
Deux modèles pour l'analyse territoriale des systèmes agroalimentaires au Québec¹

Fabien Jouve et Carole Chazoule, Laboratoire d'études rurales
Rémy Lambert, Université Laval²

Alimentée par les débats concernant la « fin » ou le « retour » du local, la relation entre activités économiques et territoires est une préoccupation ancienne pour économistes et géographes. Les courants convergents renouvelant la géographie économique depuis la fin des années 1980 et la redécouverte du concept marshallien de « district industriel » ont placé la notion de territoire dans une position centrale pour l'analyse du développement régional endogène, engendrant les cadres d'analyse et concepts fructueux de « cluster » et de système productif localisé. L'objectif de cet article est de proposer une adaptation de l'analyse territoriale pour les systèmes agroalimentaires au Québec en prenant appui sur deux modèles

développés par la géographie économique française. Leur intérêt est de remettre l'espace géographique au centre de l'approche des filières, afin de cerner les dynamiques ac-

tuelles de localisation des activités et leurs incidences territoriales. Ils nous fournissent des clés de compréhension du contexte contemporain de reterritorialisation de certaines cultures que révèlent l'émergence de produits agroalimentaires à dénomination géographique, l'apparition du thème de la multifonctionnalité dans les débats et enfin la mise en place d'une politique de qualité territoriale par le gouvernement de Québec avec l'adoption de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.

Deux modèles pour l'approche territorialisée des systèmes agroalimentaires

L'approche territorialisée des systèmes agroalimentaires tient son origine de la nécessité d'expliquer la répartition spatiale des hommes et des activités, dans la lignée de l'analyse de Von Thünen. Cette approche

a été suivie depuis par des tentatives d'expliquer la localisation de certaines productions par l'histoire du tissu socio-économique ambiant dont la démonstration de Roger Dion sur les bassins viticoles reste la référence. Avec la « redécouverte » contemporaine du paradigme d'Alfred Marshall, la géographie économique explore les rentes d'agglomération qui permettent la formation des « clusters » et des districts industriels. Cette approche est souvent reprise pour l'analyse des systèmes agroalimentaires, enrichie de la notion de rente territoriale que procure une dénomination géographique dont usent tant les produits fermiers que les industries agroalimentaires. Nous nous concentrerons ici sur deux modèles nés de l'analyse

Nous nous concentrerons sur deux modèles nés de l'analyse géo-économique des systèmes agroalimentaires en France, soit le bassin de production et le panier de biens.

géo-économique des systèmes agroalimentaires en France, soit le bassin de production et le panier de biens, qui nous semblent opérants pour décrire et comprendre la complexité

des situations observées au Québec. En effet, ces deux modèles nous semblent deux pôles explicatifs des dynamiques de localisation des activités dans une région donnée, entre lesquels se répartissent par gradients l'ensemble des secteurs agroalimentaires de la province. Nous donnerons en seconde partie deux exemples qui nous semblent proches de ces modèles : le bassin de la canneberge dans les Bois-Francs et le panier de biens charlevoisien.

Le modèle du bassin de production

Ce modèle, développé par Jean Vaudois, permet de comprendre l'organisation de l'espace productif des activités agricoles, et d'expliquer la productivité de certaines régions où des mêmes cultures se concentrent. Cette explication est complémentaire pour expliquer les phénomènes de répartition des productions à l'analyse spatiale des facteurs pédoclimatiques limi-

tants développée par la géographie physique et l'agronomie. Les bassins de production sont des espaces géographiques spécialisés, structurés par des flux – de produits, de capitaux, d'informations – et organisés autour de lieux centraux qui sont souvent des centres de services. Si, en France, de grands bassins de production spécialisés ont émergé après la Seconde guerre mondiale, ce concept peut aussi être utilisé pour saisir les mutations de la transition agricole contemporaine, tout comme celles qui caractérisent les filières de qualité comme les produits sous appellation d'origine contrôlée.

« Les bassins de productions sont des organismes vivants qui naissent, se développent et peuvent disparaître. »

Le bassin de production possède des caractéristiques qui peuvent être résumées ici en quatre termes : une spécialisation dans un système de production agricole, une bonne desserte et une densité suffisante de producteurs spécialisés, des structures d'encadrement de la filière reposant sur des relations de proximité avec les producteurs, une évolution du bassin tributaire des stratégies des firmes encadrant la production. Selon leur auteur, ces caractéristiques sont des facteurs de compétitivité importants dans la concurrence internationale des secteurs concernés, et ils constituent des critères pour une grille d'analyse visant à l'étude comparée des dynamiques de l'ensemble des bassins agricoles. On peut donc postuler ce concept applicable à une partie des filières agroalimentaires du Québec, dont beaucoup connaissent une régionalisation marquée. C'est le cas de la filière laitière, mais aussi de la filière vitivinicole, pour ne prendre que ces exemples. Tout comme la production légumière du nord de la France analysée par Jean Vaudois, certaines productions maraîchères non contingentées de la province du Québec semblent particulièrement se prêter à ce type d'analyse. C'est le cas de la pomme, de la fraise, du bleuets et de la canneberge que nous développerons plus loin.

Pour l'analyse spatiale des systèmes agroalimentaires du Québec qui nous intéresse ici, l'intérêt majeur du modèle du bassin de production réside dans son approche diachronique. En effet, « comme toutes les entités géographiques, les bassins de productions sont des organismes vivants qui naissent, se développent et

peuvent disparaître »³. Cet aspect permet de retracer les dynamiques d'évolution du bassin, les jeux d'acteurs, les périodes d'expansion et de crise du bassin.

Le modèle du panier de biens

Dans un article⁴ publié en 2001, Bernard Pecqueur définit un nouveau modèle de valorisation des ressources « locales » par un groupe d'acteurs situé. Le modèle du panier de biens, dont l'idéal type est la région des Baronnies dans la Drôme, n'est donc pas une approche par la filière d'une production spécifique, mais par un ensemble de produits liés à un territoire. Il prend en compte la demande de produits sur un espace donné en mettant l'accent sur les attentes des consommateurs et la construction locale de l'offre.

L'origine du concept réside dans la mise en évidence d'une rente de qualité territoriale, combinaison d'une rente de qualité « lorsque la demande est rigide pour des produits et services de qualité, rares, différenciés ou spécifiques » à une rente territoriale « dans le cas de biens ayant un caractère de monopole dû à leur ancrage dans un espace donné, leur caractère rare ou non reproductible »⁵. Le surplus aux producteurs, tiré d'un consentement à payer plus cher le panier de biens, est donc le résultat de la construction d'une rente de qualité territoriale. L'idée du panier est que la combinaison des biens territorialisés permet d'acquérir des caractéristiques qu'ils n'ont pas lorsqu'ils sont pris isolément et génère un surplus de consommation plus élevé que la somme des surplus de chaque produit. Selon leurs auteurs, on ne peut parler de panier de biens sans observer la réunion de trois conditions principales : « un ensemble de biens et de services complémentaires qui interagissent sur les marchés locaux », « une combinaison de biens privés et publics qui renforce l'image et la réputation de qualité du territoire » et « une demande inélastique pour les produits et services de qualité ancrés dans un territoire spécifique »⁶.

L'observation empirique et comparée de plusieurs espaces en Auvergne et en région Rhône-Alpes (Auvergne, Chablais, Vercors, Bresse, Sud-Grésivaudan) a permis aux auteurs de les situer par rapport à l'idéal type du panier de biens des Baronnies décrit par Pecqueur :

- ce dernier est libre et recombinaison suivant la volonté du consommateur;

- il existe une double contrainte du marché, car le panier (et les produits qui en constituent l'ensemble) est par définition produit et consommé sur place;
- le surplus issu de la rente de qualité territoriale revient aux producteurs organisés en groupement de type « club »;
- les externalités locales sont internalisées par les membres du « club », que ce soient des aménités environnementales ou des subsides publics destinés à consolider l'initiative locale;
- l'intervention institutionnelle est capitale dans la construction du système productif.

Dans les faits, l'offre prend la forme d'un ou de deux produits et services « leaders » – l'huile d'olive AOC de Nyons pour les Baronnies – sur lesquels viennent se greffer d'autres produits. Pour être durable, cette combinaison pose le problème de la gouvernance. Celle-ci suppose une coordination entre acteurs privés du territoire, une convergence des coordinations institutionnelles vers les projets locaux, une cohérence et un équilibre dans l'interaction des initiatives privées et de l'action publique. Selon Pecqueur, la construction et la pérennité du panier de biens sont donc fondées en dernier ressort sur la capacité des acteurs privés et publics à se coordonner pour percevoir la rente de qualité territoriale, c'est-à-dire « à créer des processus institutionnels susceptibles de capter le consentement à payer des acteurs associés à l'environnement du produit ».

Quelles applications au Québec ?

En s'appuyant sur des études de cas menées au Québec, qui ont conduit à analyser douze filières de produits différenciées, deux exemples nous ont semblé intéressants à développer ici afin d'évaluer le caractère transférable des modèles développés plus haut.

Dynamique d'ancrage territorial d'un bassin de production

La recherche menée en 2006 nous a conduits à analyser un espace productif spécialisé, celui de la canneberge dans les Bois-Francs. Les quatre municipalités (Saint-Louis-de-Blandford, Manseau, Villeroy et No-

tre-Dame-de-Lourdes), où se concentrent 85 % de la production québécoise du secteur, sont un terrain propice pour analyser les phénomènes de localisation des activités agroalimentaires au Québec. On constate une concentration sur cet espace restreint de 37 entreprises représentant plus de 1000 hectares de culture, ce qui montre une spécialisation dans un système de production agricole. Cette densité des producteurs s'accompagne de l'implantation sur l'espace productif des deux transformateurs primaires (*Canneberge Atoka* et *Fruit d'Or*) les plus importants de la province, transformant 70 % de la matière première locale. Cet espace réunit aussi les deux principales structures d'encadrement de la filière : l'Association des producteurs de canneberge du Québec (APCQ) regroupant l'ensemble des producteurs de canneberge de la province, et le Club d'encadrement technique atocas Québec (CETAQ) apportant un appui technique et environnemental aux producteurs. Dans une perspective de culture spéculative jouant fortement sur le niveau des cours au moment de la récolte, les stratégies des deux transformateurs industriels locaux, concurrents du leader international du marché *Ocean Spray*, déterminent l'évolution du bassin de production. Ces deux entreprises ont permis de développer une production locale qui minimise les coûts de transport et ont rassemblé une grande partie de l'approvisionnement local par la signature de contrats avant récolte et l'instauration de primes à la qualité engendrant des prix supérieurs à la production. La volonté de différenciation de ces entreprises a eu enfin une influence sur les systèmes de production. En effet, elles ont favorisé l'innovation et des changements de procédés pour acquérir une qualité supérieure ainsi que le développement des cultures biologiques dont un des transformateurs s'est fait la spécialité. Les firmes encadrant la majeure partie de la production locale jouent donc un rôle moteur dans l'évolution du nombre de producteurs, leur taille et les modes de production.

La construction et la pérennité du panier de biens sont donc fondées en dernier ressort sur la capacité des acteurs privés et publics à se coordonner pour percevoir la rente de qualité territoriale.

L'espace productif de la canneberge est structuré par un ensemble de lieux centraux que sont les sièges

d'entreprises transformatrices et ceux des centres de services. L'approche diachronique permet de prendre en compte des mutations de la production dans les Bois-Francs et de distinguer les quatre phases essentielles de l'émergence et de la consolidation du bassin de production. La première cannebergère est apparue en 1937, et la production est restée confidentielle jusqu'en 1987 lorsqu'une deuxième exploitation s'est implantée en même temps qu'une première usine de transformation. Depuis, la culture est en croissance structurelle avec une expansion très rapide des superficies cultivées au cours de la décennie 1990, ralentie par la crise de surproduction des années 1998 à 2000 à partir de laquelle on observe une intensification de la transformation locale, qui prend aujourd'hui en charge 70 % de la production locale. La période actuelle est donc celle de la maturité du bassin de production qui s'est peu à peu autonomisé, au sein d'un marché nord-américain très concurrentiel, par des modes de production et des *process* de transformation innovants capables de différencier la production locale. La reprise très forte de la croissance des superficies cultivées à l'heure actuelle, associée à la stagnation des superficies cultivées de canneberge aux États-Unis, illustre l'avantage comparatif décisif que représente l'émergence d'un bassin de production autonome.

Les différents acteurs économiques du bassin de production ont initié un processus qu'on peut qualifier « d'ancrage territorial ». L'espace productif, à l'origine simplement appréhendé comme un ensemble de ressources à exploiter – densité importante de producteurs bénéficiant d'une localisation pédoclimatique avantageuse – et d'alliances stratégiques locales, est peu à peu investi par une série d'actions d'ordre culturel et touristique. Ayant bouleversé les équilibres économiques et paysagers antérieurs de cette région de tourbière, l'implantation du bassin de production a amorcé la création d'un festival de la canneberge à Villeroy, financé par une entreprise de transformation locale, et d'un centre d'interprétation à l'initiative des producteurs, employant tous deux de nombreux bénévoles. Le succès de ces initiatives contribue à l'animation culturelle locale, mais permet aussi à un espace de très faible densité dépourvu d'attrait touristique d'attirer plusieurs dizaines de milliers de personnes au moment d'une récolte appréciée pour son côté spectaculaire. La construction progressive d'une identité collective locale unissant le produit au territoire est le résultat de cette dynamique d'ancrage territorial

des acteurs économiques du bassin de production. Ce phénomène confère à la canneberge un rôle de produit « phare », à l'échelle locale comme à celle du Centre-du-Québec, susceptible de porter au loin l'image de la région dans une perspective de marketing territorial.

Les différents acteurs économiques du bassin de production ont initié un processus qu'on peut qualifier « d'ancrage territorial ».

Le panier de biens charlevoisien

L'observation empirique relative à l'étude des mutations d'un produit en cours de réservation par le label IGP, l'agneau de Charlevoix, nous a rapidement conduits à nous interroger sur l'environnement proprement local de cette petite filière de qualité. En analysant le rôle des regroupements de producteurs et de restaurateurs dans la construction sociale de ressources propres au territoire dans une dynamique de développement local, nous avons remarqué que ce cas est « l'arbre qui cache la forêt » des produits valorisés localement. En effet, Charlevoix a vu l'apparition en quinze ans de productions locales variées et non conventionnelles qui s'apparentent souvent à de simples productions « de niche » ou « de créneau », mais dont certaines ont une réelle spécificité locale dans le mode de production. Citons, à ce jour, le fois gras de canard, le saumon, l'esturgeon, le chevreau, le porc biologique, le poulet biologique, les fromages de Charlevoix – parmi lesquels figurent le Mignerion et le Ciel de Charlevoix –, l'émeu, le lapin, la pintade, le canard, la caille, le veau, le sanglier, le cerf rouge, les mini-légumes... et bien sûr l'agneau. L'activité agricole de la région a connu une diversification notable grâce à ce mouvement avec l'apparition de petites structures dynamiques et innovantes aux côtés de grandes productions conventionnelles de viande bovine, productions laitières, porcines et avicoles dont le nombre ne cesse de décroître.

Cette diversité de productions locales est en soi intéressante, car elle constitue la première étape de la construction d'une offre spécifiquement locale. L'articulation de biens et de services dans une combinaison propre au territoire s'effectue par la « Route des Saveurs » de Charlevoix qui relie producteurs locaux, transformateurs et restaurateurs au sein d'un

circuit touristique. Plus qu'une simple offre composite réunie dans un produit touristique, la Route des Saveurs est un outil susceptible de créer une interaction forte et une complémentarité entre produits et services sur un marché local. Ainsi, produits locaux et services gastronomiques sont proposés conjointement au sein des restaurants, avec une forte intégration. Réciproquement, les producteurs présents au sein de la route combinent une offre de services sur le mode agritouristique, à l'instar des transformateurs devenus eux aussi des lieux du tourisme rural. Cette combinaison au sein d'une offre proprement locale reflète le contrat agriculture-tourisme charlevoisien, renforçant l'image et la réputation de qualité gastronomique du territoire.

Cette offre composite de produits et de services locaux rencontre une demande de consommation touristique propre au territoire charlevoisien. La région est en effet un « haut lieu » touristique et culturel de tradition ancienne qui attire aujourd'hui plus de 500 000 visiteurs par an, générant un chiffre d'affaires de 100 millions de dollars canadiens et plus de 4000 emplois directs, selon les estimations de l'ATR de Charlevoix⁷. La valorisation touristique à Charlevoix s'appuie principalement sur la ressource non transposable que sont les aménités paysagères. Il s'agit là d'externalités positives locales qui sont exploitées par les acteurs économiques des secteurs touristiques et agroalimentaires. Le consommateur achetant le(s) produit(s) et le(s) service(s) au cours d'une activité récréative centrée sur les paysages, nous pouvons donc observer la présence d'un marché local, à la fois agroalimentaire, gastronomique et touristique, qui est la rencontre d'une offre de produits locaux et d'une demande touristique organisée par le fonctionnement de la Route des Saveurs.

Produits locaux et services gastronomiques sont proposés conjointement au sein des restaurants, avec une forte intégration.

L'analyse des jeux d'acteurs révèle la clef de la construction de l'offre locale et composite, qui s'effectue à deux niveaux :

Le premier niveau concerne la capacité de coordination des acteurs privés. La Table Agrotouristique de Charlevoix (TATC), fondée en 1994, est l'outil de cette coordination. La composition du conseil d'ad-

ministration démontre un équilibre instauré entre producteurs agricoles, transformateurs et restaurateurs. Le fonctionnement de cette structure est basé sur la recherche de financements auprès des partenaires de développement et l'implication bénévole des acteurs. Il s'agit d'un réseau d'action locale permettant de structurer l'offre composite par le conseil, l'aide et le financement de projets. La concertation locale permet de trouver les partenaires commerciaux et donc les débouchés locaux des nouvelles cultures. La Table Agrotouristique de Charlevoix fonctionne donc comme un « club » où sont représentés différents maillons de la valorisation locale de produits. L'ambition de ce club est de lier une agriculture spécialisée productrice de produits différenciés et/ou spécifiques au tourisme gastronomique.

Le second niveau est celui de la convergence des coordinations institutionnelles avec l'initiative collective des acteurs privés. De ce point de vue, les projets des membres de la TATC sont soutenus par l'appui logistique, d'expertise et financier des acteurs locaux et régionaux du développement. On remarque que cette aide multiple est concentrée pour sa majeure partie par les entreprises de production et de transformation agroalimentaire, avec une forte polarisation sur la demande de réservation de l'agneau de Charlevoix (création d'un projet pilote, aide financière et logistique à la rédaction du cahier des charges, publication de nombreux rapports de recherche et d'expertise). Pour reprendre la typologie de Pecqueur, il y a une mise en cohérence, au moyen d'une gouvernance de type territorial, entre des investissements privés individuels, une coordination des acteurs privés et une coordination institutionnelle.

La recherche menée permet de poser l'hypothèse du panier de biens à Charlevoix construit autour d'un produit phare : l'agneau IGP. Selon Hirczak *et al.*⁸, trois méthodes statistiques doivent être appliquées pour la vérifier et poursuivre l'analyse :

- la méthode des « clusters », qui permet de montrer l'agrégation au moment de l'achat des différents produits et services à l'aide d'une base de données des factures d'un point de vente local;
- la méthode des différentiels de prix, pour mettre en évidence le surplus aux producteurs issu de la rente de qualité territoriale. Une analyse des prix

du produit, du service et de leur substitut générique doit être conduite;

- la méthode des prix hédonistes (MPH), qui permet d'évaluer l'origine des rentes constatées par les différentiels de prix.

En conclusion

Il semble possible d'aller plus en avant dans l'analyse des phénomènes de localisation des activités agroalimentaires. Un courant de réflexion géographique, proche de l'ethnologie, se préoccupe de la notion de lien au lieu des produits agroalimentaires. Claire Delfosse définit le lien au lieu comme une relation réciproque entre un produit et le(s) lieu(x) d'élaboration. D'une part, « les lieux sont considérés comme porteurs d'une sorte d'authenticité, que ces liens soient réels, reconstruits ou imaginaires »⁹. D'autre part, « un produit de qualité portant le nom d'une petite région ou d'une ville peut constituer, pour ces dernières, un signe de distinction. Celui-ci peut jouer un rôle dans l'identité locale et surtout lui permettre d'être reconnue à l'extérieur : le produit porte au loin le nom de sa région d'origine ». Cette relation réciproque montre que, plus qu'une simple localisation sur un espace qui serait pris comme un « donné » extérieur aux filières, le système agroalimentaire se caractérise par une dynamique d'ancrage au territoire et aux sociétés locales. ■

Notes et références

¹ Cette recherche a été menée dans le cadre d'un programme portant sur « La Valorisation des produits bénéficiant d'une identification géographique au Québec » commandité par l'AREPO (Association des régions européennes pour les produits d'origine) et cinq Conférences régionales des élus (CRÉs) québécoises (Centre du Québec, Montérégie Est, Estrie, Capitale nationale, Chaudière-Appala-

ches). Les enquêtes ont été réalisées en février et mai 2006 auprès d'acteurs de la filière canneberge et agneau de Charlevoix, mais aussi de restaurateurs, représentants des institutions et associations de développement local (CLD, SADC, MAPAQ, Tables agroalimentaires et agrotouristiques).

² Fabien Jouve est doctorant en géographie, Laboratoire d'études rurales, équipe d'accueil 3728-Usc INRA.

Carole Chazole est enseignante-chercheuse à l'ISARA-Lyon et membre du Laboratoire d'études rurales, équipe d'accueil 3728-Usc INRA.

Rémy Lambert est vice-doyen à la recherche, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval.

³ Vaudois, J. (2000). « Les dynamiques spatiales des productions légumières : l'évolution récente des bassins endiviés de Nord-Picardie », *Méditerranée*, vol. 95, n° 3.4, p. 66.

⁴ Pecqueur, B. (2001). « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie rurale*, n° 261, p. 37-49.

⁵ Mollard, A. (2001). « Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente », *Économie Rurale*, n° 263, p. 16-34.

⁶ Hirczak, M. *et al.* (2005). « Du panier de biens à un modèle plus complexe des biens territorialisés : concepts, grille d'analyse et questions », communications pour le Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 18 p.

⁷ ATR de Charlevoix (1996). *La région touristique de Charlevoix : l'état de la situation, les défis, les enjeux*, ATR de Charlevoix, La Malbaie-Pointe-aux-Pics, 27 p.

⁸ Hirczak *et al.* (2005), *op. cit.*

⁹ Delfosse, C. (1996) « Qualité, liens au lieu et développement local », *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, INRA, Paris, p. 144-147.