

Ricard, Daniel (1994) *Les montagnes fromagères en France. Clermont-Ferrand, Université Blaise Pascal (Coll. « Ceramax », no 6), 495 p. (ISBN 2-908470-05-5).*

Christian Morissonneau

Volume 43, Number 119, 1999

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/022829ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/022829ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département de géographie de l'Université Laval

ISSN

0007-9766 (print)

1708-8968 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Morissonneau, C. (1999). Review of [Ricard, Daniel (1994) *Les montagnes fromagères en France*. Clermont-Ferrand, Université Blaise Pascal (Coll. « Ceramax », no 6), 495 p. (ISBN 2-908470-05-5).] *Cahiers de géographie du Québec*, 43(119), 344–347. <https://doi.org/10.7202/022829ar>

un tel travail solitaire relève certainement de l'exploit. Les deux livres suivants indiquent un évident changement de cap. La géographie embrasse encore la totalité, mais celle-ci est systématiquement découpée et confiée à différents spécialistes. En 1972, la spécialisation n'est pas encore très poussée, mais déjà on fait l'impasse sur la synthèse, sinon pour évoquer brièvement la géographie de Montréal en l'an 2000. En 1998, bien que la spécialisation se soit accentuée, la synthèse fait un retour. Elle n'est toutefois plus l'apanage de la géographie : elle est plutôt confiée, comme dans le chapitre conclusif, à l'aménagement, une discipline qui était presque inexistante avant-guerre et qui a pris son véritable essor au cours des trois dernières décennies. Il en résulte un nouveau partage des tâches : la géographie analyse la réalité en la découpant en différents objets d'étude; l'aménagement fait la synthèse de ces savoirs spécialisés pour appréhender le futur et pour dessiner le profil d'une nouvelle gestion du territoire. Faut-il voir là une condition générale de la cohabitation de ces deux disciplines? Les réponses à cette question sont assurément contrastées, mais la divergence d'opinion à cet égard ne saurait aucunement mettre en cause la très grande qualité et l'intérêt de l'ouvrage édité par Manzagol et Bryant.

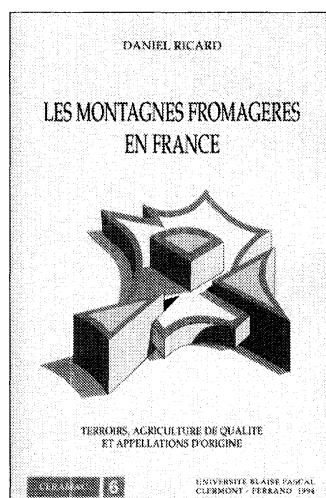
Guy Mercier
Département de géographie
Université Laval

NOTES

- 1 BLANCHARD, Raoul (1947) Montréal : esquisse de géographie urbaine. *Revue de géographie alpine*, vol. 35, p. 133-328. Le texte fut repris en 1953 sous le titre de *Montréal et sa région*, tome premier de *L'Ouest du Canada français (province de Québec)*, Montréal, Beauchemin. Il fut réédité en 1992 par Gilles Sénécal chez VLB Éditeur à Montréal.
- 2 BEAUREGARD, Ludger (1972) *Montréal. Guide d'excursions/Field Guide*. Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 197 p.

RICARD, Daniel (1994) *Les montagnes fromagères en France*. Clermont-Ferrand, Université Blaise Pascal (Coll. « Ceramax », n° 6), 495 p. (ISBN 2-908470-05-5)

Voilà un livre qui, comme l'on dit trop rarement, tombe bien. Je m'explique. Il aborde un phénomène agricole français lié à une tradition : la production fromagère en montagnes. Cela ne suffit pas à ce qu'il « tombe bien » : le Québec découvre depuis peu une forme touristique nouvelle (associée à une demande de produits locaux de qualité. Nous voilà évoquant des notions encore plus nouvelles, comme le terroir ou les appellations contrôlées.



Disons le tout net : sans parler de cuisine régionale, les produits du terroir, traditionnels et de qualité (fromages, animaux, vins, pain, maraîchers, etc.) sont très rares au Québec. Il y aurait quelques hypothèses d'explication à formuler à ce sujet, mais là n'est pas le propos. Le défi au Québec n'est donc pas de conserver une tradition dans le domaine dit agro-alimentaire, mais de la construire et de s'entendre sur des assises qui la bornent : le terroir (comme lieu circonstruit associé à des traits qualitatifs précis de production) et les appellations d'origine contrôlée. Il s'agit aussi de dépasser la vague des modes, aussi bien dans les activités que dans la consommation, en sachant qu'elles ont en commun l'éphémérité.

Ce livre est stimulant alors que s'ouvrent au Québec l'agrotourisme et la consommation, discrète mais grandissante et variée, des produits du terroir. Il nous indique une des voies permettant l'activité agricole dans les zones où l'exploitation est plus difficile en raison de limites climatiques ou de l'éloignement des centres urbains. Cet ouvrage « analyse, par le biais des filières fromagères, comment les terroirs, les héritages historiques et les savoir-faire peuvent, grâce aux appellations d'origine contrôlée, permettre le maintien d'une agriculture dans les régions fragiles, en particulier en montagne ». Soulignons l'importance du concept d'« appellation d'origine contrôlée » (AOC) qui a aidé à la réputation des produits français.

Suivons le développement du livre lui-même. Il y a longtemps que les montagnes françaises abritent une production fromagère. Dans les zones d'élevage liées à la zonation altitudinale, associées aux pâturages, se fait une production appréciée, en Auvergne, en Savoie ou dans le Jura. À partir des années 1960, la production laitière élargit ses activités à d'autres espaces en suivant le « modèle productiviste des bas pays ». Évidemment, il existe des contraintes à l'agriculture montagnarde : le milieu naturel, l'isolement, l'éloignement des grands centres, mais elles sont niées par les experts qui ne voient comme modèle que celui de la plaine... autrement dit, qui n'en voient qu'un de rentable, le grand rendement. Mais les gens d'en Haut ne tiennent pas le défi. Les résultats techniques et financiers ne sont pas à la mesure des attentes.

C'est alors qu'on pense à une autre stratégie. Au lieu de rivaliser avec la productivité de la plaine, on cherche à valoriser le produit sur le marché. Cette « valorisation maximale » est vue comme le seul moyen de « surmonter les faiblesses structurelles et de rentabiliser le travail ». Il fallait montrer que le produit fromager est rentable et pas seulement activité artisanale de peu de profit. La plus grande variété des fromages de terroir en montagnes qu'en plaines est mise en évidence par des critères sévères de différenciation. Se pose la question des concurrences devenues plus difficiles à suivre. Les fromages de montagne, comme tous les produits agricoles, entrent dans les marchés internationaux. Mais au handicap visible d'une plus faible productivité, s'ajoutent des avantages qui ont un prix (au lieu d'écrire « qui n'ont pas de prix », parce qu'en effet une tradition, un savoir-faire de long héritage sont devenus monnayables et ne sont plus seulement de l'ordre du sentiment ou des préférences). Le fromage de montagne est perçu, à juste titre, comme un patrimoine culturel et économique, comme un vin ou un alcool.

L'appellation d'origine contrôlée joue ici tout son rôle de protection efficace contre la fausse représentation et la contrefaçon, ces plaies de notre époque. Les

coûts plus élevés peuvent être compensés par la qualité indispensable et indiscutable qui justifie le prix de vente plus élevé. Non seulement le fromage de qualité coûte plus cher à produire, mais il est en moindre production que celui des plaines. Comme l'écrit l'auteur, et cela nous regarde aussi, la quête d'une valeur ajoutée supérieure à celle que fournissent les produits standardisés est d'autant plus fondamentale qu'elle est liée au développement local. En effet, l'État, en France, ne s'est pas donné de politique pour développer les régions marginales. Il est vrai que l'héritage centralisateur est lourd à porter!

Quand la surproduction menace à peu près toutes les productions agricoles, les AOC montrent leur intérêt fondamental. Parce qu'elles dressent un cadre plus ou moins rigide qui fixe, notamment, une limitation spatiale à la liberté d'entreprendre. L'AOC correspond aussi à la perception par le consommateur d'un concept, d'un terroir particulier, qui est généralement celui de la campagne traditionnelle. « Il s'y intègre également la référence à des pratiques agricoles anciennes excluant, en tout état de cause, les techniques de l'agriculture intensive ». Cela est souligné dans cette partie de la phrase du livre qui pose les conditions *sine qua non* des produits du terroir rentabilisés par l'existence même d'un terroir : « les filières fromagères montagnardes qui connaissent le succès le plus large sont celles où le produit mis en marché correspond effectivement à des pratiques traditionnelles inscrites dans un périmètre bien fixé » (p. 251).

L'auteur rappelle judicieusement que la recherche de « l'individualisation par la qualité » n'est pas particulière aux fromages : les grosses productions industrielles poursuivent le même objectif de positionnement, comme on dit dans les agences de publicité. Mais, et le mais est important, les industriels cherchent à lancer un produit nouveau alors que les producteurs artisanaux valorisent un héritage. On pourrait traduire cette différence dans le monde des arts, où les partisans zélés du contemporain ne parlent que de création quasi pure et exclusive alors que d'autres rappellent le patrimoine, les traditions, la continuité, l'évolution.

L'auteur décrit une régionalisation des activités fromagères selon les productions laitières, les structures de transformation et les types de produits. Les montagnes, en France, montrent des oppositions entre un modèle artisanal et un modèle industriel, opposition ainsi marquée entre « l'étonnante complexité du Massif Central et l'Est Central ».

Daniel Ricard montre les trois trames fondamentales de cette activité agricole et leur association, ce qui l'amène à distinguer les régions. Ainsi, la production « associe » d'anciennes régions laitières et de nouvelles régions. Dans l'Est Central, ce sont encore les anciennes qui dominent alors que dans le Massif Central, il y a une distinction à faire entre les régions d'altitude et de tradition et les « demi-montagnes » (Ségalas, monts du Lyonnais) où règne le productivisme laitier.

Pour les transformations, l'opposition s'exprime encore entre l'Est Central homogène et le Massif Central complexe. Dans cette dernière région, dominent les « grosses unités de transformation » dirigées par des compagnies nationales qui rendent encore plus marginaux les derniers carrés artisanaux (la planèze de Saint-Flour, les monts Dore, le Forez). Les Pyrénées, les Alpes non savoyardes, les Vosges entreraient dans ce modèle. Pour ce qui est de la « démarche-produit », les situations

deviennent plus locales que régionales. Jouent dans ce cas l'AOC et son usage par les producteurs. Dans l'Est Central, les produits traditionnels l'emportent dans la production laitière : on défend les particularités et le terroir. Il existe alors, selon l'auteur, une « adéquation réelle entre les trois trames ». Les autres montagnes se détachent de ce modèle avec une mise en marché qui ne se plaque pas sur les deux autres trames. Et tous les exemples se présentent, depuis l'industrialisation jusqu'au particularisme bien défini. Ricard déplore l'adaptation fréquente de ces régions à l'économisme moderne qui dénature le produit, à l'inverse de l'Est Central où « c'est la permanence des spécificités du produit fini qui conditionne l'organisation d'ensemble de la filière ».

La conclusion de ce livre dense, bourré d'informations quantitatives et qualitatives, c'est que la « qualité » est une des solutions nouvelles du modèle productiviste qui a mené à la surproduction. Certains producteurs sont prêts à « user et abuser » de ce mot en l'étiquetant sur des produits très ordinaires sinon standardisés. Les risques de cette vocation tardive à la qualité sont grands. Avec raison, Ricard nous prévient que le modèle « tout qualité » est aussi dangereux que le modèle productiviste. Attention aux AOC laxistes, je dirais aux experts sans exigence. Il nous rappelle que l'objectif « géographique » de la notion de terroir ne doit pas être utilisé sans critique. Attention aux géographes bien intentionnés mais ignorants de la « chose agricole » ! Car si le terroir est effectivement une zone géographique, il signifie aussi un ensemble de savoir-faire et des utilisations du sol spécifiques. Le livre de Ricard nous amène à réfléchir sur ces notions et pratiques relativement nouvelles pour nous, de terroirs, d'appellations d'origine, de productions fromagères diversifiées.

Christian Morissonneau
Département des sciences humaines
Université du Québec à Trois-Rivières

ROUX, Alain (1998) *La Chine au XX^e siècle*. Paris, SEDES (Coll. « Campus Histoire »), 192 p. (ISBN 2-7181-9059-0)

Lors d'un de ses voyages, Henry Kissinger confia à son hôte Zhou Enlai que la Chine était « le pays du mystère ». Zhou Enlai lui répondit alors, de manière très prosaïque : « Elle cessera d'être mystérieuse lorsque vous la connaîtrez » (cité par Han Suyin dans *Le siècle de Zhou Enlai. Le mandarin révolutionnaire*, 1993 : 573).

La lecture attentive de *La Chine au XX^e siècle* permet de se rapprocher un peu plus de ce vaste pays de l'Orient. Évidemment, une lecture, si appliquée soit-elle, ne peut

