

Étude originale

Identité des aliments et signes de qualité

Appellations d'origine protégée et innovations : la filière « huile d'olive » à Sierra Mágina (Andalousie)

Javier Sanz Cañada¹
Alfredo Macías Vázquez²

¹ Instituto de Economía,
Geografía y Demografía,
Centro de Ciencias Humanas y Sociales
Consejo Superior de Investigaciones
Científicas,
Albasanz, 26-28
28037 Madrid
Espagne
<javier.sanz@cchs.csic.es>

² Facultade de Ciencias Económicas e
Empresariais
Universidade de Santiago de Compostela
Burgo das Nacións, s/n
15782 Santiago de Compostela
Espagne
<amacias@usc.es>

Résumé

L'article analyse, sous les angles socio-économique et territorial, les processus d'innovation dans les filières agroalimentaires locales qui émergent au sein des institutions de gestion et de gouvernance des Appellations d'origine protégée (AOP). L'analyse empirique porte sur l'AOP d'huile d'olive de Sierra Mágina, en Andalousie. Cette zone est représentative des Systèmes agroalimentaires localisés (Syal) méditerranéens de montagne, qui correspondaient à des zones défavorisées jusqu'aux années 1990 et qui ont connu très récemment un processus de développement institutionnel et local, avec l'aide des politiques publiques. Notre cadre scientifique est l'analyse institutionnelle des effets des AOP sur la gouvernance territoriale. Les différences entre les modes et les temps des innovations techniques, par rapport aux innovations organisationnelles, se trouvent au centre du débat. Nous vérifions la validité de l'hypothèse que les AOP peuvent présenter, vues sous l'angle des processus d'innovation, des traits caractéristiques d'une organisation interprofessionnelle à l'échelle locale. Nous constatons que, suite aux mécanismes de régulation et d'organisation collective mis en place par l'AOP en matière d'assurance de la qualité spécifique, l'adoption d'innovations, tant à l'échelle des processus qu'à l'échelle des produits, a atteint à Sierra Mágina un niveau remarquable. Néanmoins, de nouveaux défis concernant les innovations organisationnelles et commerciales sont apparus. Tout d'abord, l'augmentation de la qualité du produit n'aboutit pas à une vraie création de valeur à l'échelle locale. Par ailleurs, les dynamiques innovantes des AOP ne doivent pas porter que sur la qualité sensorielle et la typicité du produit ; elles doivent aussi incorporer à l'huile d'olive de nouveaux attributs liés au respect de l'environnement et participer à la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel oléicole, dans une optique de multifonctionnalité.

Mots clés : adoption de l'innovation ; appellation d'origine protégée ; gouvernance ; huile d'olive ; label de qualité.

Thèmes : économie et développement rural ; territoire foncier, politiques agricole et alimentaire.

Abstract

Protected designations of origin and innovations: The olive oil branch in Sierra Mágina (Andalusia)

This article addresses, from a socio-economic and territorial approach, the analysis of innovation diffusion relationships in local agro-food branches within Protected Designation of Origin (PDO) institutions. Empirical analysis is applied to the case study of the PDO of olive oil from Sierra Mágina, Andalusia, a zone typical of mountain Mediterranean Localized Agrifood Systems. Until the 1990s a depressed area, it has very recently undergone a process of institutional and local development with the help of public policies. The scientific scope of our study is limited to the institutional analysis of the effects of PDO on territorial governance. The debate centres on the differences between the methods and timescales by which technical innovations, compared to organisational innovations, are adopted.

Key words: governance; innovation adoption; olive oil; protected designation of origin; quality labels.

Subjects: economy and rural development, territory, land use, agricultural and food production policy.

Tirés à part : J. Sanz Cañada

Cet article analyse, sous les angles socio-économique et territorial, les processus d'innovation dans les filières agroalimentaires locales, et plus particulièrement ceux qui concernent les institutions de gouvernance et de certification des appellations d'origine protégée (AOP). Ces syndicats représentent l'ensemble des professions de la filière locale et comprennent un délégué de l'administration régionale agroalimentaire. Les processus d'organisation collective et de coordination entre les agents économiques et sociaux, inhérents à la mise en place d'une AOP, ont des conséquences avantageuses positives sur la compétitivité des Systèmes agroalimentaires localisés (Syal) et même à court terme, dans des domaines d'activité (innovation, promotion, commercialisation...) qui ne découlent pas des fonctions centrales des AOP (spécifiées par la loi et par les cahiers des charges, et qui concernent la garantie et la protection de la qualité d'un produit alimentaire typique). Le travail s'inscrit dans le domaine des théories sur les signes distinctifs et sur les Syal et, plus particulièrement, dans celui des analyses des effets des indications géographiques sur la gouvernance territoriale et sur le développement rural (Barjolle et Thévenod-Mottet, 2005 ; Lagrange, 1999 ; Sanz Cañada et Macías Vázquez, 2005 ; Tregear et al., 2007).

Notre objectif est d'examiner les relations territoriales entre la diffusion des innovations, l'organisation de la qualité et le développement institutionnel des AOP. Nous voulons vérifier l'hypothèse que les AOP présentent des traits caractéristiques d'une organisation interprofessionnelle à l'échelle locale, en ce qui concerne les processus de diffusion d'innovations au sein des Syal. Nous voulons aussi évaluer si les systèmes innovateurs des AOP doivent travailler non seulement sur une dynamique de qualité sensorielle et de typicité du produit, mais aussi ajouter au produit alimentaire de nouveaux attributs liés à l'environnement et au développement durable.

Nous allons tester cette hypothèse sur une étude de cas : l'AOP de Sierra Mágina, en Andalousie. Cette zone est représentative de la situation de certains systèmes productifs locaux hautement spécialisés dans des filières méditerranéennes comme celle de l'olivier, localisés en zones défavorisées de montagne — 74 % de l'olivier andalou.

Des entretiens ont été réalisés avec des experts et des témoins qualifiés de la

zone, et des enquêtes ont été menées auprès des responsables de la totalité des huileries et des conditionneurs appartenants à l'AOP de Sierra Mágina (36 entreprises) : *Projet Euromed Héritage II, « Filières innovantes, savoir faire locaux et partenariat euroméditerranéen » (2002-2006).*

La filière huile d'olive et les institutions locales à Sierra Mágina

L'AOP de Sierra Mágina, approuvée par l'Union européenne (UE) en 1999, représente la plus grande surface de terrains oléicoles inscrits dans une AOP à l'échelle mondiale (62 000 hectares), ainsi que 86 % de la surface oléicole de la zone. Sierra Mágina est un territoire montagneux (figure 1), qui est historiquement resté en marge des processus de développement socio-économique. Les unités de production agricole sont caractérisées par la quasi-monoculture de l'olivier (presque 95 % de la surface agricole utile, SAU) ; il subsiste seulement une produc-

tion marginale de cerises et d'élevage caprin. Le type d'olivieraie prédominante dans la zone est une olivieraie adulte traditionnelle — avec un pourcentage élevé d'oliviers centenaires — située sur des terrains en pente modérée ou forte (figure 2). Les petites exploitations familiales, d'une surface moyenne de 1,5 hectare, sont le modèle dominant : 72 % des exploitations exploitent moins de 5 hectares. L'oléiculture est majoritairement un complément de revenu pour les familles et une activité à temps partiel.

La plupart des oléiculteurs sont intégrés verticalement au sein de coopératives qui assurent la première transformation industrielle. Ces coopératives, qui sont en moyenne de grande taille (500 associés), constituent le type majoritaire des entreprises locales : elles rassemblent plus de 75 % des industries d'extraction et produisent plus de 90 % de l'huile élaborée. Ces coopératives commercialisent pour la plupart de l'huile en vrac. Il existe cependant un certain nombre de petites entreprises d'élaboration et de conditionnement d'huile, qui, ne commercialisant que de petites quantités, adoptent des stratégies émergentes de commercialisation d'une huile de marque — pour des marchés de proximité et certains segments haut de gamme.

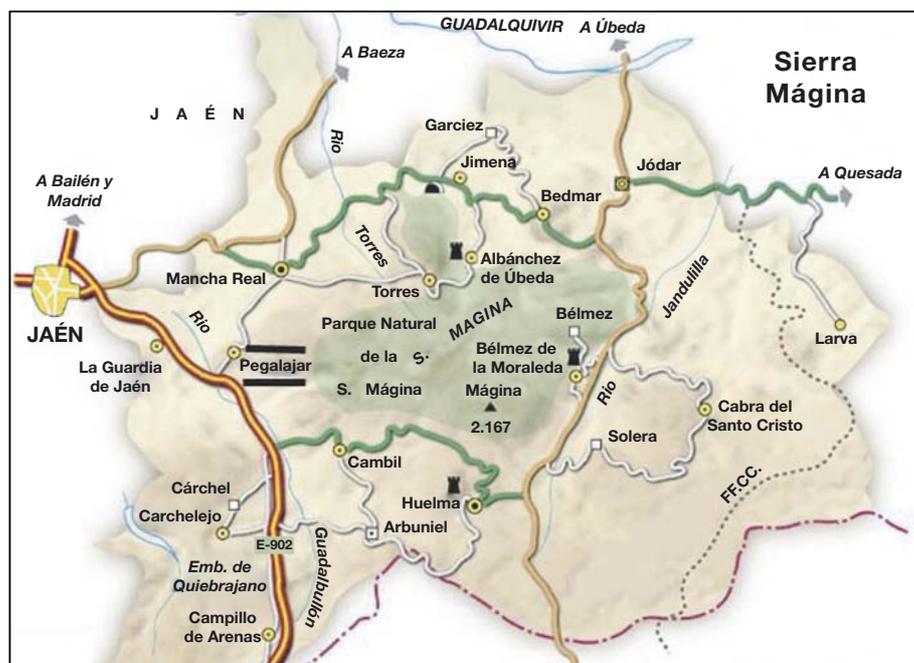


Figure 1. Sierra Mágina : l'Appellation d'origine protégée de l'huile d'olive et le parc naturel.

Figure 1. Sierra Mágina: Protected Designation of Origin of olive oil and Natural Park. Source : Denominación de Origen Protegida de aceite de oliva de Sierra Mágina.

Le tissu institutionnel de Sierra Mágina, presque inexistant auparavant, a commencé à se former vers le milieu des années 1990, favorisé par le soutien des politiques publiques de l'UE et des politiques régionales. D'après les experts, il existe un niveau considérable de collaboration entre les institutions, ce qui se traduit concrètement par la mise en œuvre de projets conjoints et par des participations croisées dans leurs organismes de gestion. Le tissu local s'inscrit

dans le cadre d'un partenariat public-privé entre différents types d'associations, notamment : le Syndicat de l'AOP, l'Association de développement rural (ADR), les Associations des oléiculteurs pour les traitements phytosanitaires en commun (ATRIA) et le Conseil recteur du parc naturel. On peut considérer le Syndicat de l'AOP comme l'institution centrale dans la définition du modèle d'organisation collective des oléiculteurs de Sierra Mágina.

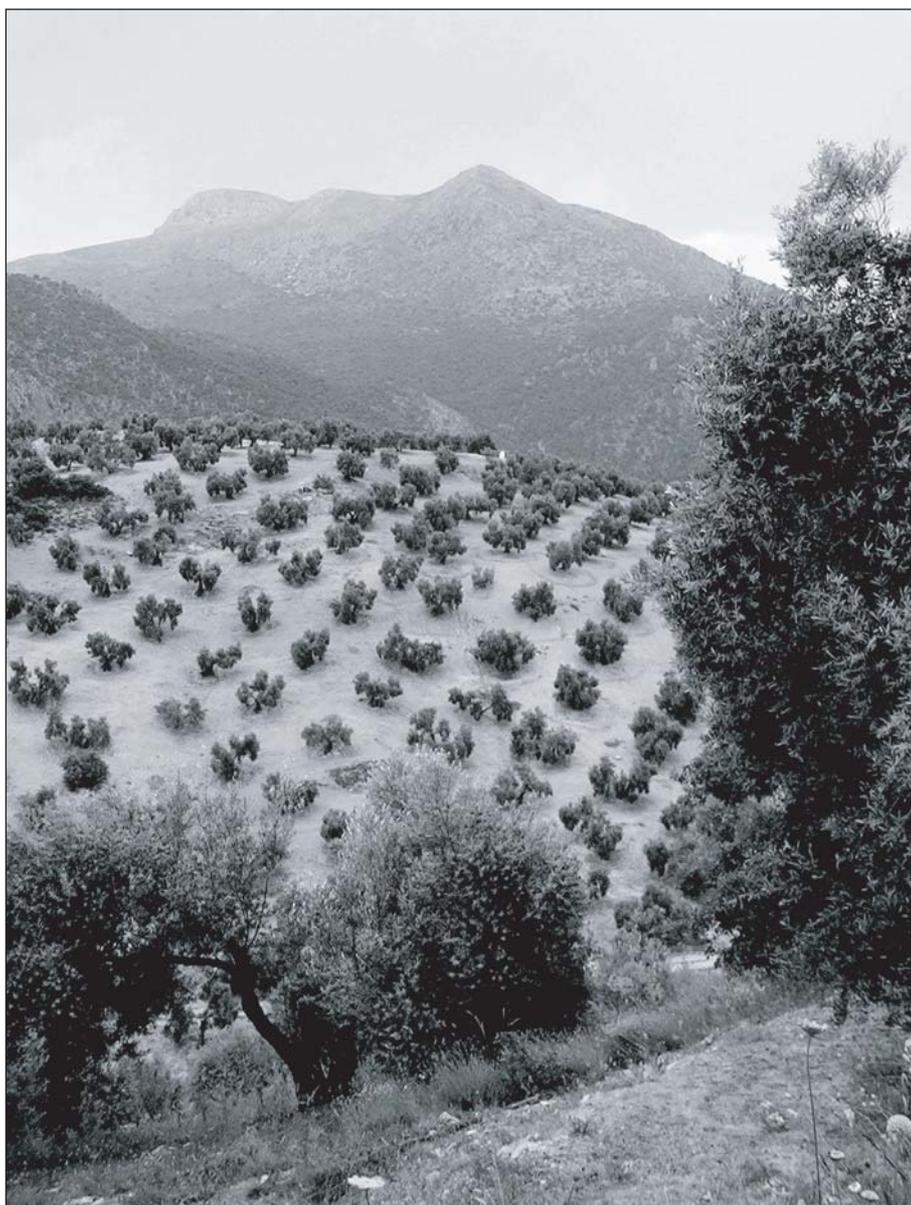


Figure 2. Oliveraie en forte pente dans le parc naturel de Sierra Mágina (cliché J. Sanz Cañada et Alfredo Macías Vázquez).

Figure 2. High slope olive orchard in the Natural Park of Sierra Mágina (photo J. Sanz Cañada and Alfredo Macías Vázquez).

Caractérisation du savoir-faire

Du point de vue des liens entre le type d'huile et le terroir, la composition variétale des huiles est le principal facteur de typicité ; néanmoins, certaines caractéristiques sensorielles qui confèrent aussi de la typicité aux huiles sont dues à la production en plaine ou en montagne, ainsi qu'au recours à l'irrigation. Du point de vue des liens humains, on souligne l'importance des facteurs symboliques associés à l'huile typique – notamment historiques, culturels et relatifs aux paysages –, qui sont très présents au sein des collectivités locales, comme c'est le cas de Sierra Mágina. En revanche, les pratiques agricoles et les techniques de transformation agro-industrielle sont standardisées, mais celles-ci constituent une condition nécessaire pour aboutir à l'excellence des huiles et, par conséquent, à la qualification AOP.

Le cahier des charges de l'AOP de Sierra Mágina pose les conditions principales suivantes pour la certification du produit :
 – utiliser les variétés locales « *Picual* » (majoritaire) et « *Manzanillo* » ;
 – respecter des seuils maximaux pour les paramètres physico-chimiques (acidité, peroxydes, K270, humidité et impuretés) ;
 – et obtenir une qualification minimale du panel de dégustation.

Ces seuils physico-chimiques et sensoriels sont plus exigeants que ceux retenus par le Conseil oléicole international pour la qualification « extra-vierge ».

Évolution des dotations en capital des acteurs de la filière oléicole

Le secteur agricole

L'oléiculture de Sierra Mágina a fait l'objet ces dernières années d'un processus important de capitalisation et d'intensification de la production. Ces évolutions se sont traduites par une utilisation excessive d'engrais et de produits phytosanitaires de synthèse, ce qui a eu un impact environnemental considérable sur le milieu (érosion et pollution) et a donné lieu à l'apparition éventuelle de résidus dans l'huile d'olive. Par ailleurs, on a assisté dernièrement à l'installation de nouvelles plantations de production intensive. Un autre indicateur du proces-

sus d'intensification est l'expansion récente de l'irrigation, qui est appliquée sur 48 % de la surface oléicole totale.

Le grand nombre d'oliveraies situées sur des terrains en pente, ainsi que la petite dimension des parcelles et l'existence prédominante d'oliviers âgés à plusieurs troncs, rendent particulièrement difficile et coûteuse l'utilisation des vibreurs mécaniques destinés à la récolte. Toutefois, l'emploi de vibreurs manuels est très répandu dans cette zone, ce qui constitue une alternative intermédiaire entre le gaulage et la récolte mécanique.

Les moulins

Les enquêtes ont révélé des acquisitions importantes de biens d'équipement dans les moulins de Sierra Mágina au cours des dix dernières années. Cette évolution a été favorisée par les politiques structurelles de l'UE, qui ont subventionné les investissements de biens de capital fixe, ce qui concerne plus de 82 % des entreprises locales. Tous les moulins appartenant au Syndicat de l'AOP disposent ainsi du système d'extraction « continu à deux phases » qui est le plus performant pour obtenir un produit de qualité. Par ailleurs, la forte augmentation de la capacité de transformation journalière des moulins permet de réduire la durée du processus d'élaboration, ce qui constitue un facteur primordial pour obtenir une huile de qualité.

Les moulins qui affirment avoir réalisé pendant cette période des investissements dans chacune des différentes étapes de la chaîne de qualité de l'huile sont en pourcentage très élevé : bâtiments (79 %), lignes de réception (74 %), laveuses d'olives et *patios* (71 %) – le patio est la zone de réception, classification et lavage de la matière première : les olives –, lignes d'extraction (79 %) et stockage (68 %). Les améliorations dans les stockages ont été mises à profit pour augmenter de manière notable leur capacité et pour permettre la séparation de l'huile par qualités.

En ce qui concerne la dotation en personnel technique spécialisé, 80 % des moulins disposent d'un responsable de moulin. En revanche, très peu d'usines (10 %) ont un responsable de *patio*, poste essentiel si l'on souhaite rationaliser la sélection de la matière première. Cela constitue une sérieuse contrainte pour l'adoption d'innovations à caractère organisationnel.

Diffusion de codes de bonnes pratiques

Amélioration de la qualité de l'huile

On a pu observer l'adoption généralisée d'un certain nombre de pratiques agricoles et agro-industrielles qui ont permis, avec l'aide des innovations en biens d'équipement, une amélioration substantielle de la qualité organoleptique de l'huile et, en conséquence, une augmentation considérable du pourcentage d'huile d'olive vierge extra sur le total de la production : presque 50 % en moyenne lors des dernières campagnes, ce qui est difficile à dépasser.

Ces pratiques, diffusées par le Syndicat de l'AOP en collaboration avec les ATRIA, concernent surtout les aspects suivants :

- recommandation de l'époque optimale de récolte ;
- amélioration des conditions de transport des fruits à l'huilerie ;
- séparation de l'olive récoltée au sol et de l'olive récoltée sur l'arbre et, éventuellement, séparation des olives gelées et des olives affectées par des parasites ou par la grêle ;
- broyage de l'olive dans les 24 heures suivant la récolte ;
- généralisation de la méthode de l'analyse des risques et des points critiques de contrôle dans les huileries.

Selon les experts, seules une minorité d'huileries suivaient ces recommandations avant l'implantation de l'AOP.

Bonnes pratiques environnementales et développement durable en oléiculture

Dans la zone de Sierra Mágina, jusqu'à une époque récente, le système de culture traditionnel reposait sur le labour, ce qui a fortement contribué à l'érosion des oliveraies en pente. D'après les experts, comme l'érosion constitue la principale externalité environnementale négative de l'oliveraie locale, il s'avère urgent d'étendre de bonnes pratiques agro-environnementales fondées sur des systèmes de non-labour associés à l'existence d'une couverture végétale. Le travail réalisé par les associations ATRIA et par le Syndicat de l'AOP a permis l'abandon majoritaire du labour et le démarrage de la pratique de la couverture végétale ; néanmoins, selon les enquêtes, seuls 10 % des oléiculteurs envisagent d'introduire la couverture végétale.

Deuxièmement, les enquêtes révèlent une tendance croissante à recourir à la fertirrigation, mais aussi une tendance

croissante à apporter des quantités excessives de fertilisants, en raison de la quasi-absence d'analyses du sol ou d'analyses foliaires. La fertilisation organique au moyen d'un compost s'avérerait bien plus intéressante du point de vue environnemental, mais il n'existe pas de disponibilités de compost dans la zone. Ce compost pourrait être produit sur place si l'on utilisait des grignons d'olive et des restes d'opérations de taille des oliviers, mais cela nécessiterait des solutions organisationnelles collectives. Néanmoins, la prédisposition des oléiculteurs à développer la fertilisation organique est encore timide : 6 % ont une prédisposition très forte et 9 % une prédisposition forte.

Troisièmement, le travail des ATRIA a permis un net progrès dans l'adoption de stratégies de rationalisation de l'emploi des produits phytosanitaires. Toutefois, les enquêtes révèlent que, malgré le travail de vulgarisation réalisé, seulement 38 % des oléiculteurs font preuve d'une forte ou très forte prédisposition à procéder à des traitements de lutte intégrée.

En Espagne, depuis une crise grave du marché de l'huile de grignons en 2001, le grignon commence à être considéré comme un coproduit valorisable plutôt que comme un sous-produit. Dans ce contexte, au moins la moitié des industries de l'AOP essaient de constituer une société commune, encouragée également par le Syndicat, mais avec certains problèmes organisationnels, en vue de transformer en commun les grignons en énergie électrique.

Stratégies de valorisation du Syal

Le processus issu de l'implantation de l'AOP a amorcé une première phase de transfert et d'adoption des innovations au sein du Syal, pendant laquelle la filière locale a consolidé une dynamique de « qualité de produit ». En revanche, une seconde phase du processus de transfert des innovations, notamment organisationnelles et commerciales, est à peine commencée. A ce propos, on pourrait identifier trois types de problèmes de valorisation du Syal.

D'abord, il faut considérer l'existence à Sierra Mágina d'un faible degré d'organisation collective dans les processus de

commercialisation de l'huile sous marque locale, ce qui constitue le handicap principal pour la mise en valeur du Syal. Un indicateur est que, malgré l'existence d'une AOP, 85 % des huiles sont encore commercialisées aujourd'hui en vrac. Un autre indicateur du déficit organisationnel au niveau commercial est que la plupart des coopératives n'ont ni responsables de *patio*, ni gérants, ni commerciaux, ce qui est dû à la réticence à investir dans des actifs immatériels. Ces tendances n'ont pas pu être bouleversées par les initiatives prises par le Syndicat de l'AOP.

Une deuxième contrainte est le fort impact sur l'environnement des processus d'intensification du modèle de production oléicole, non seulement en ce qui concerne l'érosion et la pollution des sols et des nappes d'eau, mais également quant à l'apparition éventuelle de résidus toxiques dans le produit final. Ce processus a été favorisé, d'une part par l'application d'une Organisation commune de marché (OCM) de l'huile d'olive de type clairement productiviste, et, d'autre part, parce que la vulgarisation a été historiquement assurée par les distributeurs d'intrants. Le système d'innovation doit avoir comme objectif, dès aujourd'hui, de produire une qualité exprimée non seulement en termes d'excellence et de typicité, mais également par des attributs de qualité environnementale, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Troisièmement, il existe à Sierra Mágina très peu d'activités de mise en valeur du patrimoine naturel et culturel oléicole, en dépit de nombreuses ressources patrimoniales (architecture oléicole abandonnée, beau paysage d'oliveraies centenaires, parc naturel, etc.) susceptibles d'être mises en valeur, dans un contexte de multifonctionnalité des espaces ruraux. Les exceptions sont, à cet égard, peu nombreuses. De plus, aucune stratégie générale de promotion patrimoniale du territoire de même qu'aucune « route de l'olivier » n'ont encore été lancées.

Néanmoins, le lancement de l'AOP a contribué à la création d'externalités positives sur le territoire. Une des principales externalités a été la contribution du Syn-

dicat de l'AOP à la création d'un réseau d'institutions en partenariat public-privé. Ce partenariat a été à l'origine d'un certain nombre d'expériences innovantes, au niveau organisationnel, liées au développement durable de l'oléiculture, dans les domaines de l'agriculture raisonnée, de l'agriculture biologique et des pratiques agro-environnementales.

Conclusion

Il a été possible de vérifier l'hypothèse que la dynamique de collaboration établie entre les agents productifs et institutionnels locaux, due au lancement d'une AOP, a effectivement permis d'obtenir des résultats significatifs en matière d'organisation interprofessionnelle de la filière « huile d'olive » locale.

Tout d'abord, nous avons constaté qu'en Sierra Mágina, une haute interdépendance s'est établie entre les stratégies d'innovation et les dynamiques de qualité du Syal, orientées vers la mise en place d'une dynamique de qualité du produit en termes d'excellence, et s'appuyant exclusivement sur des connaissances scientifiques facilement délocalisables ; cependant, ces innovations sont une condition nécessaire pour produire des huiles certifiées. Ce processus de coopération transversale et horizontale a été encouragé et dirigé par le Syndicat de l'AOP, en partenariat avec d'autres institutions. Ils ont assumé un rôle fondamental comme vecteur de diffusion des innovations. En revanche, on constate un dynamisme faible des innovations organisationnelles liées au développement de la commercialisation en commun, au traitement en commun des résidus de la chaîne oléicole et à la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel oléicole, ce qui est une vraie contrainte pour la mise en valeur du Syal.

Deuxièmement, après avoir atteint dans la dernière décennie un niveau de qualité sensorielle de l'huile plus qu'acceptable, les inconvénients des processus d'intensification des techniques de production de

l'olivier ont mis en évidence la nécessité de promouvoir des attributs de qualité environnementale. Du fait qu'il n'existe généralement pas de pratiques locales spécifiques dans ce domaine dans les huiles AOP, l'adoption de bonnes pratiques environnementales ne s'oppose pas à la certification AOP. Le but de ces innovations sera de transformer certaines ressources culturelles et certaines contraintes environnementales en attributs susceptibles de valoriser et de produire des externalités territoriales positives.

Dans le milieu rural, les différences qui existent entre le développement, à court et à moyen terme, des innovations techniques d'un côté, et des innovations organisationnelles et commerciales de l'autre, deviennent un objet d'intérêt scientifique. De nombreux Syal méditerranéens, qui se sont développés d'une manière remarquable pendant les dernières décennies grâce aux politiques de l'UE, partagent l'existence d'un développement différentiel entre les deux types d'innovations. Pour surmonter le retard dans l'adoption des innovations organisationnelles et commerciales, il semble indispensable d'encourager un nouveau développement du réseau institutionnel local, dans le but de promouvoir des externalités territoriales favorables et, par conséquent, des effets positifs sur la gouvernance territoriale dans son ensemble. ■

Références

Barjolle D, Thévenod-Mottet E. Aspects économiques des indications géographiques. In : Bérard L, Cegarra M, Djama M, *et al.*, eds. *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris : Cirad ; Institut du développement durable et des relations internationales (Iddri) ; Institut français de la biodiversité (IFB) ; Inra, 2005.

Lagrange L. *Signes officiels de qualité et développement agricole*. Paris : Tec & Doc Lavoisier, 1999.

Sanz Cañada J, Macías A. Quality certification, institutions and innovation in local agro-food systems : protected designations of origin of olive oil in Spain. *J Rural Stud* 2005 ; 21 : 475-86.

Tregear A, Arfini F, Belletti G, Marescotti A. Regional foods and rural development : the role of product qualification. *J Rural Stud* 2007 ; 23 : 12-22.