

L'action publique et la consolidation des Systèmes Agroalimentaires Localisés : réflexion à partir d'un territoire fromager du Sertão du Sergipe Brésil

Menezes, Sônia Souza Mendonça ¹ Cerdan, Claire ²

¹ Universidade Federal de Sergipe, Professora da Universidade Federal de Sergipe Aracaju, Sergipe, Brazil .

² Universidade Federal de Santa Catarina/CIRAD, Professora do Programa de Pós-Graduação em , Florianópolis, Santa Catarina, Brazil



PAPER PREPARED FOR THE 116TH EAAE SEMINAR "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

*Copyright 2010 Menezes, Sônia Souza Mendonça Cerdan, Claire . All rights reserved.
Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.*

L'action publique et la consolidation des Systèmes Agroalimentaires Localisés : réflexion à partir d'un territoire fromager du Sertão du Sergipe Brésil

Menezes, Sônia Souza Mendonça ¹ Cerdan, Claire ²

¹ Universidade Federal de Sergipe, Professora da Universidade Federal de Sergipe Aracaju, Sergipe, Brazil .

² Universidade Federal de Santa Catarina/CIRAD, Professora do Programa de Pós-Graduação em , Florianópolis, Santa Catarina, Brazil.

Abstract - Dans cet article nous cherchons à présenter la configuration sociale et spatiale du territoire fromager dans le Sertão du Sergipe basé sur des rapports de proximité et réciprocité et un fort sentiment d'appartenance des acteurs à leur territoire. Cette configuration originale a permis le développement d'un bassin laitier, associant un grand nombre de producteurs familiaux, aujourd'hui à l'origine de la création d'emplois et revenus en milieu rural, du maintien de nouvelles activités économiques et de la promotion d'un savoir-faire traditionnel et des produits typiques (fromages à pâte pressée ou cuits). Ces derniers sont ancrés dans l'histoire d'hommes et femmes partageant une même identité, un même territoire: agriculteurs, producteurs de fromage, commerçants et consommateurs. Notre approche s'appuie sur le concept de système agroalimentaire localisé – SYAL - et a pour objectif de réfléchir aux actions publiques. Nous partons du principe que l'Etat a un rôle important à jouer dans la structuration d'un réseau de densité organisationnelle du territoire pour une qualification et régulation des activités économiques et sociales. Ceci passe en premier lieu par la reconnaissance par l'Etat du rôle de ces activités traditionnelles dans la reproduction sociale et culturelle de plusieurs familles du Sertão est un élément majeur pour penser de nouveaux programmes d'action politique et développement territorial dans une région pauvre. Dans cette perspective, nous proposons de discuter sur les récents instruments de protection et de valorisation Indication Géographique et patrimoine immatériel et leur capacité à construire de nouveaux paradigmes de développement du secteur fromager artisanal

Keywords — fromage artisanal, politiques publiques, Indication Géographique, Patrimoine Culturel.

I. INTRODUCTION

Depuis plusieurs années, des travaux de recherche montre que la configuration socio spatiale du territoire fromager du Sertão du Sergipe s'est appuyée sur un système de relations de proximité et de réciprocité et un fort sentiment d'appartenance des acteurs à leur territoire [1]. Cette configuration originale a permis le développement d'un bassin laitier, associant un grand nombre de producteurs familiaux, aujourd'hui responsable de la création d'emplois et de revenus en milieu rural, du maintien de nouvelles activités économiques et de la promotion de savoir-faire anciens et de produits typiques (fromages à pâte pressée ou cuits). Ces derniers sont ancrés dans l'histoire de la vie d'hommes et de femmes partageant une même identité, un même territoire: agriculteurs, producteurs de fromage, commerçants et consommateurs. Notre approche géographique, s'appuie sur la notion de système agroalimentaire – SYAL. Elle contribue d'une part à l'analyse des interactions entre la production artisanale de fromages et le territoire et permet la prise en compte les facteurs sociaux et culturels. D'autre part, elle met en avant le rôle clé des réseaux d'institutions et les jeux d'acteurs complexes, basés sur des relations dichotomiques horizontales et verticales, marqués par les dynamiques de proximité et les évolutions simultanées des systèmes de productions et des relations avec le marché.

Les études et diagnostics soulignent cependant les difficultés de ces unités à respecter les standards minimums de qualité hygiénique et leur précarité liée à la commercialisation clandestine de la majorité de ces produits. Pour faire face à ces difficultés, des

actions publiques et collectives sont mises en place. Elles se caractérisent par des programmes de modernisation et de suivi de l'activité fromagère. Ces programmes d'appui technique, apparaissent souvent insuffisants ou limités dans la conception de normes de régulation, dans le suivi des acteurs sociaux, dans leur proposition de consolidation ou de valorisation de ces SYAL.

Le but de notre communication est de conduire une réflexion sur ces actions publiques, sur les potentialités et leurs limites pour la consolidation de ces modèles de développement et la mise en place de politiques de développement rural durable. Nous partirons du principe que l'Etat a un rôle déterminant dans la structuration d'un réseau de densité organisationnelle d'un territoire permettant une qualification et une régulation des activités économiques et sociales. La reconnaissance par l'Etat du rôle de ces activités traditionnelles et leur rôle dans la reproduction sociale et culturelle de nombreuses familles du Sertão est une clé d'entrée pour penser de nouveaux programmes de politiques d'action.

Notre communication présentera tout d'abord le panorama actuel de l'activité fromagère dans ce territoire et de ses récentes transformations (partie 1), nous insisterons sur l'émergence de nouveaux acteurs et les formes d'adaptation du territoire pour répondre aux évolutions de la demande. Dans une seconde partie, à partir d'une analyse historique, nous analyserons les différentes actions publiques mises en place pour répondre aux impératifs de santé publique et de développement territorial. Nous mettrons en évidence la reconnaissance progressive du potentiel économique et social des unités fromagères et la mise en place de quelques initiatives ponctuelles des pouvoirs publics. Nous vérifierons que ces projets, initiés à la fin des années 1990, ont eu bien souvent des impacts limités. Les programmes les plus récents (depuis les années 2000) s'intéressent à la notion SPL désignés sous l'expression APL- *arranjos produtivos locais*, ces derniers reconnaissent les enjeux liés au développement du secteur artisanal. Le bilan de ces derniers programmes restent mitigés. Ceci nous conduira à nous interroger sur la traduction des enjeux en programmes d'actions et de renforcement des capacités locales ou en terme de nouvelles formes de gouvernance. Dans une troisième partie, nos

explorerons les nouvelles voies de valorisation des produits typiques au Brésil. Nous traiterons plus particulièrement de nouvelles formes patrimonialisation des produits (reconnu par l'IPHAN) ou les indications géographiques (Ministère de l'agriculture et de l'Institut de Propriété Industrielle) qui émergent dans différents Etats du Brésil. Les résultats présentés dans cette communication reposent sur un série d'entretiens auprès d'experts et représentants d'institutions d'appui publiques et privées, auprès de producteurs de fromage, de commerçants et de consommateurs dans les foires hebdomadaires, dans la municipalité de Aracaju, plus grand marché de l'Etat de Sergipe. L'étude des différentes actions publiques repose sur une analyse des documents de projets ou de programmes politiques, des entretiens avec des experts et une observation participante dans les réunions institutionnelles.

II. PANORAMA DE L'ACTIVITÉ FROMAGÈRE DANS LE TERRITOIRE DU SERTAO SERGIPANO

Le panorama de la production fromagère artisanale dans l'État du Sergipe repose sur des données empiriques collectées localement, et identifie le traditionnel *fromage de coalho* et le *requeijão fermier* comme essentiels dans l'alimentation de la population rurale, les *sertanejos*. A partir des années 1970 et 1980, avec la croissance de la production laitière et de la forte migration de la population vers les centres urbains, ces produits sont de plus en plus demandés. Pour répondre à cette demande, les agriculteurs et/ou leurs enfants mobilisent leur savoir faire, intensifient la production de ces dérivés et les acheminent vers les marchés côtiers. De nouvelles opportunités de revenus et d'emplois apparaissent dans ces régions rurales, un système agroalimentaire localisé se consolide. Les analyses effectuées par Cerdan et Sautier [2] indiquent que la combinaison entre les ressources naturelles, les connaissances traditionnelles et le capital retransmis au travers du réseau familial sont essentiels à la constitution des fromageries artisanales (unités de fabrication de laitages insérées dans le marché informel). Au milieu des années 80, ces petites fromageries artisanales produisent du *fromage de*

coalho. Elles s’approvisionnent auprès des producteurs laitiers, parents proches, amis et voisins, et s’aide de la main d’œuvre familiale. Ces petites fromageries artisanales présentent les caractéristiques suivantes: elles traitent un volume de lait supérieur à 150 litres/jour et sont situées dans des locaux hors domicile prévus pour la fabrication des laitages et acquièrent leur matière première, en partie ou intégralement, auprès d’autres exploitations agricoles [3]. Les fromageries artisanales se nourrissent du savoir local enrichi de culture, appuyé par l’action des réseaux de sociabilité.

Cerdan et Sautier [2], lors de leurs recherches effectuées au sein de la commune de *Nossa Senhora da Gloria*, ont mis en évidence que «*l’importance économique et la résistance de ces unités de transformation modestes, voire rudimentaires, trouvent leur explication dans la forte proximité géographique et sociale entre fabricants et producteurs*». Ils ont identifié, aussi, comme étant des avantages compétitifs le contrôle exercé directement par le propriétaire et les rapports de coopération entre fromageries artisanales, principalement en hiver. Au cours des années 1990, ceci représentait en effet l’unique possibilité pour nombre de communes dans le *Sertão* de Sergipe.

Les années 90 et la première décennie du XXI^{ème} siècle voient l’activité fromagère se consolider et, simultanément, se diversifier en proposant de nouveaux produits conformément à la demande du marché consommateur. Avec l’augmentation de la production laitière dans la région, apparaissent les laiteries privées ou coopératives qui font concurrence pour l’acquisition de la matière première (le lait) avec ces unités de production informelles. Ces fromageries artisanales concurrencent désormais l’industrie et contribuent à l’augmentation du volume de lait collecté dans la région. Menezes en 2009, estime cette augmentation de volume à 91,23% entre 2000 et 2009 [1,3]

De nos jours, le territoire fromager artisanal, dans le *Sertão* du Sergipe, est constitué de 131 fromageries artisanales. Leur production, informelle, traite un volume de lait supérieur à 243.000 litres par jour, fourni par 3.360 éleveurs. Elles génèrent 519 emplois, occupés prioritairement par la main d’œuvre familiale, mais aussi par des travailleurs habitant dans le

voisinage, affectée au traitement, à la collecte du lait et autres tâches diverses. L’activité décrite effectuée dans le *sertão* de Sergipe est reliée au niveau régional par les réseaux de commercialisation composés de fils d’exploitants, producteurs fromagers et anciens du métier.

Historiquement, le SIAL fromager du *Sertão* de Sergipe s’est construit à partir d’activités reliées par un ensemble d’acteurs sociaux, par une logique basée sur des stratégies de reproduction sociale et économique, ainsi que par une territorialité imprégnée de coopération, confiance et identité territoriale. Au sujet de la logique des SIAL, Muchnick [4] s’exprime en ces termes: *[...] comportamientos económicos, difíciles de comprender si se consideran solamente los mecanismos de mercado. El proceso de territorialización es en consecuencia un proceso material y cultural en el cual los individuos transforman el espacio que habitan guiados por representaciones y valores que le dan sentido a sus vidas en sociedad.*

Ainsi, l’agencement socio-spatial des fromageries artisanales se fait dans un espace où leurs temporalités génèrent une forme complexe de production, aux échelles et produits divers, entrecroisés, dans la mesure où, celles-ci se trouvent actuellement en concurrence avec des entreprises aux tailles conséquentes, installées en territoire fromager.

L’articulation entre production traditionnelle et les innovations constitue la marque de ce territoire fromager. Le territoire présente une multiplicité dont les éléments sont «imprégnés de temporalité», allant du traditionnel Requeijão do Sertão aux innovations telles que le Fromage précuit, la Mozzarella et les Fromages Condimentés¹. Autant de caractéristiques du SIAL qui nous ramènent aux discussions entamées par Pecqueur [5], lequel illustre en un SIAL la dynamique «*permettant particulièrement, non plus d’opposer mais au contraire, d’assembler traditions, anciens savoir-faire mais aussi innovation de processus et qualité de production*».

1. Queijo de coalho condimenté – fabriqué sur commande (réseau de commercialisation, contient des condiments variés (poivre, herbes aromatiques, oignon, ail), il s’agit d’un produit essentiellement destiné à la restauration rapide et hors domicile (brochettes sur la plage)

2.

Tableau 01
Sergipe – Territoire fromager
participation relative des communes / produits en
2009

Municípios	Tipos de queijos %			
	Queijo coalho	Requeijão manteiga	Mussarela	Queijo pré-cozido
Porto Folha	22,5	56,5	14	7,0
N. S. Glória	15,0	9,0	21,0	55,0
Gararu	61,0	21,7	17,3	----
P.Redondo	36,0	19,0	45,0	----
N.SLourdes	36,3	18,3	45,4	----
Monte Aleg	12,0	12,0	34,0	42,0
Canindé	45,0	20,0	35,0	----
Aquidabã	40,0	10,0	50,0	----
Itabi	70,0	-----	30,0	----
Graccho C.	83,0	17,0	----	----

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2009.

Les résultats confirment l'augmentation des innovations avec l'insertion de la Mozzarella dans pratiquement toutes les communes. Ceci est dû à l'utilisation réduite d'équipements et à la transmission du savoir entre les acteurs. Les rapports de coopération entre concurrents illustrent une caractéristique de SIAL. Requier-Desjardins et al. [6] soulignent dans leurs recherches la notoriété de la spécialisation du SIAL comme étant le résultat de la transmission du savoir tacite entre acteurs, c. à d., «*l'existence de savoir-faire et de technologie particuliers, lorsqu'un certain processus de transformation d'un produit donné fait son apparition en une zone circonscrite et est partagé comme un savoir commun par les acteurs locaux*». Certains techniciens voient un paradoxe dans l'augmentation de production des nouveaux produits

dérivés mentionnés ci-dessus, tandis que d'autres envisagent celle-ci comme une ré-orientation (resignification) des producteurs artisanaux, en adéquation avec les changements de la société. La tradition n'a pas pour autant été abandonnée et les changements semblent des adaptations à la réalité, en phase avec les nouvelles demandes du marché. Des différences apparaissent cependant.

Les communes de *Nossa Senhora da Gloria* et *Porto da Folha* proposent la plus large gamme de produits mais elles diffèrent quand à leurs types de production. Si *Nossa Senhora da Gloria* privilégie les innovations et réduit sa production de fromages traditionnels, à *Porto da Folha*, par contre, prédominent les produits laitiers traditionnels tels que le *Requeijão*, le beurre et le fromage coalho. La production d'une commune devient alors complémentaire à celle de l'autre et elles sont liées par un réseau commercial formé par des acteurs locaux. La production des autres communes reste attachée aux produits traditionnels bien que l'on y décèle une augmentation dans la production de mozzarella ainsi que l'introduction du *fromage coalho* condimenté.

Au delà de la mise de évidence cette dynamique originale d'innovation/tradition ; nous avons cherché à estimer la contribution des unités pour l'économie locale en partant du volume moyen de lait traité dans les fromageries relevé pendant la saison des pluies et la période estivale. Nous avons donc tablé sur un prix minimum observé à R\$ 0,50 le litre de lait en 2008, et un prix moyen de R\$ 0,60 pendant les premiers mois de 2009. Le tableau ci-dessous détaille les revenus générés sous la responsabilité des fromageries artisanales du territoire fromager (Tableau 02).

Tableau 02
Revenus Générés par les fromageries artisanales dans
les communes du Sergipe – 2009

commune	Volume de lait traité/jour en 2009	Revenu créé/jour par les petites usines en R\$		Revenu créé/mois par les petites usines: R\$	
		Litre/lait 0,50	Litre/lait 0,60	Litre/lait 0,50	Litre/lait 0,60
N Glória	82.452	41.226,0	49.471,2	1.236.780,0	1.484.136,0
Porto Folha	64.556	32.278,0	38.733,6	968.340,00	1.162.008,0
Gararu	28.724	14.362,0	17.234,4	430.860,00	517.032,00
Poço	15.830	7.915,00	9.498,0	237.450,00	284.940,00

Lourde	11.700	5.850,00	7.020,0	175.500,00	210.600,00
M.Alegre	9.528	4.764,00	5.716,8	142.920,00	171.504,00
Canindé	8.812	4.406,00	5.287,2	132.180,00	158.616,00
Aquidabã	9.485	4.742,50	5.691,00	142.275,00	170.730,00
Itabi	6.412	3.206,00	3.847,20	96.180,00	115.416,00
Graccho	6.100	3.050,00	3.660,0	91.500,00	109.800,00
Total	243.599	121.799,	146.159,	3.653.985,0	4.384.782,0

Fonte: MENEZES, S. de S. M. Pesquisa de campo. 2009

La lecture de ces informations permet d'appréhender l'importance des revenus générés mensuellement sur le territoire fromager, dont plus de R\$ 3.600.000,00 sont injectés dans le territoire.

Ces revenus, créés par les fromageries artisanales, correspondent à l'acquisition du lait et sont, par conséquent, repassés aux exploitants fournisseurs dans les communes, ceci ayant un impact certain sur l'économie locale. Cette richesse est utilisée en consommation de denrées alimentaires, soins personnels, électroménagers, outillages, équipements et matières agricoles, contribuant donc au renforcement du commerce local. Ces quelques données confirment le dynamisme du secteur, l'importance économique, sociale et culturelle de ces nombreuses entreprises artisanales.

Comment le réseau institutionnel perçoit-il ce territoire fromager artisanal: est-il considéré un facteur de limitant, une entrave au développement du secteur laitier? ou est-il plutôt envisagé comme une potentialité à valoriser? Créée par les acteurs locaux, quel soutien, quel support technique lui est apporté? Nous présenterons ensuite les actions publiques dirigées à l'intention de l'activité fromagère artisanale.

III ACTIONS PUBLIQUES ORIENTÉES VERS LE SECTEUR FROMAGER ARTISANAL.

Les années 90 ont vu simultanément la création de quelques programmes à la suite d'accords entre le Gouvernement de l'État (Sergipe) et des institutions financières mondiales, en l'occurrence le Fonds International de Développement Agricole – FIDA. En 1996, le programme Pro Sertão² est mis en place à

3. ² Projet Pro-Sertão- travail effectué dans les communes de Tobias Barreto, Simão Dias, Pinhão, Frei Paulo, Ribeirópolis, Nossa Senhora Aparecida, São Miguel do Aleixo, Cumbe, Feira Nova, Gracho Cardoso, Itabi, Nossa Senhora de Lourdes e

Sergipe. Son objectif consistait en la formation de petits exploitants et micro entrepreneurs dans la région semi-aride de Sergipe. Pour ce qui est des activités non agricoles, le projet a incité la production artisanale et subventionné la mise aux normes ou la construction de nouvelles petites fromageries. Dans ce cadre, les ressources du projet ont permis de construire une usine pilote en 1998 dans la commune de Frei Paulo/SE.

Cette unité était destinée à la formation des producteurs de fromage, afin de lever les entraves à caractère technique et hygiénique dans l'élaboration des produits laitiers. Malgré quelques centaines de cycles en formations continues, le modèle présenté consistait en la mise en place de pratiques standardisées et en l'élaboration de produits dérivés pasteurisés. Or, pour les producteurs de fromages artisanaux, la pasteurisation était un obstacle: non seulement ils n'avaient pas les moyens financiers d'acquérir l'équipement nécessaire mais en plus elle modifierait la saveur du fromage artisanal historiquement produit avec du lait cru. Les producteurs de fromage n'acceptaient pas ce changement évoquant des raisons liées à la demande du marché consommateur en laitage issu de lait cru dans l'État de Sergipe.

L'usine pilote, en tant qu'instrument technique, présente des contradictions quand à sa localisation géographique. Son lieu d'implantation (commune de Frei Paulo/SE) n'a aucun rapport historique avec la fabrication artisanale de fromages. Par ailleurs, la fin des cycles de formations n'a pas débouché sur un quelconque suivi d'équipe technique auprès des producteurs. Un autre facteur limitant a été l'inexistence de normes d'État pouvant donner un support au secteur artisanal, telles que celles élaborées par d'autres États brésiliens. Sá et al. [7] soulignent le fait que les discussions sur les normes eurent lieu dans les années 90, sans succès. L'absence d'une politique publique ou d'une mise aux normes a laissé les producteurs s'installer dans l'informalité, vu leur impossibilité de respecter les normes en vigueur.

La convention avec le FIDA s'achève en 2002 avec la conclusion du projet. L'usine école n'a pas perduré, à la différence des usines pilotes implantées en d'autres états du Nord-Est, toujours en activité.

La dernière décennie du XX^{ème} siècle a vu la

Canhoba.

création de groupes de travail orientés vers ce secteur. La commune de *Nossa Senhora da Glória* a été l'objet de recherches de la part de membres du CIRAD-France, conjointement avec les techniciens d'autres centres tels que EMBRAPA et EMDAGRO. Dans la période 1995-1999, des actions ont été menées dans le but de promouvoir l'activité fromagère et renforcer la capacité d'action des acteurs locaux. Les chercheurs concernés en ont publié des études assez fournies sur la dynamique de l'activité laitière et sa mise à profit dans la production de laitages, dans lesquelles par la même occasion ils ont identifié les entraves à l'activité. A ce moment-là a été organisé le Concours du «Meilleur Fromage Artisanal» lors de l'Exposition Agricole à Nossa Senhora da Glória, pour relever et valoriser la production des dérivés par tous les acteurs. Un autre aspect des actions et du travail des chercheurs dans ce domaine a été l'incitation à la création d'une Association des Fromagers de Nossa Senhora da Glória qui a été constituée à la fin des années 90, ainsi que les discussions sur la rédaction de normes dirigées au secteur fromager artisanal. Cependant, après le départ des chercheurs internationaux, il n'y a pas eu de suivi dans diverses actions, entraînant la désarticulation du réseau institutionnel à partir de 2000, rejetant les actions en vue de la création de normes d'État pour le secteur fromager.

L'organisation collective des acteurs (producteurs de fromages), sans l'accompagnement technique, s'est éteinte, mettant fin à l'association. Ce refus du mouvement collectiviste, pour certains techniciens opérant dans le secteur, démontre à quoi peut aboutir la domination du caractère individualiste des producteurs. Pour les acteurs (producteurs de fromage) cela est le reflet du manque d'accompagnement technique, pour s'organiser en association ou en collectivité, compte tenu de leur manque d'expérience.

Actuellement ne participent au concours de meilleur fromage que les industries formelles, enlevant le caractère de l'initiative. Cette modification contradictoire a été provoquée par le réseau institutionnel de l'État et est motivée par l'émergence dans le territoire de fromageries insérées sur le marché formel.

De nombreux d'organismes s'intéressent à ce sujet étant donné que son objet de travail concerne le milieu

rural et les activités agricoles et non agricoles existantes. Après l'arrêt du programme Pro Sertão, les activités du réseau institutionnel dirigées vers ce secteur ont été remplacées par des cours donnés par le SEBRAE et la société d'expansion rurale EMDAGRO. Donc, à part la société Nativille (la plus importante fromagerie artisanale, dans les années 90), les autres fromageries rurales du Sertão ont continué dans l'informalité et ont créé le processus de production individuel, sans accompagnement technique. Dans la commune d'Aquidabã, les transformations survenues dans les fromageries rurales, pour moderniser l'activité et s'insérer dans le marché formel, n'ont pas atteint les objectifs souhaités et les propriétaires sont actuellement endettés. Ces actions soutenues par le réseau institutionnel ont conduit au discrédit des actions de l'État dans le secteur fromager artisanal et, dix années plus tard, la situation légale des fromageries rurales n'a pas changé. Contrairement à autres régions du Nord-Est qui avancent dans la (re)connaissance et la formation des unités de production artisanale.

Dans les recherches de (re)connaissance du réseau institutionnel du Sergipe sur la production artisanale de fromages, dans la période après l'an 2000, on a trouvé un rapport de l'INCRA (2006) qui traite de l'analyse de la filière laitière à l'échelle territoriale. Dans cette étude, la filière lait est analysée comme un des facteurs pour la subsistance de la population du Alto Sertão et les fromageries rurales comme le vecteur de développement. Ce rapport considère l'existence d'un «APL-Arrangement Productif local de Lait et Dérivés» dans toutes les municipalités de ce territoire qui, inclut les municipalités de Itabi, Nossa Senhora de Lourdes, Canhoba, Carira et Feira Nova, qui sont autour de Nossa Senhora da Glória [8]. Cette étude éclaire, aussi, le rôle de cette municipalité au sein du bassin laitier de Sergipe avec la diffusion de nouvelles connaissances, des techniques et des technologies. Cela a été identifié, en outre, comme une demande de la population des territoires du Alto et Médio Sertão, en 2007, lors de la mise en place du AP (Aménagement Participatif) en vue du développement territorial, organisé par le Secrétariat au Planning de l'État de Sergipe. Des conférences municipales ont été réalisées pour créer des directives pour l'aménagement stratégique du Sergipe et pour identifier les actions

prioritaires requises par la population ainsi que l'élection de délégués pour participer aux conférences territoriales.

Il est constaté quand le rapport aborde le thème de la production agricole et l'insertion des agriculteurs sur des marchés dynamiques que de nouveau la proposition faite par les acteurs sociaux porte l'appui du programme de la filière lait, dans toutes les communes du territoire du Alto Sertão et du Moyen Sertão. L'inclusion de cette demande dans le AP du Sergipe souligne l'importance de cette filière, au regard de la population. En Octobre 2007 se forme un groupe de travail de l'APL (Arrangements Productifs Locaux) de la production de lait et dérivés du Alto Sertão de Sergipe, attaché au Centre d'État des Arrangements Productifs Locaux au sein du SEDETEC (Secrétariat d'État au Développement, de la Science et de la Technologie). La politique des APL a pour objectif l'intégration des divers organismes publics dans les actions destinées à la promotion du développement économique et social. Il est important de souligner que la formation de ce groupe de travail indique la (re)connaissance de l'État de l'importance de la filière dans le territoire constitué par les producteurs de lait et leurs diverses productions. Les travaux ont débuté par les discussions entre les représentants des APL/lait conjointement avec les représentants de la filière. Ont participé aux réunions les représentants du secteur laitier du Sertão du Sergipe, le réseau institutionnel et les institutions financières pour faire un diagnostic des demandes et des opportunités de ces APL. Les projets concernent exclusivement le territoire du Alto Sertão, sans considérer les autres communes voisines ayant un historique de production artisanale de fromages.

Dans ce contexte, le groupe APL/Lait et dérivés a débuté ses travaux en relevant la demande et en dialoguant avec les institutions publiques et privées. Pendant les réunions de ce groupe de travail avec le concours des représentants des entreprises formelles, des institutions financières et des techniciens du réseau institutionnel, les principaux défis de l'APL sont identifiés: la gestion, la qualité du lait et de ses dérivés, l'association, la productivité, l'assistance technique, l'informalité, le marché, la gouvernance, le crédit et la recherche. Comme opportunités générées par cet APL il apparaît: le crédit, le marché, la

diversification des produits, la main d'œuvre, l'entrepreneuriat, la recherche et le développement.

En ce qui concerne les fromageries rurales, celles-ci ont été analysées à partir de la vision de «l'autre», principalement les techniciens de la capitale. Les propriétaires des fromageries rurales n'ont en effet pas participé à ces réunions. Lors de nos visites du territoire fromager, nous avons demandé aux propriétaires de ces unités de production la raison de leur non participation aux réunions. Ils nous ont informé ne pas avoir eu connaissance de ces réunions et des difficultés d'y participer car elles se tenaient à Aracaju. On s'aperçoit, donc, que les actions politiques, souvent, sont loin du public-cible, en bénéficiant ceux qui sont porteurs de rapports avec le pouvoir.

Parmi les entraves constatées par le groupe de l'APL en ce qui concerne les fromageries rurales, on signale le besoin d'amplifier la commercialisation, et le manque de crédit, ce qui constitue un obstacle à la modernisation de ces unités de production. Selon les producteurs de fromage, les principales difficultés rencontrées dans l'activité sont: l'absence de crédit, le manque de garanties pour obtenir des prêts et la difficulté pour se légaliser. Le besoin d'amplifier la commercialisation n'a pas été mentionné par les producteurs artisanaux comme un obstacle à leur production.

On constate, actuellement, qu'il n'y a pas eu d'avancées dans les travaux de l'APL au Sergipe et qu'il n'a pas eu de progrès dans le sens de la légalisation des fromageries rurales. Il manque la réalisation d'actions concrètes des réseaux institutionnels auprès des producteurs de fromages artisanaux.

Nous trouvons que la proximité avec le public-cible est essentielle pour avancer dans le sens de la création de l'organisme de coordination, dans l'organisation du secteur et de ses politiques, en accompagnant la réalisation et le planning du secteur artisanal. Le rôle de ces agents pourra être important dans l'ouverture d'horizons pour l'activité et l'augmentation des compétences propres. Il est indispensable dans la coordination des actions tournées vers la filière lait et de ses dérivés et, en particulier, le secteur informel.

Ainsi, le réseau institutionnel ne devra pas être

regardé comme un acteur de contrainte mais, plutôt comme le créateur d'incitations à la découverte de formes d'organisation efficaces.

Il faut souligner que, malgré la reconnaissance de l'importance du secteur fromager artisanal, surtout dans les années 90, les programmes n'ont pas eu d'impacts positifs dans les activités. De plus, les actions initiées en plein 21^{ème} siècle n'ont pas de continuité, il y a un manque d'information de la part de l'administration publique sur l'activité fromagère artisanale, ce qui démontre le manque d'engagement avec le secteur. Le résultat de ces programmes mis en place au Sergipe est limité et ne se traduit pas en actions pour renforcer la capacité locale en termes de nouvelles formes de gouvernance. Il n'ya pas eu jusqu'à maintenant de politique effective en bénéfice du secteur fromager artisanal, contrairement à ce qui est fait pour les producteurs de fromage légalisés du territoire.

L'État apparaît comme incitateur d'activités diverses en concédant des subventions pour la mise en place de conglomerats industriels dans le territoire ou la modernisation de ces détenteurs du capital et, en opposition, ne donne pas de priorité au capital social. Ces considérations nous mènent aux propos émis par Milton Santos [9] qui disent: «les activités du circuit supérieur bénéficient directement ou indirectement de l'aide gouvernemental, alors que les activités du secteur inférieur ne bénéficient pas de cet appui et, fréquemment, sont persécutées [...]». Il faut souligner qu'actuellement l'État ne reconnaît pas l'activité fromagère artisanale avec sa concentration de petites et micro unités de production informelles qui augmentent les possibilités de mise à profit d'avantages locaux. Les activités solidaires et les relations de réciprocité font partie de ces stratégies autonomes des agriculteurs et/ou de leurs fils, démontrant, ainsi, l'existence d'un capital social [10].

Ces stratégies fondées sur les dimensions matérielles et immatérielles sont assises sur l'appartenance territorial des acteurs et sur l'identité portée par les produits. Cette valeur territoriale, peut être dans certains cas, mieux diffusées et promues par des instruments spécifiques. Ce cheminement des producteurs, avec le réseau institutionnel, comme une politique d'État, a été tracé en partant des expériences

à succès des fromages artisanaux en Union Européenne avec l'obtention des sceaux d'Appellation d'Origine et/ou des IG- Indications Géographiques. Pour cela, un groupe de fabricants, sous la coordination du réseau institutionnel, engendrera l'avantage compétitif fondé sur la qualité et la spécificité du produit, pour le préserver et, ensuite, on fera la délimitation des contours géographiques du territoire. Ce paradigme créé récemment sur le continent européen est vu comme un modèle à être poursuivi par les pays producteurs de fromages artisanaux, y compris en Amérique Latine. Dans le chapitre suivant nous traiterons des nouveaux chemins de valorisation des produits typiques du Brésil. Nous traiterons, en particulier, des nouvelles formes de patrimonialisation des produits (reconnus par l'IPHAN) ou des Indications Géographiques (Ministère de l'Agriculture et Institut de la Propriété Industrielle) qui apparaissent dans les différents États brésiliens

III. NOUVEAUX CHEMINS: PATRIMONIALISATION DES PRODUITS (IPHAN) ET INDICATION GÉOGRAPHIQUE (MAPA/INPI)

On aperçoit un mouvement ou des actions dans différentes régions brésiliennes, entreprises par des institutions publiques ou privées, afin de valoriser et préserver les pratiques de la production de fromages artisanaux. Ces initiatives ont pour objectif de classer la production et, simultanément, de chercher à protéger les différents types de fromage en instituant des marques, des Indications Géographiques et la reconnaissance de produits, pratiques et savoir faire comme Patrimoine Immatériel Culturel brésilien.

Au sein de ces mouvements, on observe au cours de ces dernières années, une demande croissante pour l'enregistrement et l'obtention d'Indication Géographique- IG pour les fromages traditionnels dans les régions brésiliennes. On prétend, ainsi, préserver les techniques traditionnelles et, comme les fromages européens, obtenir des signes de qualité. Ces actions ont été orchestrées par les États producteurs de fromages artisanaux, appuyés par des instituts de recherche, organismes d'extension, Secrétariats d'Agriculture et ONG's. Cette mobilisation est

accompagnée, simultanément, par la restructuration du secteur, moyennant la création de normes par État, ainsi que l'accompagnement technique dans la mise en place de modèles appropriés à la réalité de la production artisanale, ainsi que pour la résolution des limites de l'activité. Un recensement des Indications Géographiques potentielles a été réalisé par le Ministère de l'Agriculture et, parmi les divers produits mentionnés, de nombreux fromages artisanaux produits dans divers États brésiliens sont présentés. Cependant les produits artisanaux fabriqués au Sergipe sont absents de cette liste ce qui démontre une méconnaissance de ce potentiel.

Les Indications Géographiques au Brésil sont règlementées par la Loi sur la Propriété Industrielle, Loi Fédérale 9.279 du 14 mai 1996, qui établit les catégories Indication de Provenance et la Dénomination d'Origine de manière insubordonnée, laissant le choix à ceux qui la cherchent comme protection, en accord avec les exigences prévues dans sa loi et sa réglementation. La demande d'enregistrement d'une IG au Brésil commence par l'organisation des producteurs, motivés par la défense du produit, comme étant un patrimoine inséré dans l'histoire d'une localité, enraciné dans la vie d'une communauté et intégré à un marché consommateur qui maintient une identité avec le territoire et avec le produit en référence. Aujourd'hui, huit indications géographiques brésiliennes sont reconnues. L'organisation des producteurs est fondamentale dans le processus, étant donné que leur association sera le principal interlocuteur avec le secteur public et privé. L'association peut réunir les différents segments de la filière tels que les fournisseurs de la matière première, les producteurs des dérivés et les commerçants. Ensuite un dossier historico-culturel démontre la notoriété du produit dans la région en partant des évidences concrètes de la production, avec un relevé des informations probantes de l'importance historique du produit en référence. La rédaction et le montage de ce document constituera l'instrument fondamental de la délimitation géographique de IG. La définition et la documentation du processus de production, la formalisation des règles à y être respectées, caractérisant le produit et lui garantissant la qualité, constituent la troisième étape. La dernière est la création d'un conseil régulateur qui aura comme

attribution d'orienter et de contrôler la production en accord avec les règles établies.

En étant le responsable par la gestion, l'entretien et la préservation de l'IG, son organisation requiert l'appui d'institutions de recherche et du secrétariat à l'agriculture. C'est pourquoi la demande de IG requiert l'organisation du secteur productif et un important appui des institutions gouvernementales comme un projet, une politique publique, en partant de l'organisation de groupes de travail et d'engagement de techniciens connaisseurs et défenseurs de l'activité.

Comme toutes les normes, l'IG est critiquable. Selon les chercheurs qui considèrent l'IG comme une norme, dans son esprit il y a implicitement la notion de limite, de frontière, quand on traite la délimitation géographique dans le domaine de la production; ils la considèrent comme inhibitrice des différentes façons de faire, en empêchant les différentes formes de transformation, par excès de rigidité; ils font état, aussi, du caractère excluant, en ne prenant pas en compte une partie des producteurs non inclus dans le processus modèle par manque de capital; enfin, selon leur opinion la cristallisation du modèle traduit l'exclusion de l'art de la production artisanale, c'est à dire, éliminerait les différences existantes en un même produit.

D'un autre côté, les défenseurs de l'IG, la perspective des Indications Géographiques est défendue comme une forme de sauvegarder les produits d'un territoire déterminé, à l'abri de la loi, en contribuant à la préservation des produits enracinés dans la culture. La reconnaissance des produits, au delà de leur valeur ajoutée, pourra susciter, parallèlement, de nouvelles activités intégrées à la production artisanale, contribuant à la dynamisation des économies locales/territoriales. Pour ce groupe, l'obtention d'une IG est un atout grâce auquel on peut conquérir la restauration, la reconnaissance et la préservation d'un symbole culturel et territorial. La tendance actuelle va vers l'union des acteurs sociaux en construisant avec le réseau institutionnel et autres entités, des rapports de pouvoir symétriques et horizontaux.

Cela vise à la création de normes locales surpassant les normes nationales, suscitant l'élaboration de nouvelles normes à l'exemple de SUASA et des normes de l'État. Cependant, à l'échelle nationale, il y

a des espaces «territorialisés» dont l'organisation collective est réduite, subjugué a son pouvoir, et qui ne se reconnaît pas comme tel et n'a pas la reconnaissance légale.

L'obtention de l'IG n'a été concrétisée pour aucun fromage artisanal, cependant, on observe une augmentation d'actions auprès du Ministère de l'Agriculture, pour la reconnaissance et la délimitation des territoires fromagers. En plus des actions pour obtenir la reconnaissance des fromages artisanaux demandées par les États de Ceará, Rio Grande do Norte, Pernambuco (pour le fromage dénommé Fromage de Coalho), on observe des actions pour obtenir cette reconnaissance d'IG par les producteurs et le réseau institutionnel de Minas Gerais, avec en tête le Fromage de Minas Artisanal da Serra Canastra et, dans la région sud le Fromage Serrano. Tel que sur le continent européen, le long délai est une caractéristique de ce processus de valorisation sans parler de nombreuses entraves à l'organisation du secteur.

Il faut souligner que, parmi les fromages artisanaux brésiliens, le Fromage Minas Artisanal de Serro a obtenu le titre de Patrimoine Culturel Immatériel du Brésil, ce qui démontre l'importance du produit et la préoccupation de préserver le savoir-faire historiquement enraciné dans cet État, surtout dans les régions du Serro, Canastra, Alto Paranaíba et Araxá. L'obtention cette reconnaissance est le résultat d'un processus politique organisé par les producteurs de fromage simultanément avec le réseau institutionnel. Initialement ces acteurs ont obtenu la reconnaissance publique de l'importance du fromage comme un Patrimoine Culturel de l'État et, en même temps, ont obtenu politiquement une Norme de l'État qui donne le soutien à la production de ce fromage avec du lait cru. Ceci a été appuyé par des recherches qui présentaient l'importance de la production du Fromage de Minas dans la culture de l'État, ainsi que dans l'économie des régions. Pour cela il a été élaboré un dossier sur le Fromage de Minas Artisanal en faisant ressortir l'histoire de ce produit, les principales régions productrices, le nombre de producteurs et les flux de commercialisation. Avec l'approbation de la loi, les organismes publiques, soutenus par les organisations de producteurs ont programmé et mis en place des actions de changement dans l'activité. Grâce

à cette dynamique, les savoirs et les acquis continuent à être valorisés.

On y a apporté, donc, des changements dans l'espace de production, dans les instruments de travail, en donnant davantage d'hygiène dans les locaux, par la création d'organismes de certification compétents et, en même temps, par le maintien de la tradition de l'usage du lait cru et de la technique de production utilisée depuis des générations. L'objectif de ces changements selon Menezes [11] «est de conjuguer la tradition de la production avec de bonnes pratiques visant la sécurité alimentaire des consommateurs du fromage artisanal de Minas».

L'obtention de la qualification des produits agro-alimentaires est nécessaire pour établir des limites à la précarité que, souvent, présentent les SIALs. Requier-Desjardins [6] considère que pour la qualification des produits «[...] *el vínculo con el consumo, através de la relación de proximidad física y biológica entre el consumidor y el producto, lo que explica la importancia de los procesos de calificación*». Dans le cas de Minas Gerais, l'insertion de nouvelles pratiques a pour objectif de qualifier la production et de préserver le produit artisanal. En même temps le réseau institutionnel agit dans l'organisation collective des acteurs en créant des associations de producteurs de fromage dans chaque région. Par ailleurs, le réseau institutionnel a monté l'organisation de la chaîne productive du lait au fromage, en éliminant les entraves sanitaires, qui gênaient la reconnaissance du produit. Pour cela, le réseau institutionnel a créé des modèles de structures pour fromageries à petite production, permettant leur construction en accord avec la quantité de lait/jour et en accord avec la capacité économique des producteurs. C'est pour cela que nous considérons important le rôle du réseau institutionnel pour la reconnaissance de l'activité et indispensable dans la coordination des actions tournées vers la chaîne productive du lait et dérivés et, en particulier, vers le secteur informel, à l'exemple du cas de Minas Gerais.

Pour faire l'enregistrement, l'IPHAN a réalisé un énorme travail d'inventaire dans les régions de Serro, Serra da Canastra, Serra do Salitre et de Araxá, en identifiant les principaux producteurs artisanaux, en réunissant documentation audiovisuelle et écrite sur

les pratiques et en cataloguant les étapes de fabrication du fromage de Minas artisanal au lait cru. Après ces étapes de la recherche, mouvement collectif orchestré par les associations de producteurs, le réseau institutionnel et politique, on est arrivé à la reconnaissance de ce produit comme un Patrimoine Culturel et Immatériel du Brésil. Cette conquête de Minas Gerais a incité d'autres États à la création de normes d'État orientées vers la production de dérivés artisanaux, comme dans les États du Sud et du Nord-Est et le cas de Pernambuco qui veut préserver le Fromage de Coalho artisanal au lait cru.

Contrairement aux autres États fromagers du Brésil, il n'y a pas au Sergipe une quelconque discussion sur la protection et l'obtention des IG ou un débat sur la Patrimonialisation Culturelle pour un dérivé artisanal, au sein des institutions publiques.

Cela exige quelques explications. Pourquoi n'existe-t-il pas au Ministère de l'Agriculture ce mouvement ou cette reconnaissance de la production artisanale de fromages au Sergipe? L'inexistence de la reconnaissance est-elle le reflet de la déficience des actions collectives des acteurs sociaux ou est-elle compromise par l'action de l'État à cause d'un réseau institutionnel déconnecté des mouvements synchronisés à l'échelle globale et régionale? Ces questions méritent des réponses que nous n'avons pas obtenues dans les organismes concernés.

En reprenant la discussion au niveau régional, il est indispensable de rappeler que la restriction imposée par les normes qui régissent la production de fromages, orientées vers la grande échelle de production, a suscité ces dernières décennies un mouvement politique très fort en défense de la petite production fromagère artisanale partout sur le territoire brésilien. Ce mouvement met en évidence le besoin de préserver les produits/activités qui génèrent du revenu à l'échelle locale, compte tenu des mouvements déjà mis en place dans les pays considérés «développés». Dans les États de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Pernambuco, Rio Grande do Norte et Mato Grosso do Sul des mouvements organisés par les producteurs de fromages, des ONG avec l'appui du réseau institutionnel et des politiciens, ont confirmé des relations de pouvoir symétriques qui ont donné lieu à la création de normes orientées vers la petite

production fromagère. Ces normes sont considérées comme une référence dans la valorisation de la production artisanale et de la reconnaissance des obstacles de la législation en vigueur. Encore une fois, contrairement aux autres États brésiliens, au Sergipe, jusqu'à présent (07/2010), il n'existe aucun mouvement en défense de la petite production destiné à créer des normes. La norme en vigueur est toujours celle destinée à la grande production, écrite dans les années 50, ce qui démontre le manque d'équivalence avec les autres producteurs brésiliens de fromage artisanal et du manque de préoccupation avec le territoire fromager de l'État. Diamétralement opposée à la réalité du Sergipe, le mouvement en défense de la petite production fromagère prend ampleur avec la création de SUASA. Il faut rappeler le rôle actif du réseau institutionnel dans les divers États brésiliens et dans la sphère fédérale lors de l'élaboration du SUASA, destiné à réduire les délais bureaucratiques qui retardent la légalisation de l'activité fromagère artisanale, en vue d'élargir le cercle de la commercialisation. L'activité fromagère artisanale au Sergipe est insuffisamment considérée eu égard le mouvement qui se développe au niveau national et global. On doit imaginer la possibilité de penser le SIAL fromager artisanal en partant de l'univers des producteurs et de la diversité existante dans la réalité du Sergipe, comme une stratégie économique fondée sur la territorialité non négligeable dans les politiques de développement. Il faut considérer le SIAL fromager du Sergipe et son espace géographique de production, comme une contribution potentielle des produits traditionnels et des innovations existantes qui peuvent et doivent être utilisés, comme une stratégie territoriale visant le développement économique et social. La taille de ce potentiel est en rapport avec l'hétérogénéité et les rapports avec les autres activités déjà commentées. Pour donner suite à ce projet alternatif, avec les acteurs sociaux, il est nécessaire que l'on reconnaisse des organismes compétents comme une stratégie qui rassemble les divers acteurs et qui doit être qualifiée sans démeriter les «savoir» et les «faire». Alors que certains fromages régionaux et locaux sont reconnus comme étant une singularité dans le territoire par le réseau institutionnel, qui essaie de les préserver et de les encadrer avec l'IG, au Sergipe, très peu connaissent ou reconnaissent les

types de fromage, tels que le *Requeijão do Sertão*, qui expriment une tradition enracinée dans des espaces limités du territoire, de petite production et ayant tendance à disparaître. Il faut aussi rappeler la non reconnaissance du Fromage Précuit, comme une innovation créée sur le territoire et les dérivés du lait traditionnels comme le Fromage de Coalho, le Requeijão et le beurre en crème, avec sa production dûment enracinée. Il n'existe pas de politique de IG pour ces produits, même pas une discussion pour l'obtention du titre de Patrimoine Culturel Immatériel.

La diversité de produits attachés par la tradition et l'innovation peut être considérée comme une ressource ou un potentiel sur le territoire, qui cherche la (re)connaissance des secteurs qui y sont liés. Selon Pecqueur [5] «*la dynamique de développement territorial vise à révéler les ressources inédites et c'est pour cela qu'elle se constitue en une innovation*». Ses idées mettent en évidence que ces ressources sont ancrées dans les traditions et dans la mémoire sociale d'un territoire. La reconnaissance institutionnelle de l'importance socio-économique et politique des unités de production artisanales et informelles a été constatée dans les travaux de Cerdan et Sautier [2] et de Menezes [1]. C'est sur ces travaux que nous défendons l'hétérogénéité comme un «*actif territorial*» ce qui devra être pris en considération dans les politiques de développement territorial qu'ils décrivent comme «*tout le processus de mobilisation des acteurs qui mène à l'élaboration d'une stratégie d'adaptation aux limites externes, sur la base d'une identification collective avec une culture ou un territoire*» [5].

L'assimilation de la culture et l'admission de l'importance économique de la production artisanale fromagère est perceptible sur le territoire. Prenant en compte les politiques divulguées d'inclusion, défendues par les pouvoirs publics, il est nécessaire de faire un nouveau dessin de ce cadre. Du sommet de son pouvoir centralisateur, l'État doit proposer des alternatives en vue de l'inclusion. Chercher l'inclusion sociale fondée dans l'insertion sociale et dans la participation de tous contribuera à la croissance et, postérieurement, au développement territorial. Dans le cas des fromageries rurales, la formulation de politiques pour le secteur doit atteindre tous les

groupes d'acteurs insérés, et au risque d'insister sur l'évidence, on se doit d'éviter les initiatives orientées vers le groupe davantage capitalisé, ce qui est une pratique commune défendue par les secteurs institutionnalisés.

La solution des problèmes existants dans les activités sera trouvée au fur et à mesure que l'on réalise un programme politique qui encadre les acteurs sociaux du territoire fromager. Leur sentiment d'appartenir au territoire, fondé sur des valeurs imprégnés par leur identité territoriale et ancrés dans les réseaux de sociabilité, rendra facile la mise en place de changements dans l'activité, comme il a déjà été dit, dans le cas de la diffusion des techniques des produits considérés comme innovations et dans l'insertion d'équipements et de modèles d'infrastructure. Comprendre l'identité fromagère signifie, nécessairement, l'appréhender dans un contexte de formation historique et comme une composante du territoire, en même temps que d'autres éléments fondamentaux qui ont été mis en évidence antérieurement et qui, ensemble, constituent le patrimoine de chaque territoire et de l'humanité dans son tout.

IV. CONCLUSION

L'évolution du SIAL fromager informel de Sergipe se fait par l'insertion et la diffusion de nouvelles pratiques, ce qui y dénote l'ouverture vers la nouveauté et la maîtrise de l'horizontalité entre les acteurs. Les relations qui s'y croisent s'influencent mutuellement de par leur proximité et réciprocité, parmi lesquelles les relations directes sont prédominantes entre acteurs sociaux. Elles permettent l'apparition de synergies favorables à la transformation de ressources locales à partir du savoir-faire mis en évidence par Pecqueur (2005) en tant qu'«*actifs territoriaux*». Les relations étroites entre propriétaires de fromageries artisanales indiquent une combinaison paradoxale entre coopération et concurrence encouragées par la confiance entre acteurs [12, 2, 13]. Il subsiste encore quelques freins à l'activité, pour ce qui est des aspects sanitaires, du support technique défaillant et de l'organisation collective. Les producteurs se heurtent à des limites telles que le manque de régularité et de concertation

dans l'élaboration de politiques publiques et l'absence de normes arrêtées pour ce secteur; autant d'obstacles qui freinent la bonne marche vers une légalisation de l'activité, en opposition aux mouvements existant aux niveaux régional et mondial. Pour ce faire, il a fallu dédoubler l'analyse géographique de la disposition socio spatiale de la production fromagère artisanale avec le rappel des expériences déjà citées. L'absence de moyens financiers est perçue comme un obstacle pour les petits producteurs de fromage, comme un fomenteur de précarité dans la production artisanale, auquel s'ajoute un soutien timide du réseau institutionnel et des incohérences normatives.

Préserver ces produits qui puisent leurs racines dans la culture de différents territoires apparaît comme une possibilité de transformer les produits traditionnels en moteurs de stratégies de développement territorial rural. Pour cela, nous ne considérons pas seulement que la relation entre producteurs et consommateurs peut contribuer à ces dynamiques mais aussi qu'il est important au delà de l'organisation des producteurs, le soutien de l'Etat. Plutôt que de surestimer l'homogénéisation prônée par les secteurs techniques, il faut envisager l'hétérogénéité comme un atout pour l'Etat de Sergipe. Dans le cadre d'un développement plus large, les multiples produits laitiers et divers types de fromageries aménagent le territoire fromager et en stimulent l'économie, renforçant l'exploitant par la valorisation de son produit, contribuant ainsi à la fixation des hommes et des femmes sur leur territoire.

Ce savoir encourage à la défense d'un parcours propre intégré à la réalité. Nous partons ici du présupposé de non-existence d'un modèle prêt, qui requiert la création d'alternatives pour la levée des entraves à la production fromagère artisanale à Sergipe. Réfléchir à cette diversité signifie trouver des chemins, des solutions, des alternatives compatibles avec les groupes ayant des rôles importants dans la dynamique territoriale. Il est urgent de saisir les opportunités créées par les acteurs du territoire, fondées sur des synergies locales, imprégnées d'attributs culturels et socio-économiques. Mettre les limites en équation, répondre aux enjeux concernant la sécurité alimentaire et maintenir la tradition artisanale de production de laitages constituent autant de défis. Chercher à préserver la typicité tout en discutant des moyens d'obtention de signes distinctifs comme l'IG

pour les produits tels que le fromage précuit (innovation créée sur le territoire fromager); ou le débat sur la manière par laquelle doivent être conduites la Patrimonialisation Culturelle et l'insertion de recherches auprès de l'IPHAN, dans le but de préserver certains produits laitiers comme le *Requeijão do Sertão*, actuellement en cours de disparition. En ce sens, la possibilité d'exécuter divers projets de modernisation et de mise en place de programmes spécifiques de soutien à la production fromagère artisanale, à différents niveaux, est essentielle pour le territoire. Il convient de rappeler le milieu rural et l'agriculture, non seulement en tant que producteurs de biens, mais que l'importance de la petite agro-industrie est ici défendue comme étant une alternative contribuant au maintien du tissu social en zones défavorisées dépourvues d'emplois et revenus.

ACKNOWLEDGMENT

Les auteurs remercient les traducteurs pour leur aide et leur disponibilité.

REFERENCES

1. MENEZES, Sônia de Souza Mendonça (2009). A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.
2. CERDAN, Claire; SAUTIER, Denis (1998). *Systèmes localisés de production de fromage au Nord-Est du Brésil: Le Cas de Gloria (Sergipe)*, documento apresentado para a oficina de trabalho sobre Réseaux Locaux d'entreprises agroalimentaires: règles d'action et critères d'évaluation Dan les dynamiques territoriales, Montpellier: INRA-SAD/Cirad-TERA, Outubro.
3. MENEZES, Sônia de Souza Mendonça(2001). *As fabriquetas de queijo: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi*; Se. 2001. 161f. Dissertação. (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.
4. MUCHNIK J.; CAÑADA J. S.; SALCIDO G. T. *Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives*. Cahiers Agricultures vol. 17, n° 6, novembre-décembre 2008.

5. PECQUEUR, B.(2005). O desenvolvimento territorial : uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. In: *Revista Raízes*.UFMG/PB : Campina Grande, v. 24, n°s 01 e 02, jan.-dez. 2005, p. 10-22.
6. REQUIER-DESJARDINS. D. BOUCHER. F. CERDAN. C. (2006) Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. In: *Revista EISFORIA*.UFSC : Florianópolis, v. 4 n°especial dez.2006, p. 107-135.
7. SÁ, Cristiane O.. et al, (2007).Diversidade das unidades e dos produtores de derivados do leite em Nossa Senhora da Glória, semi-árido sergipano. 2007. Disponível em: <http://www.cnpat..embrapa.br/sbsp/anais/resumos_trab/169.htm>. Acessado em 02/03/2008.
8. INCRA BRASIL. Desenvolvimento territorial no Alto Sertão Sergipano: diagnóstico, assentamentos de reforma agrária e propostas de política(2006). Aracaju: janeiro 2006, p.260.
9. SANTOS, Milton. O espaço dividido; os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2ª Ed. São Paulo: Edusp. 2004.
10. PUTNAM, Robert D. (2005). Comunidade e democracia: a experiência da Itália moderna. Trad. Luiz Alberto Monjardim. 4ªed. Rio de Janeiro: Ed. FGV
11. BRASIL. MAPA. A Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, Denominação de Origem e a Indicação de Procedência. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/serviços_indicaçãogeográfica, Acesso em 14 de setembro 2008.
12. CARRIÈRE, Jean Paul. CAZZELA. Ademir. (2006). Abordagem introdutória de desenvolvimento territorial. In : *Revista EISFORIA*.UFSC : Florianópolis, v. 4 n°especial dez.2006, p 23-49.
13. ABRAMOVAY, Ricardo (2003). O futuro das regiões rurais. Porto Alegre. Ed. UFRGS.