de données pollinique à partir de plusieurs séries d'échantillons de miels provenant de toute l'île. Sur cette base, la biologiste associée au travail du syndicat va élaborer des spectres polliniques typiques en mobilisant des marqueurs de la végétation naturelle que sont les espèces endémiques et subendémiques ainsi que les espèces rares ou fréquentes en Corse (Battesti, 2010). C'est ainsi que les apiculteurs obtiennent une objectivation de l'origine botanique et géographique des miels et une signature infalsifiable du terroir corse. Avec la melissopalynologie, une étape déterminante est franchie. La notion de « miels d'association à dominante » permet de classer la diversité des miels, sans l'appauvrir, au moyen de taxons caractéristiques autour d'une espèce dominante. Le passage entre la richesse botanique du maquis et une variété de miels partageant la même origine est trouvé sans avoir recours aux dénominations « toutes fleurs » ou de « miel monofloral ». Ainsi, le miel de châtaigneraie n'est pas uniquement un miel de châtaignier, il incorpore d'autres espèces présentes dans le maquis environnant (clématite, ronce, etc.).

2.1.4. La construction d'une gamme variétale des miels

- 21 L'incorporation de la flore mellifère dans la qualification des miels constitue ainsi une traduction du milieu et de l'origine dans l'ordre marchand. En effet, la classification par association floristique issue de l'analyse pollinique est à la base de la construction d'une gamme variétale qui distingue six miels directement reliés aux différentes floraisons du maquis (Figure 1). Mais la typicité de l'origine corse des miels ne pouvait se satisfaire d'une description botanique aussi savante soit-elle. Un retour vers l'aliment va être opéré par la mise en œuvre d'un nouveau programme de définition sensorielle des miels, destiné cette fois-ci à relier la variété des saveurs et des couleurs à la succession des miellées définie dans la gamme. Chaque miel fait l'objet d'une présentation précise,

stabilisée et interprétable qui associe une dénomination, une liste d'espèces florales et des descripteurs sensoriels.

Figure 1. La gamme des miels corses

FLEURS ET PARFUMS DE CORSE.

Le climat exceptionnel de l'île et sa végétation (2800 espèces de plantes et de fleurs, dont 127 n'existent qu'en Corse) permettent aux abeilles de butiner presque toute l'année. Cette richesse naturelle est utilisée par les apiculteurs qui ont appris au fil des ans à déchiffrer la complexité de la nature. Les miels corses sont la récompense de cet apprentissage et sont une partie intégrante de l'histoire et de l'activité de l'île.

Les miels de Corse en Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP) offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs, des plus doux aux plus amers, tantôt délicats tantôt persistants. C'est en cela que réside l'originalité de cette gamme de 6 miels.

Pour obtenir ces variétés, les apiculteurs déplacent leurs abeilles de la mer à la montagne au fil des saisons, en suivant les floraisons complexes et variées de Corse. Il en résulte toujours un miel de qualité pour enchanter votre palais...

UNE APPELLATION POUR 6 MIELS VARIÉS

- MIEL DE PRINTEMPS**
 Récolté à partir du mois de mai sur le littoral, en plaine ou dans les vergers des basses vallées, ce miel est composé d'associations florales typiques de début de printemps : **asphodèles accompagnées de saules, lotiers littoraux ou de clémentiniers, associés aux mimosas et églantiers...**
Clair à doré, doux floral et sans acidité
- MIEL DE MAQUIS DE PRINTEMPS**
 Ce miel est récolté durant tout le printemps sur de vastes étendues de maquis, de la mer à la montagne. On y retrouve toute la complexité des fleurs du maquis avec principalement de la **bruyère blanche, de la lavande maritime, et des genêts.**
Ambré, goût délicat de caramel ou de cacao, odeur de réglisse
- MIEL DE MIELLATS DU MAQUIS**
 Les miellats sont récoltés de mai à septembre sur les zones littorales et les zones boisées associées au maquis. Les **cistes associés aux calicotomes, chênes, eucalyptus** constituent ses dominantes florales.
Ambré foncé à très foncé, goût maté, arômes de réglisse, de caramel et de fruits murs. Persistant en bouche.
- MIEL DE MAQUIS D'ÉTÉ**
 Miel typique des hautes vallées corses, il est récolté à partir du mois d'août. **Anthyllis, thym corse, ronces, et germandrées** en font un miel rare.
Ambré clair à très clair, floral, fruité et aromatique.
- MIEL DE CHÂTAIGNERAIE**
 Récolté en moyenne montagne à la fin juin, ce miel est concentré **autour du châtaignier**, associé à ses sous-bois et sa végétation environnante : **ronces, clématites, anthyllis, genêts, népita.**
Ambré et long en bouche, miel fort et tannique avec une légère amertume.
- MIEL DE MAQUIS D'AUTOMNE**
 Récolté à partir de novembre, du littoral à la montagne, il se compose principalement d'**arbousiers associés au lierre, à la sausepareille et à l'inule visqueuse...**
 Son amertume et son odeur boisée en font un miel à forte typicité.
Clair ambré, amer et fort en bouche.

Source : A.O.P. Miel de Corse – Mele di Corsica

22 Quatre des six miels de la gamme comportent le terme maquis dans leur dénomination officielle. Le maquis est utilisé comme une matrice commune aux associations florales saisonnières qui définissent la gamme des miels. Le slogan de la campagne promotionnelle est d'ailleurs explicite : « Prenez goût au maquis », il signale la trace de ce milieu particulier dans l'origine des miels corses (Figure 2).

Figure 2. Slogan promotionnel du Miel de Corse

L'AOP : UNE GARANTIE D'ORIGINE ET DE QUALITÉ

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est un signe de qualité européen, créé en 1992. Il protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire reconnu et constaté ».

Les AOP certifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique.

La spécificité de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica s'exprime grâce à :

- une végétation spécifique sauvage, naturelle et endémique. Sa variété permet d'offrir aux miels une grande diversité de saveurs.
- une abeille d'écotype corse qui s'est adaptée aux conditions climatiques et géographiques de l'île et peut butiner et récolter, toute l'année, la variété des nectars que lui offre le maquis.
- un savoir-faire perpétué et amélioré par les apiculteurs d'aujourd'hui alliant technicité et adaptation au terroir.

Pour veiller au respect de ce cahier des charges de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica, qui reprend tous ces éléments, des contrôles sont effectués tous les ans chez les apiculteurs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'analyse des grains de pollen présents dans le miel permet de déterminer l'origine florale et géographique de ce dernier. Ces analyses garantissent à l'AOP Miel de Corse-Mele di Corsica sa typicité et sa garantie.

INFORMATIONS UTILES

Pour vous assurer que votre pot de miel est bien produit selon le respect du signe de qualité AOP Miel de Corse - Mele di Corsica, regardez attentivement l'étiquette !

Outre le logo AOP, une vignette est apposée sur chaque pot certifié :

Verte pour les pots de 500g Jaune pour les pots de 250g

CONTACTS :

SYNDICAT AOP/AOC MIEL DE CORSE
MELE DI CORSICA
Pont d'Albani RN 209-20251 Albani
Tél. : 04 95 48 69 69
aop@mieldecorse.com

LOCALISEZ LES APICULTEURS PROCHES DE VOUS

www.mieldecorse.com

**MIEL DE CORSE
MELE DI CORSICA**

**PRENEZ GOÛT AU
MAQUIS**

Source : A.O.P. Miel de Corse – Mele di Corsica

2.1.5. L'abeille corse : un autre point d'appui de la dynamique

- 23 Si le maquis est donc une entité vivante fortement mobilisée dans la démarche A.O.P., une autre entité vivante y tient également une place centrale. Les apiculteurs corses font le choix d'inscrire l'abeille corse dans le décret du 39 janvier 1998 de l'A.O.P. : « *Les miels doivent provenir de nectars et ou de miellats butinés par des abeilles mellifera écotype corse sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse...* » C'est la notion d'écotype qui est mobilisée en lieu et place de la race habituellement mentionnée dans les décrets d'A.O.P. pour les espèces d'élevage. L'écotype associe la population animale au milieu en soulignant son adaptation au milieu issue d'une coévolution entre l'abeille et la végétation insulaire (Battesti, 2010). Le travail de caractérisation morphométrique de l'abeille corse conduit en parallèle à la détermination des spectres polliniques, souligne le lien entre les caractéristiques spécifiques de l'abeille et la flore qu'elle butine (longueur de langue en lien avec l'aptitude à butiner certaines fleurs). L'abeille corse, qui est considérée comme un élément à part entière du milieu, au même titre que les végétations du maquis, devient aussi un objet de gestion collective et une composante de la dynamique de la qualification. La population animale locale est requalifiée pour devenir une abeille spécifique mobilisée pour une production réglementairement définie.

2.2. Une présence discrète du maquis dans la qualification des fromages

2.2.1. De la valorisation des parcours dans la qualification de l'A.O.P. Brocciu

- 24 Dans quelle mesure retrouve-t-on le maquis et les parcours qui lui sont liés dans la définition officielle des fromages ? Le patrimoine fromager corse est ancien et réputé (Sorba, 2015). Pourtant, les professionnels ne sont pas parvenus à ce jour à intégrer les

parcours à ce patrimoine. Plusieurs dossiers de certification des fromages sont en cours d'instruction par les services de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Mais seul le Brocciu (fromage de lactosérum) fait l'objet d'une certification A.O.C. obtenue en 1998 (*Journal officiel*, 1998). Le cas du Brocciu illustre les obstacles à l'intégration effective des ressources du maquis à la définition des fromages. Dans le décret de l'A.O.P., l'importance des parcours est mentionnée à plusieurs reprises sans que ces références soient traduites en critères dans le plan de contrôle des conditions de production. Les observations réalisées sur la présentation du Brocciu et des autres fromages sur les marchés (étiquettes de fromages et supports promotionnels) indiquent une association fréquente des fromages corses au maquis. Mais il s'agit d'une relation générique entre le fromage corse et une évocation de la nature sauvage de l'île. Le maquis n'est pas valorisé comme une composante originale du système alimentaire, mais comme la figure centrale de la naturalité des paysages insulaires et, par extension, comme le signe de l'authenticité de ses fromages (Sorba et Aït Mouloud, 2014). Dans ce même registre, on note le succès commercial des fromages aux herbes du maquis qui ne correspondent pourtant en rien à la tradition fromagère locale.

2.2.2. Les obstacles à l'intégration du maquis dans la qualification des fromages

- 25 Un premier ordre de difficultés tient à l'objectivation de ressources longtemps ignorées, voire écartées du raisonnement zootechnique. Pendant longtemps, l'intérêt pastoral des parcours de maquis n'a été connu que des seuls éleveurs (Figure 3). Les sciences agronomiques et les politiques d'aménagement n'y voyaient qu'une pratique archaïque imposée par la pauvreté des milieux. L'exploitation pastorale est discréditée en raison précisément de la conduite sur parcours : « *Le bétail est laissé en liberté complète et est laissé au gré de sa fantaisie* » (Comité technique de coordination et d'étude du plan, 1949). Le pastoralisme est décrit comme une exploitation abusive de la nature : « *Notre berger reste fidèle à ses procédés d'élevage sous la forme extensive et déprédatrice du libre parcours* » (Simi, 1981). Après avoir été disqualifié, le parcours est apparu plus tard comme une catégorie indéfinissable, « *il est quasiment impossible de proposer une définition satisfaisante commune aux terrains englobés sous ce terme* » (Jarrige, 1979).

Figure 3. Brebis sur cistaies ouvertes et chèvres sur maquis



Source : Office de l'environnement de la Corse, 2011

- 26 Ce sont les travaux des agronomes pastoralistes qui ont les premiers enclenché un processus de réhabilitation de la valeur fourragère des maquis (Leclerc, 1985), en mettant en évidence que la valeur pastorale des parcours excède largement la valeur fourragère et sa mesure (Deffontaine *et al.*, 1993 ; Chabert *et al.*, 1998). Cette notion de « valeur pastorale » initialement calculée à partir de la quantité et de la qualité de l'herbe s'est considérablement enrichie depuis par la prise en compte des broussailles et des

composantes à la fois biotechnique, animale et physique (Deffontaine *et al.*, 1993 ; Meuret *et al.*, 1995 ; Lécivain *et al.*, 2013). Elle est conçue aujourd'hui comme le produit d'une combinaison complexe associant le comportement et les aptitudes des animaux et du troupeau, la nature et l'abondance relative des espèces, le relief, et la maîtrise des savoirs pastoraux par le berger (Meuret *et al.*, 1995). L'approche systémique du parcours met en évidence des rôles jusqu'ici tenus pour négligeables. Elle redonne une place au milieu pastoral et propose des outils d'évaluation comme le diagnostic pastoral (Cemagref *et al.*, 1996). Elle rend ainsi possible une analyse en termes de spécification de laits spécifiques, « à type de fromage » (Dubeuf, 2001 ; Moity Maïzi et Bouche, 2011).

- 27 Un deuxième ordre de difficultés tient à la diversité des systèmes d'élevage ovins laitiers. Celle-ci augmente en Corse la difficulté de situer la place des milieux complexes comme le maquis. Les travaux typologiques réalisés sur ces systèmes d'élevage mettent en évidence un élevage herbager dans les zones de plaine et le maintien d'autres formes d'élevage, notamment de chèvres et de brebis, dans les zones de montagne qui utilisent avec plus ou moins d'intensité des espaces de parcours et des prairies naturelles (Vallerand *et al.*, 1991 ; Paoli *et al.*, 2014).
- 28 L'élevage corse constitue aujourd'hui une mosaïque de formes d'élevage, quelquefois hybridées, qui s'est créée à partir d'un substrat technique pastoral et d'un système herbager issu « du système Roquefort ». Ce dernier, qui a privilégié la culture de l'herbe pour augmenter les performances laitières, s'est érigé, plus ou moins formellement et à des degrés divers, en modèle de production. Un modèle qui s'est appuyé sur des dispositifs sociotechniques performants combinant des référentiels zootechniques, une activité de conseil, des équipements, et très tôt un soutien de l'action publique. Faute de dispositifs équivalents, les savoirs pastoraux liés à la conduite sur parcours (notamment ceux liés à l'élevage caprin), ont fini par se déliter (Vallerand *et al.*, 1991 ; Santucci *et al.*, 2001). De façon paradoxale, cela se traduit aujourd'hui par un recours croissant aux intrants alimentaires dans les systèmes d'élevage pastoraux.
- 29 Enfin, un troisième ordre de difficulté tient à la reconnaissance administrative et réglementaire des parcours. Démunis face à la diversité des systèmes d'élevage et de la strate herbacée des parcours, les Services de la statistique agricole de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) procèdent à l'agrégation des prairies et des parcours non arborés sous l'intitulé « Surfaces toujours en herbe » (STH). Ce mode de calcul aboutit à désigner sous ce terme 90 % du territoire pastoral des troupeaux caprins (DRAAF de Corse, 2013) tout en ignorant la strate arbustive et arborée qui représente pourtant une ressource alimentaire fruitière consommée particulièrement par les races locales (caprine, mais aussi ovine). Une ressource qui peut s'avérer stratégique, notamment en période de disette.
- 30 Mais ce sont les modalités d'éligibilité des surfaces d'élevage aux aides de la Politique agricole commune (PAC) qui mettent en évidence le poids de la puissance publique pour qualifier les parcours de maquis comme une composante productive. Un audit réalisé en Corse en 2009 par la Commission européenne fait poindre le risque de la non-éligibilité des parcours aux aides de la PAC. Jusqu'ici, ces derniers étaient éligibles à hauteur de 40 à 50 % de la valeur des prairies. En 2011, il est décidé qu'un hectare de parcours équivaut à un hectare de prairie sous réserve de satisfaire à des critères de nature quantitative qui écartent les parcours trop arborés. En 2015, les critères d'admissibilité des surfaces pâturées se durcissent en extrayant les « éléments non admissibles » (troncs des arbres, rochers, litière, etc.) de la surface éligible. Les forêts demeurent inéligibles. Enfin, en

2016, seules les chênaies, qui composent une grande partie de la strate arborée du maquis, sont requalifiées en surface donnant droit aux aides.

3. Incidences de la qualification des produits sur la valorisation du maquis

3.1. L'A.O.P. Brocciu : un instrument de la requalification du maquis ?

- 31 L'utilisation des parcours caractérise encore bon nombre d'élevages méditerranéens. Mais leur intégration dans les cahiers des charges des produits fait exception. C'est le cas des A.O.P. Pélardon (*Journal officiel*, 2000) et des charcuteries corses (*Journal officiel*, 2012) qui inscrivent dans le plan de contrôle au titre d'une « justification spécifique » la valeur fourragère des arbres (glands, châtaignes et parcours). Les organisations professionnelles insulaires ont fait valoir, devant les instances européennes, les précédents des A.O.P. Pélardon et des trois A.O.P. charcuterie corse. C'est par ce moyen que très récemment, les parcours en surfaces arborées sont finalement devenus éligibles au profit des ruminants par le truchement de l'A.O.P. Brocciu, et sous réserve que le cahier des charges du produit fasse l'objet d'une révision qui rende opératoires les contrôles. Il faut noter que ce n'est pas la valeur pastorale *stricto sensu* qui est directement estimée, mais la fréquentation des troupeaux évaluée à dire d'expert selon des critères indirects fondés sur les traces laissées par le passage des animaux (prélèvements, fèces, etc.).

3.2. Des apiculteurs porte-parole de la biodiversité du maquis

- 32 Si la qualification des miels mobilise la variété floristique du maquis, elle n'a pas d'impact tangible immédiatement évaluable dans les termes stricts de l'écologie du milieu. Les effets sont diffus et processuels sans pouvoir être mesurables. C'est ainsi que si certains acteurs interrogés ne doutent pas des interactions entre la pollinisation et la distribution des faciès de végétation dans le maquis, ils ne peuvent en donner un compte-rendu évaluable. Mais les conséquences de la qualification des miels sur la qualification et la valorisation des milieux ne se limitent pas aux interactions biologiques et écologiques et à leurs impacts. Elles sont aussi organisationnelles. Elles tiennent au dispositif de qualification lui-même, à la constitution du collectif de gestion et aux divers registres d'investissement que le dispositif a rendus possibles. Ces investissements sont matériels. Ils concernent les structures d'accompagnement comme le laboratoire « Miels et pollen » mis en place en 1992, ou encore la station d'élevage de l'abeille d'écotype local. Mais ils sont aussi immatériels comme les apprentissages à la lecture fine des miellées, l'acquisition de savoirs sur la conduite du rucher, les savoirs marchands associés à la gamme. Les entretiens et le suivi de la filière mettent ainsi au jour des incidences discrètes, mais effectives, sur la gestion des colonies dans le maquis comme les emplacements des ruchers. La gamme des miels spécifie des sites autrefois non dédiés. Le choix des emplacements devient stratégique et constitue une préoccupation croissante, bien que non objectivée. Dans un autre registre, l'action du collectif est apparue lorsque le maquis s'est trouvé menacé par la « bactérie tueuse » *Xyllela fastidiosa*. Au cœur de la crise, les services de l'État se sont appuyés sur un collectif *ad hoc* constitué de professionnels et de citoyens où les représentants de l'organisme de gestion de l'A.O.P.

« Miel de Corse » jouent en quelque sorte un rôle de porte-parole à la fois du maquis et des abeilles.

4. Discussion

- 33 Sous quelles conditions la qualification des produits peut-elle contribuer à la (re)qualification des milieux ? Les deux exemples choisis montrent combien la fixation de la valeur et la gestion d'un milieu complexe comme le maquis sont délicates. Pour être durablement valorisés, les deux usages considérés appellent des qualifications spécifiques qui réinterrogent les catégories techniques et administratives. Pourquoi l'inscription des conditions de production dans les produits eux-mêmes a-t-elle réussi dans le cas de l'abeille et reste-t-elle si difficile pour la production fromagère ? Quels enseignements tirer de la mise en regard de ces deux trajectoires de qualification du point de vue de celle du maquis ?

4.1. Abeille, brebis et chèvre : Le « sauvage » et le « naturel » en question.

- 34 Dans les deux exemples, l'espèce animale joue un rôle de médiation entre le maquis et le produit. Dans le domaine de la production mellifère, le référentiel naturaliste prévaut sur celui de l'agriculture. Selon les représentations communes, l'abeille est en effet une espèce fortement associée à la nature, et son lien aux fleurs est direct et organique. La valorisation du maquis, perçu comme une entité naturelle plus que culturelle, à travers la médiation de l'abeille, semble aller de soi. L'équipement marchand des miels et au premier rang les affiches qui assurent leur promotion le montrent bien : le maquis n'est pas représenté directement, mais suggéré à travers une série photographique qui met en avant la diversité de ses fleurs (Fig. 2). Le parti pris iconographique élude à la fois l'abeille et l'apiculteur : à peine voit-on le miel couler directement, sans la médiation de l'abeille, des fleurs sur le pain. Ce choix est révélateur. Ainsi, l'image marchande des miels du maquis efface le travail humain. En évitant de représenter l'apiculteur en activité, avec sa combinaison et son enfumoir, en oubliant l'abeille « au travail », en ne mettant en scène que la fleur, qui symbolise ici la qualité sauvage du maquis et de l'abeille, cette image participe à la naturalisation du système apicole et conforte la perception du consommateur (entre autres) qui ne parvient pas à penser le maquis comme habité et productif. Cette dissonance entre la réalité de la production apicole, le travail de qualification entrepris par les apiculteurs, et l'image choisie pour le marketing du produit est importante à souligner : le travail d'objectivation requis pour la formation de valeur autour du miel, qui prend en compte les interactions productives entre maquis, abeille, apiculteurs et miels, semble ne pas pouvoir se passer d'un retour vers l'image dominante d'un maquis sauvage qui n'est plus que la toile de fond d'un produit.
- 35 Avec la chèvre ou la brebis, la difficulté majeure vient du fait que pour comprendre les liens complexes entre maquis et production fromagère, il faut arriver à superposer deux ordres demeurés longtemps disjoints : celui de la « nature » et celui de l'agriculture. Bien que les invitations à dépasser la dialectique nature/culture se soient multipliées (Latour, 1991 ; Descola, 2006), il a pu paraître inacceptable, au vu des efforts déployés pendant des siècles pour contenir le sauvage dans la production agricole, que ces deux ordres se mélangent dans les systèmes de production (Michon, 2015). Lorsque ces intrusions du

sauvage dans le domestique étaient avérées, elles étaient combattues ou disqualifiées comme le montre le discrédit qui a frappé pendant longtemps le pastoralisme et les parcours. Cette éviction disqualifie du même coup les savoirs qui lui sont associés. La nature des végétations du maquis vient renforcer cette disqualification. Associé, de par l'abondance de ses composantes arborées, à la forêt, le maquis ne peut dans cette vision que s'éloigner de l'agriculture ou de l'élevage. La reconnaissance formelle de cette ressource par les acteurs et les institutions qui interviennent dans la production est cependant un préalable indispensable à l'intégration du maquis dans les processus de qualification des produits.

4.2. Une valeur du maquis sous la dépendance de savoirs individuels et collectifs

- 36 Les élevages à caractère pastoral se fondent sur des savoirs de conduite aujourd'hui souvent délités et transformés au contact d'autres pratiques d'alimentation. L'usage du maquis est directement tributaire de ces savoirs dont les processus de marginalisation sont connus (Hubert *et al.*, 2014). Ces derniers ne font l'objet ni de conseils techniques ni d'enseignements adaptés, souvent au grand désarroi des conseillers eux-mêmes. Or, de nombreux travaux ont mis en évidence que la conduite de troupeaux en milieu ouvert basé sur une alimentation d'espèces spontanées requiert un travail hautement qualifié en matière de surveillance et d'alimentation des troupeaux (Ravis-Giordani, 2001 ; Meuret, 2010). Pour des raisons diverses, notamment la croissance d'un marché fortement demandeur en fromages locaux dans un contexte de pénurie de lait, les systèmes d'élevage herbagers pourraient supplanter complètement les élevages à caractère pastoral. La qualification conjointe des milieux et des produits autour d'un « fromage pastoral » constituerait une réponse possible à la préservation dynamique du maquis.
- 37 Le processus de qualification des miels conduit à une reconnaissance dont la portée dépasse le milieu végétal. Les dispositifs de qualification ont servi de levier à la reconnaissance d'un collectif, d'un métier et de savoir-faire. Ces derniers, à la fois naturalistes et productifs, confortent une activité à l'interface du maquis et du marché. Les clés de ce qu'il convient d'appeler une réussite sont à rechercher dans ce long et lourd travail d'objectivation réalisé par un réseau complexe de solidarités, de techniques d'objectivation et de pratiques productives et marchandes. À l'issue de la certification, le maquis obtient indirectement, par la qualification des miels, une existence juridique et marchande. L'enjeu est ici la transmission intergénérationnelle des savoirs collectifs acquis par une génération tout au long du parcours de qualification des miels de maquis.

4.3. Les populations animales locales médiatrices entre milieux et produits

- 38 La dynamique de qualification des miels s'est accompagnée d'une dynamique de qualification de l'écotype de l'abeille, sur lequel se fonde le cahier des charges de l'appellation. Le collectif porteur de l'A.O.C. a également mis en place une station de sélection de cette abeille. L'enjeu est la gestion collective d'une population animale qui joue un rôle clé dans le lien au milieu. Les races locales de chèvres et de brebis sont elles aussi inscrites dans le cahier des charges de l'appellation du Brocciu, mais les dynamiques de gestion de ces populations sont toutefois très différentes. La brebis corse fait l'objet

d'un schéma officiel de sélection. Elle est la race quasi exclusivement utilisée pour l'élevage ovin laitier de l'île, là où la chèvre corse voit ses effectifs décroître au profit d'autres races, malgré le rôle incitatif que pourrait jouer l'A.O.P. pour maintenir la race locale. Les enjeux autour de la sélection, et plus globalement de la gestion collective des populations animales locales renvoient bien à leur dimension médiatrice entre un milieu et un produit. Dans le cas de la brebis corse, si le schéma de sélection a pour objectif initial la production laitière, les enjeux de lien au milieu apparaissent à travers la prise en charge de la question de l'adaptation, notamment au travers de la notion de la rusticité.

4.4. Qualification des produits et valorisation des milieux

- 39 Que peut-on attendre des effets de la qualification des produits sur la valorisation du maquis ? Dans le cas de l'apiculture, le travail d'objectivation s'appuie sur les relations entre des associations florales et des miels. Plutôt qu'une qualification des qualités environnementales du maquis lui-même, l'effet à attendre de la qualification du produit est la reconnaissance d'une valeur accordée au maquis en tant que formation végétale productive : une flore, à la fois matrice et, via le pollen, empreinte, qui offre des prises sur le milieu pour une valorisation effective (Berque, 2014).
- 40 Aussi, c'est bien à l'émergence d'une nouvelle valeur des maquis que nous assistons. Une valeur à fondement pastoral construite en peu de temps et dédiée à un usage particulier d'un milieu spécifique. Un processus de formation qui combine des formes d'évaluation immédiates (dégustations des miels), des dispositifs de jugement (commission produit), des expériences individuelles et collectives, des désirs et des projets (relance d'une activité en déshérence).
- 41 Dans le cas des fromages, la qualification officielle des parcours est extérieure à la valorisation des produits puisqu'elle est principalement liée à l'obtention d'aides directes au titre d'un usage pastoral. Sa valeur est déduite de propriétés biophysiques (comme la hauteur des arbustes et le type de couvert) servant d'indicateurs à une valeur fourragère. Le cadre de la qualification de la ressource est dissocié pour l'instant du processus de valorisation des produits. Mais est-il possible de concilier des processus de définition qui s'ignorent et qui à bien des égards sont contradictoires ? Le cas des fromages met en évidence un cisaillement entre d'un côté un dispositif de qualification qui n'intègre pas le maquis et d'un autre une attente explicite des consommateurs pour des fromages aux attributs naturels. Ces attributs apparaissent alors à travers la fougère, les « herbes » ou la fleur que l'on retrouve sur les supports de vente ou sur les fromages eux-mêmes. Alors que la connexion est complètement réalisée dans le cas du miel, le travail d'alignement des pratiques d'élevage sur parcours à l'agencement marchand est inaccompli dans le cas du fromage (Callon, 2013).
- 42 La qualification des miels et celle opérée via le Brocciu ont-elles permis au maquis d'acquérir une existence susceptible de stabiliser son statut et sa valorisation en dépassant l'opposition entre l'ensauvagement redouté et la naturalité recherchée jusqu'au cliché ? La (re)configuration semble encore problématique. Tout au plus, les dispositifs, qui n'existaient pas jusqu'ici, constituent des prises dont peuvent se saisir les acteurs dans la mise en œuvre de leurs pratiques. Nous retenons les prises écuménales de Berque (Berque, 2014), sur le milieu pour rendre possible l'existence du maquis en tant qu'entité matérielle et de gestion : il s'agit notamment des processus de reconnaissance administrative de la ressource et des systèmes techniques qui l'ont façonnée. Nous

suggérons que les enjeux pratiques et immédiats de la qualification peuvent être dépassés en examinant les écosystèmes non pas comme des « en soi » ayant leur propre fin, et une utilité qui se referme sur les moyens, mais comme des systèmes relationnels qui existent en tant que milieu en dynamique, par les subjectivités et le sens qu'ils renseignent. Dans cette perspective, il ne s'agit pas de considérer des valeurs objectives figées (intrinsèque, économique, valeur patrimoniale), mais une combinaison de valeurs en délibération continue, en fonction des usages nécessairement évolutifs, qui sont faits de ces milieux. L'enjeu est aujourd'hui d'accompagner de façon active une coévolution des milieux qui constituent le maquis, en considérant ce dernier comme un écosystème à habitats multiples humains et non humains, et par là redevable d'une évaluation multiple.

Conclusion

- 43 L'article s'est attaché à analyser de quelles façons la qualification des produits peut contribuer à la qualification de ressources souvent considérées comme « naturelles ». Il dégage en retour des pistes de réflexion sur des modalités de qualification qui associent durablement les produits aux milieux. Il explore par là des formes de valorisation des produits par la mise en marché, qui sont non exclusives d'autres formes de valorisation en les conditionnant à un ancrage des dispositifs de qualification au milieu de production. Le processus co-évolutif du milieu et du produit s'opère, comme dans le cas de l'apiculture insulaire, par un processus associatif qui combine un travail collectif d'objectivation, de médiation et de solidarisation des acteurs. Le succès de la certification du miel ne se traduit pas par une qualification directe de la ressource ni du milieu d'où elle est issue. Cependant, on peut raisonnablement penser que les miels de Corse participent à valoriser le maquis, via les fleurs et l'écotype local, en lui donnant une existence ni sauvage ni naturelle, mais faisant partie du milieu insulaire habité, et interprétable.
- 44 Plusieurs obstacles à l'inscription des milieux dans les produits sont identifiés. Une fois extrait de la nature, le travail d'inclusion dans un processus productif demeure complexe. Il s'agit en premier lieu de sortir du piège nature – (agri)culture et de la dichotomie qui l'accompagne : d'un côté des écosystèmes que l'on donne à gérer à des spécialistes de la nature, de l'autre des systèmes productifs aux mains des agriculteurs. La notion de système socio-écologique (Gunderson et Holling, 2002) comme celle de « milieu » peuvent être utiles : non pas « *le donné environnemental universel que, par abstraction, peut saisir la science* » (Berque, 2014), mais « *ce qui existe concrètement dans le monde propre à telle ou telle espèce, telle ou telle culture. Ainsi le milieu n'est ni donné ni universel ; sa réalité singulière ne cesse de se construire, au fil contingent de l'évolution et de l'histoire, dans le rapport dynamique et réciproque d'une espèce ou d'une culture avec son environnement spécifique* » (Berque, 2014). En amont de la question de la qualification des milieux, c'est bien de la conception de ce qu'est un milieu, et de ce qui, dans le produit, revient au « milieu », qu'il s'agit. Le miel, les fromages, ne sont pas que des produits, le maquis n'est pas qu'une formation végétale particulière : « produits » et « milieux » sont aussi liés par une longue histoire d'appropriation et de transformation symbolique, technique et sociale des lieux et de leurs ressources, cette histoire dissout les frontières entre « naturel » et « cultivé ». Il ne s'agit donc pas tant, par les processus de qualification, d'inscrire la nature dans les produits que de mettre en lumière et d'explicitier les savoirs et les savoir-faire de tout

genre (naturalistes, techniques, organisationnels), dans leur diversité, mais dans leur caractère contingent et évolutif, qui sont à l'origine de ces produits.

BIBLIOGRAPHIE

- Allier C., 2002, « Le maquis : dynamique et évolution », in Lorenzi L.-J. (dir.), *Le maquis corse. D'après les textes anciens et modernes*, Paris, L'Harmattan, p. 117-131.
- Barbier J.-M., Bellon S., 2010, « Les transitions technologiques vers la protection intégrée et l'agriculture biologique en cultures pérennes », in Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (dir.), *Le temps des Syal, techniques, vivres et territoires*, Versailles, Éditions Quae.
- Barnaud C., Antona M., Marzin J., 2011, « Vers une mise en débat des incertitudes associées à la notion de service écosystémique », *Vertigo*, vol. 11, n°1, <http://vertigo.revues.org/10905>.
- Battesti M.-J., 1992, « Efficacité de l'analyse mélikso palynologique quantitative pour la certification des origines géographique et botanique des miels : le modèle des miels corses », *Review of Palaeobotany and palynology*, vol. 75, n°1-2, p. 77-102.
- Battesti M.-J., 2010, « Productions mellifères et productions scientifiques : des atouts pour un développement économique et environnemental durable », Séminaire « Qualité et Qualification : Terroir et diversité » FRES CNRS 3041, 26 mars 2010, université de Corse.
- Berque A., 2014, « La mésologie », in Berque A. (dir.), Maupertuis M.-A. (dir.), Bernard-Leoni V. (dir.), *Le lien au lieu. Actes de la chaire de mésologie de l'université de Corse*, Éditions Éoliennes, p. 15-25.
- Bidet A., Quéré L., Truc G., 2011, « Ce à quoi nous tenons. Dewey et la formation des valeurs », in Dewey J., *La formation des valeurs*, traduit de l'anglais et présenté par A. Bidet, L. Quéré, G. Truc, *Les empêchements de penser en rond*, Paris, La Découverte, p. 5-64.
- Callon M., 2010, « Qu'est-ce qu'un agencement marchand ? », *Sociologie des agencements marchands*, Paris, Presses des Mines, collection « Sciences sociales », p. 325-440.
- CEMAGREF, CERPAM, INRA-SAD, Parc des Écrins, 1996, *Diagnostic pastoral en alpage*, Manosque, Éditions CERPAM, 59 p.
- CGAAER, 2015, *Mise en place d'un service d'action pastorale en Corse*, Rapport du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, établi par Henri-Luc Thibault. Rapport n° 15021.
- Chabert J.-P., Lécivain E., Meuret M., 1998, « Éleveurs et chercheurs face aux broussailles », *Courrier de l'environnement de l'INRA, Problématiques et Débats*, n° 35, p. 5-12.
- Chevassus-Au-Louis B., Salles J.-M., Pujol J.-L., Bielsa S., Martin G., 2009, *Approche économique de la biodiversité et des services liés aux écosystèmes : contribution à la décision publique*, Rapport de recherche, ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, 400 p.
- Cochoy F., Dubuisson-Quellier S., 2000, « Les professionnels du marché : vers une sociologie du travail marchand », *Sociologie du travail*, 42, p. 359-368.

- Comité technique de coordination et d'étude du plan, 1949, *Plan de mise en valeur de la Corse, Inventaire 1949*.
- Conrad M., 1991, « Essai d'ethnobotanique corse », *Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse*, Hommage à Marcelle Conrad, n° 661.
- Costanza R., Arge (d') R., Groot (de) R., Farberk S., Grasso M., Hannon B., Limburg K., Naeem S., O'Neill R. V., Paruelo J., Raskin R. G., Sutton P., Van den Belt M., 1997, « The value of the world's ecosystem services and natural capital », *Nature*, vol. 387, n°6630, p. 253-260.
- Coulon J.-B., 2008, « Herbe et qualités des produits animaux », in Béranger C. (dir), Bonnemaire J. (dir), *Prairies, herbivores, territoires : quels enjeux ?*, Versailles, Éditions Quae, p. 49-68.
- Deffontaines J.-P., Lécivain E., Savini I., Leroy A., 1993, « Morphologie des alpages et conduite des troupeaux ovins », in Deffontaines J.-P. (dir.), *Pratiques d'élevage extensif, Identifier, Modéliser, Évaluer*, INRA.
- Descola P., 2006, *Par-delà nature et culture*, Paris, Éditions Gallimard.
- Deverre C., Sainte Marie (de) C., 2008, « L'écologisation de la politique agricole européenne. Verdissement ou refondation des systèmes agro-alimentaires ? », *Revue d'études en agriculture et environnement - Review of Agricultural and Environmental Studies*, vol. 89, n° 4, p. 83-104.
- DRAAF de Corse, 2013, *Agreste, l'élevage de petits ruminants en Corse*, n° 5, juillet.
- Dubeuf B., 2001, « Relations entre utilisation du territoire et alimentation des brebis laitières au pâturage en montagne corse : des références pour qualifier les façons de produire les laits à fromage de terroir », *Cahiers Agricultures*, vol. 10, n° 4, p. 271-281.
- Dufrène M., 2013, *Quelle est la valeur de la biodiversité ?*, Présentation, 12 mai, ULg Gembloux Agro bio tech.
- G.A.L. Centre Corse-Haut Béarn-montagne basque, 2014, film *Comment gérer l'évolution des critères de sélection et des systèmes d'élevage sans perdre la spécificité des races locales*, Programmation du projet de coopération.
- Gunderson L.H., Holling C.S. (eds.), 2001, *Panarchy. Understanding transformations in human and natural systems*, Washington D.C., Island Press.
- Hubert B., Deverre C., Meuret M., 2010, « Deux siècles de changements radicaux pour les parcours du sud de la France », in Meuret M. (dir.), *Un savoir-faire de bergers*, Dijon, Éditions Educagri et Versailles, Éditions Quae, p. 27-41.
- Griffon M., 2013, *Qu'est-ce que l'agriculture écologiquement intensive ?*, Versailles, Éditions Quae.
- Jarrige R., 1979, « Utilisation des pâturages des milieux défavorisés : essai de conclusions », in Molénat G. (dir.), Jarrige R. (dir.), *Utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et parcours méditerranéens*, Versailles, INRA publications, p. 541-565.
- Journal officiel*, 1998, *Décret du 3 juin 1998 relatif à l'A.O.C. « Brocciu corse » ou « Brocciu » abrogé le 26 septembre 2013, D.2013-849*.
- Journal officiel*, 2000, *Décret du 25 août 2000 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pélardon »*.
- Journal officiel*, 2012, *Décret du 2 avril 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »*.
- Karsenty A., Ezzine de Blas D., 2014, « Du mésusage des métaphores. Les paiements pour services environnementaux sont-ils des instruments de marchandisation de la nature ? », in Halpern C.

- (ed.), Lascoumes P. (ed.), Le Galès P. (ed.), *L'instrumentation de l'action publique*, Paris, Presses de Sciences Po, p. 161-189.
- Lambert-Derkimba A., 2007, *Inscription des races locales dans les conditions de production des produits animaux sous A.O.C. : enjeux et conséquences pour la gestion collective des races mobilisées*, thèse, Paris, 2007.
- Lamine C., 2015, « Sustainability and Resilience in Agrifood Systems: Reconnecting Agriculture, Food and the Environment », *Sociologia Ruralis*, vol. 55, n° 1, p. 41-61.
- Latour B., 1991, *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte.
- Lauvie A., Couix N., 2012, « Diversité des formes de valorisation des populations animales locales et gestion des ressources génétiques animales », *INRA Prod. anim.*, vol. 25, n°5, p. 431-440.
- Leclerc B., 1985, « Utilisation du maquis corse par des caprins et des ovins. Comparaison du régime des ovins et des caprins », *Acta Oecologica Oecologia Applicata*, vol. 6, n° 4, p. 303-314.
- Lécrivain E., Garde L., Dormagen E., Beylier B., Dureau R., 2013, « Troupeaux ovins dans des parcours embroussaillés : le comportement animal fournit de nouveaux critères pour le diagnostic pastoral », *Fourrages*, n° 214, p. 159-168.
- Lescourret F., Magda D., Richard G., Adam-Blondon A.-F., Bardy M., Baudry J., Doussan I., Dumont B., Lefèvre F., Litrico I., Martin-Clouaire R., Montuelle B., Pellerin S., Plantegenest M., Tancoigne E., Thomas A., Guyomard H., Soussana J.-F., 2015, « A social-ecological approach to managing multiple agro-ecosystem services », *Current Opinion in Environmental Sustainability*, vol. 14, p. 68-75.
- Lenclud G., Pernet F., 1978, « Ressources du milieu, gestion du troupeau et évolution sociale : le cas de la Corse », *Études rurales*, vol. 71, n° 71-72, p. 49-88.
- Maris V., 2014, *Nature à vendre. Les limites des services écosystémiques*, Versailles, Éditions Quae, Collection « Sciences en questions ».
- M.E.A., 2003, *Millennium Ecosystem Assessment, Ecosystems and human well-being synthesis. A Framework For Assessment*, Washington D.C., Island Press.
- Meuret M., 2010, « Stimuler l'appétit lors des circuits de garde : échange d'expériences entre un berger et un chevrier », in Meuret M. (dir.), *Un savoir-faire de bergers*, Dijon, Éditions Educagri et Versailles, Éditions Quae, p. 147-166.
- Meuret M., Bellon S., Guérin G., Hanus G., 1995, « Faire pâturer sur parcours », *Rencontres Recherches Ruminants*, n° 2, p. 27-36.
- Michon G., 2015, *Agriculteurs à l'ombre des forêts du monde, Agroforesteries vernaculaires*, Arles, Actes Sud, co-édition IRD.
- Moity-Maïzi P., Bouche R., 2011, « Ancrage territorial et hybridation des savoir-faire au sein d'un système agroalimentaire localisé. Le cas des fromages corses », *Économie rurale*, n°322, p. 24-38.
- Molénat G., Jarrige R. (dir.), 1979, *Utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et parcours méditerranéens*, Versailles, INRA publications.
- Muchnik J., 2002, *Les systèmes agroalimentaires localisés : intérêt, approche, interrogations : exposé introductif au colloque SYAL*, Présentation, Colloque Syal, 16-18 octobre.
- Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (dir.), *Le temps des Syal, techniques, vivres et territoires*, Versailles, Éditions Quae, collection « Update Sciences et technologie ».

- Paoli J.-C., Viollet A., Santucci P.-M., Gambotti J.-Y., Lauvie A., 2014, « Towards a better understanding of local breeds to livestock farming systems: an exploratory methodological proposal », *Options méditerranéennes*, série A: Séminaires méditerranéens, n°108, p. 501-505.
- Paoli J.-C., Santucci P.-M., 2014, « Le dilemme de l'élevage sur parcours en Corse : de la politique anti-incendies à la recherche de l'autonomie », *Dossiers de l'environnement de l'INRA*, n°34, p. 81-89.
- Ravis-Giordani G., 2001, *Bergers corses, Les communautés villageoises du Niolu*, Ajaccio, Éditions Albiana et Parc naturel régional de Corse.
- Romagny B., Boujrouf S., 2010, « La ruée vers l'huile d'argan, chronique de la patrimonialisation d'un terroir marocain », *Hespéris Tamuda*, n°45, p. 151-166.
- Collectivité territoriale de Corse (CTC), 2014, Plan de développement rural de la Corse 2015-2020, site internet, www.corse.fr.
- Santucci P., Bernard E., Le Garignon C., 2001, « Quelques aspects de l'évolution de l'élevage pastoral corse », *Pastum*, n°61-62, p. 43-48.
- Simenel R., Michon G., Auclair L., Thomas Y., Romagny B., Guyon M., 2009, « L'argan : l'huile qui cache la forêt domestique. De la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème », *Autrepart*, 2/2009, n° 50, p. 51-73.
- Simi P., 1981, *Précis de géographie physique, humaine, économique, régionale de la Corse*, Bastia, Société des sciences historiques et naturelles de la Corse, collection « Corse de demain », n° 11.
- Sorba J.-M., Ait Mouloud M., 2014, « Qualifying the Corsicancheeses as pastoral products: Issues for market mediations », *11th European IFSA Symposium*, Berlin, 1-4 avril, 10 p.
- Sorba J.-M., 2015, « Un renouveau par le militantisme associatif, La réappropriation d'un patrimoine : les fromages corses à la Fiera di u casgiu », in Biancarelli B. (dir.), Sorba J.-M. (dir.), *Corse, les fromages. Casgi, furmagli à brocci*, Ajaccio, Éditions Albiana, p. 190-197.
- Sorba J.-M., Millet M., Casabianca F., à paraître, *Conditions d'intégration des composantes pastorales aux cahiers des charges des A.O.P. fromagères de Corse*, Projet VAGAL+, contrat INRA LRDE – Office de développement agricole et rural de la Corse.
- Stassart P.-M., Baret P., Grégoire J.-C., Hance T., Mormont M., Reheul D., Stilmant D., Vanloqueren G., Visser M., 2012, « L'agroécologie : trajectoire et potentiel. Pour une transition vers des systèmes alimentaires durables », in Van Dam D.(dir.), Streith M. (dir.), Nizet J. (dir.), Stassart P. (dir.), *Agroécologie. Entre pratiques et sciences sociales*, Dijon, Éditions Éducagri, p. 25-51.
- Tichit M., Magda D., Durant D., Lauvie A., Lecrivain E., Martel G., Roche B., Sainte Marie (de) C., Sabatier R., Teillard F., 2012, « Système d'élevage et biodiversité : des antagonismes aux synergies », *Rencontres Recherches Ruminants*, n° 19, http://www.journees3r.fr/IMG/pdf/Texte_1_concilier_env_et_prod_M-Tichit.pdf
- Vallerand F., 1985, « Systèmes d'alimentation des brebis laitières, systèmes méditerranéens et utilisation de parcours », *Actes du 36^e congrès F.E.Z.*, Kallithea, Grèce, p. 237-251.
- Vallerand F., Choisis J.-P., Diaz A., 1991, *Les filières laitières ovine et caprine corses, enquêtes exhaustives sur les systèmes de production et de collecte*, Greghje e Rughjoni, INRA-LRDE, n° 24.
- Viale D., 2002, « Le maquis de Corse, ses végétaux et animaux : un écosystème », in Lorenzi L.-J. (dir.), *Le maquis corse. D'après les textes anciens et modernes*, Paris, L'Harmattan, p. 133-146.

RÉSUMÉS

L'article s'attache à analyser comment la qualification des produits peut participer à la (re)qualification des milieux-ressources, à partir des cas de l'A.O.P. (Appellation d'origine protégée) « miel de Corse », des fromages et du maquis corse. Ce milieu oscille entre une interprétation naturaliste et une interprétation agrariste qui toutes deux ignorent ses usages productifs. L'article analyse les conditions de la valorisation du maquis en examinant son intégration aux processus de certification et de qualification marchande. Le premier cas met en évidence une démarche intégrative de la ressource. Le second cas identifie les obstacles de l'association du maquis à la valorisation des fromages. Des enseignements sont tirés sur la valorisation conjointe des milieux-ressources et des produits.

The article analyses how qualification of products can participate in (re)qualifying environments and resources, based on the examples of honey PDO and cheeses qualifications produced in the Corsican « Maquis ». The various interpretations of this particular environment ignore its uses for production. The article analyses the conditions of its valorization through product qualification processes and selling processes. The first case underlines the objectivation of links between honey and pollen through the bees. The second case underlines the weakness of the association between maquis and cheeses valorization. We conclude on pointing out several obstacles for jointly valorizing environments and products.

INDEX

Keywords : milieu, valorisation, qualification, bee farming, pastoralism, Corsica

Mots-clés : milieu, valorisation, qualification, apiculture, pastoralisme, Corse

AUTEURS

JEAN MICHEL SORBA

Jean Michel Sorba est sociologue au LRDE (Laboratoire de recherches sur le développement de l'élevage, UR-45-SAD-Corte). Il travaille sur les liens entre la qualification des produits et la valorisation des ressources territoriales, jean-michel.sorba@inra.fr

ANNE LAUVIE

Anne Lauvie est zootechnicienne à l'INRA (INRA-UMR SELMET, Systèmes d'Élevage Méditerranéens Et Tropicaux) et travaille sur la gestion territoriale des populations animales locales, anne.lauvie@supagro.inra.fr

GENEVIÈVE MICHON

Geneviève Michon est ethnobotaniste à l'Institut de recherche pour le développement (IRD-UMR GRED Gouvernance, - Risque - Environnement et Développement), IRD au Maroc, près Ambassade de France. Elle travaille sur les relations des sociétés aux espaces forestiers et sur la valorisation des savoirs locaux, genevieve.michon@ird.fr