Différenciation par la qualité et le territoire versus coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse

Maud Hirczak, Amédée Mollard

▶ **To cite this version:**

Maud Hirczak, Amédée Mollard. Différenciation par la qualité et le territoire versus coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse. Ruralia : revue de l'Association des ruralistes français, 2005, 16-17, pp.233-257. halshs-00371247

HAL Id: halshs-00371247
https://shs.hal.science/halshs-00371247

Submitted on 10 Jul 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Ruralia
Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

16/17 | 2005
Varia

Différenciation par la qualité et le territoire *versus* coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse

Maud Hirczak et Amédée Mollard

Édition électronique
URL : http://journals.openedition.org/ruralia/1081
ISSN : 1777-5434

Éditeur
Association des ruralistes français

Édition imprimée
Date de publication : 1 janvier 2005
ISSN : 1280-374X

Référence électronique
Maud Hirczak et Amédée Mollard, « Différenciation par la qualité et le territoire *versus* coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse », *Ruralia* [En ligne], 16/17 | 2005, mis en ligne le 21 août 2006, consulté le 01 mai 2019. URL : http://journals.openedition.org/ruralia/1081

Ce document a été généré automatiquement le 1 mai 2019.

Tous droits réservés

Différenciation par la qualité et le territoire versus *coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse*

Maud Hirczak et Amédée Mollard

1 L'évolution récente des territoires ruraux en France montre une différenciation croissante entre les espaces productifs. D'un côté, des espaces agricoles dont les produits se révèlent capables de jouer le jeu des marchés et de la concurrence internationale avec une bonne compétitivité-prix, grâce à une industrialisation soutenue. De l'autre, des territoires en voie de marginalisation dans les années 1970 du fait d'une dotation en facteurs moins favorable [1], mais dont le patrimoine et les traditions ont été préservés et qui ont réussi dans les années 1990 à répondre à une demande plus diversifiée des consommateurs en produits agroalimentaires et en services environnementaux, sur des marchés de proximité [2]. Cette différenciation entre territoires ruraux s'est construite peu à peu à partir des années 1970, du fait non seulement d'une hétérogénéité en facteurs et ressources, mais aussi d'une insertion principale dans des modes de coordination sectorielle d'acteurs ou au contraire dans des formes plus localisées, où prévalent des rapports de proximité.

2 Sur le territoire national, ces deux types d'espaces et d'agricultures cohabitent mais ne se chevauchent pas. Une étude sur un *trend* historique long [3] met en évidence la juxtaposition et non la superposition des zones agricoles industrialisées et intensives anciennes, tournées vers la productivité et les marchés de consommation et d'exportation, et des territoires plutôt porteurs d'une agriculture d'appellation avec une grande densité de produits de qualité. Les premiers, inscrits dans la dynamique compétitivité-prix, dominent le grand Ouest, le Nord de la France incluant le Bassin parisien, et les plaines alluviales du Sud-Ouest, tandis que les formes d'agriculture de qualité et d'appellations sont concentrées dans le Centre, le Sud et l'Est de la France. C'est

notamment dans ces dernières régions que l'on observe une forte progression et diversification des produits qualifiés par l'origine, avec un accroissement sensible du nombre d'appellations d'origine contrôlée (AOC) et de labels au-delà du seul noyau initial des fromages et vins [4]. Ceci nous met sur la voie d'un modèle dual de développement agricole, ce qui reste à vérifier.

3 Ce dualisme se retrouve aussi à un niveau d'analyse plus fin, celui de la région Rhône-Alpes, réputée pour sa grande diversité [5]. À grands traits, l'agriculture compétitive et industrialisée se concentre dans la vallée du Rhône, dans les plaines alluviales de l'Ain, de l'Isère et de la basse Drôme, avec une spécialisation plutôt céréalière au nord du 45e parallèle et viticole-arboricole au sud. Le nord est bien illustré par la Dombes, la plaine de l'Ain, le Bas-Dauphiné ; le sud concerne l'ensemble de la vallée du Rhône et le Piedmont qui la borde, mais aussi le Tricastin (Drôme) et les basses vallées du Vivarais (Ardèche). À l'opposé, une agriculture plus centrée sur des produits de qualité et des services touristiques s'est constituée dans les zones de la montagne alpine (Beaufortain, Bauges) et des Préalpes du Sud (Diois, Baronnies) ainsi que sur les contreforts du Massif central de la Loire aux Cévennes [6]. Il est en effet bien connu que Rhône-Alpes est une région où la densité des signes de qualité est particulièrement élevée [7].

4 Cependant, ces deux modèles polaires et majoritaires n'épuisent pas la totalité des territoires ruraux existants. Une analyse plus fine laisse entrevoir, en dehors des vallées et des zones de montagne proprement dites, des situations « mixtes » sur des « *espaces ambivalents* ». Leurs exploitations agricoles ont suivi le processus d'intensification des années 1970 et semblent combiner à la fois un bon niveau de compétitivité et la production de produits de qualité. On peut citer en exemple des régions comme la Drôme des Collines, la Bresse, les Monts du Lyonnais, du Pilat ou du Forez. Ceci pose question sur la compatibilité possible entre ces deux modèles, entre revendications de « modernité » et de « tradition ». En effet, dans ces espaces, les acteurs semblent avoir réussi à développer un processus d'industrialisation sur une base sectorielle et productiviste qui leur garantit une bonne compétitivité sur les marchés, tout en réussissant à préserver, voire à valoriser, des ressources spécifiques héritées du patrimoine existant et des traditions antérieures. Au moment où l'Union européenne développe le deuxième pilier de la Politique agricole commune (PAC) en introduisant l'éco-conditionnalité [8] et le développement des territoires ruraux [9], cette troisième voie entre modernité et tradition, si elle existait, constituerait évidemment un bel exemple à suivre pour infléchir des trajectoires modernistes jugées souvent excessives et dommageables à la santé et à l'environnement. L'objectif principal de cet article est donc de poser des jalons pour en vérifier l'existence réelle ou illusoire.

5 Notre analyse sera centrée sur l'exemple de la Bresse, qui paraît répondre assez bien au profil ainsi défini. En effet, dès les années 1960, son développement agroalimentaire s'est appuyé sur les grandes cultures et des élevages industriels et le reste encore, mais elle a cherché aussi à mobiliser une image de tradition ancrée sur des produits prestigieux comme la volaille AOC, le beurre et la crème de Bresse, au profit de productions modernes telles que la volaille fermière de l'Ain ou le bleu de Bresse. Dans ce contexte, on recherche donc si les acteurs locaux ont construit cette combinaison « tradition-modernité » dans une perspective de rupture avec des logiques trop sectorielles et avec la volonté de développer une stratégie de qualité susceptible de converger à terme vers un modèle de rente de qualité territoriale. Une autre hypothèse est au contraire le maintien d'une certaine fragilité et la constitution d'un modèle hybride de (re)construction locale et

partielle de la qualité, dans un environnement où subsistent toujours des formes dominantes de coordination sectorielle. On cherche donc à évaluer le contenu et la pérennité de cet effet « territorial » : soit il résulte d'une usurpation de réputation par des formes de coordination d'acteurs qui restent plutôt sectorielles et pilotées par les marchés génériques, soit au contraire leurs relations sont construites sur des relations de confiance, facilitant ainsi la création d'externalités réciproques autour de la production de produits et services de qualité.

6 Pour mener cette analyse, nous avons adopté une approche historique qui retrace l'évolution des systèmes de production agricole de cette région depuis les années 1930. La première partie présente la cohérence de ces systèmes issus de la « tradition » avec la spécificité bressane. La seconde partie montre leur déstructuration consécutive au processus de modernisation agricole initié dans les années 1960 dans une logique sectorielle. La troisième partie analyse les infléchissements observables à partir des années 1980 et cherche si la persistance de productions traditionnelles liées au sol peut infléchir ce modèle de développement dans une logique territoriale.

Le modèle agricole « traditionnel » en Bresse (1930-1960)

Une histoire, une culture, une tradition

7 Mais tout d'abord, de quelle Bresse parle-t-on ? La question des limites géographiques de la Bresse est complexe et n'a jamais été clairement résolue [10]. Cela fait d'ailleurs peut-être partie du problème de l'« ambivalence » de cette région. La Bresse, au sens général du terme, est un ensemble géographique caractérisé par une géologie et un climat particuliers. Elle a la forme d'un rectangle d'environ 100 kilomètres sur 40 de large, limitée à l'ouest par la Saône, au nord par une partie du Doubs, à l'est par le Revermont (bordure occidentale du Jura) et au sud par la Dombes. Elle est à cheval sur trois départements (Ain, Saône-et-Loire et Jura) et sur trois régions (Rhône-Alpes, Bourgogne et Franche-Comté). Au cours de l'histoire, elle a subi des influences contradictoires entre la Bourgogne historique, le Dauphiné, parfois la Savoie. La délimitation de la zone d'origine de l'AOC volaille tient compte de ces spécificités et correspond à la « grande Bresse ». En revanche, les traditions d'élevage bovin sont différentes entre la Bresse de l'Ain, plutôt laitière, la Bresse bourguignonne, influencée par l'élevage allaitant du Charolais, et la zone rattachée au Jura et donc à la zone Comté. Nous nous intéresserons plus particulièrement à la Bresse de l'Ain, dans la mesure où la production laitière a une importance moindre en Saône-et-Loire, comme l'atteste par exemple l'organisation des beurreries coopératives. De plus, il est difficile d'obtenir des statistiques cohérentes du fait du rattachement à plusieurs départements et régions.

Spécificité géomorphologique et pédoclimatique

8 De nombreux facteurs concourent à faire de la Bresse un pays humide, que ce soit le faible dénivelé du terrain, l'encaissement de la plaine bressane entre les montagnes qui l'encadrent à l'est et à l'ouest, les nombreuses rivières et ruisseaux ou encore les masses d'eau stagnante. La Bresse connaît en outre une pluviosité importante et l'humidité est renforcée par l'imperméabilité des sols argileux. D'un point de vue géologique, en effet, la

région résulte de deux phénomènes majeurs : le soulèvement du Jura et la formation du lac bressan (début du tertiaire), qui conditionnent ainsi un type de sol assez particulier, argileux et donc peu filtrant, mais également peu calcaire. Cette imperméabilité naturelle, très favorable à la stagnation des eaux, explique que l'on trouvait en Bresse de nombreux étangs et mares jusqu'au début du 19e siècle. Les sols sont donc plutôt médiocres, les rendements assez faibles, et le travail des agriculteurs important afin d'évacuer l'eau (culture en billons, creusement de fossés et de chaintres). L'une des spécificités de la Bresse, résultant de ces données géologiques, est sa diversité bocagère : la pente est faible, les pâturages poussent avec vigueur du fait de l'humidité, et les champs sont clos de haies fournies avec des aulnes et des chênes, mais aussi des peupliers isolés, buissons ou taillis. Cette spécificité a contribué à la délimitation de la zone « volaille de Bresse » lors d'un jugement de 1936, G. Lavoille affirmant même : « le sol est en Bresse l'élément fondamental de l'unité ».

Caractéristiques générales de l'agriculture

9 Jusqu'aux années 1950, l'agriculture bressane, façonnée par ces spécificités, pratique la polyculture-élevage, le Bressan produisant un peu de tout et un peu partout [11]. Ceci différencie nettement la Bresse des régions voisines, beaucoup plus spécialisées, comme le Charolais et le massif jurassien. La taille moyenne des exploitations est bien inférieure à la moyenne régionale : 8,8 hectares de surfaces agricoles utiles (SAU), par exemple, en 1955 [12]. Elles sont très morcelées, avec des champs entrecoupés d'une multitude de haies et autres bocages, et jusqu'aux premiers remembrements des années 1960 les parcelles de 10 à 20 ares sont nombreuses. La population agricole est dense, la main d'œuvre familiale est abondante, avec une forte intensité du travail, une productivité à l'hectare assez élevée, au prix d'un travail constant dans son efficacité et sa durée. Les productions sont adaptées à l'autosuffisance, la rentabilité n'était pas une préoccupation jusqu'aux années 1950. La polyculture (prairies, blé, orge, avoine, pommes de terre, maïs, betteraves, *etc.*) est adaptée aux productions animales, engraissement des porcs et des volailles et élevage laitier. Cela induit une forte activité commerciale sur l'exploitation ; les agriculteurs vendent leurs produits (beurre, volaille, *etc.*) et achètent des matières premières pour l'élevage et l'engraissement des animaux.

10 Les pratiques culturales du centre de la Bresse sont diversifiées : assolement triennal ou « culture à trois mains » avec une rotation annuelle de céréales de printemps, céréales d'hiver et jachère. Près de la moitié des terres sont consacrées aux prairies et pâturages, compte tenu de l'importance de l'élevage bovin, mais les surfaces en céréales sont également importantes, notamment en blé et en maïs. La polyculture assure la nourriture de la famille mais également celle des animaux. Dès la seconde moitié du 19e siècle, les Bressans s'orientent vers trois activités biens spécifiques : élevage et engraissement des porcs et de la volaille et vaches laitières. Ainsi l'économie agricole bressane est fondée sur les productions animales dont la vente assure aux ménages l'essentiel de leurs revenus. L'élevage porcin est important, mais dans une moindre mesure que les vaches laitières et les volailles.

Le triptyque maïs/lait/volailles : une spécificité bressane

Le maïs

11 Le maïs est une particularité forte de l'agriculture bressane. Introduit en Bresse au début du 17e siècle, cette production n'existe ailleurs qu'en Alsace et dans le Sud-Ouest. On distingue deux variétés locales : le « maïs blanc de Bresse », riche en gluten, pour l'engraissement des volailles, et le « jaune de Bresse », précoce. Les semences sont sélectionnées à la ferme. Son adoption et son développement sont favorisés par de nombreux facteurs : climat humide, importance des réserves hydriques du sol, mais également main d'œuvre importante car c'est une culture toute réalisée à la main. Le maïs prend sa place dans l'assolement triennal traditionnel comme céréale de printemps à côté du millet et du panis. Il assure la subsistance des Bressans et permet de dégager des quantités importantes de blé pour la vente. En effet, il est utilisé jusqu'au début du 20e siècle dans la nourriture quotidienne des familles : gaudes (bouillie de maïs grillé), flamusse (pain de maïs), il entre dans la préparation du millet (flan) et de matefaims (crêpes épaisses). Il sert également à l'engraissement des animaux : pâté et grain pour les volailles, farine pour les porcs et bovins. Enfin il a aussi des usages domestiques : les feuilles garnissent les paillasses et matelas, les rafles sont utilisées pour allumer le feu, *etc*. Nourrissant hommes et animaux, le maïs est synonyme d'abondance ; les Bressans sont appelés ventres jaunes et, jusqu'aux années 1950, ils sont considérés comme les enfants riches du département.

Le lait

12 Le lait tient aussi une place importante dans l'agriculture de cette époque. Il est utilisé dans l'alimentation des porcs et des volailles et, tout comme ces dernières, est vendu sous forme de beurre sur les marchés afin d'avoir de l'argent frais. La fabrication du beurre est assurée par les femmes, travail très délicat et fortement tributaire des conditions climatiques. Les beurreries coopératives créées dans les années 1930 eurent un grand succès car elles permettaient d'alléger le travail à la ferme. Leur dynamisme va à son tour avoir des répercussions sur la renommée du beurre qui va rivaliser avec les meilleurs, notamment ceux de Charente et de Normandie dont la réputation est plus ancienne [13]. À cette période, même si le modèle lyonnais d'organisation de la vente du lait atteint les marges de la Bresse, le modèle coopératif en Bresse est régi par le modèle charentais, qui fut étudié de près par le syndicat agricole de Bourg-en-Bresse afin d'en adopter les usages tels que les méthodes de vente, les plans des usines, *etc*. Avec une aire de collecte sur trois ou quatre communes, le système reste très décentralisé et proche du système d'autoconsommation. Même si la guerre stoppe leur essor, au lendemain de celle-ci la production laitière augmente très rapidement. Ainsi, les coopératives diversifient leurs activités et s'orientent vers la production fromagère, plus rémunératrice. Dans la Bresse bourguignonne, au contraire, aucune démarche dynamique n'est venue structurer la production ; de petites entreprises privées vont acheter le lait pour fabriquer surtout du gruyère et du beurre.

13 Enfin, il faut noter que l'influence de la métropole lyonnaise se fait sentir dès les années 1920 et s'amplifie à la fin des années 1930 : en plus du beurre, il faut aussi à Lyon du lait de consommation, l'agglomération consommant en moyenne 137 000 litres de lait par

jour en été. À la veille de la Seconde Guerre mondiale, le bassin laitier s'étend jusqu'aux premiers contreforts du Jura. Les débouchés et les prix étant rémunérateurs, le nombre de vaches augmente dans la Bresse, avec un effectif de 50 000 en 1945 [14]. Dès cette époque, le département de l'Ain est rattaché au bassin laitier lyonnais, qui est chargé de ravitailler la zone méditerranéenne en lait de consommation.

La basse-cour

14 Dans ce modèle ancien, une basse-cour variée agrémente les fermes : canards, pigeons, dindes, oies, pintades et poulets. Les produits avicoles occupent une place fondamentale dans l'équilibre du budget des familles paysannes. La qualité et la spécificité du poulet de Bresse lui valent la protection et la reconnaissance d'un jugement du tribunal de Bourg-en-Bresse le 22 décembre 1936 [15]. Trois conditions de ce type d'élevage sont précisées : la volaille doit être produite dans l'aire géographique de la Bresse, être de race bresse (variété noire de Louhans, grise de Bourg et blanche de Bény) et nourrie selon les méthodes traditionnelles : élevage en liberté et nourriture à base de maïs, sarrasin et lait écrémé pendant la période d'engraissement. Ce jugement est renforcé par la loi du 1er août 1957 relative à l'AOC volaille de Bresse. Deux facteurs ont été importants pour le succès de la filière avicole : des sols décalcifiés, qui favorisent la réduction du squelette de l'animal, dont la chair est d'une grande finesse ; et l'humidité latente, propice à la pullulation de mollusques, vers et larves dont se nourrissent les poulets en liberté. Mais il y a aussi le fait que l'exploitation bressane dispose d'une importante main d'œuvre familiale qui lui permet d'assurer les nombreux soins nécessaires à cet élevage délicat.

15 L'élevage de volaille est alors très répandu et rémunérateur, mais considéré toutefois, et mené, comme une production complémentaire (voire saisonnière), la principale étant les céréales et/ou le lait, à son tour transformé en beurre et en fromage. En retour, les sous-produits résiduels comme le petit lait servent à entretenir les cochons et les volailles. La femme s'occupe de la reproduction et de l'engraissement, ainsi que de la commercialisation sur des marchés et foires de proximité (Louhans, Bourg-en-Bresse, *etc*.). Jusqu'aux années 1940, l'élevage de volaille est cohérent avec l'organisation familiale et représente un revenu non négligeable pour l'exploitation [16]. À la sortie de la guerre, l'élevage commence à se rationaliser et à être investi par les hommes, alors que la demande est plus importante et que la production française commence à se concentrer. L'utilisation de la couveuse et de l'éleveuse se généralise, et plusieurs phases de la production sont prises en charge par des professions spécialisées, comme la sélection de la souche depuis 1953 au centre de Béchanne.

16 Tout cela a valu à l'agriculture de Bresse d'être à cette époque la mieux portante du département de l'Ain. À partir des années 1950, la logique de la rentabilité économique s'impose à la gestion des fermes, avec l'émergence de productions intensives et génériques et d'un nouveau modèle de production.

Une agriculture modernisée, intensive et sectorielle (1960-1980)

17 Dans toute la France, les années 1960 constituent un changement radical qui amorce un processus continu de modernisation et d'intensification des productions agricoles pour plusieurs décennies [17]. Les exploitations bressanes, pour l'essentiel, vont entrer elles aussi

dans ce processus, ne gardant que des liens distendus avec les usages anciens. L'évolution la plus nette va être la concentration des exploitations et des productions, l'augmentation des rendements et une rentabilité accrue avec le maïs hybride, l'élevage laitier et les volailles, sous l'impulsion décisive du réseau coopératif. Cela se traduit aussi par remembrement des parcelles qui va porter atteinte à la spécificité du bocage bressan.

Le maïs hybride

18 Dans les années 1950, l'apparition des variétés hybrides, l'emploi des séchoirs grillagés et l'utilisation de *corn-pickers* bouleversent la culture traditionnelle du maïs. Les premiers hybrides utilisés, d'origine américaine, sont plus précoces, résistants à la sécheresse et à la verse et permettent une plantation plus dense, donc de meilleurs rendements [18]. Le *corn-picker* met fin aux soirées « dépouille » et les séchoirs grillagés se substituent au séchage sous les avant-toits. Le maïs est devenu une culture spéculative largement destinée à la vente, le climat favorable de la Bresse lui garantissant une bonne rentabilité. Avec les nouvelles techniques de culture (engrais minéraux, désherbants et phytosanitaires, drainage et irrigation, ensilage, séchage et stockage) le maïs devient la première céréale cultivée en Bresse [19].

19 En outre, dès les années 1970 le maïs est désormais ensilé et remplace peu à peu le foin, évitant ainsi les aléas des fourrages traditionnels et apportant aux vaches une ration de base élevée toute l'année. Dans la Bresse de l'Ain, cependant, la progression du maïs ensilage est beaucoup moins rapide que dans les autres zones d'élevage comme l'Ouest laitier, les prairies naturelles conservant une part très importante des surfaces cultivées. Il aura fallu au total près de quinze ans entre l'introduction du maïs hybride et l'augmentation significative des surfaces en Bresse, notamment du fait de la taille réduite des exploitations et probablement de la volonté de maintenir un système de productions diversifié. De ce fait, le maïs ensilage occupe près de 5 000 hectares en 1979 et 7 000 hectares en 1988, proportion plus faible que dans le reste de la France [20].

L'élevage laitier : des choix de développement divergents

20 L'élevage laitier a pris en Bresse une plus grande importance que dans le reste de la région. En 1980, il y a plus de 45 000 vaches laitières. En 1988, la production laitière concerne 27 % des exploitations. Cette relative avance de la Bresse de l'Ain (17,5 % des exploitations en Bresse bourguignonne) s'explique à la fois par le dynamisme des coopératives laitières et par l'utilisation du maïs dans l'alimentation des vaches [21]. Ces exploitations tirent l'essentiel de leur revenu de leur activité, au détriment de la céréaliculture [22]. Les rendements laitiers progressent grâce aux nouvelles techniques : production fourragère et ensilage, sélection génétique (Montbéliardes mais aussi Holstein), bâtiments d'élevage (« stabulation libre », salles de traite), *etc.* Seule une faible part des producteurs, produisant des litrages plus modestes, ont conservé un schéma plus traditionnel associant pâturage, foin et farine de céréales [23]. Tous ces efforts ainsi que l'instauration des quotas laitiers en 1984 n'ont cependant pas totalement fait disparaître les handicaps de départ et la moyenne de production des troupeaux en Bresse en 1988 reste encore faible : entre 55 000 et 75 000 litres de lait par an et par étable, l'optimum préconisé par les techniciens étant alors environ 170 000 litres [24].

21 Les coopératives laitières, dont on a vu qu'elles constituaient un réseau dense et décentralisé, ont créé une dynamique très puissante d'évolution de l'élevage. Elles restent proches des producteurs et développent auprès d'eux une politique de conseils pour la conduite des troupeaux, les méthodes d'élevage, l'hygiène des étables, et l'amélioration de la qualité du lait, celui-ci étant bien valorisé sur les marchés de consommation, tout au moins en début de période. Cependant les décisions stratégiques qu'elles prennent à cette époque sont très différentes et elles font des choix de développement dans trois directions opposées.

22 Une partie d'entre elles, fédérées au plan départemental, se sont rattachées au groupe coopératif régional ORLAC [25] créé en Rhône-Alpes dans les années 1960, lequel se rattache ensuite au groupe Sodima constitué en 1964 au niveau national par six grandes coopératives laitières régionales qui créent les marques Yoplait et Candia. Cette orientation suit le scénario bien connu à cette époque de la concentration coopérative et de l'expansion sur les marchés étrangers pour y gagner des parts de marché sur les grands produits de consommation. Cela nécessite des investissements très importants tels que l'usine d'Estressin à Vienne (Isère).

23 D'autres coopératives ont joué principalement la carte fromagère, alors qu'il n'y avait pas à proprement parler de tradition spécifique à la Bresse, mais plutôt des « voisinages » anciens avec le bleu de Gex, le gorgonzola ou l'emmental. Elles se sont lancées dans des procédés codifiés de fabrication débouchant sur des fromages industriels et génériques tels que le brie, le gruyère ou le saint-marcellin. La concurrence devenant vive, ces coopératives se sont orientées peu à peu vers les fromages bleus qui paraissaient mieux répondre à la demande régionale. Les coopératives de Servas et de Grièges innovent alors en créant de toutes pièces un nouveau fromage de marque, le « bresse bleu », de taille réduite et de type industriel (fabrication en continu), au goût plutôt doux et de qualité constante, vendu à la pièce. La rotation des capitaux est plus rapide et la valorisation est bien meilleure que celle du gorgonzola. Bien sur, son nom évoque un fromage de terroir et certains l'apparentent même à une appellation d'origine de la Bresse. Il a connu au départ un franc succès commercial, bien que le lait soit collecté principalement à l'extérieur de la Bresse, dans tout le département de l'Ain et notamment la Dombes. Pourtant la logique industrielle a vite pris le dessus : fort de ce succès, l'aire de collecte s'agrandit et un processus de concentration commence avec les coopératives voisines puis avec celle de Grièges qui va créer « Bressor alliance » [26]. C'est à la fin de cette période qu'intervient son rachat par le groupe Bongrain.

24 Les beurreries coopératives créées dans les années 1930, de leur côté, deviennent plus polyvalentes à partir des années 1960 et se concentrent, mais modérément. À la tradition du beurre et de la crème, elles ajoutent le lait de consommation, les fromages blancs et yaourts, notamment du fait de la proximité de Bourg-en-Bresse. Elles développent aussi la production de fromage de type Emmental, compte tenu de son potentiel de stockage, mais la concurrence du marché national devient très forte avec la montée de la production bretonne et limite leur développement. De ce fait, elles sont fortement poussées à investir plutôt les marchés locaux et régionaux de proximité.

25 L'instauration par la PAC des quotas laitiers et des primes de cessation d'activité en 1984, combinée à l'étroitesse initiale des structures agraires, a empêché que cette spécialisation laitière devienne trop exclusive. Une partie des troupeaux disparut, renforçant ainsi la spécialisation des autres exploitations et la progression des rendements. Mais d'autres exploitations se sont orientées vers la viande bovine, la volaille ou l'élevage de chèvres,

même si le pourcentage d'exploitations laitières de la Bresse reste supérieur à la moyenne nationale.

L'élevage allaitant et les productions hors-sol se développent

26 La Bresse de l'Ain est un pays vert car près des trois quarts de la SAU restent occupés par les prairies permanentes ou temporaires [27]. Cela influe sur le bocage et donc le paysage : les exploitations s'agrandissent et se mécanisent, les remembrements sont nombreux et on procède à l'arrachage des haies. Le nombre de vaches allaitantes, 8 000 en 1988, a augmenté de près de 90 % en dix ans, mais reste très inférieur à celui des vaches laitières [28]. En revanche, l'intensification est bien plus forte dans l'aviculture, même si l'AOC volaille de Bresse tente de résister à la pression.

La production avicole industrielle et intensive s'envole…

27 C'est aussi sous l'influence des coopératives que la production avicole s'intensifie. Le regroupement des coopératives d'approvisionnement et des productions avicoles et porcines au sein de l'Union départementale des coopératives agricoles de l'Ain [29] est à bien des égards exemplaire et proche de celui des grands groupes coopératifs de l'Ouest comme Unicopa. Ce développement d'une production avicole « moderne » répond à la fois aux besoins de croissance des exploitations de petite taille et à la persistance d'une culture forte de la volaille, avec des circuits de distribution aguerris, mais il s'agit en réalité d'un modèle de développement totalement différent. Entre la fin des années 1960 et jusqu'aux années 1980, la production de poulets « industriels » est en forte expansion. Les prix réels à la consommation diminuent rapidement, mais les coûts de production baissent encore plus vite et les marchés poursuivent une forte expansion, y compris à l'exportation. En fin de période, suite aux progrès du poulet « label rouge » en France, se développe une nouvelle filière de production qui s'épanouit avec le tassement de la production standard [30].

… mais l'AOC volaille de Bresse résiste vaille que vaille

28 La volaille de Bresse traditionnelle reste cependant une des productions phares de la région et conserve sa conduite d'élevage ancestrale, notamment sous l'impulsion de l'obtention de l'AOC en 1957. Le poulet de Bresse (race blanche de Bény) devient ainsi le seul au monde à bénéficier de cette appellation avec la dinde de Bresse en 1976. Un cahier des charges strict régit la production : abattage à quatre mois minimum pour un poulet (huit mois pour un chapon), alimentation à base de céréales (maïs et blé) et de produits laitiers uniquement, sans compléments minéraux, accès à un parcours herbeux avec des surfaces minimales à respecter, finition en épinettes, *etc.* [31]. Le maïs constitue alors la base de l'alimentation de la volaille, tant en période de croissance que pour la finition. Cette place est tellement évidente que lorsque a été posée la question de l'introduction du soja dans l'alimentation des poulets dans les années 1980, la majorité des éleveurs s'en est indignée, rejetant cette proposition. Ils comprirent également que face à la production standard ou sous label rouge, ils auraient à mener une véritable lutte pour maintenir le mode ancestral d'alimentation, maïs et petit lait, garant de la qualité et de la spécificité de la volaille de Bresse. Ainsi, dans un contexte de développement rapide de l'intensification, la filière AOC a voulu conserver la tradition et la conduite extensive de cette production.

Une autre illustration de cette force est la poursuite des concours de volailles fines, tradition qui remonte à 1862. Les Glorieuses de Bresse se déroulent successivement à Bourg-en-Bresse, Montrevel, Louhans et Pont-de-Vaux en décembre. Les éleveurs y présentent leurs plus beaux sujets : dindes, poulets roulés, poulardes et chapons, symboles de l'excellence. Malgré la course à la production intensive et peut-être grâce à ses excès, le poulet de Bresse est resté la production la plus typique de la région et apparaît toujours comme marqueur de l'identité bressane.

29 Durant la période 1960-1980, l'agriculture bressane a donc été fortement structurée par le processus d'intensification, de concentration et de spécialisation des exploitations qui lui a permis de passer plutôt bien le cap de la « modernité ». Simultanément, on a eu une sorte d'« acculturation » avec des produits comme le bresse bleu ou les poulets labellisés. Enfin, les productions traditionnelles telles le beurre et la crème ou la volaille AOC, non seulement se sont maintenues comme autant de « pôles de résistance », mais elles semblent même avoir bénéficié d'effets de réputation et de facteurs favorables, en contraste avec les excès du modèle dominant. De ce fait, le visage des exploitations bressanes à la fin des années 1980 est assez contrasté et ambivalent, et très hétérogène : la majorité s'est spécialisée dans des productions telles que lait et viande, lait et volailles ou encore lait, viande et céréales ; certaines sont restées ancrées dans un modèle de polyculture-élevage proche de celui des années 1950 tout en modernisant parfois les produits traditionnels ; d'autres enfin ont mélangé plusieurs orientations. La question qui se pose maintenant est de savoir si, en comparaison avec des régions comme la Bretagne qui ont tout misé sur une orientation intensive et sectorielle, cette ambivalence de la Bresse va lui donner plus de chances pour affronter les défis de la période nouvelle.

Un modèle qui valorise les spécificités territoriales ? (1980-2004)

30 Durant cette période, un nouveau vent souffle sur l'agriculture et des infléchissements commencent à être introduits après la réforme de la PAC de 1992. Les productions intensives et sectorielles s'essoufflent suite aux différentes crises survenues dans le domaine agroalimentaire. Suite au rapport McSharry, les préoccupations environnementales de l'Union européenne apparaissent encore très timides avec la jachère introduite dans la réforme et le gel des terres. Enfin, le lien au territoire est renforcé par la loi de 1990 sur la qualité dans le domaine agroalimentaire. Ces choix sont plutôt cohérents avec le profil de la Bresse où la polyculture-élevage est importante, la diversification des activités restant ancrée dans les esprits des exploitants bressans. Les évolutions engagées semblent cependant rester hétérogènes et cohérentes avec la situation contrastée présentée dans les années 1990.

Les productions sectorielles s'essoufflent

Produits laitiers standards et bleu de Bresse : des perspectives moroses

31 Le paysage de la Bresse laitière « conventionnelle » est devenu très industriel depuis le début des années 1990, tendance encore renforcée depuis. Les deux groupes coopératifs qui collectent leur lait en Bresse et dont nous avons déjà parlé se sont encore concentrés. L'Union régionale des coopératives de vente de lait (URCVL), est rattachée au groupe

coopératif Sodima *via* ORLAC. Devenu Sodiaal en 1990, il collecte 10 % de la production française dans deux tiers des départements, auprès de 12 500 sociétaires et il a pris une envergure internationale. De son côté, le groupe privé Bongrain SA a pris le contrôle en 1992 de Bressor-alliance, issu de la fusion de cinq coopératives fromagères locales [32]. Ce groupe est numéro un mondial des spécialités fromagères industrielles [33], avec une position de *leader* dans une dizaine de pays dont la France et l'Allemagne. À elles deux, ces entreprises collectent désormais plus de 60 % de la production de l'Ain et un peu plus en Bresse. Mais la conjoncture laitière est entrée dans une configuration peu favorable, avec une amplification de la concurrence mondiale et une pression accrue de la grande distribution sur les marges des produits de grande consommation, ce qui réduit d'autant les possibilités de valorisation du lait collecté. Bongrain, en outre, a implanté une nouvelle usine en production continue dans le département, avec des difficultés techniques importantes et la valorisation du bresse bleu piétine désormais, imposant de nouvelles innovations de produit et de procédé. La période où Servas profitait d'une rente de qualité locale liée à un « effet-terroir » capté, voire usurpé, est donc terminée. Sur ce marché spécialisé où beaucoup de marques se concurrencent, les possibilités de différenciation des produits par la qualité sont faibles, mais, dans les deux cas, c'est la seule issue qui leur est ouverte.

La lente progression des productions avicoles vers la qualité : quelle issue ?

32 On a souligné plus haut le véritable boom qu'a connu l'élevage avicole dans l'Ain autour du groupe coopératif de l'UDCA. Les difficultés de ce groupe, malgré son soutien actif par la profession agricole, ont commencé à partir des années 1980 dans une conjoncture morose, nourrie de la mauvaise réputation des poulets standards, et se sont traduites alors par un fort tassement de la production. Il faut attendre les années 1990 pour voir les tonnages ré-augmenter sous l'effet conjugué de l'augmentation des effectifs et du poids des animaux, ceci grâce au dynamisme des partenaires avicoles de la région Rhône-Alpes mais également de Saône-et-Loire [34]. Malgré le flou qui persiste autour des productions hors-sol sous label et sur leur capacité à corriger l'image du poulet industriel, le relais a été pris peu à peu par le label rouge, qui va connaître un véritable boom dans l'élevage avicole. De 1984 à 1991, la filière label rouge de l'Ain s'est structurée autour de deux groupements : l'un créé en 1984, le Syndicat des volailles fermières de l'Ain, et l'autre créé en 1991, le Groupement des aviculteurs de la Dombes. Les bâtiments destinés à ce type d'élevage se situent en grande majorité dans la Bresse et dans la Dombes, où la tradition avicole est restée très forte. Leur production s'accroît assez rapidement, notamment *via* des prix beaucoup moins élevés que ceux de la volaille de Bresse. La question se pose néanmoins de l'accueil durable par les consommateurs d'une filière qui reste plus proche de la production standard que de cette AOC [35].

Les productions de « tradition » développent leur lien au sol et au territoire

33 Exactement au même moment, les productions issues de la « tradition » cherchent à renouer leur lien au sol, voire au territoire. C'est déjà ce qui fonde, bien sûr, le cahier des charges de la volaille de Bresse, mais aussi la demande de reconnaissance en AOC du beurre et de la crème, produits traditionnels de la Bresse mais qui maintiennent

également des pratiques de production et de conduite d'élevage assez proches des pratiques typiques du territoire (assolement, entretien du bocage, *etc.*).

L'AOC volaille de Bresse : haut de gamme isolé ou développement territorial ?

34 L'AOC volaille de Bresse maintient son développement, en privilégiant sa place sur le marché haut de gamme. Reconnue comme produit « luxueux » par la gastronomie française, elle est commercialisée pour moitié chez les bouchers et les restaurateurs, les grossistes et les grandes et moyennes surfaces (GMS) venant ensuite. Par ailleurs, son marché se répartit entre Paris (30 %), le reste de la France (65 %) et l'exportation (5 %, en particulier au Japon). La consommation est aussi régionale et la vente directe tend aujourd'hui à se développer puisqu'elle permet au producteur de conserver une marge plus importante.

35 Cependant, le nombre d'éleveurs baisse de manière significative et on constate un décalage entre la renommée du produit, notamment à l'extérieur de la zone, et l'attrait souvent mitigé des éleveurs locaux. L'élevage de la volaille de Bresse est en effet peu rentable en relation au temps de travail qui doit lui être consacré et il est parfois perçu chez les éleveurs qui ont adopté des techniques modernes comme « folklorique », synonyme d'une culture traditionnelle, voire archaïque, vis-à-vis de laquelle il faut se démarquer. Malgré une forte notoriété et un ancrage certain, la jeune génération a donc du mal à suivre les pas de ses aînés, d'autant qu'il est souvent difficile d'associer cet élevage à la production laitière, malgré la tradition de complémentarité entre ces deux productions : la traite et les soins aux poulets se font aux mêmes moments de la journée, le vêlage en décembre tombe en même temps que les concours, *etc.* Au total, en 2002, on ne comptait dans l'ensemble de la Bresse plus que 309 éleveurs de volaille AOC (Ain : 133 ; Saône-et-Loire : 169 ; Jura : 7), avec un volume de production de 1,4 millions de poussins mis en place. En 2004, le nombre d'éleveurs est passé à 290 pour toute la zone, niveau le plus bas depuis la création de l'AOC.

36 L'avenir de ce type d'élevage est donc problématique : 1-Soit il fait évoluer ses techniques de production, en acceptant un certain degré de mécanisation et d'intensification, et/ou en trouvant de nouvelles formes de commercialisation comme le poulet en découpe ou en bocal (poulet à la crème) : mais il deviendra alors difficile, dans un contexte où la concurrence est de plus en plus forte, de faire la différence avec le cahier des charges du poulet Label, du fait d'une image locale brouillée par l'indication géographique protégée (IGP) « volailles fermières de l'Ain » et par le label « prince des Dombes ». 2-Soit il opte pour le respect de la « tradition » et le travail à la main, pour des limites strictes à l'intensification de la production, mais il risque alors de devenir résiduel voire de disparaître, faute de producteurs. Des discussions sont d'ailleurs en cours au sein de l'AOC, sur deux points : augmenter les surfaces de parcours, même si en réalité l'élevage actuel se fait en liberté quasi-totale, dépassant souvent 10 m^2 par poulet ; et resserrer le lien entre alimentation et territoire, en exigeant que les céréales proviennent de l'exploitation et pas seulement de Bresse, comme c'est le cas actuellement. Il est vrai aussi que l'aspect bocager, indissociable de la volaille puisque celle-ci doit trouver de quoi se nourrir et se protéger à l'extérieur, est aujourd'hui encore peu valorisé.

La démarche AOC du beurre et de la crème de Bresse

37 Laissées jusque là pour compte par les deux grands groupes laitiers qui collectent l'essentiel du lait de la zone Bresse, les petites beurreries coopératives se sont peu à peu regroupées, ont développé leur activité auprès de 400 producteurs de lait et ont relevé le défi de la production de qualité depuis 1999. Leur démarche a été initiée par quatre entreprises [36], avec l'aide de l'Association pour la promotion de la crème et du beurre de Bresse. La zone AOC définie pour le moment est celle de la volaille de Bresse, puisqu'elle correspond à une entité naturelle et que, historiquement, la complémentarité entre les deux productions est assez forte. Au total, les 400 adhérents sur les trois départements (230 dans l'Ain) sont concernés par la démarche. Sur l'ensemble de la zone, 75 millions de litres de lait sont produits chaque année et l'AOC pourrait concerner les 800 tonnes de crème et les 500 tonnes de beurres produits. Ces productions, mais également le fromage blanc, ont une place réelle dans l'univers concurrentiel de ces produits. Il est vrai que l'attrait pour des produits haut de gamme, dont l'origine est clairement identifiée, est également très fort dans le secteur des produits frais.

38 La notoriété du beurre et de la crème est importante et beaucoup de consommateurs locaux sont attachés à ces produits. La région est réputée pour sa gastronomie et la plupart des restaurateurs importants contribuent à renforcer cette notoriété en les utilisant dans leur cuisine régionale (poulet à la crème, boudin à la crème, *etc.*). Au-delà de la notoriété locale, le beurre et la crème de Bresse sont également appréciés dans la région Rhône-Alpes, la crème ayant un rayonnement plus large que celui du beurre (Marseille, Clermont-Ferrand, la Mère Richard à Lyon, *etc.*).

Valorisation du lien au sol et qualité de l'environnement

Le cahier des charges du beurre et de la crème de Bresse

39 Du fait qu'il existe déjà plusieurs AOC, la spécificité « beurre et crème » doit être clairement définie pour le dossier AOC de la Bresse, par rapport au terroir d'origine et aux pratiques de production qui s'y rattachent. Or, il est vrai qu'actuellement la composition floristique des pâturages bressans, par exemple, ne constitue pas un fait marquant dans la mesure où les prairies permanentes ont quasiment disparu [37]. Tout comme dans les autres régions herbagères, la pousse d'herbe de printemps a des effets sur le beurre et la crème (texture, goût), de même que la dernière pousse. Le trèfle rouge de printemps par exemple a un effet très positif sur le goût, à l'inverse du colza et de la rave. L'ensilage ne change quant à lui pas grand-chose à la qualité organoleptique. En revanche, *via* des critères bocagers, une contrainte de lien à l'environnement pourrait être introduite.

40 Les cahiers des charges AOC existants pour ces produits permettent de préciser sur quelles bases définir un dossier beurre et crème de Bresse. Mais ils sont tous assez peu précis sur les conditions de production à réunir [38]. Le décret de 1979 de l'AOC beurre Charentes-Poitou [39] contient très peu d'informations et l'aire de production retenue est importante, couvrant plusieurs départements et empiétant même sur d'autres. Le beurre et la crème d'Isigny, deux AOC créées en 1986 et ayant une forte et incontestable notoriété, ont aussi très peu de préconisations. Parmi les démarches en cours, comme la demande d'AOC pour le beurre d'Échiré, on trouve des conditions de production assez peu

contraignantes : zone de collecte rétrécie sur six communes et alimentation provenant à 80 % de la zone. Il existe même une IGP « crème fluide d'Alsace » associée à un label rouge, pour laquelle le cheptel bovin passe la majeure partie de son temps à l'étable et bénéficie d'une alimentation à base de sous-produits de la ferme (polyculture) [40].

41 On voit donc qu'il n'y a jusqu'à présent aucune relation explicite entre la qualité de ces produits et un système de production favorable à l'environnement, et c'est peut-être l'un des postes sur lesquels le beurre et la crème de Bresse pourraient marquer des points et se différencier sur le marché.

Y'a-t-il une spécificité environnementale ?

42 *A priori*, il n'existe pas de corrélation positive entre la production de beurre et de crème et la qualité de l'environnement. Dans le cadre actuel, il n'est pas question de supprimer l'ensilage, alors qu'il est en général interdit dans la production des fromages AOC de la région Rhône-Alpes. Ceci tient d'une part au fait que l'ensilage est fortement utilisé sur les exploitations depuis les années 1970, et d'autre part à une utilisation plus forcée du fait des conditions climatiques de la Bresse : lorsque les animaux sont en pâturage, les terrains sont fortement abîmés du fait de l'humidité régnante, ce qui explique qu'un grand nombre de producteurs laissent le bétail en stabulation. D'un autre côté, la question de la race se pose également : la holstein représente environ 20 % des effectifs laitiers (mais près de 80 % sur Etrez par exemple) alors que pour beaucoup d'AOC fromagères, les races locales sont obligatoires (abondance, montbéliarde, tarine, *etc.*), afin de préserver la biodiversité animale et une conduite extensive de la production. Toutefois, même si la holstein est ponctuellement très présente, la montbéliarde reste majoritaire. Celle-ci a en effet remplacé la tachetée de l'Est, qui elle-même a remplacé la bressane. Par ailleurs, les Bressans sont très attachés à la couleur froment clair qui caractérisait la race bressane [41]. Il est clair que cette question est controversée, l'enjeu étant le degré de « réversibilité » à admettre par rapport au modèle intensif.

43 En l'état actuel du dossier, quelques éléments vont être avancés pour se démarquer des productions normandes et créer une sorte d'effet-club en faisant du cahier des charges plus une contrainte pour les nouveaux candidats que pour les producteurs actuels : l'origine des aliments du bétail, avec 80 % de la matière sèche totale ingérée en provenance de Bresse ; les variétés de semences de maïs admises pour la composition de l'alimentation ; une proportion d'herbe égale à 30 % de la matière sèche ingérée entre début avril et fin octobre (10 % le reste de l'année) ; sont également inclus des critères environnementaux, avec une obligation de 40 ares par unité de gros bétail (UGB), l'interdiction de l'irrigation du maïs et la conservation du bocage bressan (40 mètres linéaires de haies par hectare de SAU).

44 Ces dispositions cherchent bien à réaffirmer le lien au terroir, et donc à expliciter la conduite de l'élevage et les pratiques environnementales qui s'y rattachent. Mais il reste vrai que ces conditions sont peu importantes par rapport à celles des autres AOC laitières de Rhône-Alpes. On a donc peut-être retenu plus un lien au sol qu'un lien à un environnement de qualité.

Pratiques agricoles : du lien au sol au lien au territoire ?

45 Le bocage, on l'a vu, est une caractéristique forte de la Bresse. L'intensification de l'agriculture de l'après-guerre a entraîné de nombreux arrachages de haies pour le

remembrement et l'agrandissement des parcelles. Ils ont toutefois été moins importants ici que dans d'autres régions de France comme la Bretagne, et il y a peu de temps encore les exploitants n'avaient pas connaissance de ces enjeux. Désormais, agriculteurs, élus et bien d'autres acteurs sont informés des effets négatifs qu'ont eu sur l'environnement la conduite des élevages et les itinéraires techniques adoptés depuis les années 1970. Depuis près de dix ans, il est maintenant avéré que ceux-ci sont responsables, par exemple, du fort niveau de pollution en matière azotée qui a été constaté en Bresse par l'Agence de l'eau RMC (directive cadre sur l'eau, août 2003) – la plaine de l'Ain, entre Bresse et Dombes, étant avec la plaine de Valence, une des plus touchées par les nitrates de toute la région Rhône-Alpes.

46 On voit donc que les perspectives d'infléchissement vers des produits de qualité posent peu à peu les questions du territoire et de la qualité de l'environnement. Les dossiers AOC peuvent y contribuer et l'observation de certaines pratiques actuelles en rend plausible la réalisation. Tout d'abord, l'élevage des volailles de Bresse nécessite déjà par sa conduite un minimum de haies sur l'exploitation puisque les volailles évoluent en liberté pendant plusieurs mois : cela les protège du vent et permet aussi de constituer une réserve de biodiversité pour les nourrir, et en définitive cela permet de préserver le paysage bocager et donc l'image de la volaille de Bresse. Un bon nombre d'éleveurs ont pu profiter des anciens contrats territoriaux d'exploitation (CTE) – devenus contrats pour une agriculture durable (CAD) aujourd'hui – ou mesures agri-environnementales (MAE) pour financer ce type de travaux. Par ailleurs, la communauté de communes de Montrevel-en-Bresse accorde des aides financières aux éleveurs ainsi qu'aux particuliers afin qu'ils plantent des haies, tout en favorisant les essences locales. Du côté de l'AOC beurre et crème de Bresse, cette perspective est aussi reprise, ainsi qu'une règle de rotation tous les trois ans du maïs sur les parcelles, en privilégiant les variétés locales.

* * *

47 À travers toutes ces observations, on voit donc poindre des signes possibles d'un changement du rapport de ces agriculteurs aux techniques de production et l'émergence de stratégies de produits susceptibles de converger à terme vers un modèle de qualité territoriale. La tentative des porteurs de dossiers d'AOC va dans le sens d'une plus grande rupture avec des logiques trop sectorielles et d'une meilleure combinaison entre « tradition » et « modernité ». Mais ces éléments sont à nos yeux encore insuffisants pour infléchir le modèle de développement actuel.

48 En premier lieu, ces tentatives sont encore limitées et insuffisantes, trop liées encore aux pratiques actuelles. Elles vont moins loin, par exemple, que les cahiers des charges des AOC alpines comme le beaufort ou la tome des Bauges. On a vu aussi que la dimension territoriale n'est encore présente qu'en pointillé et que le rapport des produits au sol ne peut s'y substituer.

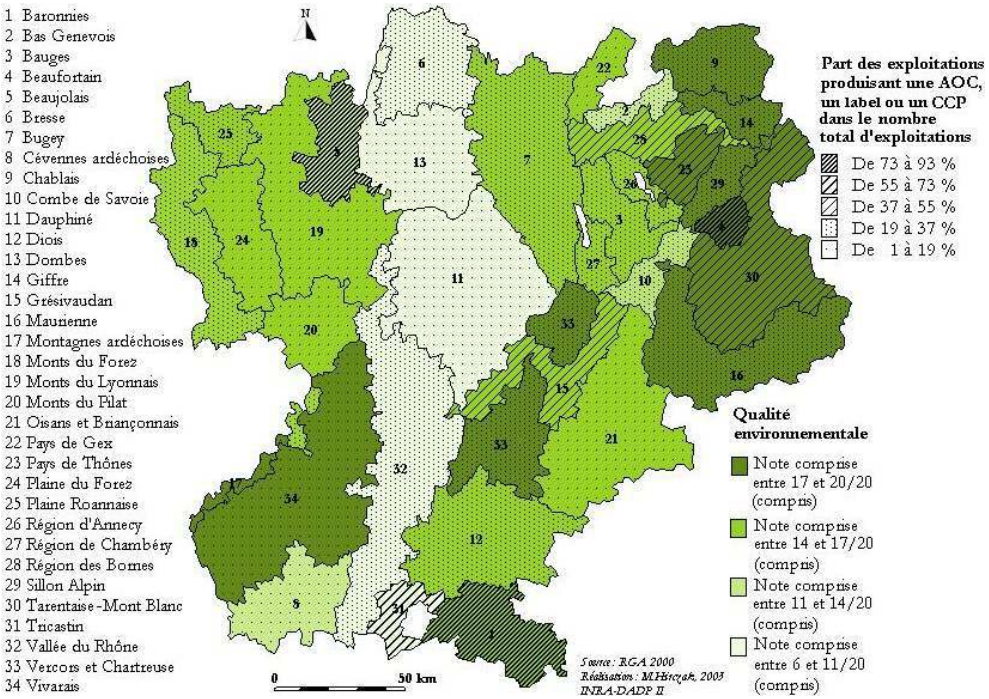
49 En second lieu, les producteurs qui souhaitent développer des stratégies de qualité des produits de terroir restent trop peu nombreux pour exercer un effet significatif du point de vue du territoire : 300 pour la volaille et 400 pour le beurre et la crème, soit une faible proportion des surfaces cultivées.

50 En troisième lieu, les filières génériques et sectorielles restent encore très dominantes à l'heure actuelle, à la fois par le nombre d'acteurs et le poids économique de leurs

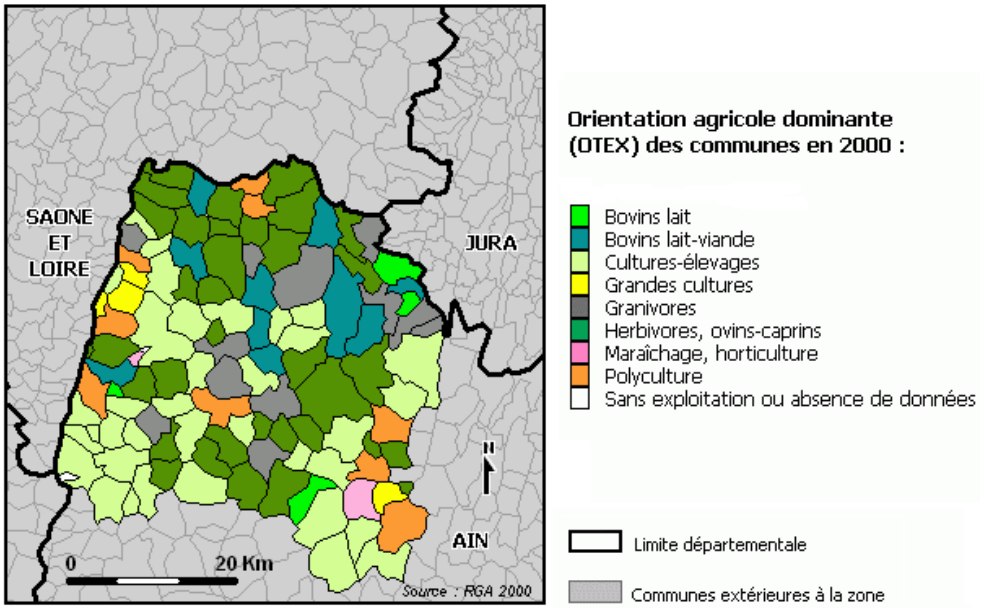
activités. De surcroît, leurs orientations stratégiques restent foncièrement pilotées par des contraintes génériques qui les impliquent peu dans les dimensions locales et régionales.

51 En l'état actuel, il est donc plus probable que la gouvernance territoriale continuera encore à pencher pendant un certain temps en faveur des formes de coordination encore sectorielles et pilotées par les marchés génériques. La perspective d'un modèle « hybride » ou « ambivalent » de développement territorial est donc tout à fait plausible, sans exclure un effet de réputation favorable qui viendrait du succès des productions de qualité liées à la tradition. Il reste vrai cependant que l'évolution future dépendra en grande partie de la santé économique respective de ces productions et de l'attrait qu'elles auront les unes et les autres auprès des consommateurs.

52 **Carte 1 : Superposition densité des signes de qualité et qualité de l'environnement** [42]



53 **Carte 2 : Orientation technico-économique des exploitations de la Bresse de l'Ain en 2000** [43]



54 **Tableau 1 : Données de cadrage du recensement général de l'agriculture en Bresse de l'Ain** [44]

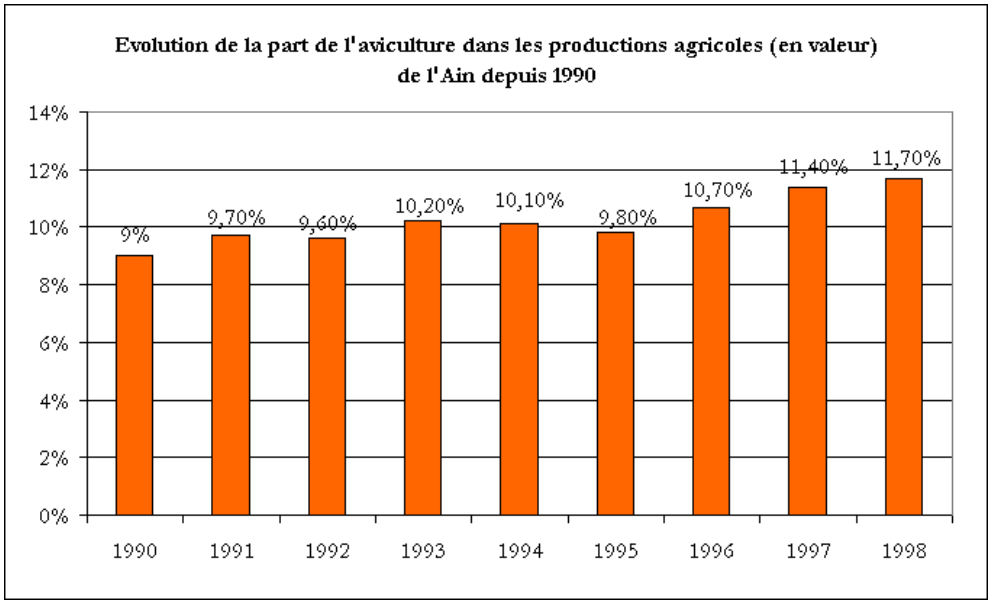
	1979	1988	2000	variation annuelle 1979-2000 (%)
Nombre total d'exploitations	7 203	5 342	2 790	- 4,4
Total SAU (ha)	116 291	108 867	102 983	- 0,6
SAU moyenne/exploitation (ha)	16,1	20,4	36,9	+ 4,4
Exploitations de + de 50 ha	137	417	825	+ 8,9
Terres labourables (ha)	47 582	53 580	67 955	+ 1,7
Céréales (ha)	30 044	28 849	36 040	+ 0,9
dont maïs grain et semence (ha)	9 504	14 419	19 223	+ 3,4
dont blé tendre (ha)	8 588	5 551	10 236	+ 0,8
Jachère (ha)	96	324	3 103	+ 18,0
Surface toujours en herbe (ha)	67 214	53 836	34 620	- 3,1
Surface fourragère principale (ha)	82 859	72 621	57 944	- 1,7

Maïs fourrage (ha)	4 981	7 285	6 389	+ 1,2
Total bovins (nb.)	140 093	121 510	108 210	- 1,2
dont vaches laitières (nb.)	54 651	39 338	27 657	- 3,2
Chèvres (nb.)	11 153	7 092	1 811	- 8,3
Porcins (nb.)	92 292	79 567	88 980	- 0,2
Total volailles (nb.)	1 871 806	1 466 082	1 719 654	- 0,5
dont Poulets chair et coqs (nb.)	1 362 669	951 584	951 285	-1,7

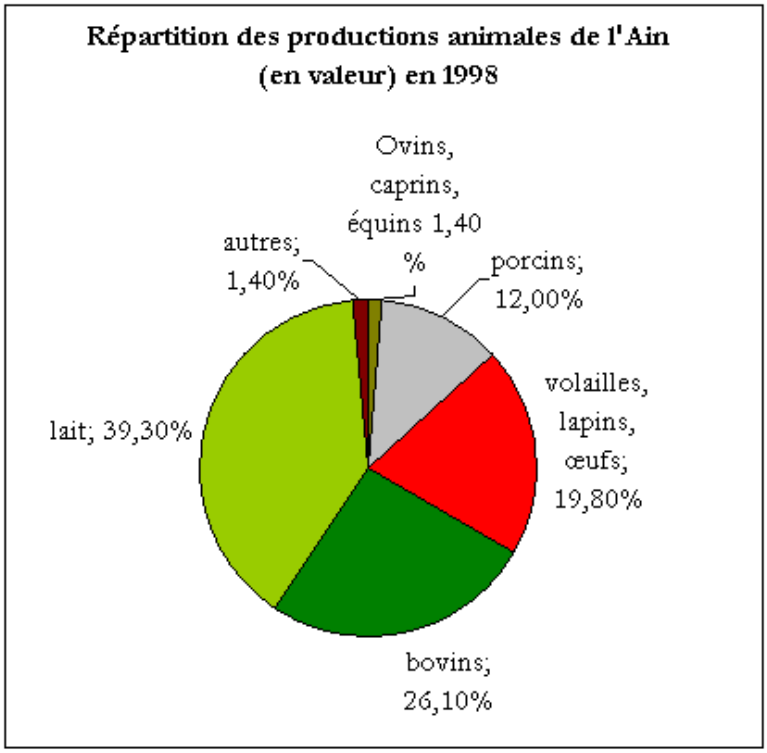
55 **Tableau 2 : Quelques repères sur les différentes productions avicoles** [45]

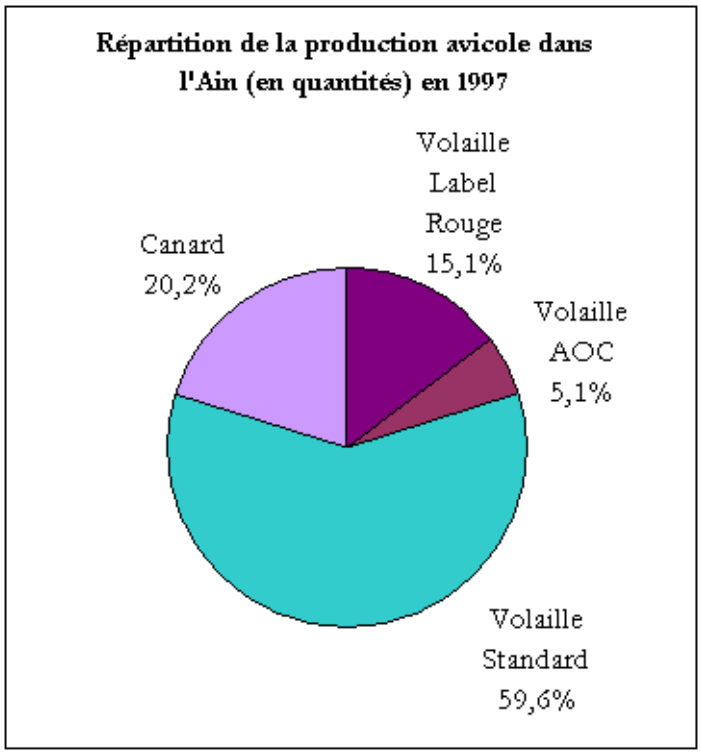
	Poulet standard	**Poulet label rouge**	Poulet de Bresse AOC
Souche	Croissance rapide	Croissance lente label rouge	Gauloise blanche
Alimentation	100 % végétal, minéral et vitamines	75 % de céréales minimum	Céréales et produits laitiers
Densité bâtiments	22 m^2/poulet	11 m^2 /poulet maxi.	10 m^2 /poulet maxi.
Surface parcours	aucun	2 m^2 /volaille	10 m^2 /volaille mini.
Age d'abattage	38 jours	81 jours mini.	112 jours mini.
Surface usuelle des bâtiments	950 à 1 500 m^2	400 m^2 maxi. (4 bâtiments maxi.)	50 m^2 maxi.

56 **Graphique 1 : Évolution de l'aviculture dans le département de l'Ain** [46]

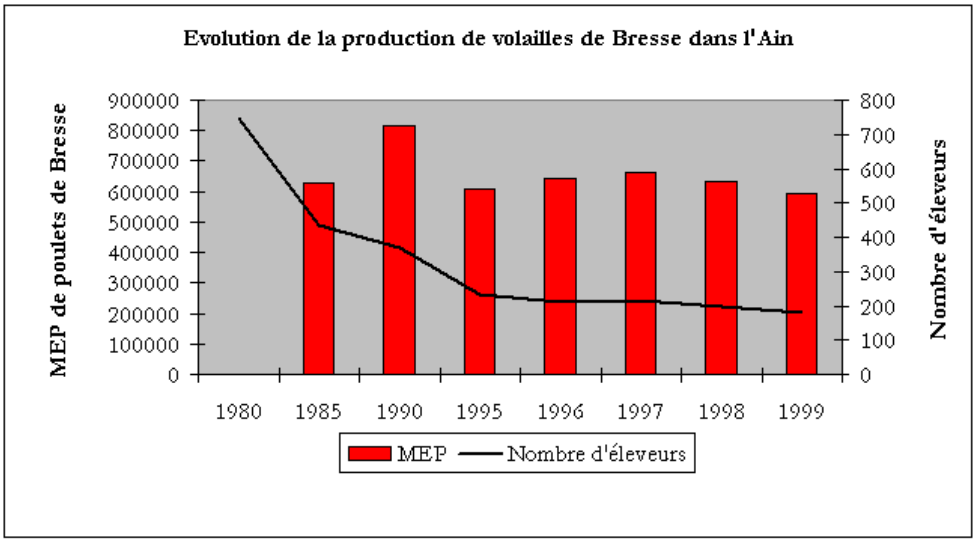


57 **Graphique 2 : La répartition de la production avicole dans le département de l'Ain** [47]

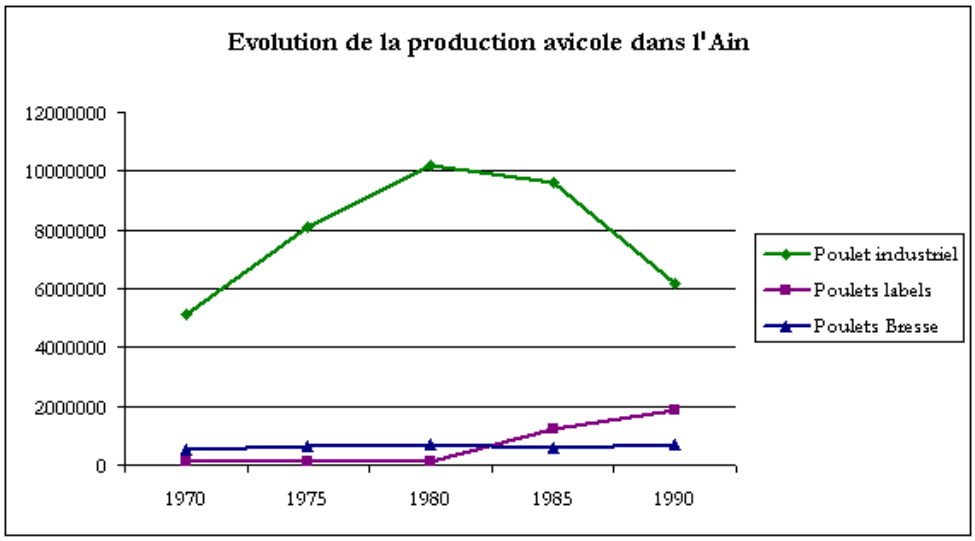




58 **Graphique 3 : L'évolution de la production de volailles de Bresse dans l'Ain** [48]



59 **Graphique 4 : Évolution de la production avicole dans l'Ain de 1970 à 1990** [49]



NOTES

1. Fertilité et rendements des terres plus faibles, espaces de moyenne montagne et faibles densités, sous-capitalisation et absence de successeurs sur les exploitations, *etc*.

2. Amédée MOLLARD, Vincent CHATELLIER, Jean-Marie CODRON, Pierre DUPRAZ et Florence JACQUET, « L'agriculture contre l'environnement ? Diagnostic, solutions et perspectives », dans *Responsabilité et environnement.— Annales des Mines*, n° 30, avril 2003, pp. 37-59.

3. Marc DEDEIRE, « La prise en compte du long terme en science régionale : pour une autre lecture des dynamiques spatiales de l'agriculture française (1840-1990) », dans *Revue d'économie régionale et urbaine*, n° 4, 2002, pp. 597-618.

4. Louis LAGRANGE, Hervé BRIAND et Laurent TROGNON, « Importance économique des filières agroalimentaires de produits sous signes officiels de qualité. Étude comparée de leur évolution en France et dans l'Union européenne », dans Louis LAGRANGE et Egizio VALCESCHINI [dir.], *Les signes officiels de qualité. Efficacité, politique et gouvernance. — Économie rurale, agricultures, espaces, sociétés*, n° 258, juillet-août 2000, pp. 6-18.
5. La référence à cette région est liée à un projet de recherche (2001-2004) « Relations qualité-territoires ruraux en Rhône-Alpes et stratégies de construction territoriale par les acteurs » réalisé avec Bernard Pecqueur dans le cadre et avec l'appui des programmes PSDR (Pour et sur le développement régional) de cette région. Une typologie générale des relations qualité/territoires ruraux en Rhône-Alpes a été réalisée, ainsi que des analyses plus détaillées pour la Bresse et l'agglomération grenobloise. Consulter également les annexes, carte 1.
6. Maud HIRCZAK et Amédée MOLLARD, « Qualité des produits agricoles et qualité de l'environnement : des espaces convergents ? L'exemple de la région Rhône-Alpes », communication au 39e Congrès de l'Association de science régionale de langue française, Lyon, 1-3 septembre 2003, 16 p.
7. Gilbert LOUIS, « Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires » dans *Avis et rapports du Conseil économique et social*, n° 4, 2001, 210 p.
8. Florence JACQUET, « Politique agricole commune et développement durable », dans Florence JACQUET, François LERIN et Cécile COSTESEC [dir.], *Libre-échange, agriculture et environnement. L'Euro-Méditerranée et le développement rural durable : état des lieux et perspectives.— Options méditerranéennes*, n° 52, 2003, pp. 43-61.
9. François COLSON, « Réconcilier l'agriculture et ses territoires », dans *Études,* n° 3905, mai 1999, pp. 619-628.
10. G. LAVOILLE, « La Bresse, région naturelle et avicole. Sa délimitation », dans *Bulletin de la Société des naturalistes et des archéologues de l'Ain*, n° 52, janvier 1938, pp. 44-81 et n° 53, janvier 1939, pp. 52-83.
11. *Ibidem*.
12. Alice BOREL, *L'introduction du maïs hybride dans l'agriculture bressane (1949-1980)*, Mémoire de maîtrise d'histoire contemporaine sous la direction d'Anne-Marie Granet-Abisset, Université Lyon 2, 1997, 102 f° + annexes.
13. Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Beurre et crème de Bresse. Histoire, culture technique, lien au terroir*, Bourg-en-Bresse, Association pour la promotion des beurres et crèmes de Bresse, 2000, 149 p.
14. Alain BOUDOL, « Les beurreries de Bresse », dans *Bulletin de la Société des naturalistes et des archéologues de l'Ain*, n° 63, 1949, pp. 132-162.
15. G. LAVOILLE, « La Bresse, région naturelle et avicole... », art. cité.
16. Alain BOUDOL, *La volaille de Bresse, reine des volailles, volaille des rois*, Paris, Éditions Aviculture/Basse-cour, 1947, 101 p.
17. Gilles ALLAIRE, « Le modèle de développement agricole des années 1960 », dans Philippe CHALMIN et André GUESLIN [dir.], *Un siècle d'histoire agricole française. Actes du colloque de la Société française d'économie rurale.— Économie rurale*, n° 184-185-186, mars-août 1988, pp. 171-182.
18. *La maison de l'agriculture de Saint-Germain-du-Bois*, Pierre-de-Bresse, Écomusée de la Bresse bourguignonne, 1998, 63 p.
19. Voir le tableau 1 en annexe.
20. *Idem*.
21. Alice BOREL, *L'introduction du maïs hybride...*, mémoire cité.

22. Claire DELFOSSE, *Le lait et ses produits dans la Bresse et le département de l'Ain*, Bourg-en-Bresse, Conservation départementale du Musée des Pays de l'Ain, 1993.
23. Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Beurre et crème de Bresse…*, ouv. cité.
24. Agnès FORTIER, « Pratiques d'élevage et frontières culturelles », dans *Frontières culturelles en Bresse. Première phase de la recherche*, Pierre-de-Bresse, Écomusée de la Bresse bourguignonne, 1994, 77 p.
25. Organisation régionale laitière agricole et coopérative.
26. Claire DELFOSSE, *La France fromagère*, Thèse pour le doctorat en géographie, Université Paris 1, 1992, 2 volumes, 343 f° et 166 f°. À paraître en 2006, Paris, Éditions de la Boutique de l'histoire.
27. Voir le tableau 1 en annexe.
28. Claire DELFOSSE, *Le lait et ses produits dans la Bresse…*, ouv. cité.
29. UDCA de l'Ain, créée avec le soutien de la chambre d'agriculture-FDSEA.
30. Annexes, graphique 4.
31. Annexes, tableau 2.
32. Les deux coopératives les plus importantes, Servas et Grièges, ont fusionné en 1989, tout en conservant chacune leur autonomie et leurs spécialités.
33. Leur profil est défini par le groupe lui-même comme « des fromages qui puissent satisfaire aux exigences qualitatives d'un large public et dépasser le cadre local ou régional ». Se reporter au site Internet : www. bongrain.com
34. Annexes, graphiques 1, 2 et 3.
35. *Ibidem*, tableau 2.
36. Les coopératives d'Etrez-Beaupont, de Foissiat, les Laiteries de Bresse à Bourg-en-Bresse et la Laiterie bressane à Varennes-Saint-Sauveur en Saône-et-Loire.
37. Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Beurre et crème de Bresse…*, ouv. cité.
38. Marie FAUVET et P. DESAMAIS, *Quel signe officiel de qualité pour la crème et le beurre de Bresse ?*, Lyon, ISARA, juillet 2000, 47 p. + annexes.
39. Qui comprend trois dénominations : Charentes-Poitou, Charentes et Deux-Sèvres.
40. Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Beurre et crème de Bresse…*, ouv. cité.
41. *Idem*.
42. Source : Recensement général de l'agriculture 2000.
43. *Idem.*
44. *Idem.*
45. Source : Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, CIVB.
46. Source : DDAF de l'Ain, 1998.
47. Source : DDAF de l'Ain–Service statistique, 1998.
48. Source : CIVB, Chambre d'agriculture de l'Ain.
49. Source : Patricia PELLEGRINI, *La volaille de Bresse, un terroir et des hommes*, Bourg-en-Bresse, Musée départemental des Pays de l'Ain, 1992, 121 p.

RÉSUMÉS

Sur le territoire national, deux types d'espaces et d'agricultures peuvent être mis en évidence : des zones agricoles industrialisées et compétitives, fournissant les filières sectorielles pour les grands marchés de consommation et d'exportation, et des territoires porteurs d'une agriculture d'appellation et d'une grande densité de produits de qualité, insérée dans des formes de coordination plus localisées où prévalent des rapports de proximité. Mais ces deux modèles polaires et majoritaires laissent parfois la place à un modèle plus ambivalent qui semble combiner à la fois un bon niveau de compétitivité et la production de produits de qualité. Cette « troisième voie » entre modernité et tradition, si elle existait, constituerait évidemment un modèle à suivre pour infléchir des trajectoires modernistes jugées souvent dommageables à la santé et à l'environnement. L'objectif principal de ce papier est d'en vérifier l'existence réelle ou illusoire, en prenant comme exemple la Bresse, sorte de modèle hybride de (re)construction territoriale de la qualité, où subsisteraient des formes dominantes de coordination sectorielle. Pour tester cette hypothèse, on adopte une approche historique qui analyse l'évolution des systèmes de productions agricoles de cette région depuis les années 1930.

Maud HIRCZAK et Amédée MOLLARD, Differentiation through Quality and Territory versus Sectorial Coordination: Conflict or Compromise? The Case of the French *Bresse*
On the French territory, two kinds of spaces and agricultures can be highlighted: industrialized and competitive agricultural zones, providing the sectoral networks for large markets of consumption and export, and territories carrying an agriculture of labels with a high density of quality products, inserted in more localised forms of coordination, in which proximity relationships prevail. Nevertheless, these two polar models leave sometimes place to a more ambivalent one, which seems to combine at the same time a good level of competitiveness and the production of quality products. This "third way" between modernity and tradition, if it did exist, would constitute obviously a model to be followed in order to change modernised paths considered often detrimental with health and the environment. The main aim of this paper is to check up its real or illusory existence, taking as example the French *Bresse*, kind of hybrid model of territorial (re)construction of quality, where would remain dominant forms of sectoral coordination. To test this assumption, we adopt a historical approach and analyze the evolution of agricultural systems of productions in this area since the thirties.

INDEX

Index chronologique : XXe siècle, XXIe siècle
Index géographique : Ain