

**PARLER SUR L'ACTIVITÉ AGRAIRE COMME FORMULE DE
REVITALISATION RURALE :
L'AVENTURE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
DU FROMAGE ARZÚA-ULLOA (Galice-Espagne)**

Xosé A. ARMESTO LOPEZ

Rubén C. LOIS –GONZÁLEZ

Universités de Barcelone et Saint-Jacques de Compostelle

À maintes reprises, la matérialisation des projets de développement rural, financés par des fonds européens, a suivi comme critère la diversification économique, et a été traduite par l'élan exclusif des activités extra-agricoles (tourisme rural, petites industries, artisanat, etc.), tandis que l'agriculture, l'élevage et l'exploitation forestière étaient exclues de la nouvelle conception de campagne de l'avenir. Bien que ces pratiques aient permis la création de nouveaux postes de travail, l'idée que l'agriculture devait représenter un poids très faible dans le rural de l'avenir a été critiquée par différentes instances. Les activités de travail de la terre sont essentielles, aussi bien pour la définition de la campagne, que pour articuler une base productive solide, sur laquelle formuler des projets de développement et de revitalisation du rural.

Dans ce sens, l'activité agricole du présent subit de profonds changements de conception. Le but de produire davantage, d'obtenir des rendements standardisés à partir de l'investissement de capital et de l'introduction d'innovations technologiques et génétiques, est en train de s'abandonner. En Europe, l'obsession de dépendre de l'extérieur pour l'approvisionnement alimentaire, a entraîné une inquiétude permanente pour maîtriser les excédents de production. Ceci a encouragé, avec les nouvelles conceptions du développement rural, le remplacement du paradigme productiviste par le post-productiviste. Ce dernier insiste sur l'obtention de rendements agricoles et d'élevage de meilleure qualité, associés à un lieu ou à un territoire de référence, et obtenus selon des critères écologiques, ou durables, dans l'exploitation de la terre. Le cadre post-productiviste auquel nous faisons référence, permet de toujours définir les espaces ruraux comme agricoles. Maintenant on ne s'intéresse plus au fait que les terres soient des sources de culture ou d'élevage massif, mais plutôt à si elles génèrent de l'emploi, et si elles sont des exposants d'un paysage harmonieux et, surtout, des lieux de travail pour commercialiser des aliments sains, améliorant la qualité de vie des personnes. En plus, ce modèle agricole post-productiviste est très bien complété par le développement industriel endogène (basé sur la prolifération de petites et moyennes entreprises), ainsi que par la croissance expérimentée par le tourisme rural. Un modèle que nous devons analyser, à travers des expériences concrètes et des travaux pratiques appliqués à l'amélioration du milieu rural.

Sur cette base, nous allons poser l'aventure de l'Appellation d'Origine Contrôlée fromagère Arzúa-Ulloa en Galice. Sur une vaste aire du centre de la région, un groupe de jeunes fermiers a récupéré la tradition de l'élaboration de fromages de lait de vache, avec des caractéristiques prédéterminées. Ceci a été réalisé dans des pays caractérisés par un fort déclin démographique, ne recevant des aides externes (assez considérables), que pour la promotion du tourisme rural et pour l'attrait du Chemin de Saint-Jacques. Avec ce faible soutien externe, plus de deux douzaines de petites fermes et d'entreprises, ont été capables de mettre en route l'Appellation, en démontrant que dans le rural il était possible de vivre et de faire des affaires à partir des unités d'exploitation familiales et, dix ans plus tard, l'expérience fonctionne toujours. Une augmentation du total de fromages élaborés, du taux de consommation, quelques prix gagnés comme meilleurs fromages frais de l'Espagne, et un tableau menacé par des ingérences continues. La première, la continuité du pari de la part des administrations en faveur du tourisme, et le conséquent oubli du secteur agricole. La deuxième, l'essai d'élargir le territoire attribué à l'Appellation d'Origine Contrôlée, en affaiblissant et banalisant le produit. En ce qui

concerne ce deuxième aspect, les géographes auteurs de cette communication, avons travaillé dans ces derniers mois dans l'élaboration d'un rapport démontrant le rapport qu'existe entre le fromage d'Arzúa-Ulloa et un territoire précis, pour des raisons historiques, naturelles et de dynamisation des espaces en crise. Comme on l'argumentera, nous défendons la contribution des activités agraires (qualifiées, liées à la qualité et à la création de postes de travail), en tant qu'éléments de revitalisation du rural.

Nous allons, par conséquent, présenter une contribution divisée en deux parties. Une première théorique, afin d'éclaircir les concepts de post-productivisme agricole et d'exposer comment le binôme qualité-territoire, représente l'un des fondements de l'activité agricole le plus innovateur. Une deuxième pratique, où on appliquera tout ce bagage d'études rurales et de principes de développement local de base agricole, pour le cas de la zone incluse dans l'Appellation d'Origine Contrôlée fromagère Arzúa-Ulloa. Finalement, nous formulerons une conclusion sur l'utilité des théories sociales les plus récentes, afin de comprendre les dynamiques rurales, comme principes de base des projets appliqués d'intervention pour la défense d'un secteur agricole de qualité, ainsi que pour militer dans le but de *faire de la campagne* à partir de la mobilisation des acteurs du territoire.

1. Annotations sur le concept de post-productivisme agricole.

De manière générale, on peut dire que la « troisième révolution agricole » (Bowler, 1992), est celle basée sur l'industrialisation de l'agriculture, ou bien, la phase productiviste ayant son exposant maximal dans les années qui vont de la fin de la II Guerre Mondiale, jusque la fin des années quatre-vingt du siècle dernier, et qui reposent sur une conception technico-économique. C'est à ce moment qu'on a commencé à sentir la coexistence de deux paradigmes qui font référence au fait productif agricole : le dit productiviste, et celui que certains auteurs tels qu'Ibery et Bowler (1998) appellent post-productiviste. Les caractéristiques de la phase productiviste, époque où l'agriculture devient le grand ennemi de la biodiversité et où deux mots pour la définir peuvent être *exploiter* et *subsidier* (Lockwood, 1999), peuvent se résumer en :

- la création d'économies à l'échelle, au niveau d'exploitation, avec l'augmentation de la dimension des exploitations ;
- une dépendance croissante des facteurs de production provenant d'autres secteurs de l'économie, car se génère le besoin d'achat de fertilisants, de pesticides, de granulés et de machinerie ; il s'agit, par conséquent, d'une augmentation des flux énergétiques et des déchets polluants. Il y a des auteurs comme le propre Lockwood (1999) qui considèrent celle-ci comme la différence clé ;
- le remplacement de ressources, puisqu'on passe de se baser sur la terre et le travail, à se baser sur le capital, avec l'augmentation conséquente des taux de chômage et la diminution de la population rurale ;
- la mise en pratique d'une organisation dirigée et contrôlée par les grandes entreprises de secteurs, en principe, étrangères à l'agriculture ;
- la modification de composantes naturelles et culturelles telles que, par exemple, l'élimination ou la modification des systèmes de séparation traditionnelle entre parcelles et exploitations, les changements dans les usages du sol dans des terrains avec des zones humides naturelles, ou la perte de patrimoine et de tradition des formes d'édification ;
- le rôle subsidiaire de la biodiversité, par lequel apparaissent de nouvelles cultures et variétés, en exerçant un contrôle biochimique des organismes, et en laissant disparaître des races traditionnelles pour être considérées improductives, inefficaces ou, simplement, démodées ;
- l'important poids spécifique des aides institutionnelles publiques, afin d'assurer des prix aux consommateurs et aux producteurs ;

- l'augmentation de la différenciation des rôles de l'homme et de la femme dans le monde agricole (Trauger, 2001).

Vu ces caractéristiques définitoires du productivisme, il semblerait ne pas pouvoir être affirmé que nous nous trouvons, à l'échelle européenne, dans une nouvelle phase productrice. Il résulte, par contre, évident, que certains vecteurs commencent à modifier leur direction, ce qui a provoqué que certains auteurs (Marsden, 1992 ; Bowler, 1996 ; Evans, 1996 ; Ilbery, 1996) parlent de la « transition post-productiviste ». En effet, ces nouvelles tendances qui, comme cadres géographiques, se situent dans le rural, sont profondément liées à l'urbain, et conçoivent une nouvelle ruralité qui, dans un avenir pas trop lointain, pourrait devenir plus plausible. Ce changement dans le monde rural rend les définitions réalisées jusqu'à présent, dans ces territoires, de plus en plus questionnables. C'est pour cela que le cadre épistémologique pour les étudier exige un apport renouvelé pouvant aider tous les chercheurs (géographes, sociologues, économistes, etc.) à interpréter et à étudier cette nouvelle réalité.

Dans certaines enclaves de régions concrètes européennes, le fonctionnement du monde rural actuel est très différent de celui qu'il y avait rien que vingt ans plus tôt. D'après les mots de Bonnamour (2001 ; 36-37), « Le changement de la société nous paraît si profond, que le monde rural ne sera plus ce qu'il a été, quelque chose que les personnes âgées regrettent encore ». Le processus de changement a de l'incidence sur des aspects qu'il faut essayer de comprendre dans leur ensemble, d'un point de vue géographique intégrateur, car ils regroupent des relations territoriales, économiques, sociales, démographiques, culturelles et environnementales (Ramos et Romeo, 1994).

Ces changements de relation font que le monde rural commence à être vu non pas comme une simple surface de production, mais comme un espace pouvant apporter et apportant une série de valeurs d'un très grand intérêt pour une société globale de plus en plus urbanisée. Ces « nouvelles » valeurs ont beaucoup à voir avec le paysage, l'écologie, la culture, la justice sociale et l'alimentation salubre, se rapportant de manière directe à un concept qui, dans la dernière décennie, est en bouche de tous : le développement durable. Les valeurs actuelles du milieu rural et, par conséquent, des terres agricoles, sont de quatre types selon Gardner (ob. cit. Bergstrom, 2002) : a) production d'aliments ; b) provision de postes de travail ; c) amélioration de l'organisation des usages du sol ; d) valeurs environnementales. Actuellement, et sous l'approche post-productiviste, un phénomène ayant une importance spéciale, est la requalification de la terre agricole, en passant des usages considérés traditionnellement comme agricoles, à des usages non agricoles. En relation à cela, bien qu'avec des différences significatives dans l'exposé générique, apparaît le concept de développement rural, où il faut inscrire le concept de post-productivisme.

En ce qui concerne ce développement rural, Sanz (2001), indique que le cadre social où sont inscrites les nouvelles tendances de développement, est caractérisé par : a) nouveaux modèles d'organisation industrielle, où on remarque la flexibilité organisatrice et la capacité d'innovation et de programmation ; b) restructuration spatiale des activités économiques et de renouvellement de leurs critères de localisation ; c) augmentation et maîtrise du temps de loisir ; d) centralité de la connaissance comme source de développement et de formulations politiques sur la société. Tous ces sujets commencent à montrer la véritable dimension dont on doit tenir compte, lorsque nous parlons de post-productivisme. De toutes manières, il faut prendre en compte ce que dit Halweil (2002), lorsqu'il explique pour le *Worldwatch Institute*, que dans tous les pays du monde on a utilisé pendant tellement de temps la production comme unique facteur définitif de succès, qu'il est maintenant difficile, même pour les différents acteurs impliqués dans l'utilisation du milieu rural, de comprendre la portée réelle de la problématique générée par le productivisme.

Pour définir le mot post-productivisme, il faut d'abord savoir qu'il s'agit d'un prêt de l'anglais. En effet, l'origine de l'application de ce mot dans l'espace rural, se trouve dans les Îles Britanniques. Jusqu'il y a peu de temps, en 1996 (lors de la tenue à Leicester (Royaume Uni) du *Premier Symposium de Géographes Ruraux Britanniques et Espagnols*, publié quelque temps

après sous le titre « La recherche hispano-britannique récente en Géographie Rurale : de la campagne traditionnelle à la transition post-productiviste »), son utilisation par les scientifiques espagnols était pratiquement nulle. Voici, par conséquent, une raison fondamentale pour comprendre que le cadre théorique est à provenance anglo-saxonne. Des auteurs tels que I. Bowler, B. Ilbery, K. Halfacree ou N. Evans utilisent, depuis les débuts des années quatre-vingt-dix du siècle dernier, ce mot dans le but de définir les nouvelles lignes du monde rural anglais, du point de vue géographique et sociologique.

Le terme post-productivisme apparaît, d'un point de vue lexicale, composé par la particule d'origine latine post, dont la signification est « après ou derrière quelque chose », comme l'indiquent certains auteurs : « (...) ce préfixe présente un usage social si généralisé, parce qu'il précède une chose quelconque ayant perdu une partie de son contenu. Il s'agit, par conséquent, d'un concept aussi ambigu que les mots post-modernisme, post-fordisme, société post-industrielle, l'ont été à un moment concret, ..., avec lesquels il a, en plus, certaines concomitances. » (Rubio Terrado, 1999, 39). Sur la même ligne, Peterson (2000), énonce que cette nouvelle phase qui commence, est encadrée dans le post-industriel, le post-fordiste, ou dans une phase désorganisée du capitalisme, où les états nationaux s'affaiblissent. D'autre part, pour le terme productivisme son caractère a déjà été expliqué au début de ce texte ; en tout cas, pour Kumar et Bauman, le post-productivisme serait une réaction face au productivisme, en utilisant ce terme pour analyser, étudier et réincorporer de nouveaux éléments de jugement dans l'examen du productivisme, plutôt que pour définir un nouveau concept (ob. cit. Rubio Terrado, 1999).

2. Les concepts de qualité et de territoire comme fonctionnement des systèmes post-productivistes : le rôle des Appellations d'Origine Contrôlées.

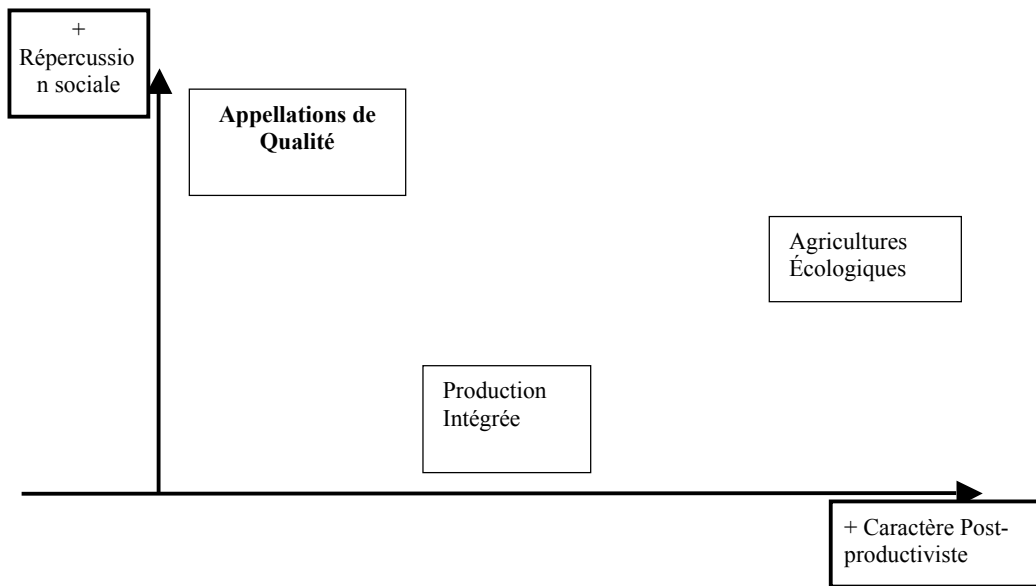
Dans l'Europe occidentale, les deux modèles définissant l'agriculture sont les grandes exploitations, et l'agriculture familiale de type traditionnel. Cette identification, simple et en quelque sorte divisée, peut nous servir, pour l'instant, à établir la distinction entre les approches productivistes et celles post-productivistes. À cet égard, Evans (2001) indique, correctement, qu'affirmer que l'époque productiviste soit morte, est exagéré. Et Baraja (2001) renforce cet exposé, en disant que le productivisme joue un rôle important dans les campagnes européennes, et ne va pas disparaître d'un seul coup, pour le fait de voir apparaître une autre manière de production alternative. La coexistence des deux paradigmes sert Wilson (2001) à indiquer qu'un terme correct pour définir cette situation est celui de *régime agricole multifonctionnel*. Cette affaire entraîne également Murdoch et Miele (1999) à établir deux zones de production du secteur alimentaire contemporain : d'une part, les réseaux standardisés et industrialisés à caractère global, et, d'autre part, les processus de production spécialisés et localisés territorialement. Ces produits standardisés et ceux spécialisés (ou de qualité) sont, en quelque sorte, mutuellement dépendants, car dans le concept « aliment de qualité » se trouve, de manière inhérente, la définition de produit standard.

Les systèmes post-productivistes tendent, en même temps, vers une plus grande valorisation monétaire et de qualité des produits ainsi que vers un plus grand respect pour l'environnement. Parmi les systèmes de production basés sur la qualité et le rapport au territoire, les Appellations de Qualité (aussi connues comme produits de qualité), représentent l'exponentiel maximum de cette philosophie (les productions de qualité les plus connues par les consommateurs sont, l'agriculture écologique et certaines appellations d'origine contrôlées).

Les différents types d'appellations d'origine (Appellations d'Origine Contrôlées, Indications Géographiques Protégées, etc.), ont un caractère intermédiaire, c'est-à-dire, bien qu'elles doivent être considérées post-productivistes, elles ne parviennent, ni dans leurs exposés, ni dans leurs praxis, à présenter une personnalité aussi fortement alternative que l'agriculture écologique. C'est pourquoi elles peuvent être considérées comme des figures de

transition, ou bien des adaptations de la production conventionnelle (Voir Figura 1). En tout cas, les principes les soutenant sont influencés par les concepts environnementaux, de santé et territoriaux qui configurent les bases du post-productivisme. Sur la figure on observe comment, sauf pour les différentes appellations de qualité qu'il y a dans le marché espagnol, les systèmes jouissent d'un faible succès. La reconnaissance sociale vise surtout les appellations de qualité identifiant la plupart des consommateurs, tandis que la méconnaissance est plus grande, plus le caractère post-productiviste s'accroît. De toutes manières, ce qui semble être clair à travers les contacts pris avec différents consommateurs, c'est que certains d'entre eux ont déjà entendu parler, et connaissent, l'Agriculture Écologique (AE), mais très peu d'entre eux ne connaissent la production intégrée.

Figure 1. Dimension des figures de valorisation agricole.



La qualité apparaît comme axe fondamental de ces systèmes et des productions résultantes. Actuellement, ce concept est l'un des sujets les plus étudiés dans les recherches agraires et rurales (D. Goodman, 2003). Afin de comprendre sa signification réelle, il faut aller jusque dans les débuts de l'activité agricole. Au début, les agriculteurs avaient une inquiétude basique : augmenter les rendements de leurs productions pour pouvoir accumuler des excédents leur permettant de survivre dans les moments de crises productives, ou bien pendant les saisons défavorables à la culture. Ce paradigme a été conservé jusqu'à des époques très récentes, et survit toujours, d'une manière ou autre, chez la plupart des agriculteurs, qui utilisent les méthodes productivistes comme forme de gestion de leurs exploitations, et qui poursuivent, non pas l'accumulation d'excédents pour faire face à des crises possibles, mais si l'accumulation de capital afin de grossir leurs comptes personnels. Un désir naturel très licite qu'apparaît sous toutes les formes d'activité productive.

Dans la situation préalablement décrite, le concept de qualité a été effacé d'un seul coup ; enfin, les agriculteurs pouvaient faire partie du développement technologique, et avaient été capables de surmonter les époques où la terre les condamnait à la marginalité économique s'ils y restaient ; il ne fallait plus fuir vers des villes qui demandaient de la main d'oeuvre, et qui resplendissaient comme la seule manière de réussir dans la vie ; il était enfin possible de gagner sa vie dans les mêmes conditions économiques que ceux du milieu urbain. Face à cette nouvelle situation, les agriculteurs européens n'ont pas hésité à sacrifier la qualité de leurs productions, dans le fond, le sacrifice valait la peine, et la seule chose qu'ils faisaient était de remplacer une

qualité pour une autre, l'économique, qui avait été, pendant tant de temps, exclusivement reliée au concept de qualité de vie.

Alors, surtout à partir de la fin de la Seconde Guerre Mondiale, en Europe et dans les autres pays développés du monde, l'agriculture basée sur la technologie chimique a vécu son grand essor ; les contraintes productives semblaient avoir disparu, et on abritait même l'espoir que la technologie pourrait résoudre le problème des famines dans les aires les plus lointaines d'un monde qu'était rentré dans une dynamique de changement accéléré jamais vécu jusqu'alors. Cet optimisme initial et cette confiance aveugle en le pouvoir de la technologie a commencé à recevoir des critiques plus ou moins dures dans les débuts des années soixante-dix, mais ce ne fut que dans la décennie des années quatre-vingt que le grand public commença à être conscient de la dégradation environnementale et de la perte de valeurs traditionnelles qu'avaient été, jusqu'à ce moment-là, inaperçues. La technique avait remplacé la raison.

Pour récupérer l'équilibre il fallait reconduire les processus productifs, mais ceci se présentait comme un travail difficile, car il était nécessaire de concilier les différentes positions. D'une part, il était évident que la dégradation du milieu et des produits de premier ordre de consommation était déjà importante et, dans ce sens-là, il fallait essayer d'en reconduire une partie vers des exposés plus sains, dû à la demande sociale naissante. D'autre part, l'industrie agroalimentaire et l'industrie chimique étaient devenues des géants que les différents gouvernements ne pouvaient, ni devaient, oublier, étant donné que le pouvoir économique et politique de ces corporations allait au-delà des anciennes frontières politiques, et que leur influence ne connaissait plus de limites territoriales.

Entre les deux positions, la société qui commençait à se montrer active et qui demandait des aliments de qualité sûrs, d'une part ; et les *lobbies* de pouvoir créés autour de l'utilisation des produits chimiques dans l'agriculture, d'autre part, est apparu une troisième voie, promue depuis le pouvoir politique, qui visait la conjonction des deux positions : qualité et respect pour le milieu et le territoire, mais avec l'aide de la technologie. À partir de cette idée surgiront ce que nous appelons dans ce travail, les systèmes de production post-productiviste.

2.1. La notion de qualité

La qualité peut être définie, dans cette acception, comme la supériorité à l'intérieur de sa catégorie, c'est-à-dire, un stade définissant la condition optimale d'un produit alimentaire. En réalité, ce terme accompagne toute une série de produits qui sont, actuellement, publicités comme les plus appropriés pour la consommation des personnes s'inquiétant pour leur bien-être et celui de leurs. Alors, une première idée du concept de qualité est celle associée au bien-être physique du consommateur. Un deuxième versant du concept est celui environnemental ; ainsi, le mot qualité est souvent accompagné du concept environnement. Du point de vue de la promotion du produit, le fait de favoriser la qualité environnementale génère une valeur ajoutée, basée sur le symbolisme qui capte le consommateur.

Pour B. Ilbery et M. Kneafsey (2000a), la qualité agroalimentaire est abordée depuis trois perspectives bien différenciées : a) celle des institutions, les paramètres qui définissent la qualité sont, dans ce cas, en très forte relation avec le concept d'hygiène ; b) celle de producteurs, qui centrent la définition du terme sur la matière première et les méthodes d'élaboration ; c) celle des consommateurs, qui basent sa signification fondamentalement sur leur expérience acquise tout au long des années et qui introduisent la dimension de la confiance et du risque.

L'éclosion de la qualité en tant qu'objectif à suivre par les consommateurs, les institutions et les producteurs, coïncide avec le moment d'apparition des scandales alimentaires les plus importants. De là que ce dernier versant soit le plus étudié par les chercheurs ruraux européens dans ces derniers temps (Goodman 2003). En Espagne, le désastre de l'huile de colza adultérée qui a provoqué de nombreuses victimes dans les années quatre-vingt, et qui a laissé des séquelles permanentes chez des centaines de personnes ; les intoxications fréquentes surtout

à des époques estivales à cause de la bactérie salmonelle ; et, dans ces dernières années, l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) ou le mal des vaches folles, fondamentalement, ont mis en garde une bonne partie des consommateurs. Ces situations, qui ont mis en danger la santé de millions de personnes, ainsi que le scandale des dioxines des poulets belges, ont rendu les Européens la collectivité la plus soucieuse des méthodes modernes de production et de transformation agricole, et celle qui exige, depuis les principaux groupes de consommateurs, des contrôles alimentaires de plus en plus strictes, ainsi que des garanties d'utilisation d'éléments de moins en moins nuisibles contre le milieu et la santé, dans la culture et la fabrication de ces produits.

En plus, cette inquiétude envers la qualité en tant que but à atteindre, répond à l'identification de la problématique actuelle de l'agriculture. Pour I. Verhaegen y G. Van Huylenbroek (2001), dans l'agriculture européenne de nos jours on retrouve trois problèmes fondamentaux : premièrement, le productivisme apparaît comme un modèle questionnable et épuisé ; deuxièmement, on constate un changement dans la demande de produits agroalimentaires, c'est pourquoi cohabitent, à la force, des aliments dont le coût est très faible et des aliments de qualité avec une forte valeur ajoutée ; et, troisièmement, on présente des signes de marginalisation rurale à cause de la diminution du nombre d'agriculteurs, et de la perte d'identité rurale, de paysages et de biodiversité.

Il faut prendre en compte que la qualité est un concept qui se trouve constamment dans un processus de débat et d'appropriation. Il y a de plus en plus d'entreprises, aussi bien productrices que de commercialisation, qui utilisent le concept pour situer leurs produits dans des marchés de plus en plus exigeants. Alors, il n'est pas étrange que les termes « traditionnel », « fait maison » ou « naturel » soient utilisés par les entreprises et les grandes corporations comme synonymes de récupération d'une qualité propre aux stades pré-productivistes. Cette affaire est expliquée par B. Ilbery (2001) comme l'un des dangers guettant les productions de qualité. Cette situation génère d'importantes difficultés ajoutées aux petits producteurs qui essaient, réellement, de différencier leurs productions des conventionnelles. Une solution présentée à ces producteurs est l'inclusion de leurs productions dans des figures de protection légalement établies, et qui comptent sur une certaine couverture pour faire face à la fraude. Dans ces figures, la qualité est liée à une image territoriale, et ce territoire agit comme synonyme de qualité, l'un des exemples les plus clairs dans ce sens est, précisément, le slogan généraliste définissant publicitairement les produits galiciens : *Galicia calidade (Galice qualité)*.

2.2. Le territoire comme véritable protagoniste des systèmes post-productivistes

Parmi les systèmes de production post-productivistes, ceux appelés génériquement appellations d'origine, sont ceux qui montrent le rapport territorial le plus évident. Dans ce contexte s'intercalent les concepts présentés dans cet article : qualité et territoire. « La qualité du territoire –sol, sous-sol, eau et paysage- est devenue un important objet de revendication collective, impliquant chez les agriculteurs, le besoin de définir une nouvelle relation avec leur élément de base de production. » (Hervieu, 1996 : 127).

Le territoire apparaît à partir du moment où l'on prend conscience du besoin de sa récupération conceptuelle pour la pratique agricole, comme un sujet inéludable au moment d'évaluer le degré de post-productivisme atteint par un système de production concret. Ainsi, l'essence de la liaison des productions agricoles au territoire, dans la conception où le territoire est une chose transcendant le sens strictement physique pour toucher également la sphère culturelle, est le fondement de la philosophie post-productiviste. De cette manière, bien que les mots géographie, région ou territoire n'apparaissent pas explicitement dans les dénominations des nouveaux systèmes de production, ils sont toujours présents dans l'idéologie de chacune d'entre elles.

Les produits typiques de qualité peuvent être définis, par conséquent, comme ceux qui se trouvent unis à des territoires de référence, en respectant dans leur obtention ou élaboration,

des traditions populaires enracinées, où le respect pour l'environnement doit être implicite ; l'accomplissement de ces prémisses donne pour résultat des produits différenciés de ceux d'autres régions, et l'octroi de paramètres de qualité supérieurs à leurs correspondances conventionnelles. « L'origine a de l'influence sur différents aspects de qualité des produits acquérant un certain succès parmi les consommateurs. La provenance d'un espace déterminé constitue une référence de qualité, fréquemment profitée par les marques commerciales. Le rapport entre un produit et l'espace, peut transformer l'origine en un facteur commercial intéressant, octroyant une différenciation et une valeur ajoutée sur les marchés. » (A. Voth, 2001 : 505).

3. L'Appellation d'Origine Contrôlée du fromage Arzúa-Ulloa dans le contexte des productions de qualité en Galice

Comme dans d'autres régions espagnoles, en Galice le secteur agricole a suivi une séquence pré-productiviste, productiviste et post-productiviste le long de ce dernier siècle. En ce qui concerne l'agriculture et l'élevage traditionnels, de nombreuses études ont essayé de les caractériser comme des modèles basés sur des densités rurales élevées de population, la pénurie technologique, l'hégémonie de la petite exploitation familiale et la polyculture. Dans tous les cas, on insiste sur le fait que ce système hérité de l'Ancien Régime, et lié à l'hégémonie de la culture paysanne sur l'ensemble du territoire, a commencé à rentrer en crise dans les années soixante. Une période qui coïncide, en Espagne, avec l'accélération du processus d'urbanisation et la mise en pratique de politiques industrialisées à outrance.

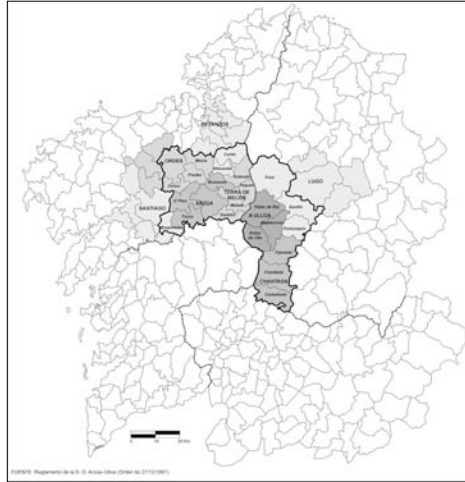
Durant les années soixante-dix et quatre-vingt, et dans le but prééminent de l'intégration dans les Communautés Européennes, l'administration publique et les grandes entreprises agroalimentaires ont encouragé une dynamique de transformation agricole dans toute la Galice, cherchant l'augmentation de la production, la réduction de la population employée à la campagne, l'introduction de technologie moderne dans les exploitations, et la spécialisation vers un rendement star, de chacune des exploitations. C'est ainsi que, dans de nombreuses terres de l'intérieur, a eu lieu un processus important de développement de l'élevage bovin à orientation surtout laitière. L'obtention de taux de lait élevés pour être vendu frais, et de jeunes exemplaires de veaux très vite commercialisés pour leur élevage, a constitué le but d'un grand nombre d'exploitations agricoles des pays d'Arzúa, Melide, A Ulloa et Lugo, intégrés, aujourd'hui, dans l'Appellation d'Origine Contrôlée fromagère étudiée (Lois, 1988).

La commercialisation du lait a toujours été la source principale de revenus d'une bonne partie des exploitations agricoles, mais les limites à la production (les effets de l'application des politiques de quotas), et certaines oscillations du prix de cet aliment de base, ont pesé sur l'option productiviste pure, encouragée dans les années soixante-dix. Il n'est donc pas étonnant, qu'en plus du soutien aux autres activités rurales, si appréciées par les modèles hégémoniques de développement endogène (le tourisme et la promotion de l'artisanat), se soit consolidée une voie de production agricole de qualité, basée sur la récupération de la tradition domestique d'élaboration de fromages de lait de vache pour être consommés frais ou demi-affinés.

Cette tradition s'appuyait sur un ensemble de pratiques séculaires de quelques pays de l'intérieur de la Galice (Figure 2) qui, au sein du système agricole traditionnel, s'étaient spécialisées dans l'élaboration de fromages, pour être vendus dans le réseau de foires distribuées tout le long du territoire. De même, l'aventure pour récupérer le fromage d'Arzúa-Ulloa s'est encadrée dans un processus plus ample de qualification, à travers l'implantation d'Appellations d'Origine Contrôlées, sur une série de produits agroalimentaires de la région. Sans doute, dans ce contexte, le vin devient le rendement bénéficiant le plus des stratégies de qualification (cinq Appellations d'Origine Contrôlées dans la région), suivi des fromages (avec quatre Appellations : Cebreiro, Tetilla, San Simón et Arzúa-Ulloa) et toute une série d'appellations spécifiques regroupant l'ensemble de la communauté autonome (*lacón* –jambonneau-, *orujo*

–eau-de-vie-, miel, veau galicien, etc.). Comme nous l'indiquons ci-dessus, le post-productivisme se développe dans un cadre où les pratiques productivistes de l'activité agraire sont toujours hégémoniques.

Figure 2. Les territoires de Arzua-Ulloa



En ce qui concerne le fromage galicien, il faut souligner que ce fut un produit fermier qui, historiquement, jouissait d'une grande tradition, représentant une façon de conservation d'un produit à origine laitière de grande importance alimentaire. En Galice on ne produisait que du fromage à base de lait de vache (à différence du centre et du Sud espagnol, où les produits à base de lait de brebis et de chèvre sont très représentatifs), ce qui est en rapport avec le rôle protagoniste du bovin dans l'élevage régional. Le fromage se produisait de manière artisanale dans les fermes de tout le territoire, mais son importance était différente selon les pays. Ainsi, le rural approvisionnait en fromage les villes et les centres plus ou moins proches. De même, cette production perdait du poids dans les économies rurales du Sud de la Galice, où la vente de vin ou de produits horticoles d'extérieur occupait la première place commerciale. Dans les aires côtières la qualité du fromage était inférieure, étant donné que les hivers à températures douces, et à abondante pluviosité rendaient difficile la bonne conservation. C'est pour cela que les principaux espaces fromagers de la Communauté Autonome ont été les plaines, la demi montagne et les grandes vallées de la Galice intérieure. Des secteurs avec une spécialisation bovine très traditionnelle, d'abondants pâturages naturels, des hivers relativement froids (de 6 à 8 degrés de moyenne en janvier), et moins humides que sur la côte voisine, avec un réseau de foires et de marchés d'une dense périodicité, rendant plus faciles les échanges de base au sein des économies rurales peu modernisées (Torres et Lois, 1993 ; Lois et Martínez, 1998).

Du point de vue du producteur, l'élaboration de fromages était une activité très rentable, car elle permettait de maximiser les bénéfices par litre de fromage obtenu. Sans aucun doute, cette activité représentait un énorme effort pour les membres de l'unité familiale (spécialement les femmes), mais dans un contexte traditionnel (au moins jusqu'aux années 70) où l'exploitation familiale agraire comptait sur une forte main d'oeuvre, ce conditionnant ne posait aucun problème. Le fromage était destiné à la commercialisation dans les foires, et avec l'argent obtenu, on pouvait acheter d'autres produits de premier besoin qui n'étaient pas produits à la ferme (spécialement le sel pour la conservation des aliments, ainsi que le vin, l'huile, le sucre, etc.).

À partir de cette tradition très enracinée, plusieurs initiatives ont récupéré la production de fromages, adaptée aux temps actuels, et en développant une stratégie cherchant l'individualisation du produit par une Appellation d'Origine Contrôlée. Avec une Appellation il est possible d'identifier, face au client, un fromage qui dépassera les aptitudes minimales, avec

un bon traitement hygiénique, et où on identifiera, sans problèmes, le lieu et le responsable de son élaboration. Ceci est très important dans un territoire comme la Galice, où la survie d'une culture rurale pré-productiviste se traduit par le maintien de nombreuses foires et de marchés populaires dans le rural (un peu dénaturés), où il est possible d'acquérir des produits fermiers (fromages, eaux-de-vie, légumes, miel, etc.), parfois d'excellente qualité, mais qui peuvent cacher des petites fraudes. Face à l'anonymat des produits agraires vendus dans les foires, les Appellations identifient, et offrent de la sécurité au consommateur, vis-à-vis des caractéristiques identificatrices, dans ce cas, du fromage.

Les quatre Appellations d'Origine Contrôlées fromagères de la Galice, s'étendent par les terres de l'intérieur (depuis les plaines jusqu'à la demi ou haute montagne), et sont surtout localisées sur la moitié Nord de la région. On peut distinguer des fromages très limités territorialement, comme le fromage frais de Cebreiro et le fromage fumé de San Simón, ou pouvant être produits dans toute la Communauté Autonome, comme c'est le cas du fromage de Tetilla. Le fromage d'Arzúa-Ulloa présente un caractère territorial intermédiaire. Le fromage de Cebreiro est blanc, il rappelle la forme d'un bonnet de cuisinier et se produit dans les montagnes à l'entrée de la Galice par le Chemin de Saint-Jacques (dans la municipalité de Pedrafita do Cebreiro, exclusivement). Il est caractérisé par une production très réduite, et représente l'une des petites expériences de dynamisation locale sur base agraire, de la haute montagne galicienne. Le fromage de San Simón reçoit ce nom de la paroisse de la municipalité de Vilalba (Lugo), située à l'Ouest de la grande plaine intérieure connue sous le nom de *A Terra Chá* (la Terre plate). Ce fromage a une forme conique, il est fumé pour assurer sa conservation et, de toutes les A.O.C. galiciennes, il est celui qui peut attendre le plus longtemps avant d'être consommé. Il est également le plus cher, et son espace d'élaboration se trouve limité à une petite partie de la grande municipalité de base rurale de l'intérieur de la région. Le fromage de Tetilla est le plus populaire de la Galice, ayant même généralisé l'identification de cette Communauté Autonome à l'élaboration de ce produit laitier dont la forme conique, ressemble un sein féminin. Bien que son principal espace de production se trouve dans les pays ruraux situés au nord de Saint-Jacques de Compostelle, les responsables de l'Appellation d'Origine Contrôlée ont décidé d'élargir cet espace à l'ensemble de toute la région. Ce choix présente un aspect positif, l'association Tetilla-Galice, ainsi qu'une série de menaces, dont les principales sont la banalisation du produit, et la perte de qualité (une partie de ce produit s'élabore dans de grandes installations industrielles agroalimentaires). En effet, les conseils régulateurs des trois autres A.O.C sont normalement critiques avec la trahison relative commise par le Tetilla vis-à-vis des idéaux de production artisanale et de qualité des fromages (*post-productivistes*) galiciens. Pour conclure cette explication, et comme nous allons faire référence, à partir d'ici, à l'A.O.C. Arzúa-Ulloa et à son aventure, il faut dire aussi qu'un fromage industriel élaboré en Galice (concrètement dans une usine appartenant à une multinationale française, et qui se trouve à Vilalba), est inclus dans l'Appellation Camembert, et se produit dans la région pour approvisionner le marché espagnol.

Sans doute, le fromage a été un aliment de consommation très enraciné dans les sociétés du nord de l'Espagne, parmi lesquelles se trouve la galicienne. Dans ces derniers temps, sa valeur a été réaffirmée comme ingrédient fondamental de la cuisine, ainsi que pour le fait d'être défini par des standards concrets de qualité et de rapport à un lieu. Les nouvelles classes moyennes urbaines consomment du fromage en tant que signe d'identité de ce qui est élaboré dans le terroir, ainsi que comme manifestation de la nouvelle culture diététique cherchant la qualité et l'identification parfaite du produit. À tout ceci s'ajoute la forte histoire d'élevage de la région : le fait subjectif que les aires rurales du territoire, aujourd'hui en crise et immergées dans une dynamique de vieillissement et de dépopulation, aient besoin d'aide en demandant et en revalorisant leurs produits. C'est comme si par la consommation (faible, massifiée, des sociétés contemporaines), on essayait de récupérer le legs des parents ou des grands-parents qui, en Galice, ont presque toujours vécu à la campagne. En plus, le fromage se projette vers l'extérieur comme un produit typique de la Galice, renforçant l'image d'un pays atlantique dans une Espagne majoritairement méditerranéenne, un atlantique vert, paysan, lié aux traditions rurales.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Arzúa-Ulloa, comme on peut le voir sur la Figure 2, regroupe un total de 24 municipalités (il faut rappeler que les municipalités galiciennes sont beaucoup plus grandes que les communes de l'ouest de la France), appartenant aux provinces de La Corogne et de Lugo. Elle définit une aire délimitée tout le long de l'intérieur de la région, un espace associé au tronçon final du Chemin de Saint-Jacques, depuis les terres de Portomarín, jusqu'à l'entrée de la municipalité de Compostelle. Un ensemble de territoires que nous pouvons diviser en deux parties bien différenciées : la Terre d'Arzúa-Melide et celle d'Ulloa. La Terre d'Arzúa-Melide regroupe une bonne partie de l'aire de l'Appellation appartenant à la province de La Corogne. Il s'agit d'espaces situés à 300 – 400 m d'altitude, avec des hivers frais, une énorme tradition d'élevage, et ayant produit des fromages depuis des siècles pour les vendre dans les foires locales et, surtout, pour approvisionner les marchés des villes de Saint-Jacques, La Corogne et les demandes générées le long du Chemin de Saint-Jacques. En ce qui concerne A Ulloa, il s'agit du pays fromager par excellence dans la province de Lugo, bien que certaines municipalités telles que Friol, Taboada ou Portomarín, hors de celle-ci, mais avec du succès dans l'élaboration de ce produit laitier, fassent également parti de la zone délimitée par l'Appellation d'Origine Contrôlée. Il s'agit de terres plus froides que celles d'Arzúa-Melide, situées dans des espaces de plus grande altitude (500 – 800 m), et où le degré inférieur d'humidité, uni au froid hivernal plus intense, rendent possible une meilleure conservation des fromages. Les fromages d'A Ulloa ont gagné des prix de différents concours galiciens et espagnols ; leur production est plus limitée qu'à Arzúa, et le prix par unité est supérieur.

L'A.O.C. est le résultat de l'unification de deux aires de production : Arzúa-Melide, avec une organisation précoce, car elle fête depuis plusieurs décennies une fois par an la Foire du Fromage à Arzúa ; et A Ulloa, qui apportait le prestige des prix atteints par certaines fromageries. Mais les raisons fondamentales de cette union ont été deux : d'abord, sur les deux territoires on élabore, à quelques nuances près, le même type de fromage frais ou demi-affiné de lait de vache, connu aussi comme *du pays* ; et ensuite, que le nombre d'éleveurs ayant osé de travailler avec les techniques de fabrication du produit de manière renouvelée, et sous des critères de qualité, n'a jamais été trop élevé. Il n'y a que 21 fromageries (environ 700 éleveurs), faisant partie de l'A.O.C., 14 d'Arzúa-Melide et rien que 7 d'A Ulloa. Sans aucun doute, l'élaboration de fromages de qualité ne représente qu'une petite partie de l'effort agricole d'un vaste espace de l'intérieur de la Galice, encore très marqué par le productivisme lié à la vente massive de lait frais, mais définissant un changement de tendance. Des jeunes fermiers et fermières qui décident de travailler, et de vivre dans des aires avec de graves problèmes de dépopulation, sans introduire de nouvelles activités (tourisme, artisanat, etc.), et en récupérant un travail traditionnel requalifié.

4. L'importance du fromage Arzúa-Ulloa dans la revitalisation de territoires agricoles en déclin

Nous venons d'indiquer que l'importance de l'A.O.C. Arzúa-Ulloa ne se trouve pas dans sa diffusion à travers un nombre élevé d'unités de production, mais dans son intéressant caractère exemplaire de modèle à suivre. D'une part, les éleveurs ayant osé d'élaborer des fromages de qualité sont, généralement, des jeunes qui, de manière consciente, ont décidé de continuer à vivre dans des aires rurales de l'intérieur de la Galice. Un type de vie qui, jusqu'il n'y a pas longtemps, jouissait d'une mauvaise réputation, bien pire que le travail comme salarié urbain, mais qui commence à être lié à une série d'attributs positifs : qualité de vie dans un environnement massifié, taux de revenus acceptablement élevé, pratique d'une activité stimulante et, également, un trait qui n'était normalement pas lié à la vie dans le monde rural, la mobilité et les possibilités de connaître d'autres endroits (échanges avec d'autres éleveurs, assistance à des foires spécialisées, accès à des cours de formation, etc.). D'autre part, l'A.O.C. a très bien fonctionné sur le plan strictement économique. Comme nous pouvons le voir sur les

figures 3a et 3b, la production de fromages Arzúa-Ulloa s'accroît à un bon rythme, ainsi que les revenus des éleveurs liés à cette Appellation.

Figure 3. Quelques magnitudes économiques de l'A.O.C. fromagère Arzúa-Ulloa

3a. Évolution du nombre d'éleveurs et de la valeur économique de l'A.O.C. dans la période 1998-2000

A.O.C. Arzúa-Ulloa	Nombre d'éleveurs	Valeur économique Euro (x 1000)	Taux/Éleveur	Valeur économique/Fromagerie (x 1000 Euros)
1998	700	6.761,4	2,14	322,0
1999	700	7.921,4	2,51	396,1
2000	700	8.660,6	2,74	433,0

Source : Ministère galicien de l'Agriculture. Xunta de Galicia (Gouvernement régional de la Galice).

3b. Évolution de la production de l'A.O.C. dans la période 1998-2003

Année	Pièces certifiées (contre étiquettes)	Kilogrammes
1998	1.188.000	1.500.100
1999	1.418.000	1.757.700
2000	1.533.000	1.921.400
2001	1.636.000	1.936.600
2002	1.822.000	2.173.822
2003	1.893.000	2.221.954

Source : Conseil régulateur de l'A.O.C. Arzúa-Ulloa.

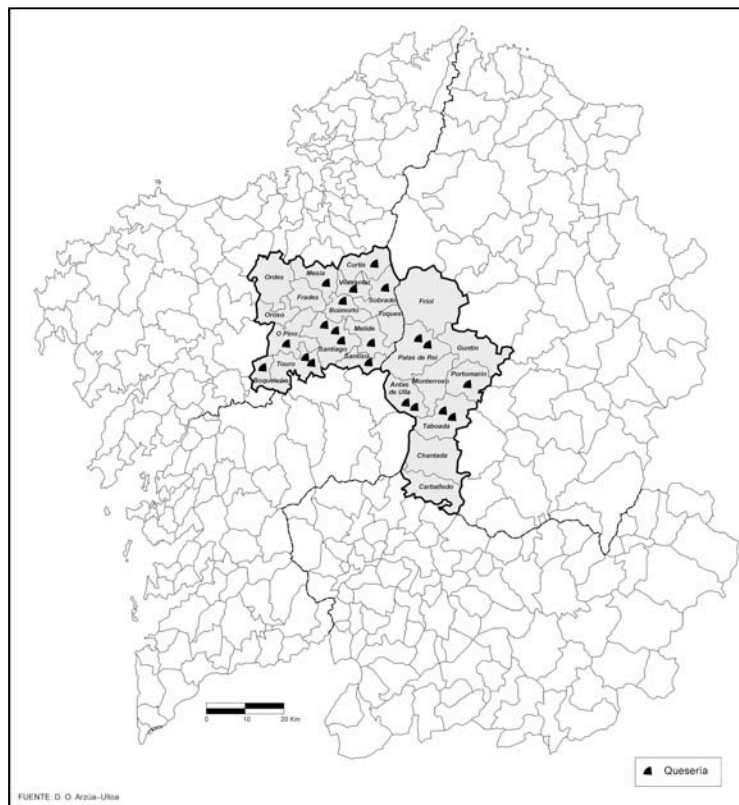
Le succès commercial du fromage Arzúa-Ulloa a généré, dans ces dernières années, un problème important menaçant l'avenir de ce produit de qualité, et qui nous a obligé à intervenir comme chercheurs universitaires, afin de réaliser un rapport défendant le modèle de démarcation qu'existe actuellement, dans un exemple de travail appliqué de Géographie (Lois, Armesto, Ribas et Domínguez, 2004). Notre participation en tant qu'analystes du sujet, a été celle d'essayer d'éviter une proposition d'élargissement démesuré de l'A.O.C. ; une proposition faite à conséquence de l'intérêt des grandes entreprises laitières présentes en Galice, pour rentrer dans le marché des aliments avec label. On a observé un problème très intéressant de confrontation entre les stratégies débitrices du productivisme, et de l'élaboration d'aliments en série, et celles influencées par les principes post-productivistes de qualité et de développement endogène. Concrètement, depuis 2003, le Ministère de l'Agriculture de la Communauté Autonome de la Galice défendait (sans aucune raison apparente et pressonnée, sans doute, par les grandes firmes du secteur) l'élargissement de l'A.O.C. à plus de 80 municipalités ; une extension quatre fois supérieure à l'actuelle. Parmi les nouvelles aires à incorporer se trouvaient les environs de Lugo, La Corogne et Saint-Jacques de Compostelle, où s'ont installées d'importantes entreprises laitières souhaitant incorporer parmi leurs produits (lait, beurres, yaourts, fromages pour sandwich, etc.), des fromages A.O.C., ainsi qu'un distinctif de qualité. Cette logique nous explique, à quel point, le productivisme a concilié ses modèles d'action pour s'adapter à des goûts sociaux changeants.

Face à une telle situation, le Conseil régulateur de l'A.O.C. Arzúa-Ulloa nous a commandé, à un groupe de géographes, une étude démontrant la cohérence et les virtualités de la démarcation actuelle de ce fromage, et contribuant à freiner les essais d'altération de celle-ci. Le compte-rendu a été présenté il y a quelques mois (Lois, Armesto, Ribas et Domínguez, 2004) et, pour l'instant, le projet d'élargissement de l'A.O.C. s'est arrêté, bien qu'il n'a pas été complètement abandonné.

Notre position dans ce rapport est claire et cohérente avec le nouveau paradigme de développement rural défendu depuis les instances européennes. Il existe un problème réel : les standards de qualité et d'individualisation du fromage Arzúa-Ulloa doivent être améliorés dans l'avenir, spécialement dans la sub-zone d'Arzúa (souvent le marketing de l'A.O.C. fonctionne mieux que les niveaux de goût et de rigueur dans l'élaboration atteints par le produit). Cependant, cette question, sur laquelle il faut travailler, ne nous fait pas négliger trois arguments centraux, sur lesquels nous construisons notre discours de défense de l'aventure du fromage Arzúa-Ulloa, tel qu'il a été élaboré jusqu'à présent :

les aires démarquées ont été liées, depuis des siècles, à l'élaboration de fromages artisanaux de qualité, qu'étaient utilisés, et le sont toujours, dans les échanges commerciaux de l'ensemble de la Galice. Cette tradition a été ratifiée par des études et des descriptions plus classiques du secteur (Compairé, 1965; Miralbés, 1973), ainsi que par des analyses plus récentes (Lois, 1988; Domínguez, Simón et Alonso, 2001).

Figure 4. Les fromageries de Arzua-Ulloa



La variable territoriale est indispensable dans l'identification du produit, et ne peut pas être banalisée. Ainsi, les conditions de froid hivernal de l'intérieur de la Galice et d'humidité plus faible que celle des aires côtières, ont créé un cadre plus favorable pour l'élaboration de fromages. Une élaboration liée aux plaines et aux vastes vallées appartenant au bassin de la

rivière Ulla, ainsi qu'à certains tronçons du haut Miño et du haut Tambre. Élargir l'A.O.C. vers des secteurs littoraux se traduit par sa dégradation.

Un élément fondamental et définitoire de l'Appellation Arzúa-Ulloa, est son incidence sur les stratégies de développement local de base agricole, d'un ensemble de municipalités rurales qui subissent une grave crise sociodémographique. Les terres d'Arzúa-Melide et A Ulloa ont perdu plus de la moitié de leur population depuis 1950, elles présentent un vieillissement démographique important (plus de 30% de personnes âgées de plus de 65 ans), et elles ont amélioré leur structure productive grâce à la bonne adaptation à l'élevage bovin spécialisé dans la vente de lait frais, entraînant une concentration drastique des exploitations. Pour toutes ces raisons, une initiative fixant la résidence des jeunes éleveurs en unités de productions pas trop grandes, et générant autant d'emploi que de valeur ajoutée, sans oublier tout ce qu'implique la conservation du paysage d'élevage moins agressif, doit être protégée et encouragée par les administrations publiques.

En conséquence, depuis les instances universitaires, nous avons décidé de militer pour les productions individualisées, et pour la protection des stratégies de qualité et de rapport au territoire. À cet égard, il faut indiquer l'existence de deux éléments secondaires qui contribuent à la protection externe du fromage Arzúa-Ulloa, et qui sont encadrés dans les dynamiques récentes de valorisation d'expériences locales, dans un contexte général de globalisation. Tout d'abord, il faut rappeler que ces fromages de qualité s'élaborent le long des cent derniers kilomètres du performant, en termes touristiques et promotionnels, Chemin de Saint-Jacques. L'affirmation de l'Arzúa-Ulloa (avec le Cebreiro), de fromage jacquard aide énormément à sa commercialisation et, dans l'avenir, ceci devrait permettre de lier les deux activités économiques les plus importantes de ces aires de l'intérieur de la Galice, l'élevage (productiviste et post-productiviste complémentés), et le tourisme culturel (et religieux), dans des espaces surtout ruraux. Deuxièmement, l'A.O.C. a bénéficié de la réalisation de foires d'exaltation du fromage, à caractère annuel. La plus importante, celle d'Arzúa avec plus de vingt ans ininterrompus, a contribué de manière décisive à associer cette localité à l'image de lieu spécialisé dans l'élaboration de fromages du pays. Depuis les débuts des années quatre-vingt-dix, à A Ulloa on profite également d'un jour par an (à la fin de l'hiver), pour exalter le produit propre, dans ce cas en rotation entre les noyaux d'Antas de Ulla, Monterroso et Palas de Rei.

Conclusion

À travers une exposition relativement large, nous avons essayé d'exposer l'aventure du fromage Arzúa-Ulloa, avec A.O.C. et faisant partie des tendances récentes de qualification alimentaire des aires rurales. Dans ce but, on a voulu (à partir d'un point de vue espagnol) définir le post-productivisme agricole, ainsi que les attributs de qualité et de rapport à un territoire d'une certaine activité agricole des débuts du XXI^e siècle. Dans une deuxième partie de cette contribution, on a essayé d'expliquer le fonctionnement de l'Appellation du fromage Arzúa-Ulloa en Galice (Espagne) et, particulièrement, une intervention que, comme chercheurs, nous avons matérialisé en défense de son aire actuelle. La géographie, avec d'autres sciences sociales, doit agir en faveur des expériences aidant à fixer la population à la campagne, à réduire son vieillissement démographique et son atonie économique. Il s'agit de contribuer à faire campagne, thème très opportun de ce colloque, en faveur de laquelle nous devons nous mobiliser comme professionnels actifs pour analyser et élaborer des diagnostics sur le terrain.

Bibliographie

- Arias, M.B. (1992): *Estudio Físico-Químico del queso de la Ulloa. Servicio de Publicacións, Deputación Provincial. Lugo.*
- Baraja, E. (2001): "Los límites de la intensificación de las producciones agrícolas" en García Pascual, F. (2001): *El mundo rural en la era de la globalización: incertidumbres y potencialidades*, pp.93-108, Serie Estudios, nº 146, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- Benediktsson, K. (2000): "Recreating rural spaces: Iceland's agricultural regions in a post-productivist era" en *MOST CCPP Workshop*. Joensuu, Finlandia.
- Bergstrom, J. (2002): "Postproductivism and rural land values" en *Land Use Conflicts and Problems*. Northeast Regional Center for Rural Development. Orlando, USA.
- Bonnamour, J. (2001): "El mundo rural ante el nuevo siglo: retos y desafíos" en García Pascual, F. (2001): *El mundo rural en la era de la globalización: incertidumbres y potencialidades*, pp. 23-41, Serie Estudios, nº 146, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- Bowler, I. (1992): "The industrialization of agriculture" en Bowler, I. (Ed.): *The Geography of Agriculture in Developed Market Economies*. Longman Scientific and Technical. Nueva York.
- Bowler, I. R. (1996): "Agricultural land use and the post-productivist transition" en López Ontiveros, A. y Molinero Hernando, F. (1996): *La investigación hispano-británica reciente en geografía rural: del campo tradicional a la transición postproductivista*, pp. 179-187. Asociación de Geógrafos Españoles (AGE). Murcia.
- Carreras Candi, F. (Dir) (1980): *Geografía General del Reino de Galicia*. Ediciones Gallegas. A Coruña.
- Compañé Fernández, C. (1965): *Mejora de los quesos gallegos*. Monografías Agrarias, Ministerio de Agricultura. Madrid.
- Compañé Fernández, C. (1966): *La fabricación de quesos en Galicia*. Comité Nacional Lechero. Madrid.
- Domínguez, D.; Simón, X. et Alonso, A.M. (2001): "Avaliación económica dos produtos de calidade de Galicia", en E. López Iglesias, A. García Arias e M^a.C. Lorenzo Díaz, *IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales. La multifuncionalidad de los espacios rurales de la Península Ibérica*. IDEGA, Universidade de Santiago de Compostela. Santiago.
- Evans, N. et Ilbery, B. (1996): "Exploring the influence of farm-based pluriactivity on gender relation in capitalist agriculture" in *Sociologia Ruralis*, 36 (1), pp. 74-92.
- Evans, N. y Yarwood, R. (1996): "Rare breeds, livestock and the post-productivist country-side" en López Ontiveros, A. y Molinero Hernando, F. (1996): *La investigación hispano-británica reciente en geografía rural: del campo tradicional a la transición postproductivista*, pp. 133-148. Asociación de Geógrafos Españoles (AGE). Murcia.
- Goodman, D. (2003): "The quality turn and alternative food practices: reflections and agenda" en *Journal of Rural Studies*, 19, pp. 1 – 7.
- Halweil, B. (2002): "Una agricultura en interés de todos" en Worldwatch Institute: *La situación del mundo 2002*. Icaria Editorial. Barcelona.
- Hervieu, B. (1997): *Los campos del futuro*. Serie Estudios, nº 118, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- Ilbery, B. y Bowler, I. (1998): "From agricultural productivism to post-productivism" en Ilbery, B. (ed.): *The geography of rural change*. Longman. London, pp. 57-84.
- Ilbery, B. (2001): "Relocalización de los sistemas de producción agroalimentaria en la Unión Europea" en *Geographicalia*, Nº 39, pp. 5 – 20.
- Ilbery, B. y Kneafsey, M. (2000): "Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England" en *Journal of Rural Studies*, 16/2, pp. 217-230.
- Lockwood, J. A. (1999): "Agriculture and biodiversity: finding our place in this world" en *Agriculture and Human Values*, nº 16, pp. 365-379. Kluwer Academic Publishers. Países Bajos.
- Lois González, R.C. (1988): *A gandería na Ulloa. Repercusións nas paisaxes agrarias*. Consellería de Agricultura, Xunta de Galicia. Santiago de Compostela.
- Lois González, R.C. et Martínez Gargamala, H. (1998): *Xeografía de Galicia*. Ed. Obreroiro. Vigo.
- Lois González, R.C.; Armesto López, X.A.; Ribas Álvarez, A, et Domínguez Pedreira, J. (2004): *Aproximación aos problemas de delimitación territorial dunha Denominación de Orixe: o exemplo da D.O. Arzúa-Ulloa*. IDEGA-Universidade de Santiago de Compostela. Santiago.
- Loureiro, M.L. et McCluskey, J.J. (2000): "Assessing consumer response to protected geographical identification labelling", *Agribusiness*, 16, 309-320.
- Marsden, T. (1992): "Exploring a rural sociology for the fordist transition" en *Sociología Ruralis*, Vol. 32, nº 2/3, pp. 209-230. Blackwell publishers, Oxford, UK.
- Martínez Cortizas, A. Et Pérez Alberti, A. (Dir.) (2000): *Atlas climático de Galicia*. Xunta de Galicia. Santiago de Compostela.
- Miralbés Bedera, M^a.R. (1973): "Mercados periódicos de Galicia: distribución espacial, frecuencia, rango y área de influencia", *Geographica*, 2^a época, año 15, nº 3.
- Molinero Hernando, F. (2003): "El desarrollo rural en los territorios de la Unión Europea", en MAPA, *Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural*. Ministerio de Agricultura. Madrid.

- Murdoch, J. y Miele, M. (1999): “«Back to Nature»: changing worlds of production in the food sector” en *Sociología Ruralis*, Vol. 39, nº 4, pp. 465-483. Blackwell publishers, Oxford, UK.
- Pérez Fra, M.; Verdugo Matés, R. Et López Iglesias, E. (2004): “La contribución de los programas LEADER y PRODER a la diversificación de actividades en el medio rural: análisis para Galicia”, en *V Congreso Nacional de Economía Agraria*. IDEGA-Universidade de Santiago de Compostela. Santiago.
- Peterson, A. (2000): “Alternatives, traditions, and diversity in agriculture” en *Agriculture and Human Values*, nº 17, pp. 95-106. Kluwer Academic Publishers. Países Bajos.
- Ramos Real, E. y Romero Rodríguez, J. J. (1994): “Del productivismo al ruralismo: una reflexión sobre la política agraria en Andalucía” en *Revista de Estudios Agro-sociales*, nº 169, pp. 175-212. Ministerio de Agricultura y Pesca. Madrid.
- Rubio Terrado, P. (1999): “El postproductivismo en los espacios rurales” en Galdós Urrutia, R. y Ruiz Urrestarazu, E. (1999): *Postproductivismo y medio ambiente*. Informes Técnicos nº 82. Publicaciones del Gobierno Vasco. Departamento de Agricultura y Pesca. Vitoria-Gasteiz.
- Santos Solla, X.M. (1994): “Fiestas, ferias y mercados”, en Núñez Rodríguez, M. (Ed.), *El rostro y el discurso de la fiesta. Sémata 6*. Universidade de Santiago de Compostela. Santiago.
- Sanz Hernández, A. (2001): “Desarrollo rural. ¿Ocio o necesidad?, (en línea) *5Campus.com*. Sociología <http://www.5campus.com/leccion/desarural> (15/07/2002)
- Trauger, A. (2001): “Women farmers in Minnesota and the Post-Productivist Transition” en *The Great Lakes Geographer*, Vol 8, nº 2, pp. 53-66. USA.
- Torres Luna, M^a.P. et Lois González, R.C. (1993): “Las cabeceras de comarcas agrarias en Galicia a través del mapa de ferias y mercados periódicos”, en AGE y Universidad de Sevilla, *Nuevos procesos territoriales. Actas del XIII Congreso Nacional de Geografía*. Universidad de Sevilla. Pp. 315-319. Sevilla.
- Verhaegen, I., Van Huylbroeck, G. (2001): “Costs and benefits for farmers participating in innovative marketing channels for quality food products”, *Journal of Rural Studies*, 17/4, 443-456.
- Voth, A. (2001): “La revalorización del origen regional de productos agrarios” en *Actas del XVII Congreso de Geógrafos Españoles*. Asociación de Geógrafos Españoles (AGE), Departamento de Geografía de la Universidad de Oviedo, Centro de Cooperación y Desarrollo Territorial (CeCodet), y Asociación de Geografía de Asturias (GEA). pp. 504 – 508. Oviedo.
- Wilson, G.A. 2001: “From productivism to post-productivism ... and back again? Exploring the (un)changed natural and mental landscapes of European agriculture”. *Transactions of the Institute of British Geographers* 26 (1). 77-102.