

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	i
REMERCIEMENTS	iii
TABLE DES MATIÈRES	iv
LISTE DES TABLEAUX.....	vi
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE 1 LA PROBLÉMATIQUE DE RECHERCHE	6
1.1. BILAN DE LA LITTÉRATURE	6
1.1.1. La construction identitaire par le terroir	9
1.1.2. Le terroir comme outil de développement économique	13
1.2. OBJET DE RECHERCHE, QUESTIONS ET HYPOTHÈSES	24
1.3. LES MOYENS D'ENQUÊTES	28
1.4. PLAN DE L'ÉTUDE.....	30
CHAPITRE 2 L'ÉMERGENCE DE LA NOTION DE TERROIR AU QUÉBEC	35
2.1. L'ÉVOLUTION DU MONDE RURAL QUÉBÉCOIS DEPUIS 1980	36
2.1.1. L'entrée du complexe agroalimentaire québécois dans le XXI ^e siècle..	36
2.1.2. Le paradoxe du monde rural : une agriculture dynamique dans des campagnes moribondes.....	41
2.1.3. La montée du libéralisme et le désengagement de l'État en agriculture	45
2.2. LES ÉTATS GÉNÉRAUX DU MONDE RURAL.....	48
2.3. SOLIDARITÉ RURALE DU QUÉBEC ET L'APPARITION DE LA NOTION DE TERROIR	55
CONCLUSION.....	70
CHAPITRE 3 LA DIFFICILE MISE EN ŒUVRE D'UNE POLITIQUE DES TERROIRS AU QUÉBEC : 1996-2006	72
3.1. LES PREMIÈRES ACTIONS GOUVERNEMENTALES.....	74
3.1.1. La loi sur les appellations réservées (A-20.01)	74
3.1.2. Le projet pilote Agneau de Charlevoix	76

3.2. ARTICULER LA NOTION DE TERROIR DANS UNE LOI : LA REFONTE DE LA LOI A-20.01	83
3.3. ENCADRER OU NON L'UTILISATION DU TERME « TERROIR »	93
3.4. LE TERROIR: UNE APPELLATION OU UNE CATÉGORIE D'APPELLATIONS.....	108
CONCLUSION.....	112
CHAPITRE 4 LES PRODUCTEURS ET LA MISE EN PRATIQUE DE LA NOTION DE TERROIRS: LES FILIÈRES CIDRICOLES ET FROMAGÈRES	114
4.1. LA FILIÈRE CIDRICOLE.....	115
4.1.1. Les notions de terroir chez les cidriculteurs	116
4.1.2. Les tentatives de réglementer la production du cidre de glace.....	122
4.1.3. L'IGP cidre de glace du Québec.....	127
4.2. LA FILIÈRE FROMAGÈRE	130
4.2.1. Les différentes formes de valorisation du terroir	131
4.2.2. L'usurpation d'identité : un enjeu de la filière fromagère.....	135
4.2.3. La reconnaissance d'un savoir-faire du cru : l'utilisation du lait cru..	139
CONCLUSION.....	142
CONCLUSION	144
BIBLIOGRAPHIE	154
1. SOURCES	154
1.1. Imprimés gouvernementaux	154
1.2. Mémoires et autres documents sectoriels	155
1.3. Articles de presse.....	158
2. ÉTUDES	158

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Fonctions de la notion de terroir	
.....	24
Tableau 2 : Nombre et pourcentage de projets soutenus, selon le type, par année	
.....	61
Tableau 3 : Compréhension de la notion de produit du terroir par les promoteurs	
.....	63
Tableau 4 : Compréhension de la notion de produit du terroir par les agents des directions régionales.....	64

INTRODUCTION

Au Québec, depuis le début des années 1990, la notion de « terroir » fait l'objet d'une utilisation de plus en plus considérable dans les médias comme dans la littérature scientifique. L'engouement qu'il suscite au sein de l'espace public l'expose à un usage parfois excessif et abusif. Une polysémie s'installe autour de cette notion et la vide de tout sens un peu rigoureux. Le terroir se retrouve en effet au cœur d'un processus de transformation des pratiques et des représentations dans les secteurs agroalimentaire et touristique, et l'utilisation de ce terme traduit souvent un désir de la part de certains acteurs de proposer un nouveau modèle de développement pour les campagnes à l'heure où ces dernières sont en pleine mutation. En effet, nous assistons depuis quelque temps à une transformation radicale du monde rural : alors que certaines localités rurales situées près des villes tendent à s'urbaniser et à perdre ainsi leur caractère distinctif, d'autres, situées plus en périphérie, sont affectées par un taux de chômage élevé, un exode des jeunes et le vieillissement de leur population¹. Pour ces collectivités, il devient alors nécessaire d'élaborer de nouvelles stratégies de développement, parmi lesquelles figure la mise en valeur des produits du terroir. Par ailleurs, avec les phénomènes d'industrialisation et de mondialisation, le secteur agroalimentaire se trouve de plus en plus dominé par de grandes multinationales qui cherchent à délocaliser et à standardiser leurs productions, ce qui a pour

¹ Bruno Jean, *Territoire d'avenir. Pour une sociologie de la ruralité*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 1997, p. 37

effet de banaliser voire d'effacer toute spécificité locale². L'apparition de la notion de terroir au Québec survient en réponse à cette tendance; elle représente la possibilité de produire et d'offrir des produits possédant une identité forte à laquelle les consommateurs peuvent s'identifier. Ainsi, la mise en valeur du terroir se veut une sorte de contrepoids à la mondialisation et à sa volonté de niveler les mœurs culturelles et de faire disparaître ces particularités locales.

Le gouvernement du Québec a adopté au cours des dernières années une série de lois dans le but de reconnaître et d'attester le mode de production, la région de production ou la spécificité des produits agricoles non industriels. D'abord, en 1996, il adopte la « Loi sur les appellations réservées et modifiant la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche ». Cependant, lors de l'adoption de cette loi, nous retrouvons une référence non pas au terroir, mais plutôt au mode de production ou à la région de production. En revanche, la « Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants » (loi n° 113) en 2005 spécifie qu'une appellation d'origine attribuée à des produits agricoles ou alimentaires atteste le lien de ceux-ci avec leur terroir. L'introduction de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants fait explicitement mention d'un « lien avec un terroir » pour définir les appellations de type géographique, soit l'appellation d'origine (AO) et l'indication géographique protégée (IGP). Cette inscription du « terroir » dans le texte de loi est sans doute une première à l'échelle mondiale et nous amène à nous interroger sur les enjeux spécifiques entourant le déploiement de cette notion dans l'espace public.

² Laurier Turgeon, « Les produits du terroir, version Québec », *Ethnologie française*, vol. 40, no 3 (2010) : 478

La principale visée de ce mémoire est de mettre en lumière le processus de négociation qui s'opère dans la mise en forme et la mise en pratique de la notion de terroir au Québec. Il s'agit de comprendre comment les différents acteurs, à savoir les autorités politiques, les associations œuvrant dans le secteur du développement rural, les producteurs spécialisés et les consommateurs tentent de s'approprier cette notion et de la mettre en action dans l'espace public. Plus spécifiquement, nous portons notre attention sur la participation de différents acteurs, individuels et collectifs, au processus législatif, ainsi que sur les stratégies que chacun privilégie afin d'imposer son interprétation du terroir dans l'espace public. En analysant les argumentaires des différents acteurs du terroir au Québec, il devient possible de cerner les revendications de ces acteurs et ce qu'elles sous-tendent en termes de stratégies, de négociations et de compromis avec les autres acteurs en regard du développement rural et de la protection du patrimoine. Parallèlement, un examen des différents projets de loi présentés et adoptés dans le cadre de cette politique du terroir permet de mesurer l'influence de ces acteurs auprès de l'État. Enfin, nous nous intéressons aux modifications que la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants a pu entraîner dans les pratiques et les positions de certains acteurs, et faisons ressortir les impacts de la mise en œuvre de la notion de terroir à l'intérieur même des collectivités concernées.

Cette recherche sur la mise en œuvre du concept de terroir s'inscrit dans le domaine plus large des études rurales. Ce domaine de recherche s'intéresse principalement aux dynamiques du développement socio-économique des communautés rurales, mais également aux rapports entre le monde rural, le monde urbain et la société dans son sens

large. En effet, la ruralité possède des mécanismes sociaux ainsi qu'un système de valeurs qui lui sont propres. À l'intérieur de ce domaine, plusieurs disciplines comme la sociologie, la géographie et l'ethnologie sont mises à contribution afin de bien cerner toute la complexité du phénomène de la ruralité. En sociologie rurale, notamment, Bruno Jean a publié de nombreux textes sur le développement du monde rural au Québec dans lesquels il montre que l'occupation du territoire répond à un besoin identitaire des collectivités³. Comme, pour exister, un espace doit d'abord être nommé, il importe de comprendre les dynamiques des acteurs sociaux sur un territoire pour arriver à en saisir la représentation collective dont il fait l'objet. Par ailleurs, comme le terroir fait référence à un espace relationnel, une discipline comme la géographie rurale permet de mieux saisir les différentes fonctions du sol (résidentielle, agricole, récréative, etc.) dans les campagnes pour rendre compte des mutations sociales du milieu rural⁴. Enfin, une discipline comme l'ethnologie nous permet de saisir les mécanismes de production des identités reliées au terroir. Comme construction sociale, le terroir repose sur des savoirs et des savoir-faire spécifiques qui unissent un espace et ses habitants. Selon Bernard Genest, c'est ce patrimoine, avec ses composantes matérielles et immatérielles, qui dynamise les territoires⁵.

Comment le terroir est-il devenu au cours des trente dernières années un enjeu de développement du monde rural québécois? Un peu à la manière de Roger Dion, pour qui le rôle du terroir dans la viticulture s'arrête à celui de la matière dans l'œuvre d'art que

³ Bruno Jean, « Terre, territoire, territorialité : les agriculteurs et leur attachement au territoire », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 37, no 101 (1993) : 466.

⁴ Emmanuelle Bonerandi et Olivier Deslondes, «Éditorial : Où va la géographie rurale ?», *Géocarrefour*, vol. 83, no 4 (2008) : 255.

⁵ Bernard Genest, « Ethnologie des terroirs », *Entre Beauce et Acadie. Facette d'un parcours ethnologique*, sous la direction de Jean-Pierre Pichette, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2001, p. 166.

l'artiste façonne⁶, nous souhaitons aborder le terroir québécois en soulignant le caractère construit de cette notion. Le terroir renvoie également à un besoin de reconfiguration des territoires agricoles qui vise à créer un lien entre des habitants, une production et un lieu. Comme le terroir est, entre autres, un espace culturel, il est souvent problématique d'associer une technique ou un produit spécifique à un territoire aux contours indéfinis. En étudiant le processus politique menant à l'adoption de mesures, de programmes et de lois encadrant l'utilisation de la notion de terroir pour la mise en vente de produits agricoles, ainsi que les cas particuliers de deux filières de produits dits du terroir, celles du cidre de glace et des fromages fins, nous démontrerons que la construction et la promotion d'un terroir se fondent davantage sur des critères liés à l'identité et au caractère patrimonial des productions que sur les conditions pédoclimatiques d'un territoire.

⁶ Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, Presses Universitaires de France, 1959, p. 743.

CHAPITRE 1

LA PROBLÉMATIQUE DE RECHERCHE

1.1. BILAN DE LA LITTÉRATURE

Cette première section se veut un bilan de la littérature sur laquelle s'appuie notre démarche. Nous nous intéressons d'abord à la façon dont différents auteurs abordent le rôle que peut jouer le terroir dans la construction identitaire d'une communauté et des individus qui la composent. Ce faisant, nous abordons le terroir en tant qu'espace social et patrimonial qui mérite d'être reconnu et protégé par les biais des produits qui en proviennent et qui révèlent la spécificité de ce territoire. Ensuite, nous verrons comment la notion de terroir participe au développement économique des territoires ruraux. Plusieurs communautés perçoivent en effet la notion de terroir comme un important levier de développement puisqu'elle favorise une diversification des productions agricoles en plus de pérenniser ces activités sur le territoire. C'est par le truchement des appellations d'origine qu'il devient possible de valoriser économiquement ces productions avec des critères de qualité et de différenciation. Dans un contexte de mondialisation et de délocalisation des productions agricoles, la mise en valeur des terroirs représente un outil privilégié de développement local et durable en plus de répondre aux attentes de nombreux petits producteurs et à la perte de repères des consommateurs. Le terroir répond donc à une demande sociale émergente, mais bien réelle.

Procédons d'abord par un bref historique de l'emploi du « terroir » puisque cette notion, en débat perpétuel, est souvent utilisée dans la littérature, sans être jamais clairement définie. À l'origine, le mot « terroir » est dérivé du latin classique *territorium*. Il désigne un pays, un espace de terre. Il est utilisé en France depuis le Moyen Âge dans le domaine de la viticulture pour qualifier un sol par ses aptitudes agricoles⁷. Toutefois, le sens donné à la notion de terroir évolue constamment. Son acception actuelle remonte au début du vingtième siècle, alors qu'est créée en France la première loi sur les appellations d'origine contrôlées (AOC) en 1919 ; elle sera officiellement adoptée en 1935. Selon l'ethnologue Claire Delfosse : « le terme « terroir » n'apparaît pas en tant que tel dans les lois de 1919 et de 1927, où il est simplement fait état d' « aire de production », ni dans la loi de 1966 où il est question de « milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains », mais le contenu défini à travers toute la réflexion et associé à la notion de petit pays, de région est bien là, en dormance⁸ ». En l'absence de définition claire et précise, ce terme fait l'objet d'une utilisation excessive et « s'apparente parfois à un « mot-valise », cachant la diversité des relations au lieu, en France et ailleurs⁹ ».

Avec les nouvelles préoccupations sociales de développement durable et de protection de l'environnement et des paysages, le terroir prend une place de plus en plus importante dans les discours ruralistes, et une demande apparaît pour rendre applicable le terme à l'extérieur de la France. L'association Terroirs et Cultures s'est penchée sur ce

⁷ Bernard Genest, « Ethnologie des terroirs », *Entre Beauce et Acadie. Facette d'un parcours ethnologique*, sous la direction de Jean-Pierre Pichette, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2001, p. 155.

⁸ Claire Delfosse, *La Mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011, p. 44.

⁹ *Ibid.*, p. 47.

problème et a proposé en 2005 une charte des terroirs dans laquelle elle exprime une urgence d'agir afin de promouvoir et protéger les terroirs qui sont considérés comme une « alternative à la standardisation et à l'uniformisation des produits alimentaires, de certains produits d'origine artisanale ou de service ainsi que des paysages¹⁰ ». Une proposition de définition est donc élaborée par un groupe de travail provenant conjointement de l'Institut national de l'origine et de qualité (INAO) et de l'Institut national de recherche agronomique (INRA). Le terroir y est défini ainsi :

[...] un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interaction entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confère une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition¹¹.

Cette définition intègre une dimension historique « pour dire la relation (technique, paysagère et politique) des modes d'appropriation et d'usages des milieux¹² ». Dans cette définition, les organisations cherchent à faire ressortir le caractère vivant et innovant des terroirs pour que de nouveaux terroirs puissent voir le jour et bénéficier de la même reconnaissance que ceux dont la réputation a depuis longtemps été établie.

La notion de terroir est par ailleurs, intimement liée à celle de « produit du terroir ». En effet, c'est à travers le produit que les spécificités du terroir peuvent être révélées et reconnues. Conséquemment, l'authentification d'un terroir ou de ses produits par une

¹⁰ Association Terroirs et Cultures, Documents présentés lors des rencontres internationales « Planète Terroirs », UNESCO, 2005, p.1.

¹¹ *Ibid.*, p. 2.

¹² Claire Delfosse, *La Mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011, p. 22.

appellation d'origine vient en quelque sorte confirmer et légitimer l'existence d'un terroir et de ses caractéristiques spécifiques. Du coup, la reconnaissance d'un terroir permet une appropriation symbolique du lieu par ses habitants. Nous verrons donc dans la prochaine section de ce bilan que le terroir peut constituer un facteur de construction identitaire par ce lien patrimonial qui se crée entre un lieu et les hommes qui l'habitent.

1.1.1. La construction identitaire par le terroir

La notion de terroir est souvent liée dans la littérature à la notion d'identité. Le sentiment d'appartenance envers un lieu est un phénomène universel où se croisent l'identité individuelle et collective, et le territoire habité. Pour le sociologue Stéphane Cartier, « chaque terroir est [...] porteur d'une image qui associe hommes et milieu. Issues du regard que portent les hommes sur l'ensemble population-milieu physique, les évolutions de cette image influent sur son devenir¹³. » L'identité, tout comme le terroir, n'est donc pas figée dans le temps et se reconfigure au cours de l'histoire d'une société, d'une communauté. Selon Laurent Deshaies, « [l]a question identitaire déborde la notion d'image et repose sur une appropriation par le groupe de son passé et de son avenir. En ce sens, le sentiment d'identité est un processus à long terme où mémoire et projet s'harmonisent pour dynamiser une société¹⁴ ». La notion de terroir en tant qu'espace social permet cette construction identitaire tant pour le producteur que pour les habitants de cet espace alors que ces derniers peuvent développer un sentiment d'appartenance à leur terroir par le biais des produits qui en font la renommée.

¹³ Stéphane Cartier, « Terroirs en nuances », *Strates*, vol. 11 (2004), p. 4, [En ligne], <http://strates.revues.org/396>, page consultée le 6 janvier 2013.

¹⁴ Laurent Deshaies, « Une coconstruction. Terroir-territoire-identité : Le cas de Dunham en Estrie », *Le territoire pensé. Géographie des représentations territoriales*, sous la direction de Frédéric Lasserre et Aline Lechaume, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2003, p. 229

Le sentiment d'appartenance doit toujours être renouvelé au fil du temps afin d'assurer la survie des communautés. Les liens qui unissent les hommes à leurs territoires sont complexes et renvoient à des représentations qui permettent aux membres d'une collectivité de développer une identité culturelle qui leur est propre. Cette construction identitaire par le territoire s'effectue dans les deux sens, car « ... si le territoire produit du culturel [...], le culturel produit en retour du territoire : par l'usage d'emblèmes, de symboles, le culturel permet de s'approprier un espace, de transmettre une appartenance territoriale constitutive de l'identité collective et/ou individuelle¹⁵».

Dans cette optique, le terroir se voit attribuer une valeur patrimoniale qui contribue au développement de cette identité territoriale. « Le patrimoine aurait alors une véritable force de cohésion sociale et de cohésion spatiale. Non seulement il donne une identité au territoire, mais bien plus, il le légitime comme territoire.¹⁶» Cette construction identitaire passe par la reconnaissance par la communauté d'un patrimoine collectif qui la distingue des autres. « Comme tout particularisme, toute singularité, l'esprit de terroir manifeste donc un repli des individus et des groupes sur eux-mêmes, en même temps qu'il les aide à se constituer et à se développer.¹⁷» Partant, les produits de terroir, par leur valeur patrimoniale, permettent à une collectivité de s'identifier au territoire qu'elle occupe autour d'une production qui la représente et qui lui permet, par le fait même, une reconnaissance extérieure. Pour être reconnue, cette identité doit sortir des frontières du territoire. Cette

¹⁵ Emmanuelle Bonerandi, « Le recours au patrimoine, modèle culturel pour le territoire ? », *Géocarrefour*, vol. 80, no 2 (2005) : 3.

¹⁶ *Ibid.*, p. 6.

¹⁷ Martin de La Soudière, « De l'esprit de clocher à l'esprit de terroir ». *Ruralia*, vol. 8 (2001), [En ligne] <http://ruralia.revues.org/236>, page consultée le 21 juillet 2010.

reconnaissance passe par « [l]a patrimonialisation [qui] opère un glissement de statut, faisant passer des produits appartenant à une culture rurale à des produits d'excellence reconnus par la ville¹⁸ ». La popularité et la réputation des produits de terroir sont souvent tributaires de cette patrimonialisation. En associant une production agricole à un milieu physique spécifique et à des savoir-faire locaux souvent issus de pratiques ancestrales, nous supposons une qualité et une authenticité aux produits de terroir. Le produit de terroir prend en quelque sorte la forme d'une incarnation du territoire et génère une reconnaissance qui dépasse les limites du terroir même.

Cette reconnaissance d'un produit passe généralement par l'obtention d'une certification, comme l'appellation d'origine. Ce processus de certification vient mettre en lien le terroir et la communauté qui l'habite. « Cette lecture [sic] patrimoniale des appellations [...] rejoint le terroir dans sa dimension symbolique, le territoire comme témoin d'une culture et d'une histoire (coutume, patrimoine bâti, produits). Si les qualités intrinsèques du produit proviennent du terroir physique et des savoir-faire locaux, sa qualité symbolique provient de cette dimension patrimoniale du terroir¹⁹. » En revanche, pour Laurence Bérard et Philippe Marchenay, la construction identitaire autour d'un produit de terroir est tout de même antérieure à sa patrimonialisation : « [à] l'occasion de leur consommation se trouvent mêlés de façon confuse identité, attachement et préférence gustative façonnant des cultures alimentaires qui préexistent à la patrimonialisation de ces

¹⁸ Laurence Bérard et Philippe Marchenay, « Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroir », *Autrement*, no 194 (2000) : 8.

¹⁹ Dominique Barjolle, Stéphane Boisseaux et Martine Dufour, *Le lien au terroir, Bilan des travaux de recherche*, Lausanne, Institut d'économie rurale - Antenne romande, 1998, p. 18.

produits²⁰». La reconnaissance d'un produit par le processus de labellisation permet en outre de confirmer l'authenticité du produit et de légitimer le terroir d'où il provient.

Enfin, comme le montrent Paquette et Lacassagne qui s'intéressent aux techniques de commercialisation de l'industrie vinicole ontarienne, le terroir est mis à contribution par l'État afin de mousser un sentiment identitaire qui s'effrite au sein d'une population en perte de repères. Les auteurs remarquent que :

...les discours et références collectives liant territoire, fierté et racines n'ont pas toujours la cote ou seront reçus avec suspensions. Ce sont très justement ces dimensions que la promotion du vin permet de réhabiliter dans un discours politique performatif, portant sur la communauté. Par ailleurs, le vin est également un outil de construction identitaire régionale qui habilite la production d'un discours régionalisant. [...] habilité par la mouvance terroir, le discours politique trouve dans la mise en marché du vin, un espace dans lequel il est désormais possible de produire, voire de reproduire, des discours qui lient le territoire, la citoyenneté, l'origine et les racines [...] Plus spécifiquement, le mouvement du terroir constitue une tentative de répondre aux besoins de consommateurs à la recherche de goût uniques, mais surtout d'enracinement²¹.

Le terroir est ainsi instrumentalisé par l'État à cause de la charge symbolique dont il est porteur et qui peut en faire un puissant outil de mise en marché afin de vendre des produits mais surtout de l'identité.

«Il apparaît que dans les stratégies de marketing, le terme terroir n'est jamais utilisé simplement dans son acception matérielle, c'est-à-dire définissant une origine territoriale précise. Les stratégestes font aussi référence à des sens intersubjectifs : le but étant d'aller provoquer un déclic sentimental, ou du moins idéationnel dans l'imaginaire des acheteurs potentiels²²».

²⁰ Laurence Bérard et Philippe Marchenay, « Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroir », *Autrement*, no 194 (2000) : 8.

²¹ Jonathan Paquette et Aurélie Lacassagne, « Terroir, politique et construction identitaire : le marketing public du vin en Ontario », *Market Management*, vol. 8, no 2 (2008) : 75.

²² *Id.*

Dans le même sens, Manon Boulianne avance que cette charge symbolique de la notion de terroir répond à de nouvelles préoccupations sociales auxquelles la production industrielle ne répond pas toujours :

... une nouvelle économie morale qui considère comme vertueuses les pratiques de productions artisanales, recourant à des matières premières fraîches et de qualité, respectueuses de l'environnement, permettant de sauvegarder ou de créer des emplois dans les régions rurales et menant à la mise en marché d'aliments de qualité et de goût typique que l'on peut facilement associer aux régions et aux producteurs dont ils sont issus²³.

Si la notion de terroir participe à la construction identitaire des communautés, elle peut donc également jouer un rôle important dans leur développement économique.

1.1.2. Le terroir comme outil de développement économique

L'engouement que suscite la notion de terroir depuis quelques années est en grande partie due au nouveau contexte économique qui caractérise nos sociétés. Une économie axée sur le terroir devient un rempart contre la mondialisation et la standardisation des productions agricoles qui entraînent, au Québec comme ailleurs dans le monde, une marginalisation économique des régions rurales et de leurs petits producteurs, lesquels ont du mal à demeurer compétitifs face aux grandes industries agroalimentaires. En effet, un examen de la littérature scientifique à ce sujet tend à démontrer qu'une agriculture se réclamant du terroir permet aux producteurs artisans de se démarquer sur des marchés où la concurrence est de plus en plus forte en mettant l'accent sur l'authenticité de leurs produits tout en assurant une qualité spécifique souvent liée à l'origine du produits ou à son mode de fabrication. Toutefois, en plus de permettre aux artisans une meilleure compétitivité sur les

²³ Manon Boulianne, « Valorisation des terroirs et économie morale au 21^e siècle : le cas des fromages fins du Québec », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010), [en ligne], <http://www.erudit.org/revue/cuizine/2010/v2/n2/044350ar.html>, page consultée le 8 juillet 2012.

marchés, l'agriculture de terroir peut représenter pour de nombreuses collectivités rurales un outil de développement dont les retombées ne sont pas seulement économiques. Elle permettrait une diversification des productions et favoriserait une utilisation multifonctionnelle du territoire. Dans cette perspective, le terroir deviendrait alors un levier de développement local, durable et viable. Le terroir, envisagé comme un outil de développement, permettrait de revitaliser les communautés rurales en mettant en valeur, d'une part, des productions agricoles originales et, d'autres part, en favorisant une vie communautaire plus dynamique par une coordination du développement entre les autorités locales, les producteurs et les résidents.

1.1.2.1. Le terroir, une riposte au modèle d'agriculture productiviste

Les espaces ruraux ont longtemps été essentiellement agricoles, mais depuis près d'un demi-siècle, nous remarquons un déclin constant de la population vivant de l'agriculture²⁴. À mesure que s'est implanté un modèle agricole productiviste performant, le nombre de fermes a diminué et la production s'est concentrée entre les mains de quelques exploitants²⁵. Aujourd'hui, ce modèle cesse de paraître durable au plan social et environnemental. En effet, dans plusieurs régions éloignées des grands centres, le développement agricole ne permet plus d'assurer la prospérité au village. Chômage, exode des jeunes, vieillissement de la population affectent certaines campagnes pendant que l'agriculture intensive épuise et contamine les sols. Face à cette situation intenable émerge une nouvelle forme d'agriculture dite multifonctionnelle, où

²⁴ Diane Parent, « De cultivateur à chef d'entreprise agricole, la transformation socioculturelle de la ferme familiale québécoise », *Recherches sociographiques*, vol. 37, no 1 (1996): 2.

²⁵ Gérald Domon, « Du déterminisme écologique à la gestion du paysage : fondements, visées et contribution potentielle de la planification écologique à l'aménagement du territoire agroforestier », Thèse de doctorat (Ph. D.), Faculté de l'aménagement, Université de Montréal, 1990.

ce n'est plus seulement la fonction de production qui est prise en compte, mais également les fonctions sociale, environnementale, économique et culturelle. À l'intérieur de ce modèle agricole qui émerge peu à peu, la notion de terroir joue un rôle essentiel en faisant ressortir l'importance de ces différentes fonctions de l'agriculture dans le développement d'une agriculture durable, soutenable et viable.

Selon Barthélemy et Nieddu, dans un modèle d'agriculture multifonctionnelle, la notion de terroir comporte une dimension patrimoniale absente du modèle productiviste. «...les produits agricoles sont dotés parallèlement d'une dimension marchande et d'une dimension identitaire²⁶». Ceci fait qu'ils ne peuvent être soumis aux mêmes règles du marché que les produits industriels puisqu'ils remplissent une fonction patrimoniale difficilement monnayable et qu'ils se veulent un service rendu à la communauté.

Par ailleurs, la multifonctionnalité de l'agriculture (MFA) s'appuie sur deux bases que sont les mesures agri-environnementales et le développement durable²⁷. Daniel Perraud démontre que, devenue un principe majeur des politiques agricoles, la MFA rend difficile et contestable le maintien des formes classiques de politiques agricoles axées sur les marchés et une approche productiviste. La MFA s'articule autour de deux déterminants que sont les demandes formulées par la société à l'agriculture, ainsi que les conditions et les formes de son soutien et de la reproduction des exploitations. Le grand défi de la MFA est donc de rendre cohérentes cette capacité des

²⁶ Denis Barthélémy, et Martino Nieddu, « Multifonctionnalité agricole : biens non marchands ou biens identitaires ? », *Économie rurale*, nos 273-274 (2003): 103-119.

²⁷ Daniel Perraud, « Les ambiguïtés de la multifonctionnalité de l'agriculture », *Économie rurale*, nos 273-274 (2003) : 45-60.

fermes à se reproduire ainsi que les exigences sociétales comme le respect de l'environnement et les impératifs économiques.

L'agriculture multifonctionnelle représente donc une forme d'agriculture dans laquelle les producteurs mettent de côté les seuls impératifs économiques pour mettre l'accent sur les nouvelles demandes sociales adressées au monde de l'agriculture. Les produits de terroir sont directement issus de demandes sociales touchant l'authenticité et la qualité des produits, ainsi que des méthodes de fabrication artisanales respectueuses de l'environnement. Pour Jean-Louis Rastouin :

ce marché prend donc son essor dans le contexte des crises alimentaires qui se sont succédées depuis l'épisode de la vache folle. Ce marché correspond à la fois à la remise en cause de la sûreté du modèle agro-industriel, à un besoin de réassurance satisfait par un retour aux sources, aux racines et, enfin, à des aspirations épicuriennes de la part du consommateur²⁸.

Il existe donc un lien intime entre l'agriculture multifonctionnelle et la notion de terroir. En effet, le terroir, appréhendé comme un espace culturel, permet de recréer des liens entre les producteurs, les consommateurs et le territoire. En pratiquant une agriculture à échelle humaine, où la qualité et l'authenticité sont mises de l'avant, les producteurs et les artisans cherchent ainsi à se démarquer des producteurs industriels.

1.1.2.2. Un outil de démarcation pour les producteurs

Une agriculture de terroir s'est donc développée au cours des dernières décennies en raison des demandes sociales pour une agriculture plus durable. Toutefois, nous

²⁸ Jean-Louis Rastoin, « Quelle stratégie pour les produits du terroir dans un contexte de globalisation des marchés? », *La mission agrobiosciences. d'après les cafés-débats organisés à Marciac (Gers) avec la communauté de communes bustides et vallons du Gers*, 2004, p. 7.

remarquons que ce type d'agriculture répond également aux aspirations d'un nombre grandissant d'agriculteurs et d'artisans soucieux d'offrir des produits différenciés et de qualité, qualité qu'ils associent souvent à un terroir. En Europe, afin de certifier la qualité et l'origine de ces produits, l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est instaurée dès 1935, d'abord dans l'industrie vinicole, puis à tout le secteur agroalimentaire à partir de 1990. L'AOC crée les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

Pour les différents acteurs d'une filière de production, se réclamer d'un terroir revient à offrir des produits pourvus de qualités spécifiques, voire uniques et dont ils pourraient tirer profit. Valceschini et Mazé, qui se sont penchés sur la question expliquent qu'«... il est [...] indispensable de montrer que la caractéristique d'origine qui est mise en exergue mérite d'être protégée du fait de la valeur économique que lui accorde le consommateur (qu'elle fait sens pour lui et qu'il est prêt à payer)²⁹». Le système AOC rend possible et crédible cette différenciation sur laquelle misent les producteurs et promoteurs.

De même, pour Carole Chazoule et Rémy Lambert, qui ont examiné le cas québécois, les labels de qualité sont « [c]onsidérés par les producteurs comme un moyen de se réapproprier une fonction commerciale, ils permettent également d'obtenir une meilleure marge en facilitant la différenciation de leur production³⁰». Cette démarcation se traduit par une qualité spécifique due en bonne partie au mode de fabrication utilisé.

Pour le chercheur Bernard Pecqueur, le terroir constitue un espace de production où les qualités pédoclimatiques du sol ne sont pas les seules à entrer en ligne de compte : « La

²⁹ *Ibid.*, p. 38.

³⁰ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec », *Économie rurale*, no. 322 (2011) : 20.

notion de terroir permet rendre compte de l'idée de facteurs complexes de production, c'est-à-dire une combinaison de travail (vivant et accumulé), de capital de matière première [...] mêlés d'histoire et de culture³¹». Le facteur culturel est ici important, car c'est lui qui procure la spécificité du produit par rapport aux produits industriels.

Laurence Miclard, quant à elle, insiste sur le fait que «...la qualité doit plus à la transformation qu'à la production primaire. [...] La relation avec la notion de terroir est donc beaucoup plus culturelle que physique. La qualité repose sur des procédés de fabrications traditionnelles³²». Ce sont donc les hommes, plus que le sol, qui donnent au terroir ses qualités, puisque la qualité réputée des produits issus d'un terroir repose sur les savoirs et les savoir-faire qui se sont développés sur ces territoires au fil du temps.

En Europe, des chercheurs s'intéressent à différentes filières de produits de terroir qui bénéficient par le biais des appellations d'origine, de dispositifs de contrôle et de régulation de l'offre qui leur permet, tout en protégeant leurs savoir-faire et leurs techniques traditionnelles, d'offrir des produits de qualité sans avoir à délocaliser leurs productions ou à réaliser d'autres économies d'échelles. Selon Bernard Pecqueur, « [I]es labels visent à assurer la protection de la relation d'un produit à un milieu. Le produit labellisable est réputé unique (spécifique) et donc non reproductible dans un autre terroir. L'ancrage au lieu est donc essentiel³³». Même pour différentes filières situées dans un même terroir, la structure économique qui se développe avec la présence de ces

³¹ Bernard Pecqueur, « Qualité et développement territorial, l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie rurale*, n° 261 (2001) : 70.

³² Laurence Miclard, « L'espace bas-normand et les appellations d'origine contrôlée laitières et cidricoles », *Norois*, vol. 169 (1996) : 168.

³³ Bernard Pecqueur, « Qualité et développement territorial, l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie rurale*, n° 261 (2001) : 64.

entreprises crée une dynamique qui favorise l'ancrage territorial de l'ensemble des entreprises de ces filières. Selon Jean-Louis Rastoin :

...un terroir c'est aussi une « construction sociale » dans laquelle les réseaux reliant les acteurs économiques doivent transcender, pour certains opérateurs, les luttes concurrentielles. Bien sûr, on reste concurrents, mais la faible taille des entreprises de terroir constitue un handicap qui pèse à la fois sur les coûts et sur la mise en marché. Les réseaux d'alliance permettent, ensemble, de louer des camions, d'acheter des matières premières, de commercialiser, de partager un comptable... pour faire des économies sur les coûts et augmenter les marges, pour dégager des financements, investir et pérenniser l'entreprise³⁴».

Il semble également que, pour les entreprises pratiquant une agriculture du terroir, la qualité et la valorisation de l'origine permettent à ces entreprises de se démarquer même sur les marchés internationaux. Les travaux de Fathia Fort et ses collaborateurs portant sur les entreprises de terroir du Languedoc-Roussillon tendent à démontrer que, pour les PME adhérant à des systèmes d'appellations, « le terroir constitue un passeport « soutenable » pour l'international [...]. Si l'on considère le terroir comme une ressource idiosyncrasique, alors, les PME de Terroir disposent, par nature, d'un avantage concurrentiel au moins soutenable³⁵». Par leur action collective, ces entreprises peuvent ainsi concurrencer les grands groupes industriels qui disposent de ressources beaucoup plus importantes pour supporter la concurrence des marchés internationaux.

³⁴ Jean-Louis Rastoin, « Quelle stratégie pour les produits du terroir dans un contexte de globalisation des marchés? », *La mission agrobiosciences, d'après les cafés-débats organisés à Marciac (Gers) avec la communauté de communes bastides et vallons du Gers*, 2004, p. 9.

³⁵ F. Fort et H. Remaud, « Valorisation des produits du terroir et mondialisation », *Agro-Montpellier – UMR MOISA*, 2003. p. 57.

La situation québécoise en revanche est plus nuancée. En effet, les travaux de Carole Chazoule et Rémy Lambert qui portent sur la mise en place d'un système d'appellations réservées au Québec ont démontré que « ..jusqu'il y a peu, ces démarches, qui ont été initiées par des petits producteurs isolés, concernaient de très faibles volumes. Saisonnalisées, et territorialisées, elles se sont déployées sur des marchés de niches et de créneaux et des circuits courts, comme les marchés de producteurs³⁶». Selon les auteurs, il semble que les appellations ne soient pas nécessaires pour rassurer les consommateurs québécois quant à l'authenticité des produits qu'ils achètent : « Les outils AO et IGP n'existent au Québec que depuis dix ans. Transférés à l'identique de la société européenne, ils sont extrêmement contraignants pour une valorisation assez faible sur les marchés³⁷». De plus, nous retrouvons peu de démarches collectives entreprises au Québec, et les labels de certification sont perçus différemment en Europe et en Amérique du Nord. Pour ces mêmes auteurs, « [u]ne certification d'appellation de nom ou de terroir, plus souvent vécue comme une entrave à la libre concurrence et une forme de protectionnisme difficilement acceptable, n'offre donc pas de réels débouchés³⁸». Il semble effectivement que le Québec fasse figure d'avant-garde dans ce domaine car :

...contrairement au secteur biologique, pénétrer les marchés anglo-saxons (Etats-Unis et Canada Anglais [sic]) est difficile pour un produit de terroir ou de tradition [...] les Américains, s'ils sont prêts à importer

³⁶ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « Les appellations réservées et les produits du terroir: un outil de développement régional et d'assurance de qualité pour les consommateurs du Québec ? ». *Colloque de l'Association internationale d'économie alimentaire et agro-industrielle (AIEA2) et de la Société canadienne d'agroéconomie*, 2004, p. 8.

³⁷ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité », *Économie rurale*, vol. 299 (2007) : 25.

³⁸ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « Les appellations réservées et les produits du terroir: un outil de développement régional et d'assurance de qualité pour les consommateurs du Québec ? ». *Colloque de l'Association internationale d'économie alimentaire et agro-industrielle (AIEA2) et de la Société canadienne d'agroéconomie*, 2004, p. 9.

et consommer, même à des prix élevés, des produits de qualités spécifiques, n'accordent encore que peu d'importance au terroir en soi ni à la tradition en elle-même³⁹.

Il n'en demeure pas moins que, comme le démontrent Dumas et ses collaborateurs :

Les appellations sont indéniablement un enjeu de concurrence internationale qui permet de reconnaître et de valoriser l'économie des terroirs, tout en aidant les territoires visés à se munir d'outils de compétitivité en lien avec la qualité, l'origine et la protection du savoir local⁴⁰.

Il resterait donc encore beaucoup d'éducation à faire tant auprès des consommateurs que des producteurs afin de faire reconnaître l'importance des appellations comme outil de démarcation et de protection des produits de terroir, mais également comme levier de développement local et territorial.

1.1.2.3. Une nouvelle forme de développement territorial

Si la notion de terroir peut favoriser la mise en valeur de produits différenciés et ainsi permettre à certaines entreprises du secteur agroalimentaire de se démarquer sur les marchés, plusieurs recherches montrent également que le terroir peut agir en tant qu'outil de développement territorial. Dans de nombreuses régions rurales, nous constatons qu'une économie basée sur le terroir permet en effet de contrer les effets négatifs engendrés par le modèle d'agriculture productiviste.

D'abord, il faut comprendre, que dans bien des cas, les effets positifs d'une agriculture de terroir se répercutent sur l'ensemble de la communauté et pas seulement

³⁹ *Id.*

⁴⁰ Léonard Dumas, William Menville, Jocelyn D. Perreault et Denis Pettigrew, «Terroirs, agrotourisme et marketing: le cas des fromages québécois», *Téoros*, vol. 25, no 1 (2006): 37.

sur les producteurs qui s'en réclament. Comme le soulignent Chazoule et Lambert, : «[Le] terroir permet de détenir une rente de qualité coordonnée et gérée collectivement, en vue de créer une forte dynamique territoriale profitable pour l'ensemble des acteurs⁴¹.» Cette nouvelle dynamique territoriale serait également impensable sans l'implication de la communauté et particulièrement des autorités locales responsables du développement économique. Selon Fort et Couderc, l'appui de ces instances est primordial : « L'effet terroir dans les performances à l'export des entreprises est dû à la différenciation des produits mais aussi à la dynamique territoriale créées autour de ces produits et très largement soutenue par les institutions régionales⁴²». Cette dynamique permet de regrouper les différents acteurs locaux (producteurs, transformateurs, restaurateurs, etc.) autour de ces productions et crée un rayonnement dont toute la communauté pourra bénéficier. Cette dynamique peut prendre plusieurs formes comme la création de fêtes gourmandes, ou encore, comme le montrent Chazoule et Lambert :

« la mise en place de routes agrotouristiques permettant tout à la fois la valorisation des produits et/ou d'une cuisine locale en lien avec le tourisme est aujourd'hui de plus en plus appréhendée dans les régions rurales comme un moteur essentiel de leur développement⁴³».

Toutefois, le terroir ne peut se révéler qu'à travers les appellations. C'est en effet l'appellation qui certifie en quelque sorte l'ancrage territorial du produit et qui définit le produit comme étant « de terroir ». Pour plusieurs acteurs, le terroir ne peut exister sans les appellations, et il leur apparaît nécessaire que l'État légifère afin de protéger et, surtout, de

⁴¹ Faïtha Fort et Jean-Pierre Couderc, « Le terroir : un avantage concurrentiel à l'exportation ? Le cas des entreprises agro-alimentaires du Languedoc-Roussillon », *Économie rurale*, nos 264-265 (2001) : 57

⁴² *Ibid.*, p. 53

⁴³ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec », *Économie rurale*, vol. 322, no 2 (2011) : 19.

reconnaître ces terroirs qui autrement, ne sont que de simples territoires. Léonard Dumas et ses collaborateurs montrent le rôle des appellations tant pour les producteurs que pour la communauté :

Les appellations permettent aux artisans et aux producteurs fermiers non seulement de différencier leurs produits dans un contexte de concurrence et de segmentation des marchés, mais aussi de favoriser la récupération de la valeur ajoutée associée aux produits dont bénéficieront les habitants locaux et le territoire⁴⁴.

Nous comprenons ainsi l'intérêt pour l'État de favoriser l'essor des appellations et des terroirs sur son territoire car, selon ces auteurs, ces outils peuvent représenter un avantage pour le développement des communautés.

La nécessité d'élaborer une loi sur les appellations réservées et de protéger la production et les acteurs [...] s'inscrit dans cette logique de vouloir, d'une part, renouveler et diversifier l'économie rurale et, d'autre part, préserver les produits de terroir qui seront partie intégrante d'une stratégie de marketing axée sur un agrotourisme authentique⁴⁵.

Enfin, bien que le Québec se démarque comme étant le premier État en Amérique du Nord à se doter d'une telle réglementation, Chazoule et Lambert rappellent que les appellations «...doivent être considérées, notamment sur des marchés à fort potentiel, comme un outil de protection et de développement régional non négligeable et qui pourrait rapidement devenir nécessaire...⁴⁶» Sans une reconnaissance légale par le truchement d'un système d'appellations, la notion de terroir peut difficilement jouer ce rôle de levier pour le développement territorial.

⁴⁴ Léonard Dumas, William Menville, Jocelyn D. Perreault et Denis Pettigrew, «Terroirs, agrotourisme et marketing: le cas des fromages québécois», *Téoros*, vol. 25, no 1 (2006): 37.

⁴⁵ *Id.*

⁴⁶ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « Les appellations réservées et les produits du terroir: un outil de développement régional et d'assurance de qualité pour les consommateurs du Québec ? ». *Colloque de l'Association internationale d'économie alimentaire et agro-industrielle (AIEA2) et de la Société canadienne d'agroéconomie*, 2004, p. 10.

TABLEAU 1
Fonctions de la notion de terroir

Construction identitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Lien entre une production, un lieu et ses habitants. • Valeur culturelle symbolique individuelle et collective. • Reconnaissance extérieure du terroir par la renommée du produit du terroir.
Développement économique	<ul style="list-style-type: none"> • Le terroir constitue un outil de démarcation pour les producteurs, car le produit du terroir ne peut être délocalisé de par son origine. • La notion terroir ajoute une valeur patrimoniale au produit dont les producteurs espèrent tirer profit. • Les systèmes d'appellations permettent la reconnaissance des terroirs sur les marchés extérieurs.
Développement territorial	<ul style="list-style-type: none"> • La notion de terroir s'intègre au modèle de multifonctionnalité agricole et implique des méthodes de productions artisanales et traditionnelles. • La notion de terroir est utilisée pour créer de nouvelles dynamiques de développement territorial (fêtes gourmandes, circuits agrotouristiques, etc.) • Un terroir reconnu par un système d'appellations favorise la concertation des différents acteurs économiques d'une communauté autour d'une production.

1.2. OBJET DE RECHERCHE, QUESTIONS ET HYPOTHÈSES

Dans un contexte de recomposition des territoires ruraux, stimulée par la montée de nouveaux phénomènes tels que la néoruralité qui propose un nouveau modèle agricole fondé sur la multifonctionnalité du territoire, il devient nécessaire de se demander à quoi renvoie la notion de terroir au Québec. En effet, si la notion de terroir est de plus en plus

mise de l'avant pour valoriser des productions agroalimentaires ou des régions touristiques, la surutilisation de cette notion engendre une polysémie qui nous fait perdre de vue que le terroir est un terme dont la signification renvoie à diverses pratiques et qui, par conséquent, varie selon le contexte.

En effet, la production scientifique, du moins au Québec, nous semble comporter certaines zones d'ombres sur les perceptions et les représentations de la notion de terroir auprès des différents acteurs impliqués dans le développement régional et rural. Cette recherche vise à mettre en lumière les différentes déclinaisons que peut prendre la notion de terroir ainsi que les inflexions dans les pratiques de production, de mise en valeur et de patrimonialisation qu'il est susceptible d'occasionner pour différentes productions en milieu rural. En plus de jeter un regard neuf sur cette notion, nous souhaitons comprendre pourquoi et comment le législateur dirige ses interventions dans le développement régional autour de la notion de terroir et comment réagissent les différents acteurs impliqués.

Pour répondre à ces questions, nous analyserons le processus de mise en place de la politique du terroir au Québec. Cette analyse permettra dans un premier temps de saisir comment les différents acteurs s'approprient cette notion de terroir ainsi que les arguments qu'ils mettent de l'avant pour mener le gouvernement à encadrer la certification de l'origine des produits agroalimentaires. Dans un deuxième temps, comme l'État joue un rôle important dans l'élaboration de cette politique, nous nous interrogerons sur les conditions d'intervention du gouvernement ainsi que sur les raisons qui le mènent à modifier cette politique. Dans un troisième temps, nous examinerons dans quelles mesures les stratégies de promotion et la participation des acteurs dans le

processus législatif ont pu se traduire par des modifications et la refonte du projet de loi et, réciproquement, comment cette politique du terroir a pu mener certains de ces acteurs à modifier leurs pratiques.

En plus d'examiner le contexte politique entourant l'élaboration et l'adoption des politiques du terroir, nous nous attarderons sur deux filières distinctes : celle des cidres de glace et celle des fromages fins. Pour ce qui est de la filière cidricole, bien que la production de cidre suit de peu les débuts de la pomiculture en Nouvelle-France, le cidre de glace est un produit développé entièrement au Québec dans les années 1990 et se trouve sur le point d'obtenir une certification de type IGP (Indication géographique protégée). Quant à la filière fromagère, son choix est motivé d'abord par l'ancienneté de cette pratique de fabrication au Québec ainsi que par son développement exponentiel au cours des dernières années. Il semble que, pour les producteurs de cidre de glace, la protection de l'origine et du lien au terroir soit essentielle alors que, pour ce qui est des producteurs de fromage, garantir la spécificité liée au mode de production est plus important que certifier l'origine du produit. En effet, les producteurs de fromages misent surtout sur l'agrotourisme pour écouler leurs productions et moins sur l'exportation. Sont alors privilégiés les circuits courts, dans lesquels l'acheteur se rend sur les lieux de production ou dans un marché souvent à proximité de la ferme. Il n'est donc pas nécessaire pour le producteur de certifier que son produit provient réellement de ce lieu, mais plutôt de mettre l'accent sur la manière dont le produit a été conçu et fabriqué. Pour ce qui est des producteurs de cidre, comme il s'agit d'un produit originaire du Québec, la protection de l'origine est primordiale pour les producteurs. Avec une appellation certifiant l'origine du produit, le consommateur s'assure que le produit ne peut, par conséquent, provenir de l'extérieur du Québec. Les producteurs

de cidre misent beaucoup sur l'exportation pour vendre leurs produits et faire connaître le Québec au reste du monde. Comme le lieu de production et le lieu de consommation sont plus éloignés, il devient important de garantir l'origine du produit pour rassurer le consommateur et s'assurer que la plus-value engendrée par la certification du produit profite directement à la communauté d'où il est issu.

En comparant ces deux filières, nous pourrons, dans un premier temps, rendre compte de la diversité des formes que peut prendre la valorisation du terroir et comprendre pourquoi chaque filière privilégie une forme ou une autre de mise en valeur du terroir. Nous pourrons, dans un deuxième temps, identifier les principales stratégies qui sont privilégiées par les producteurs pour favoriser la mise en marché de leurs produits ainsi que de leur participation au processus législatif. Nous constaterons en effet que les différentes dimensions du terroir ne sont pas toujours systématiquement mises de l'avant par les acteurs de ces filières. Il sera donc possible de vérifier l'importance relative de chacune des dimensions du terroir selon le type de valorisation qui est retenu et constater ainsi la résonance de cette valorisation à travers la politique gouvernementale des appellations réservées.

Le gouvernement du Québec occupe une fonction centrale dans la mise en place de la politique de certification des produits du terroir. En plus d'être le principal instigateur de cette politique, le législateur québécois met en place plusieurs commissions et consultations publiques qui tiendront lieu de tribunes pour les différents acteurs impliqués dans le développement agrotouristique et, plus largement, rural. La première loi sur les appellations réservées adoptée en 1996 excluait les produits alcoolisés. Les producteurs de cidre entre

autres se sont fait entendre pour amener le gouvernement à changer la loi avec le projet de loi 113 qui inclura les boissons alcoolisées. Par ailleurs, la loi de 1996 précisait que, pour bénéficier d'une appellation réservée, un organisme de certification devait être formé et présenter un cahier de charges auquel les producteurs devaient se conformer. Toutefois, comme ces démarches sont longues, complexes et dispendieuses, seuls des regroupements de producteurs qui fabriquent un produit spécifique pouvaient se permettre de telles démarches. Pour les producteurs de fromages, les recettes et les modes de production sont extrêmement variés et chacun tente ainsi de se distinguer des autres producteurs en offrant un produit unique. La conception d'un cahier de charge auquel tous les producteurs devraient se plier devient ainsi pratiquement impossible à réaliser. Il a donc fallu assouplir les règles pour permettre aux producteurs fromagers de bénéficier de telles protections.

1.3. LES MOYENS D'ENQUÊTES

Les sources que nous mobiliserons aux fins de ce mémoire seront en bonne partie des documents officiels publiés par le gouvernement ou les différents organismes impliqués dans le développement des régions et de l'industrie agroalimentaire. Leur analyse permet de faire ressortir le processus de négociation autour de la mise en place et de la mise en œuvre d'une politique du terroir au Québec et de dégager les principales définitions du terroir qui sont exprimées par ces acteurs ainsi que l'importance qui est accordée aux différents rôles que peut jouer le terroir dans le développement régional. En revanche, ces sources ne nous permettent pas de caractériser les différents terroirs du Québec ou d'expliquer les qualités pédoclimatiques du sol qui interviennent dans les composantes organoleptiques des produits du terroir. La diversité du corpus permettra le croisement des sources pour éviter de cantonner l'analyse dans un discours unique en contre-vérifiant les propos des acteurs.

Plus particulièrement, nous chercherons à saisir comment chaque acteur appréhende la notion de terroir et infléchit ses pratiques et ses positions pour ainsi faire ressortir comment, dans l'espace public, se négocie la notion de terroir.

La première tâche consiste à analyser l'argumentaire des principaux acteurs intéressés à la politique du terroir. Plusieurs organismes sont d'ailleurs impliqués dans ce débat; nous y retrouvons les syndicats d'agriculteurs, dont l'Union des producteurs agricoles (UPA) et l'Union paysanne (UP), des regroupements d'organismes dont Solidarité rurale du Québec (SRQ) et des associations de producteurs notamment les Cidriculteurs artisans du Québec (CAQ), la Fédération des producteurs laitiers du Québec, l'Association laitière de la chèvre du Québec, la Fédération d'agriculture biologique du Québec, le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation, la Fédération des producteurs de pommes du Québec, et bien d'autres encore. Nous examinerons les mémoires déposés par ces organismes à l'Assemblée nationale à l'occasion des diverses consultations entourant la mise en œuvre d'une politique de protection des produits du terroir : les États généraux du monde rural en 1991, la consultation publique sur la politique québécoise de la transformation alimentaire en 2001, la consultation sur le programme d'authentification des produits fermiers et artisanaux en 2004, la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation dans le cadre des auditions publiques sur le projet de loi 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées en 2005 ainsi que lors de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois en 2007. L'analyse des mémoires présentés lors de ces événements clés permettra de révéler les différentes définitions du terroir ainsi que les intérêts de chacun dans sa promotion. Nous étudierons également les autres publications de ces organismes – communiqués, bulletins,

journaux, pamphlets, répertoires – pour mettre en lumière la manière dont ces organismes exposent leurs représentations du terroir dans l’espace public. Nous accorderons également une attention particulière aux publications gouvernementales. Les ministères de l’Agriculture et du Développement régional sont les principaux responsables de la mise en place d’une politique du terroir⁴⁷. Ainsi, nous examinerons d’abord les politiques mises en place par ces ministères, dont les projets de loi à l’étude et la documentation interne concernant les différents projets de loi, dans le but de comprendre le processus d’élaboration d’une politique du terroir.

Enfin, dans les grands quotidiens québécois (par exemple, des journaux comme *Le Devoir*, *La Presse*, *Le Soleil* et *Le Nouvelliste*) de 1990 à nos jours, nous avons accès aux discours des acteurs du monde rural impliqués dans les débats publics sur le terroir. En amorçant le dépouillement en 1990, nous couvrirons l’ensemble des différentes étapes des débats. En effet, c’est en 1991 qu’ont lieu les États généraux sur le monde rural, et cet événement constitue en fait le premier jalon d’une réflexion plus large sur le développement agricole et rural au Québec. C’est d’ailleurs lors de cet événement qu’est fondé l’organisme Solidarité rurale du Québec qui deviendra un acteur de premier plan pour la promotion et la défense du terroir comme outil de développement régional.

1.4. PLAN DE L’ÉTUDE

Notre étude du processus de mise en place et de mise en œuvre de la notion de terroir sera une reconstitution en trois temps du jeu politique qui s’initie avec l’adoption de

⁴⁷ Les ministères impliqués sont celui de l’Agriculture, des pêcheries et de l’Alimentation du Québec (MAPAQ) et celui des Affaires municipales, des Régions et de l’Occupation du territoire. Comme les noms de ces ministères changent régulièrement, j’ai utilisé une dénomination plus générale.

la Loi sur les appellations réservées et modifiant la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche en 1996, depuis sa mise en œuvre avec tous les problèmes que rencontre son application sur le terrain, jusqu'à sa modification en avril 2006, alors qu'elle devient la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Nous exposerons les dimensions du terroir qui sont mises de l'avant par les différents acteurs impliqués dans le développement du monde rural, dont le gouvernement, les producteurs et promoteurs des différentes filières, ainsi que les organismes œuvrant dans le milieu rural dans le but de promouvoir leur propre définition de ce qu'est un terroir. Nous serons à même de constater comment, selon les contextes, la définition et la perception de la notion même du terroir changent pour ces différents acteurs.

Dans un premier temps, il sera question des différents contextes politique, économique et social dans lesquels s'implante cette politique de certification des produits dits du terroir dès 1996. C'est à la suite des États généraux du monde rural en 1991 que Solidarité rurale du Québec, instance-conseil du gouvernement en matière de ruralité, est fondée avec le mandat de revitaliser les campagnes québécoises déclinantes. Les constats dégagés lors des États généraux font d'ailleurs état des menaces qui pèsent sur la ruralité : dépeuplement, vieillissement et pauvreté. En revanche, nous voyons apparaître « de nouvelles demandes, le plus souvent d'origine urbaines, pour de nouveaux usages, le plus souvent à des fins récréo-touristiques⁴⁸ ». C'est dans ce contexte que le gouvernement provincial dépose en 1996 une première loi devant permettre la création d'appellations réservées dans le but de faciliter et de protéger les productions agricoles plus marginales.

⁴⁸ Bruno Jean, «La ruralité québécoise contemporaine : principaux éléments de spécificité et de différenciation», *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, p. 90.

Comme l'État joue un rôle important dans l'élaboration de cette politique, nous nous interrogerons sur les conditions d'intervention du gouvernement ainsi que sur les raisons qui le mènent à modifier cette politique. À travers l'analyse de diverses publications gouvernementales, dont les projets de loi déposés devant l'Assemblée nationale, les rapports des commissions de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ou encore les États généraux du monde rural, ainsi que la Politique nationale de la ruralité et la Politique québécoise de la transformation alimentaire, nous chercherons à comprendre ce qui amène le gouvernement à intervenir sur ce terrain ainsi que les objectifs qu'il poursuit en instaurant un cadre législatif de protection des produits du terroir. Cette première analyse devrait nous permettre de mieux comprendre les intentions du législateur ainsi que la manière dont il dirige ses interventions dans le développement régional. Nous serons également à même de constater les réactions des différents acteurs impliqués dans la mise en œuvre de ce premier projet de loi.

La loi de 1996 se révélera finalement peu effective, puisque seule une appellation pour les produits biologiques verra le jour. Nous exposerons donc dans un deuxième temps les raisons qui expliquent l'inefficacité de cette loi et ce qui pousse le législateur à mettre sur pied une consultation publique afin de la modifier. Nous chercherons ici à voir quels sont les changements apportés par le gouvernement à son cadre législatif, quelles en sont les persistances et quelles sont les réactions du milieu face à cette politique de protection des produits du terroir. En passant en revue les mémoires déposés lors des différentes commissions parlementaires de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, ainsi que les articles de journaux publiés à ce sujet, nous démontrerons la diversité des points de vue concernant la façon dont est perçue et utilisée la notion de terroir. En regard des opinions

recueillies, nous constaterons de quelle manière leur vision du terroir se répercute dans leurs actions et leurs prises de position tout au long du processus législatif.

La notion de terroir apparaît explicitement dans la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants que l'Assemblée nationale adopte en 2006. Dans un troisième temps, nous pourrions montrer comment s'est cristallisée la notion de terroir dans l'espace public ainsi que les conséquences pour les différents acteurs de l'instauration et de l'application de cette nouvelle loi sur le terrain. Le dépouillement des grands quotidiens québécois devrait nous donner accès aux discours des principaux acteurs œuvrant dans le secteur agroalimentaire et du développement rural. En croisant ces discours avec les politiques nationales et les différents projets de loi, il nous sera possible de constater les effets de ce nouveau projet de loi dans les pratiques des producteurs ainsi que dans les interventions des organismes tels que Solidarité rurale du Québec, l'Union des producteurs agricoles ou l'Union Paysanne. Nous pourrions ainsi voir dans quelles mesures les stratégies de promotion et la participation des acteurs dans le processus législatif a pu se traduire par des modifications et la refonte du projet de loi et, réciproquement, comment cette politique du terroir a pu mener certains de ces acteurs à modifier ou non leurs pratiques.

Dans un quatrième et dernier temps, nous comparerons le positionnement des producteurs de cidres de glace et de fromages fins dans les débats entourant la mise en œuvre du terroir. Cette comparaison nous permettra de rendre compte de la diversité des formes que peut prendre la valorisation du terroir et de saisir les motivations des acteurs de chacune de ces filières à privilégier une forme ou une autre de mise en valeur du terroir.

Nous observerons les différentes stratégies et pratiques concernant l'utilisation du terroir comme outil de démarcation et de commercialisation pour les opérateurs économiques de chacune de ces filières. Ces deux exemples nous permettront de mieux comprendre la complexité du phénomène de la mise en place et de la mise en œuvre de la notion de terroir dans l'espace public.

Nous observerons différents enjeux et stratégies autour du terroir comme outil politique et économique de démarcation et de commercialisation pour les promoteurs de chacune de ces filières. Ces deux exemples nous permettront de mieux comprendre la complexité du phénomène de la mise en place et de la mise en œuvre du terroir dans l'espace public.

CHAPITRE 2

L'ÉMERGENCE DE LA NOTION DE TERROIR AU QUÉBEC

La notion de terroir apparaît dans l'espace public québécois au début des années 1990. Alors que le monde rural présente des signes d'affaiblissement, tant au plan économique que social, plusieurs acteurs y voient une nouvelle avenue permettant de redynamiser les campagnes québécoises fortement affectées par une série de problèmes découlant, entre autres, de l'implantation du modèle productiviste en agriculture. La première partie de ce chapitre fournit un survol de l'évolution de l'agriculture et du monde rural au Québec depuis les trois dernières décennies pour faire le point sur les modifications de la production agricole et la structure sociodémographique changeante des campagnes. Afin d'alerter la population à propos des problèmes auxquels font face certaines communautés rurales et d'identifier des pistes de solution, l'Union des producteurs agricole convoque les États généraux du monde rural au début de l'année 1991. La deuxième section de ce chapitre est consacrée aux États généraux du monde rural au cours desquels est remis en question le modèle de développement productiviste. Bien qu'il ne sera en aucun cas question de la notion de terroir lors des États généraux du monde rural, cette remise en cause du modèle dominant de développement constitue une première étape vers l'émergence de la notion de terroir dans l'espace public québécois. En effet, au terme des États généraux du monde rural, les participants conviennent de former une coalition afin de promouvoir le développement et la

revitalisation du monde rural. Cette coalition prend le nom de Solidarité rurale du Québec (SRQ). La dernière partie de ce chapitre porte sur la création de cette coalition, ainsi que sur son rôle dans l'émergence de la notion de terroir dans l'espace public québécois.

2.1. L'ÉVOLUTION DU MONDE RURAL QUÉBÉCOIS DEPUIS 1980

2.1.1. L'entrée du complexe agroalimentaire québécois dans le XXI^e siècle

L'agriculture québécoise se modifie de façon importante avec l'implantation du modèle productiviste en agriculture dans la deuxième moitié du XX^e siècle. Ce modèle est déterminé par « une recherche incessante de l'élévation de la productivité tant par unité de surface cultivée, par unité animale que par unité de travail⁴⁹ ». Bien sûr, l'agriculture québécoise a entamé un long processus de transformation depuis la fin du XIX^e siècle, mais tout au long du XX^e siècle, nous remarquons que le monde agricole accentue son intégration à l'économie marchande, ce qui a des conséquences profondes et durables sur les campagnes québécoises. D'abord s'opère une concentration des activités agricoles qui se caractérise par une diminution du nombre de fermes conjuguée à une hausse importante de leur productivité⁵⁰. Au cours des dernières décennies du XX^e siècle, ce phénomène de concentration connaît une accélération marquée, ce qui rend les agriculteurs de plus en plus dépendants tant des fournisseurs extérieurs pour leur approvisionnement que des grandes entreprises pour l'écoulement de leur production⁵¹.

⁴⁹ Bruno Jean et Bernard Vachon, «Le développement rural et le modèle agricole productiviste», *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, p. 150.

⁵⁰ Jean-Pierre Wampach, *Agriculture et développement économique au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 1992, p. 15.

⁵¹ Paul-André Linteau, René Durocher, Jean-Claude Robert, et François Ricard, *Histoire du Québec contemporain*, Tome II, *Le Québec depuis 1930*, Montréal, Boréal, 1986, p. 491.

On remarque en premier lieu une accélération de la concentration de l'agriculture, qui se traduit par une diminution considérable du nombre d'agriculteurs ainsi qu'un accroissement de la taille des exploitations. Les travaux de Clermont Dugas et de Bernard Vachon nous montrent que « [l]a population rurale agricole s'établit [...] à 143 380 personnes en 1986 comparativement à 195 150 en 1981. Cette décroissance spectaculaire de 26,5 % en cinq ans témoigne de façon éloquente des importants changements qui se produisent dans le monde rural⁵² ». Parallèlement, Jean-Pierre Kesteman précise que « le nombre de fermes connaît une chute considérable, passant de 134 336 au recensement de 1951, il descend à 61 257 en 1971 et dix ans plus tard, il n'en reste plus que 48 144⁵³ ». En 2010, selon l'Institut de la statistique du Québec, la province ne compte plus que 28 433 exploitations agricoles dans la province. À cette chute du nombre de fermes s'ajoute également un rétrécissement de l'espace agricole partout dans la province.

En effet, lorsque nous examinons l'occupation du territoire à des fins agricoles, nous remarquons une franche diminution des terres vouées à l'agriculture. Dugas et Vachon remarquent que « ... de 2 343 372 hectares qu'elle était en 1951, la superficie des terres en culture est passée à 1 756 035 ha en 1981, soit une perte de 25 % en 20 ans⁵⁴ ». En 2006, la superficie de terres cultivées au Québec s'élève à plus de 1 933 300 ha. Malgré cette légère hausse au cours des dernières années, nous constatons

⁵² Clermont Dugas et Bernard Vachon, « Le Québec rural des années 90 : son territoire, sa population, sa structure institutionnelle », *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard VACHON, Montréal, Boréal, 1991, p. 23.

⁵³ Jean-Pierre Kesteman, Guy Boisclair et Jean-Marc Kirouac, *L'histoire du syndicalisme agricole au Québec : UCC-UPA, 1924-2004*, deuxième édition, Montréal, Boréal, 2004, p. 311.

⁵⁴ Clermont Dugas et Bernard Vachon, « Le Québec rural des années 90 : son territoire, sa population, sa structure institutionnelle », *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, p. 22.

le déclin de l'agriculture dans l'occupation du territoire rural, principalement à cause de la diminution du nombre de fermes et de la concentration de la production.

L'économiste Michel Morisset confirme que, dès le début des années 1980, « le processus de concentration est donc bel et bien enclenché et avancé, moins de 10 % des fermes effectuant près de 50 % des ventes en 1981⁵⁵ ». De 1950 à 1980, le volume de la production agricole canadienne double malgré le fait que nous comptons deux fois moins de travailleurs agricoles à la fin de cette période. Cette croissance de la productivité s'explique en bonne partie par l'utilisation généralisée d'une machinerie agricole, de pesticides et d'engrais chimiques. Au regard de ces chiffres, les succès de l'implantation du modèle productiviste en agriculture sont indéniables.

Pendant cette même période, les fermes connaissent parallèlement une spécialisation importante. Dans un souci d'augmentation de la productivité, de plus en plus d'agriculteurs s'adonnent à la monoculture en éliminant des productions secondaires qui ne respectent plus de toute façon les standards des entreprises de transformation. Selon Morisset, en 1961, encore 14 % des fermes québécoises peuvent être considérées comme étant diversifiées alors que ce pourcentage tombe à 3 % en 1981. « En 1981, seulement 4 % des vaches laitières échappent aux producteurs laitiers. Ces derniers n'ont plus que 6 % du marché du porc, et 2 % de celui de la volaille. À l'inverse, les éleveurs porcins ont fortement consolidé leur présence sur le marché alors qu'ils produisaient en 1981 tout près de 90 % des cochons du Québec⁵⁶ ». De plus en

⁵⁵ Michel Morisset, *L'agriculture familiale au Québec*, Paris, L'Harmattan, 1987, p. 173.

⁵⁶ David Dupont, *Une brève histoire de l'agriculture au Québec*, Montréal, Fides, 2009, p. 121.

plus, nous retrouvons au Québec des exploitations agricoles hautement spécialisées qui ne s'adonnent qu'à une seule production alors que les fermes diversifiées disparaissent progressivement ne pouvant plus respecter les nouvelles normes imposées par l'industrie.

Outre cette concentration et cette spécialisation, la valeur des exploitations agricoles connaît une hausse sans précédent. Alors que la valeur moyenne des exploitations se situait autour de 36 000 \$ en 1971, elle atteint plus de 667 000 \$ en 2001⁵⁷. Cette augmentation considérable de la valeur des exploitations agricoles s'accompagne d'une hausse de l'endettement des producteurs, alors que la dette moyenne des agriculteurs qui s'élevait à près de 61 300 \$ en 1975 atteint les 341 000 \$ en 2004. Selon le sociologue Gary Caldwell, cette hausse de l'endettement des agriculteurs québécois est pire qu'ailleurs en Amérique du Nord. Elle est due, selon Caldwell, au fait qu'il existe dans la province une sorte de paternalisme technobureaucratique de l'État envers les cultivateurs. Cette vision, encore présente dans l'esprit du ministère, fait en sorte que les experts du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ont favorisé l'accès au crédit pour les agriculteurs. On a « ... voulu encourager la modernisation technologique de l'agriculture québécoise sans trop penser aux conséquences de la surcapitalisation dans une économie de marché qui ne respecte guère les solidarités culturelles⁵⁸ ». C'est ce qui fait dire à Caldwell que si l'accroissement de l'endettement des agriculteurs frappe l'ensemble de l'Amérique du Nord, c'est au Québec qu'il sévit le plus durement.

⁵⁷ Jean-Pierre Kesteman, Guy Boisclair et Jean-Marc Kirouac, *L'histoire du syndicalisme agricole au Québec : UCC-UPA, 1924-2004*, deuxième édition, Montréal, Boréal, 2004, p. 318.

⁵⁸ *Ibid.*

Ce phénomène de concentration ne se confine pas seulement à l'agriculture : il touche également tout le secteur agroalimentaire et force les agriculteurs à modifier leurs pratiques afin de satisfaire les demandes de plus en plus strictes des transformateurs. Le sociologue David Dupont explique en effet que « ... les entreprises de transformation alimentaire de toutes les filières ont été amenées à appliquer une forme de régularisation et de standardisation des pratiques agricoles dans les fermes partenaires [...] [S]i certaines compagnies peuvent se faire évincer d'un secteur d'activité ou se faire acheter, de façon globale, la tendance est à la concentration croissante du secteur dans les mains d'un nombre limité d'entreprises⁵⁹ ».

À partir des années 1980, nous assistons à un développement fulgurant de la grande distribution ce qui « ... a eu pour effet de renverser les rapports de force entre les transformateurs et les distributeurs à l'intérieur de la chaîne agroalimentaire. Les firmes de distributions ont pu s'approprier l'encadrement et la coordination de la chaîne agroalimentaire grâce à une plus forte concentration et à l'élargissement de leur champ d'intervention, qui empiète maintenant sur celui des transformateurs⁶⁰ ». Selon Dupont, quatre facteurs sont en cause : la compétitivité des produits basée non plus sur les prix, mais la qualité, les nombreuses fusions et acquisitions qui ont réduit le nombre de distributeurs, les nouvelles exigences de l'organisation de la circulation massive de denrées alimentaires qui exclue les productions à faibles volumes, et enfin, les stratégies

⁵⁹ David Dupont, *Une brève histoire de l'agriculture au Québec*, Montréal, Fides, 2009, p. 150.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 151.

commerciales des grossistes qui tendent à centraliser toutes les étapes de la production à la distribution.

La modernisation de l'industrie agroalimentaire québécoise place de nombreux agriculteurs et transformateurs dans une situation difficile. L'application du modèle productiviste favorisant les gains de productivité dans l'organisation de l'agriculture fait en sorte que ce sont maintenant les distributeurs qui imposent leurs « exigences auxquelles ont de la difficulté à répondre les petites et moyennes entreprises de transformations, ce qui, conséquemment, interdit l'accès aux tablettes à de nombreux produits locaux et régionaux⁶¹ ». Le renversement des rapports de force au sein du complexe agroalimentaire contraint les agriculteurs à modifier leurs pratiques afin de répondre aux nouveaux standards de production.

2.1.2. Le paradoxe du monde rural : une agriculture dynamique dans des campagnes moribondes

Les communautés rurales s'adaptent mal à cette modernisation de l'agriculture et certaines périssent de manière préoccupante. En effet, le monde rural québécois se retrouve dans un état de dévitalisation à la fin des années 1980, ce qui inquiète de plus en plus de résidents de ces communautés qui craignent la fermeture de leur village. L'implantation du modèle productiviste en agriculture a fait en sorte que, malgré l'accroissement de la performance des entreprises agricoles sur le plan économique, l'importance de l'agriculture dans l'économie rurale connaît une baisse inexorable dont les effets sont encore visibles aujourd'hui. Ainsi, selon le sociologue Clermont Dugas :

⁶¹ *Ibid.*, p. 161.

La grande vague de modernisation qui a déferlé sur le Québec a entraîné avec elle des changements radicaux dans de nombreuses localités rurales. À la suite d'une importante transition occupationnelle, d'une diminution significative de la natalité, d'une disponibilité d'emplois à l'extérieur et d'une plus forte sollicitation par la vie urbaine, des centaines de communautés ont amorcé un long processus de décroissance démographique provoquant des transformations pratiquement irréversibles dans leurs structures économiques et sociales⁶².

Autrement dit, l'accélération de l'industrialisation et de l'urbanisation du Québec après la Seconde Guerre s'est réalisée aux dépens des régions rurales qui sont devenues de simples régions-ressources. De moins en moins attrayantes pour les industries qui se concentrent désormais dans les grandes villes, les régions rurales voient partir les habitants que l'agriculture ne permet plus de faire vivre.

Ces problèmes surgissent en dépit de l'adoption de deux lois marquantes pour le développement agricole et rural par le gouvernement québécois et qui, parallèlement, manifestent les pressions économiques et territoriales auxquelles sont soumises les communautés rurales. Il s'agit de la Loi sur l'aménagement du territoire et l'urbanisme (1979) et la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (1978). Ces deux lois, adoptées à la fin des années 1970, devaient assurer que des terres vouées à l'agriculture ne soient pas utilisées à d'autres fins pour ainsi freiner l'étalement urbain, particulièrement dans la grande région de Montréal. Toutefois, ces deux lois se sont révélées peu efficaces depuis leur mise en application. Dugas remarque en effet, « un nombre impressionnant de demandes de modification à la Commission de protection du territoire agricole, 110 000 de 1978 à 1998 [et] que les superficies cultivées n'ont pas

⁶² Clermont Dugas, «L'espace rural québécois», *Gouvernance et territoires ruraux. Élément d'un débat sur la responsabilité du développement*, sous la direction de Mario Carrier et Serge Côté, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2000, p. 17.

augmentées depuis 1976⁶³ ». Ces deux lois semblent avoir été insuffisantes pour favoriser le développement agricole et freiner la dévitalisation des régions rurales.

Si pendant longtemps l'économie du monde rural a principalement tourné autour de l'agriculture, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Le sociologue Bruno Jean donne l'exemple du Bas-St-Laurent où le pourcentage de la population vivant de l'agriculture est passé de 70 % en 1951 à seulement 15 % en 1981⁶⁴. Il n'y a cependant pas que le nombre d'agriculteurs qui est en baisse; la population rurale en générale subit une forte baisse pendant tout le XX^e siècle. D'ailleurs, les travaux de Clermont Dugas démontrent que malgré que la population rurale du Québec soit en hausse constante depuis 1971 en nombre absolu, sa proportion à l'échelle de la province a tout de même connu une baisse extraordinaire « qui l'a fait passer successivement de 77 % en 1841 à 60 % en 1901, à 41 % en 1941, et, finalement, à 19 % en 1971⁶⁵ ». Dugas expose ainsi le caractère paradoxal du développement rural actuel : « Une agriculture dynamique, performante prend place dans un milieu social qui se dépeuple, s'appauvrit, où, somme toute, la trame du tissu socioéconomique s'amenuise⁶⁶ ». De plus, l'importante augmentation de « ...la population rurale entre 1971 et 1991 a contribué à accroître la distorsion du tissu de peuplement [...] et à faire ressortir le problème de marginalisation en cours⁶⁷ ».

⁶³ SRQ, *Avis pour une politique gouvernementale de développement rural*, Nicolet, SRQ, 1999, p. 18.

⁶⁴ Bruno Jean, *Territoires d'avenir: Pour une sociologie de la ruralité*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 1997, p. 26.

⁶⁵ Clermont Dugas, «L'espace rural québécois», *Gouvernance et territoires ruraux. Élément d'un débat sur la responsabilité du développement*, sous la direction de Mario Carrier et Serge Côté, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2000, p. 16.

⁶⁶ Bruno Jean, *Territoires d'avenir: Pour une sociologie de la ruralité*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 1997, p. 45.

⁶⁷ Clermont Dugas, «L'espace rural québécois», *Gouvernance et territoires ruraux. Élément d'un débat sur la responsabilité du développement*, sous la direction de Mario Carrier et Serge Côté, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2000, p. 18.

Face à cette situation, Bruno Jean propose une nouvelle manière de penser la ruralité puisque, selon lui, malgré la baisse du nombre d'agriculteurs dans la population rurale et la perte de leur poids relatif dans l'économie rurale, l'agriculture demeure un élément structurant des milieux ruraux. D'ailleurs, selon le sociologue, « ...l'agriculture remplit d'autres fonctions que la stricte production agricole, fonctions tout à fait essentielles, mais guère reconnues, comme l'aménagement et l'entretien des paysages (bénéfiques pour l'activité touristique) ou tout simplement l'occupation humaine du territoire, ce dont toute société doit se soucier pour des raisons géopolitiques évidentes⁶⁸ ». Cette prise de conscience des différentes fonctions de l'agriculture constitue un premier pas vers l'émergence de la notion de terroir dans l'espace public. Même s'il ne le mentionne pas explicitement, Bruno Jean pressent tout de même une évolution dans ce sens et ose une prédiction. « Dans les années qui viennent, avec les problèmes de surproduction agricole chronique ou les nouvelles règles de commerce, on devrait voir se développer de nouvelles pratiques de l'agriculture, souvent en pluriactivité, totalement orientées vers la qualité, identifiées par des labels qui rattachent un produit spécifique à un territoire⁶⁹ ». Jean remarque que sans cette valorisation des autres fonctions de l'agriculture, l'augmentation de la productivité des fermes québécoises ne permet pas de contrer le déclin des communautés rurales.

⁶⁸ Bruno Jean, *Territoires d'avenir: Pour une sociologie de la ruralité*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 1997, p. p. 46.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 46.

2.1.3. La montée du libéralisme et le désengagement de l'État en agriculture

Comme nous venons de le constater, en l'espace de quelques décennies, du début des années 1970 à la fin des années 1980, le monde agricole québécois accentue sa transition vers une agriculture spécialisée et résolument tournée vers la production à très grande échelle. Cette modernisation de l'agriculture québécoise n'aurait pu se concrétiser sans une participation active de l'État. Le politologue Guy Debailleul utilise d'ailleurs l'expression de « régulation agricole » afin de décrire un ensemble d'institutions, de mécanismes et de compromis économiques et sociaux qui sont mis en place à partir de la fin des années 1930 pour « ...soutenir les revenus agricoles, encourager la croissance et la productivité et par là, permettre une baisse du coût de l'alimentation⁷⁰ ». À cette époque, ces mesures sont considérées comme un contrat social entre la société et ses agriculteurs. Toutefois, Debailleul remarque que ces mesures de régulation ont vite atteint leurs limites. « [L]es dépenses budgétaires directes ou les transferts indirects en faveur de l'agriculture calculés par dollar de revenu agricole se sont révélés sensiblement plus importants au cours des années 1980 qu'au cours des décennies précédentes⁷¹ ». Debailleul en conclut que ces mesures se sont avérées inefficaces puisque l'objectif principal de la régulation agricole était de rendre l'agriculture plus productive et compétitive pour ainsi en venir à s'affranchir du soutien public.

⁷⁰ Guy Debailleul, « Régulation agricole et destructuration du milieu rural : le rôle des mesures agricoles », *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, p. 128.

⁷¹ *Ibid.*, p. 137.

Si l'État avait jusqu'alors investi massivement dans l'agriculture afin de permettre la transition vers une agriculture productiviste, il se retire graduellement de ce secteur au gré des politiques néolibérales qui gagnent en popularité auprès des gouvernements occidentaux. En effet, à partir des années 1980, la montée du libéralisme économique à l'échelle mondiale a une incidence sur les politiques agricoles. La classe agricole québécoise est durement touchée par ces nouvelles politiques qui tendent à considérer l'agriculture comme une activité économique parmi d'autres, ce qui inquiète notamment les agriculteurs et leur syndicat, l'Union des Producteurs Agricoles. Toujours selon Debailleul, « [I]es milieux agricoles ont vu dans les orientations favorisant la libéralisation des échanges une menace directe pour la survie de l'agriculture québécoise et un abandon des principes qui avaient guidé son développement au cours des dernières décennies⁷² ». En effet, l'UPA dénonce l'attitude du gouvernement fédéral qui cherche pendant ces années à réduire ses dépenses et adopte des politiques de libéralisation du commerce lors des négociations de l'entente de libre-échange avec les États-Unis et lors des discussions du GATT dans le cadre de l'*Uruguay Round*, où, pour la première fois, il est question d'inclure l'agriculture dans les négociations, ce qui paraît inacceptable pour les agriculteurs. Abondant dans le même sens que l'UPA, l'économiste Michel Morisset fait valoir que les agriculteurs sont de plus en plus méfiants face aux politiques néolibérales du gouvernement fédéral qui risquent de fragiliser leur situation déjà précaire. Il affirme de plus que « ...le gouvernement conservateur canadien commence à couper des programmes et à faire payer aux producteurs des factures qu'il a payées jusqu'à maintenant. Libéralisation,

⁷² *Ibid.*, p.127.

déréglementation, privatisation riment donc de plus en plus ensemble dans l'oreille de l'UPA⁷³».

Les agriculteurs qui se sont lourdement endettés en suivant la voie du modèle productiviste se sentent désormais abandonnés par l'État. D'ailleurs, le président de l'UPA à cette époque, Jacques Proulx, voit d'un très mauvais œil cette montée du libéralisme. Dans un discours de 1985, il déclare à propos de la situation économique du monde agricole québécois que : « L'horizon est maintenant plus sombre, beaucoup plus sombre, à perte de vue⁷⁴ ». Le président de l'UPA dénonce également « ... les gouvernements avarés et indifférents, la crise économique des dernières années, les aventures comme la déréglementation et le libre-échange, l'environnement, les subventions à l'exportation⁷⁵ ». Ce sont là, pour Proulx, les nombreux défis auxquels toute la classe agricole est confrontée. Quelques années plus tard, en octobre 1987, le traité de libre-échange entre le Canada et les États-Unis « ...inclut l'agriculture au grand dam des agriculteurs qui se sentent trahis encore une fois⁷⁶ ». Lors du congrès de l'UPA en 1989, Proulx déclare à ce sujet : « Si nous ne réussissons pas à freiner le mouvement de désengagement de l'État, si nous acceptons ces principes libéralistes qui ignorent la réalité, nous prendrions (sic) la responsabilité inconcevable de participer à notre propre mise à mort⁷⁷ ». La classe agricole qui a pendant longtemps été le principal moteur économique des communautés rurales se retrouve maintenant de plus en plus marginalisée et fragilisée. Il devient alors impératif aux yeux des dirigeants de l'UPA de

⁷³ Michel Morisset, *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2010, p. 42.

⁷⁴ *Ibid.*, p. 38

⁷⁵ *Id.*

⁷⁶ *Ibid.*, p. 94.

⁷⁷ *Ibid.*, p. 45.

réfléchir à l'avenir de l'agriculture québécoise et, pour y arriver, l'UPA procède à la convocation d'États généraux.

2.2. LES ÉTATS GÉNÉRAUX DU MONDE RURAL

Organisés à l'initiative de l'UPA au début de l'année 1991, les États généraux du monde rural constituent, à notre point de vue, une véritable prise de conscience au niveau national des problèmes auxquels font face les communautés rurales du Québec. Du 3 au 5 février 1991, plus de 1 250 participants provenant de tous les milieux se réunissent à Montréal dans le but de faire le point sur la situation économique, sociale, culturelle et environnementale des campagnes québécoises. Lors de cette rencontre sont dénoncés les effets délétères du productivisme agricole sur les campagnes québécoises, et un organisme est mis sur pied pour s'assurer que les engagements pris lors des États généraux soient respectés.

Cette prise de conscience du déclin du monde rural s'amorce toutefois quelques années auparavant, comme le démontrent les auteurs Hughes Dionne et Carol Saucier qui se sont intéressés à la mise sur pied la Coalition urgence rurale dans la région du Bas-Saint-Laurent. Ce mouvement initié par le Groupe de recherche en développement régional de l'Est-du-Québec (GRIDEC) de l'Université du Québec à Rimouski organise en 1988 un colloque sur les « villages ruraux menacés ». À la suite de ce colloque, la Coalition publie le document *Notre politique de développement rural* qui expose cinq principes fondamentaux issus des volontés des populations rurales : « ...occuper le territoire (1) et [...] réaliser une exploitation rationnelle et polyvalente des ressources dans une optique de développement durable (2) [...] la création d'emplois valorisants,

stables et rémunérés équitablement (3) et le maintien et l'amélioration des services (4) [et enfin] une valorisation de l'identité rurale et la réhabilitation de son image (5)⁷⁸». Lors du lancement de la Coalition, en juin 1990, les coprésidents, Gratien D'Amours, président de la Fédération de l'UPA du Bas-St-Laurent, Édith Greene, du Regroupement pour la lutte contre l'appauvrissement de l'Est, et Daniel Lamarre, préfet de la Municipalité régionale du comté (MRC) de la Matapédia, résume ainsi leurs objectifs : « Le but ultime de notre action est de sortir une fois pour toutes du cycle improductif de l'humiliation et de la dépendance afin de vivre ici en maintenant une dignité légitime⁷⁹». Selon Dionne et Saucier, la Coalition jette ainsi, en quelque sorte, les bases idéologiques avec lesquelles plusieurs leaders régionaux se sont rendus aux États généraux québécois du monde rural.

Il faut mentionner également la publication en 1989 du rapport du Conseil des affaires sociales, *Deux Québec dans un*. Réal Boisvert voit dans ce rapport, l'origine des États généraux du monde rural. Selon Boisvert, « ...on retrouve l'idée selon laquelle la prospérité relative des dernières années cache une dynamique réelle de décroissance, de dépeuplement et de paupérisation de tout un pan du Québec⁸⁰». Pour le Conseil des affaires sociales, l'État québécois, par sa politique de développement régional, serait le grand responsable du niveau de croissance ou de décroissance des différentes régions du Québec. Puisque la majeure partie des investissements publics est dirigée vers les grands centres urbains, « la force centripète des activités gouvernementales » pousse hors des

⁷⁸ Hughes Dionne et Carol Saucier, «Intervention sociale et développement local : la Coalition urgence rurale du Bas-Saint-Laurent», *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 8, no 1 (1995) : 47.

⁷⁹ Louise St-Pierre, «Pour ne pas crever», *La Terre de chez nous*, 14 juin 1990, p. 3.

⁸⁰ Réal Boisvert, compte rendu de l'ouvrage du Conseil des affaires sociales. *Deux Québec dans un. Rapport sur le développement social et démographique, Recherches sociographiques*, vol. 30, no 1, 1989, p. 152.

zones rurales ceux en demande de services ou en recherche d'emploi. Autrement dit, « Urbains et ruraux paient des taxes ; pourtant seuls quelques-uns parmi les premiers profitent, en retour, des investissements directs du gouvernement⁸¹ ». Les constats de ce rapport s'inscrivent dans la philosophie de la Coalition urgence rurale tout comme dans celle avec laquelle sont lancés les États généraux du monde rural quelques années plus tard.

Enfin, comme l'écrit le géographe Bernard Vachon dans la conclusion du livre tiré des États généraux, *Un Québec rural dans tous ses états*, l'idée de cette rencontre a résulté d'un triple constat :

- a) La plus grande partie de l'espace rural québécois et de ses collectivités rurales sont en attente de développement et dans plusieurs cas, ces collectivités vivent une situation de déclin et de dévitalisation [...]
- b) Les grandes mesures économiques, globales et sectorielles, ont démontré leur incapacité à résoudre les problèmes structurels qui touchent les régions rurales. [...]
- c) Devant l'évolution du monde rural marquée par le déclin économique et social, le dépeuplement, le vieillissement de la population, la dégradation de la qualité de vie, devant le phénomène nouveau, mais de plus en plus marqué de la contraction de l'espace habité en faveur de quelques pôles et axes de développement, les pouvoirs politiques démontrent peu de sensibilité⁸².

Avec, en toile de fond, ce bilan des enjeux auxquels doit faire face le monde rural québécois, l'UPA convoque les États généraux du monde rural pour envisager de nouvelles avenues pour l'avenir de l'agriculture québécoise.

Avant la tenue des États généraux, l'UPA organise une vaste consultation sur la situation du développement rural à la grandeur du Québec afin de mesurer l'ampleur du

⁸¹ *Id.*

⁸² Bernard Vachon, « Les États généraux du monde rural au Québec : événement mobilisateur pour lutter contre le déclin et la déstructuration des territoires ruraux », *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, p. 267.

problème et redéfinir le rôle de l'agriculture au sein de la société québécoise. Selon Morisset, « ...l'objectif des États généraux ne devient rien de moins que de doter le Québec d'un nouveau projet social, et il faut comprendre d'un projet agricole⁸³». L'UPA invite d'abord ses membres – les différentes fédérations spécialisées et régionales ainsi que les syndicats de base – à se prononcer sur les problématiques propres à leur milieu et à dégager quelques pistes de solution. Tout au long de l'année 1990, colloques et rencontres se succèdent afin de « mieux informer les agriculteurs de la nature et de la gravité des problèmes auxquels le monde rural et agricole est confronté⁸⁴ » dans le but de jeter les bases sur lesquelles se feront les discussions lors des États généraux du monde rural.

L'UPA et son président de l'époque, Jacques Proulx, occupent le devant de la scène tout au long de ces États généraux. En effet, Jacques Proulx, qui préside le syndicat agricole de 1981 à 1993, peut être considéré comme la figure de proue de ce rendez-vous qui se veut un exercice devant permettre « de soulever dans l'opinion publique les questions de fond qui confrontent actuellement l'avenir de l'agriculture québécoise⁸⁵ ». En agissant de la sorte, « [l'UPA] tentait non seulement d'interpeller la société québécoise sur ces questions, mais aussi, - et surtout – de la rallier à un projet de

⁸³ Michel Morisset, *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2010, p. 52.

⁸⁴ Bernard Vachon, « Les États généraux du monde rural au Québec : événement mobilisateur pour lutter contre le déclin et la déstructuration des territoires ruraux », *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, p. 268.

⁸⁵ Michel Morisset, *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2010, p. 165.

développement au centre duquel siégeait le secteur agricole⁸⁶». Jacques Proulx lance ainsi cet appel aux participants dans son discours d'ouverture:

Nos travaux, mesdames et messieurs sont d'une importance capitale. D'abord en raison de la situation même du monde rural; ensuite à la lumière du questionnement global qui traverse le Québec tout entier quant à son avenir, et, enfin, parce que vous mettez en chantier, à partir de demain, votre entrée dans le XXI^e siècle⁸⁷.

Pour Jacques Proulx comme pour les participants, le *statu quo* est intenable et ces États généraux sont l'occasion de réfléchir à un nouveau modèle de développement pour les campagnes québécoises.

Les États généraux du monde rural permettent de faire la lumière sur les défis auxquels doit faire face le monde rural québécois. La plupart des intervenants dénoncent l'implantation du productivisme agricole. Toutefois, tous ne s'entendent pas sur la suite à donner à ces États généraux. En effet, si l'UPA se dit préoccupée par la situation des campagnes québécoises, elle est parallèlement, selon plusieurs, le principal promoteur d'une agriculture industrielle axée sur la productivité qui serait elle-même responsable de la situation actuelle du monde rural québécois. D'un côté, le président de l'UPA tente de promouvoir une nouvelle vision de l'agriculture et des agriculteurs, alors que, pour certains agriculteurs, le productivisme leur a permis de se hisser à la tête d'entreprises agricoles compétitives et à la fine pointe de la technologie. La remise en cause de ce modèle laisse donc un grand nombre de cultivateurs perplexes.

⁸⁶ *Id.*

⁸⁷ Jacques Proulx, «Discours d'ouverture du président Jacques Proulx à l'ouverture des États généraux», *La Terre de chez nous*, 7 février 1991, p. 4.

Après trois jours d'échanges et de discussions, le verdict rendu par Bernard Vachon semble sans appel :

le Québec rural profond agonise, le Québec rural central est déstructuré. Ici, on observe le chômage chronique, le dépeuplement, le vieillissement de la population, l'appauvrissement continu, la désintégration sociale... Là, on enregistre une cohabitation désordonnée avec la ville, une pollution des sols et des cours d'eau, un niveau d'endettement élevé, l'enclavement [...]⁸⁸.

Pour une majorité de participants aux États généraux, le grand responsable des problèmes qui s'abattent sur le monde rural est sans contredit le modèle productiviste. « Les États généraux ont privilégié la voie agrarienne et ruraliste en l'opposant à celle qui est reconnue comme productiviste à outrance et qui ne peut mener qu'au néolibéralisme, au libre-échange, à la déshumanisation...⁸⁹ » Toutefois, autour des tables de discussions, les intervenants « ...ont reconnu que le « productivisme » était le modèle mondial dominant et qu'il paraissait difficile de s'en dissocier [...]. On pensait généralement qu'il avait apporté une qualité de vie, mais que le modèle ne tenait pas suffisamment compte de la personne humaine et qu'il rendait difficile la coopération⁹⁰ ». Parmi les autres critiques du productivisme, nous dénotons ses effets négatifs sur l'emploi, la concentration de mégafermes et les préjudices causés à l'environnement. En résumé, sans qu'il y ait rejet en bloc du productivisme, une volonté ferme apparaît parmi les ruraux de l'adapter « ...en fonction de valeurs plus humaines afin qu'il réponde davantage à nos besoins⁹¹ ».

⁸⁸ « Les États généraux du monde rural au Québec : événement mobilisateur pour lutter contre le déclin et la déstructuration des territoires ruraux », *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard Vachon, Montréal, Boréal, 1991, 280.

⁸⁹ Michel Morisset, *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2010, p. 62

⁹⁰ Clôde de Guise, « Le monde rural et les structure économiques », *La Terre de chez nous*, 14 février 1991, p. 12.

⁹¹ *Id.*

De nombreux agriculteurs présents lors des États généraux rejettent toutefois cette remise en cause du modèle productiviste. Dans son compte-rendu des États généraux, l'économiste Morisset souligne en effet que « ce discours antiproductiviste est en fait étranger au milieu agricole québécois dominé par des producteurs performants et fiers de l'être [...] La croisade antiproductiviste met mal à l'aise beaucoup d'agriculteurs présents [aux États généraux]. Ils apparaissent comme les méchants ou au mieux, comme les victimes, deux positions qu'ils ne peuvent assumer⁹²». Un rejet complet du productivisme agricole semble une idée risquée selon plusieurs. Journaliste à *La Terre de chez nous*, le principal organe de diffusion de l'UPA, Jean-Charles Gagné apporte quelques critiques dans un article paru au lendemain des États généraux.

Tourner le dos au productivisme, prendre le virage écologique oblige à certains changements radicaux, fussent-ils introduits progressivement [...] Les ruraux vont-ils devoir se satisfaire d'être les perdants dans une société «duale», une société à deux vitesses inégales? À moins de vouloir vivre autrement, à un rythme différent, selon des valeurs différentes, on se prépare d'amères désillusions.⁹³

Autrement dit, si les effets pervers du productivisme agricole peuvent être dénoncés, le remplacer est une entreprise beaucoup plus périlleuse, compte tenu de l'intégration du monde agricole à l'économie capitaliste.

Les États généraux du monde rural contribuent grandement à la prise de conscience collective des problèmes économiques et sociaux auxquels les régions rurales du Québec sont confrontées. En dépit des divergences d'opinion, les États

⁹² Michel Morisset, *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2010, p. 60

⁹³ Jean-Charles Gagné, «Les États généraux et le « développement »», *La Terre de chez nous*, 7 mars 1991, p. 5.

généraux débouchent sur une position commune articulée dans le Document d'orientation du monde rural. De plus, cette initiative de l'UPA qui s'échelonne sur près d'un an permet de concrétiser cette volonté de promouvoir de nouveaux modèles de développement avec la création d'un comité national de suivi des États généraux du monde rural: Solidarité rurale du Québec.

2.3. SOLIDARITÉ RURALE DU QUÉBEC ET L'APPARITION DE LA NOTION DE TERROIR

Solidarité rurale du Québec (SRQ) voit le jour au sortir des États généraux du monde rural. Composée de 28 personnes représentant quelques 170 organisations tant régionales que nationales, cette coalition devient rapidement un acteur incontournable dans les politiques rurales en se voyant attribuer le rôle d'instance-conseil du gouvernement en matière de ruralité. À sa création, SRQ se donne comme mission de définir les moyens à prendre pour assurer le fonctionnement efficace du suivi des États généraux. Entre autres, elle cherche à développer de nouvelles alternatives pour le développement des espaces ruraux, et c'est ici que la notion de terroir apparaît comme l'avenue à privilégier comme en témoignent les nombreuses actions menées en ce sens depuis la création de la coalition. Aux yeux des protagonistes, le terroir ou, plus précisément, l'économie des terroirs peut permettre le redressement du monde rural:

L'économie des terroirs fait référence à la valorisation de productions artisanales, la mise en valeur de ressources, de savoir-faire et de tours de main qui ne se reproduisent pas en série. C'est tout le contraire de la production de masse. Les produits de terroir sont une branche importante de l'économie rurale et du développement des territoires en raison de leur apport structurant et de leur caractère indélocalisable. Ils représentent un élément clef de la diversification de l'activité économique rurale. Ce type de production peut créer de la prospérité dans les villages et faire de

l'identité culturelle une source inépuisable pour de nouvelles activités économiques⁹⁴.

Le sept juin 1991 se tient à Longueuil, au siège social de l'UPA, la première rencontre du comité national de suivi des États généraux. Le président de l'UPA, Jacques Proulx explique les grands objectifs du nouvel organisme qui prend le nom de Solidarité rurale du Québec dans une entrevue accordée à *La Terre de chez nous*:

[SRQ] prendra les moyens pour que soient valorisées les initiatives régionales et tentera de favoriser la communication entre les diverses régions. Ce comité national prendra occasionnellement position sur des questions aux retombées significatives pour le monde rural [...]⁹⁵.

Si, lors des États généraux, les participants ont concentré leurs efforts sur la définition des grands principes de développement du monde rural, SRQ veut proposer des solutions concrètes et entreprendre des actions qui auront des effets perceptibles dans les communautés.

En 1996, SRQ se voit confier le mandat par le gouvernement du Québec de composer et de présider une équipe de recherche sur les villages prospères au Québec. Le principal objectif de cette étude est d'identifier les conditions qui ont permis à certains villages d'accéder à un niveau de développement tel que ces villages se sont retrouvés en situation de suremplei. Le groupe de travail recommande dans ses conclusions la nomination d'un ministre de la Ruralité, l'élaboration d'une politique de développement rural ainsi que le lancement d'une série d'expériences de décentralisation afin de permettre aux autorités locales d'exercer le plein contrôle de leur

⁹⁴ SRQ, «Le terroir», <http://www.ruralite.qc.ca/fr/Enjeux/Terroir>, page consultée le 16 novembre 2013.

⁹⁵ Jean-Charles Tremblay, « Solidarité rurale le lobby rural voit enfin le jour », *La Terre de chez nous*, 13 juin 1991, p.2.

développement. Le groupe de travail recommande enfin la formation d'un Conseil de la ruralité.

Un an plus tard, en 1997, SRQ est reconnue officiellement comme instance-conseil du gouvernement en matière de ruralité, tout en demeurant une organisation indépendante et autonome. Une des premières réalisations de cette nouvelle instance-conseil est le dépôt en janvier 1999 d'un *Avis pour une politique gouvernementale de développement rural*. Dans ce document, SRQ expose les diverses actions que devraient entreprendre les différents paliers de gouvernements et les différents ministères afin de favoriser le développement de l'économie rurale. Dans leurs conclusions, les auteurs de l'avis exposent les perspectives que peut entraîner un développement d'une économie rurale fondée sur le terroir. SRQ préconise notamment de caractériser, personnaliser et démarquer les productions régionales en important au Québec la notion française de produit du terroir. Cette notion « ...s'appuie sur la multiplicité des producteurs, le respect du produit et la distinction du produit commercialisé ⁹⁶ ». Selon SRQ, « L'économie émergente du monde rural devrait se fonder sur la diversité des entreprises – publiques, privées, communautaires, coopératives, institutionnelles, corporatives, artisanales, territoriales... ⁹⁷ » Cette diversification économique passe par le développement de filières et de maillages dans les secteurs des ressources naturelles et par un accès plus facile aux ressources, aux savoirs, aux marchés et aux capitaux. SRQ insiste également sur l'importance de la décentralisation et de la régionalisation des politiques de développement. Elle déplore toutefois que malgré l'existence d'un réel

⁹⁶ SRQ, *Avis pour une politique gouvernementale de développement rural*, Nicolet, SRQ, 1999, p. 36.

⁹⁷ *Ibid.*, p. 35.

marché québécois pour les produits du terroir, les initiatives locales sont considérées comme des exceptions et font rarement école. Par la suite, SRQ mène de nombreuses autres actions afin de promouvoir une économie rurale axée sur le terroir.

En misant sur une économie des terroirs, SRQ fait le pari que mettre de l'avant la notion de terroir mènera à la diversification de l'économie rurale et fera de l'identité culturelle une mine de nouvelles activités économiques. Cependant, la concrétisation de ce projet exige un changement de mentalités. Au fil des ans, SRQ multiplie les actions et les efforts afin de promouvoir et de protéger les terroirs québécois et leurs produits. Aussi est-il nécessaire ici de rendre compte des principales initiatives de SRQ à titre d'instance-conseil du gouvernement en matière de ruralité.

En 1998, SRQ reçoit un nouveau mandat du gouvernement du Québec pour effectuer la promotion de la mesure Soutien au développement des produits de terroir. « Ce programme se propose de soutenir ou stimuler l'émergence de projets artisanaux agroalimentaires et agroforestiers qui s'appuient sur les potentiels humains et géographiques des territoires ruraux. L'objectif est d'aider l'entrepreneuriat et l'emploi local, soutenir et diversifier l'offre de produits en région ainsi que promouvoir l'occupation du territoire et l'utilisation des ressources locales⁹⁸.» Cette mesure permet à 57 producteurs québécois de développer un projet de démarrage, d'expansion de leur production ou de mise en marché. SRQ a pour principale tâche d'assurer la visibilité du

⁹⁸ Fabien Jouve, Carole Chazoule, et Rémy Lambert, «Les mesures de soutien aux produits différenciés au Québec : bilan et perspectives», *Communication au colloque ASRDLF Rimouski- 25-27 août 2008*, p. 6, [en ligne], <http://asrdlf2008.uqar.qc.ca/Papiers%20en%20ligne/A%20JOUVE%20-%20CHAZOULE%20-%20LAMBERT%20-%20ASRDLF%202008%20Rimouski.pdf>, page consultée le 8 décembre 2013.

programme dans chaque région du Québec. Pour ce faire, la coalition produit différents outils promotionnels dont des dépliants, affiches, mini-Cd ainsi qu'un site Web dans lesquels les promoteurs peuvent prendre connaissance des principales modalités de la mesure. Une tournée des régions ainsi qu'un programme de formation destiné aux agents de développement sont également mis sur pied.

Dans le but de venir en aide aux producteurs de produits du terroir, le ministère du Développement économique et régional et de la Recherche (MDERR) lance en 1998 la mesure Soutien au développement des produits du terroir. Cette mesure, inscrite dans la Politique nationale de la ruralité, a comme principal objectif la sauvegarde et la pérennité des produits issus des savoirs et savoir-faire locaux et régionaux du Québec. En outre, elle permet d'assister financièrement les promoteurs des milieux ruraux qui mettent en valeur les productions agroalimentaires et agroforestières originaires du Québec. Un rapport d'évaluation paru en 2004 présente les résultats quant à la pertinence et l'efficacité de cette mesure. Nous y retrouvons également les impacts immédiats de la mesure sur les milieux ruraux comme la sauvegarde du patrimoine local, la diversification de l'économie agricole ou la promotion de l'occupation du territoire.

Ce programme gouvernemental fournit une définition de la notion de produit du terroir qui doit servir à établir les critères sur lesquels les projets sont retenus ou rejetés. Toutefois, les conclusions d'un rapport d'évaluation de cette mesure démontrent que les notions de terroir ou de produit du terroir sont souvent mal comprises par certains acteurs du milieu rural, ce qui a pour effet de compromettre l'acceptation de certains

projets. En effet, le *Rapport d'évaluation de la mesure de soutien aux produits du terroir* en 2004 révèle que, malgré tous les efforts du gouvernement, « une des principales faiblesses observées par les agents des directions régionales est que la mesure est peu connue des promoteurs et des agents de développement rural⁹⁹ ». Le rapport mentionne également que plus de la moitié des agents de développement rural (55 %) considèrent cette mesure inapplicable ou inutile dans leur MRC. Il apparaît donc que, malgré la popularité croissante des produits du terroir, le développement d'une économie axée sur les terroirs nécessite un travail d'éducation non seulement auprès des consommateurs, mais également auprès des principaux promoteurs du développement économique régional.

Entre les années 1998-1999 et 2003-2004, sur les 107 demandes d'aide effectuées dans le cadre de la mesure Soutien au développement des produits du terroir, 57 projets obtiennent une subvention, avec une moyenne de 23 856 \$ par projet couvrant environ le tiers de leur coût total. Les demandes de subvention ont été principalement faites pour des produits agroalimentaires ou agroforestiers¹⁰⁰. Le tableau 2 montre le nombre de projets soutenus par la mesure selon le type de produit du terroir.

⁹⁹ Virginie Cimon-Morin, *Rapport d'évaluation de la mesure Soutien au développement des produits du terroir*, s.l., ministère du Développement économique et régional et de la Recherche, 2004, p. 47.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 5.

TABLEAU 2
Nombre et pourcentage de projets soutenus, selon le type, par année

Type de produit	1998-1999	1999-2000	2000-2001	2001-2002	2002-2003	2003-2004	Total	%
Fromage/beurre		2		2	1	3	8	14
Viande ou poisson	1	5	1	1	1	2	11	19
Boisson alcoolisée (cidre, vin, etc.)	2	1		3		2	8	14
Boisson non alcoolisée				1			1	2
Pâtisserie/ pain		3		1	1	1	6	11
Confiture, tartinades, gelée, coulis, sirop		6			2	2	10	18
Savon		2		2			4	7
Vinaigre						1	1	2
Plantes médicinales/ comestibles		1			1	1	3	5
Autres	1				1	3	5	8
Total	4	20	1	10	7	15	57	100

Source: Direction du développement des régions et de l'innovation rurale, MDERR.

Dans le cadre de la mesure Soutien au développement des produits du terroir, une définition de la notion de «produit du terroir» est formulée afin déterminer quelles entreprises peuvent bénéficier de la mesure. Selon les critères du ministère :

[U]n produit du terroir québécois est un produit agroalimentaire ou agroforestier. Il est issu d'un territoire spécifique, plus ou moins étendu (région ou localité), mis en valeur par ses habitants et délimité (espace géographique et caractéristiques géophysiques). Il est issu d'un savoir (connaissances) et d'un savoir-faire (habiletés) traditionnels, liés à l'histoire de ce terroir. Il possède une authenticité et une identité qui le différencient de tout autre produit de même nature. Il se distingue également par l'excellence et la qualité associées dans une relation directe

à l'identité de la région de production. Un produit du terroir est donc enraciné dans l'espace géographique délimitant le territoire. Son mode de fabrication est, de préférence, artisanal et doit être en harmonie avec l'environnement¹⁰¹.

Cette définition d'un produit du terroir comprend des critères liés à l'excellence et à la qualité des produits comme marque de différenciation. Il ne s'agit plus uniquement de respecter les savoir-faire traditionnels et de posséder une identité et une authenticité fortes. Le producteur voulant se prévaloir de la mesure doit fabriquer un produit qui se démarque par une qualité supérieure aux produits de même nature. De plus, le rapport indique que les projets retenus doivent répondre à deux critères spécifiques, soit reposer sur la fabrication d'un produit qui assure la pérennité d'un savoir ou d'un savoir-faire traditionnel; «les projets doivent donc avoir des racines dans l'histoire du territoire où se déroule le projet [et] [p]ermettre la mise en production d'un bien qui peut avoir sa niche sur le marché, qui sera commercialement viable¹⁰²». L'ancrage territorial des projets est donc un critère de première importance dans l'évaluation des demandes de projet qui doivent également posséder un potentiel commercial fort dès le départ.

Par ailleurs, le rapport d'évaluation met en lumière les difficultés que pose la mise en application de la notion de terroir et, par extension, celle de produits du terroir. Le caractère polysémique de la notion semble être à l'origine de cette incompréhension. En effet, l'auteure du rapport consacre une section complète à la compréhension de la notion de produits de terroir par les promoteurs et les agents locaux de développement. Afin de mesurer le niveau de compréhension de la notion de produit du terroir, les auteurs du rapport ont isolé trois éléments de la définition d'un produit du terroir, soit le lien historique, le lien régional et l'aspect unique du produit. Une question demande aux

¹⁰¹ *Ibid.*, p. 3.

¹⁰² *Ibid.*, p. 4.

participants quels termes ils utiliseraient pour définir ce qu'est un produit du terroir. Or, sur les 87 promoteurs de projets interrogés, 58 % n'ont identifié aucune de ces notions dans leurs réponses (tableau 3).

TABLEAU 3
Compréhension de la notion de produit du terroir par les promoteurs

	Nombre	%
Total se rapportant aux liens historiques ou régionaux	32	37 %
Lien historique et régional	13	15 %
Lien historique	8	9 %
Lien régional	11	13 %
Aspect unique	1	1 %
Lien régional et aspect unique	2	2 %
Lien historique et aspect unique	0	0 %
Lien historique et régional et aspect unique	2	2 %
Aucune notion de la définition	50	58 %
Total	87	100 %

Source : Enquête promoteur, compilation MDERR

Quant aux agents interrogés des directions régionales (au nombre de 39), 51 % ont mentionné les liens historiques et régionaux, mais 10 % n'ont fait allusion à aucune des trois notions de la définition (tableau 4). C'est la notion de l'unicité du produit du terroir qui est la moins bien comprise par les participants, car elle n'a été mentionnée que par un seul agent de direction régionale ainsi que par un seul promoteur. Pour l'auteur du rapport, « ce constat démontre donc qu'il y a encore un travail de sensibilisation à faire auprès de la population en ce qui concerne la notion de produit du

terroir¹⁰³». Comme la notion de terroir est floue et changeante, il persiste une confusion dans le sens à lui donner. Les produits de niche, locaux et régionaux, artisanaux, fermiers ou traditionnels sont assimilés au terroir sans véritable distinction.

TABLEAU 4
Compréhension de la notion de produit du terroir par les agents des directions régionales

	Nombre	%
Total se rapportant aux liens historiques ou régionaux	29	74 %
Lien historique et régional	8	20 %
Lien historique	1	3 %
Lien régional	20	51 %
Aspect unique	1	3 %
Lien régional et aspect unique	2	5 %
Lien historique et aspect unique	0	0 %
Lien historique et régional et aspect unique	2	5 %
Aucune notion de la définition	4	10 %
NPR	1	3 %
Total	39	100 %

Source : Enquête agents des directions régionales, compilation MDERR

Une autre question destinée aux agents de développement rural vise à évaluer leur propre degré de compréhension de la notion de produit du terroir (tableau 3). Cette fois, 57 % des agents ont affirmé avoir une bonne compréhension de la notion, alors que 11 % de leurs collègues ont avoué en avoir une plutôt faible. Bien que les membres du comité de sélection ont observé une amélioration dans la compréhension de la notion de terroir par les agents de développement rural, ceux-ci ont remarqué « ...qu'il existait

¹⁰³ *Ibid.*, p. 21.

encore de la confusion entre « produits du terroir » et « produits régionaux ». ¹⁰⁴» Par ailleurs, les membres du comité national de sélection ont remarqué une disparité régionale quant à la compréhension de la notion de produits du terroir. En effet, en comparant la proportion des projets acceptés par rapport aux projets soumis, les régions de l'Estrie, du Nord-du-Québec et du Centre du Québec ont vu 100 % de leurs projets acceptés, alors que les projets des régions de la Mauricie, de Lanaudière et des Laurentides ont été rejetés la plupart du temps. Selon les membres du comité, un manque de compréhension de la notion de produits du terroir empêche les promoteurs et les agents locaux de préparer des dossiers bien argumentés. Le lien entre un produit et son terroir n'est pas toujours évident à établir et les promoteurs désireux d'être soutenus par la mesure Soutien au développement des produits du terroir doivent avoir une bonne compréhension de la notion afin de démontrer que leur produit intègre bien les trois composantes de la définition de produit du terroir. Enfin, quant à la définition elle-même d'un produit du terroir, une majorité des agents des directions régionales considèrent qu'elle ne devrait se limiter qu'aux produits agroalimentaires et agroforestiers, alors que 45 % des agents de développement rural se montrent plutôt ouverts à un élargissement de la gamme des produits admissibles à la mesure de soutien. D'ailleurs, selon l'auteure du rapport, « [l]a principale faiblesse de la mesure soulevée par les agents de développement rural et par les agents des directions régionales est que les critères de la mesure et que la définition des produits du terroir utilisée sont trop restrictifs ¹⁰⁵».

Dans ses conclusions, le rapport d'évaluation reconnaît que la mesure *Soutien au*

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 21.

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 43.

développement des produits du terroir a atteint trois de ses quatre objectifs : soutenir et diversifier l'offre de produits du terroir offerte en région, soutenir l'entrepreneuriat et l'emploi dans les milieux ruraux et promouvoir l'occupation du territoire. Pour ce qui est de l'atteinte du quatrième objectif, promouvoir l'utilisation des ressources locales, les avis sont partagés parmi les répondants. En revanche, bien que la mesure semble avoir atteint la plupart de ses objectifs, l'efficacité et la pertinence de la mesure peuvent être mises en doute. D'abord, selon l'auteure du rapport, 55 % des agents de développement rural interrogés ont affirmé ne pas voir l'utilité de la mesure dans leur MRC. De plus, au cours des trois dernières années, le tiers du budget alloué n'a pas été utilisé à cause du manque de bons dossiers et le ministère a transféré ces sommes vers d'autres programmes de développement, notamment vers la mesure Engagement d'agents de développement rural. Il est probable que ce soit la définition trop restrictive de la notion de produit du terroir qui explique les succès mitigés de cette mesure.

Si le *Rapport d'évaluation de la mesure Soutien au développement des produits du terroir* révèle une confusion dans la compréhension de la notion de terroir parmi les producteurs et les agents de développement responsables de son application, il faut noter que SRQ travaille depuis quelques années à promouvoir une définition unique des produits du terroir. C'est du moins un des objectifs que se donne l'organisme quand SRQ entreprend d'inventorier les produits du terroir québécois en 1999. Ses recherches permettent de répertorier 440 produits de toute nature qui se réclament de cette appellation et d'identifier 28 de ces produits comme étant des produits du terroir. Afin d'en arriver à de tels résultats, SRQ applique une série de critères pour déterminer quels produits peuvent porter la mention « du terroir ». Dans le cadre de ses recherches, SRQ

retient les trois caractéristiques suivantes : authenticité, unicité et ancienneté.

L'organisme fournit également définition d'un produit du terroir :

Un produit du terroir est un produit issu d'une pratique valorisant les potentiels naturels et culturels locaux et qui a obtenu sa forme et son usage précis en vertu de la transmission d'un savoir-faire et du maintien d'une filière de production particulière¹⁰⁶.

Cette définition permet de distinguer le produit du terroir du produit régional, car ce dernier peut être souvent issu d'une ressource rare, mais non unique à l'échelle du Québec.

En 2002, SRQ publie son premier inventaire des produits du terroir québécois, *De nature à culture : Les produits du terroir*. Ce document constitue en fait les résultats de l'étude publiée trois ans plus tôt. Cette fois, SRQ présente 82 produits qui sont regroupés en deux catégories, soit les produits du terroir et les produits d'origine. Les premiers se distinguent des seconds par le fait que leur forme et leur usage doivent résulter de la transmission d'un savoir-faire traditionnel ainsi que du maintien d'une filière de production. Ainsi, selon ce critère, la plupart des fromages répertoriés dans l'inventaire sont considérés par SRQ comme étant des produits d'origine, car ils sont issus d'un savoir-faire en essor, alors que certains comme le fromage de l'Île d'Orléans ou le Bleu l'Ermitte de l'Abbaye de St-Benoit-du-Lac sont identifiés comme étant des produits du terroir vu le caractère ancien de leur production. Avec la publication de cet inventaire, SRQ participe à l'amélioration de l'état des connaissances sur les notions de terroir et de produits du terroir, mais, surtout, à inscrire sa définition du terroir dans l'espace public.

¹⁰⁶ SRQ, *Mémoire des terroirs. Étude pour un premier inventaire sélectif des produits du terroir*, Nicolet, SRQ, 1999, p. 47.

Si SRQ s'intéresse à la définition de ces notions, c'est qu'elle y voit une façon de diversifier l'économie des communautés rurales. En effet, pour plusieurs acteurs locaux, la notion de terroir comporte une forte connotation économique. L'économie des terroirs telle que préconisée par SRQ suppose que la notion de terroirs fournit une valeur ajoutée aux produits qui proviennent de ces terroirs. D'ailleurs, de nombreux producteurs industriels cherchent à associer leurs produits à un terroir en utilisant des références géographiques ou historiques dans la dénomination de leurs produits. Toutefois, cette dimension économique du terroir fait souvent oublier ses dimensions patrimoniale et identitaire pour plutôt en faire un simple outil de mise en marché.

La mise en place d'une économie des terroirs permet de mettre de l'avant la valeur patrimoniale et culturelle des territoires par le biais de leurs ressources naturelles. La notion de terroir, par ses dimensions patrimoniale et identitaire, favorise l'ancrage territorial des activités économiques. En effet, « le terroir est aussi une réalité ethnographique et culturelle qui résulte de l'utilisation successive ou nouvelle des ressources par les femmes et les hommes qui l'habitent ». Il arrive néanmoins que nous considérions encore le patrimoine comme un « ...secteur coûteux et peu rentable, ce qui devient un prétexte à la négligence et au désintérêt sur le plan économique¹⁰⁷ ». L'approche de SRQ est donc basée sur l'importance du patrimoine et de l'identité culturelle comme levier du développement rural : « Essentiellement, cette démarche a pour but de favoriser le développement d'activités économiques enracinées dans le

¹⁰⁷ SRQ, *La mise en marché des produits du terroir. Défis et stratégies*, Nicolet, SRQ, 2003, p. 5.

territoire rural qui les a vues naître. Tant la culture propre des communautés que leurs ressources naturelles permettront cet enracinement¹⁰⁸».

Dans différents mémoires déposés auprès du gouvernement, SRQ insiste sur l'importance du terroir et du patrimoine dans le développement rural. « Les produits du terroir sont, par essence, obligatoirement liés au patrimoine rural. Ils reflètent la façon dont les ruraux entretiennent des rapports tangibles et intangibles avec la nature, tout en traduisant la quotidienneté d'une vie domestique en constante évolution¹⁰⁹ ». Les produits du terroir constituent donc pour SRQ « ...une manifestation visible de la spécificité des territoires ruraux, l'expression d'un instinct social de conservation, des gestes essentiellement culturels à incidence économique¹¹⁰ ».

SRQ prévient cependant que le patrimoine ne doit pas être considéré seulement à des fins touristiques. « Le patrimoine est une assise possible au développement, mais à la seule condition que les ruraux puissent d'abord s'en saisir avant d'en permettre la lecture aux touristes¹¹¹ ». Selon SRQ, la valorisation du patrimoine, notamment les produits du terroir, doit d'abord être réalisée « ...pour les habitants, pour accroître leur fierté, pour susciter de nouvelles solidarités ou encore pour intéresser les jeunes à de nouveaux horizons¹¹² ». Ce patrimoine renforce également l'identité culturelle qui constitue pour SRQ un véritable vecteur de développement social et communautaire. « La politique rurale du Québec doit être convaincue que l'identité territoriale est la

¹⁰⁸ *Ibid.*, p. 3.

¹⁰⁹ SRQ, *Les produits du terroir québécois, une façon de développer le Québec rural*, Nicolet, SRQ, 2001, p. 3.

¹¹⁰ *Id.*

¹¹¹ SRQ, *La Politique de la ruralité au Québec L'heure des rendez-vous*, Nicolet, SRQ, 2000, p: 16.

¹¹² *Id.*

pierre angulaire du développement des communautés rurales¹¹³ ». Autrement dit, en mettant de l'avant la valeur patrimoniale des produits de terroir, on instaure une cohésion sociale autour d'un produit auquel la communauté entière peut s'identifier et ainsi donner un second souffle au développement rural.

CONCLUSION

L'émergence du terroir dans l'espace public québécois survient donc dans un contexte économique et social particulier. L'accélération de la concentration de l'industrie agroalimentaire combinée à un désengagement de l'État en agriculture engendre une dévitalisation dans de nombreuses communautés rurales, particulièrement celles éloignées des centres urbains. Nous voyons alors apparaître une remise en question du modèle de développement agricole dominant. Les États généraux du monde rural de 1991 constituent le point culminant de cette prise de conscience à l'échelle nationale avec la création de Solidarité rurale du Québec, une coalition d'organismes vouée à la revitalisation du monde rural québécois. Dès sa création, SRQ prône le développement d'une économie des terroirs afin de raviver les communautés rurales déclinantes. Par ses nombreuses actions, SRQ travaille à mettre de l'avant sa propre définition de la notion de produit du terroir pour tantôt contrer l'absence de compréhension de la notion par les acteurs du monde rural – producteurs et agents de développement, tantôt éviter que son usage abusif en vienne à la vider de son contenu et de son potentiel pour aider le développement économique des communautés rurales.

¹¹³ *Id.*

Le prochain chapitre sera consacré à l'action du gouvernement québécois dans la mise en place d'une politique du terroir. Nous verrons comment s'est cristallisée la notion de terroir dans l'espace public à la suite des différentes consultations et commissions parlementaires qui ont mené à l'adoption de la *Loi sur les appellations réservées et des termes valorisants* en 2006. C'est lors de ces consultations que la notion de terroir et les façons de la valoriser seront discutées par les acteurs économiques et les principaux intervenants du secteur agroalimentaire et du développement rural. Nous pourrons ainsi voir dans quelles mesures les stratégies de promotion et la participation des acteurs dans le processus législatif ont pu se traduire par des modifications et la refonte du projet de loi.

CHAPITRE 3

LA DIFFICILE MISE EN ŒUVRE D'UNE POLITIQUE DES TERROIRS AU QUÉBEC : 1996-2006

La notion de terroir émerge au Québec dans un contexte où les acteurs du monde rural tentent de trouver de nouvelles solutions au problème de dévitalisation qui sévit dans les campagnes québécoises. Les acteurs cherchent alors des moyens de contrer le chômage, l'exode des jeunes et le vieillissement de la population qui sévissent dans de nombreuses communautés rurales. Plusieurs considèrent le modèle agricole dominant comme principal responsable de cet état de fait. Si l'économie des terroirs que proposent des organismes comme SRQ semble un moyen efficace de relancer l'économie des collectivités rurales, son application dans les campagnes québécoises s'avère complexe et plusieurs questions demeurent. Comment des acteurs aux visées et aux intérêts aussi divergents que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ), les organismes de développement rural et les producteurs peuvent-ils s'entendre et travailler autour d'une définition commune de la notion de terroir? De quelles manières les appellations de terroir et de produit du terroir peuvent être protégées sans freiner le développement des entreprises qui leur sont liées? Comment une loi sur les appellations relatives au terroir peut-elle concrètement assurer un développement économique des communautés rurales du Québec?

Ce troisième chapitre cherche à répondre à ces questions en examinant comment différents acteurs impliqués dans le développement du monde rural québécois proposent et défendent une définition du terroir dans un contexte où le gouvernement québécois adopte une série de lois et met en place des mesures réglementaires et des programmes de subventions dont l'objectif est de favoriser l'essor des produits du terroir. Toutefois, l'application de ces mesures gouvernementales s'avère laborieuse en raison de l'absence d'une définition claire et communément acceptée des notions de terroir et de produit du terroir. Parce que ces notions demeurent approximatives, des acteurs y voient un risque pour le développement des entreprises s'en réclamant. Pour certains, il est impératif de restreindre l'utilisation du terme « terroir » aux seuls produits qui respectent des normes de certification précises afin de protéger les producteurs contre une utilisation trompeuse ou abusive du label. D'autres craignent en revanche que des normes d'application trop strictes ne découragent les producteurs à se lancer dans un long et coûteux processus de certification. Le gouvernement reconnaît la forte valeur de commercialisation de l'appellation «terroir», et diverses actions gouvernementales en font la promotion. Par contre, le législateur se refuse d'en donner une définition univoque, entre autres pour ne pas freiner le développement des produits qui pourraient se réclamer de cette appellation. Tandis que de nombreuses actions gouvernementales cherchent à mettre en valeur la notion de terroir et à favoriser le développement de ces produits de niche, le refus du législateur d'en fournir une définition univoque risque de mettre à mal les efforts des producteurs et des communautés rurales pour en faire un levier de développement.

3.1. LES PREMIÈRES ACTIONS GOUVERNEMENTALES

Au milieu des années 1990, le gouvernement québécois tente de mettre en place une politique de développement des terroirs. Si les premières actions de SRQ permettent de faire émerger la notion d'économie du terroir dans l'espace public québécois, les interventions gouvernementales visent à développer et protéger ce secteur en plein essor, que ce soit avec la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants en 1996, ou encore avec le projet pilote Agneau de Charlevoix. Ces actions n'obtiennent toutefois pas les effets escomptés, car les acteurs concernés perçoivent et définissent la notion de terroir de diverses façons, tandis que l'absence de définition claire et commune de la notion de terroir retarde et rend difficile l'application de ces mesures sur le terrain.

3.1.1. La loi sur les appellations réservées (A-20.01)

Dans la foulée des États Généraux du monde rural, le gouvernement québécois adopte en 1996 la loi sur les appellations réservées (A-20.01). Il s'agit alors de la première législation du genre en Amérique du Nord en dehors du Mexique¹¹⁴. Cette loi a pour objet la reconnaissance des appellations attribuées à des produits agricoles et alimentaires, à titre d'attestation de leur mode de production, de leur région de production ou de leur spécificité¹¹⁵. À l'instar du modèle européen des appellations d'origine contrôlées, qui régit les vins et autres produits du terroir, la loi A-20.01 doit permettre le développement et la protection des produits du terroir québécois.

¹¹⁴ Fabien Jouve, Carole Chazoule, et Rémy Lambert, «Les mesures de soutien aux produits différenciés au Québec : bilan et perspectives», Communication au colloque ASRDLF Rimouski- 25-27 août 2008, p. 7. [En ligne] <http://asrdlf2008.uqar.qc.ca/Papiers%20en%20ligne/A%20JOUVE%20-%20CHAZOULE%20-%20LAMBERT%20-%20ASRDLF%202008%20Rimouski.pdf>. page consultée le 8 décembre 2013.

¹¹⁵ *Gazette officielle du Québec*, 129^e année, no 1, 8 janvier 1997, p. 30

Si le terme terroir ne se retrouve pas dans le texte de loi, l'expression « région de production » y réfère clairement. À ce sujet, lors de la commission parlementaire devant mener à l'adoption de ce projet de loi, un intervenant du MAPAQ, M. Denis Sansfaçon, affirme :

Ce qu'il est important, je pense, de retenir au niveau de la région d'origine, c'est un lien entre le terroir et le produit qui fait en sorte que, quand ce lien-là existe, le produit se caractérise des produits semblables, d'une façon distincte. Alors, je pense que ça, c'est un élément, là, quand on lie ça à la géographie¹¹⁶.

Pour le MAPAQ, le terroir et la région de production doivent être perçus comme synonymes au sens de la loi. La notion de terroir s'assimile en quelque sorte à la région d'origine du produit, sans toutefois qu'elle ne tienne compte des dimensions culturelle, patrimoniale et identitaire qui caractériseraient également la notion de terroir. Dans son intervention en commission parlementaire M. Sansfaçon donne l'idée générale de la loi:

Donc, s'il y a une différence qu'on peut relier au terroir, on pourra lui donner une appellation d'origine contrôlée, au même titre qu'en production viticole en France, par exemple, on peut se rendre jusqu'au terroir et voir que le terroir influence le produit de façon notable, palpable, visible gustativement [*sic*] parlant. Si cette distinction-là n'est pas là, il n'y a pas de raison d'avoir une spécificité; il n'y en a pas, de spécificité¹¹⁷.

L'obtention d'une appellation passe ainsi par l'établissement d'un lien entre un produit et la notion de terroir. Selon la loi, les critères du mode de production, de la région de production et de la spécificité du produit permettent d'établir ce lien. En laissant de côté le caractère culturel et patrimonial de la notion de terroir, c'est une foule de produits, dont les produits non alimentaires, qui sont disqualifiés ainsi d'emblée pour l'obtention

¹¹⁶ « Étude détaillée du projet de loi n° 53 - Loi sur les appellations réservées et modifiant la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche », *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 35 no 12, 35^e législature, 2^e session (25 mars 1996 au 21 octobre 1998), 6 novembre 1996.

¹¹⁷ *Id.*

d'une reconnaissance et d'une appellation.

La dimension culturelle n'est toutefois pas totalement évacuée du discours gouvernemental. Pendant son allocution lors de l'adoption du projet de loi 53, qui deviendra par la suite la loi A-20.01, le ministre de l'Agriculture, M. Guy Julien, met de l'avant cette dimension culturelle du terroir.

Cette loi sera un outil qui sensibilisera les régions à la récupération des traditions dont la mémoire s'efface rapidement, soit celles des saveurs régionales et locales qui appartenaient au milieu agricole. Elles étaient intimement liées au terroir, et on ne les retrouvait que dans certains coins de pays, principalement à cause des conditions environnementales et du savoir-faire des artisans qui pouvaient allier toutes les conditions donnant aux produits une saveur particulière¹¹⁸.

La déclaration du ministre met en évidence le caractère culturel et patrimonial du terroir, en ne parlant pas seulement de géographie ou de région d'origine, mais aussi de traditions, de mémoire, de saveurs régionales et de savoir-faire. Cependant, comme le projet de loi emploie l'expression « région de production » au lieu de celle de terroir, il devient difficile pour les producteurs, promoteurs et autres intervenants ruraux de tirer profit ce nouvel outil législatif. Cette loi, bien qu'innovatrice, ne rencontre finalement que partiellement ses objectifs. Une seule appellation relative au mode de production est attribuée au secteur biologique en 1997. Il faut attendre quelques années et le lancement du projet pilote Agneau de Charlevoix avant que n'apparaisse le premier produit du terroir québécois à se prévaloir de la loi sur les appellations réservées.

3.1.2. Le projet pilote Agneau de Charlevoix

Une autre action entreprise par le gouvernement québécois dans le but de

¹¹⁸ *Id.*

favoriser le développement des produits du terroir est le démarrage du projet pilote Agneau de Charlevoix en 2004. Ce projet, qui doit mener à la première reconnaissance officielle d'une appellation réservée au Québec et en Amérique du Nord, connaît lui aussi des difficultés lors de sa mise en œuvre. L'annonce de ce projet pilote survient lors de la 13^e Conférence nationale de Solidarité rurale du Québec. La ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Mme Françoise Gauthier, déclare alors : « Ce projet pilote constitue un grand pas pour l'avancement des appellations réservées. Il permettra de vérifier la faisabilité de la reconnaissance d'une « indication géographique protégée¹¹⁹ ». Ce projet pilote vise trois principaux objectifs : donner à tous les participants l'occasion de faire l'expérience pratique du processus de reconnaissance d'une appellation réservée; vérifier l'applicabilité et le respect du cahier des charges relatifs à la reconnaissance d'une indication géographique protégée ; élaborer des mécanismes de contrôle. Il faut toutefois près de cinq années pour que l'agneau de Charlevoix obtienne l'appellation IGP, et les effets de cette reconnaissance tardent à se faire sentir. Le 21 mars 2009, par un avis juridique publié dans la *Gazette officielle*, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec reconnaît l'« Agneau de Charlevoix » comme indication géographique protégée (IGP). « L'indication géographique protégée implique qu'une ou des qualités du produit, sa réputation ou d'autres caractéristiques distinctives soient attribuables à son origine géographique¹²⁰. » Par cette reconnaissance, l'agneau de Charlevoix devient le premier produit du terroir québécois légalement reconnu.

¹¹⁹ « Loi sur les appellations réservées : projet pilote sur l'agneau de Charlevoix », *Le Bulletin des agriculteurs*, 7 février, 2004, [En ligne], <http://www.lebulletin.com/actualites/loi-sur-les-appellations-rservees-projet-pilote-sur-lagneau-de-charlevoix-24399>, page consultée le 8 décembre 2013.

¹²⁰ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, *Guide pour le dépôt d'une demande de reconnaissance AO ou IGP, version 1.6*, Montréal, CARTV, 2010, p. 4.

Les liens de l'agneau de Charlevoix avec son terroir – au sens géographique du terme – se retrouvent dans un cahier de charges qui atteste de l'authenticité et de l'unicité du produit. « Le savoir-faire des producteurs a permis d'adapter les pratiques d'élevage aux contraintes de production de Charlevoix. L'agneau de Charlevoix possède ainsi des caractéristiques géographiques particulières à la région qui lient le produit avec son terroir¹²¹.» La région de Charlevoix étant reconnue pour n'offrir que peu de terres favorables à l'agriculture à cause de son caractère rocheux et accidenté, la production ovine a singularisé l'agriculture charlevoisienne pendant plusieurs décennies. L'aire de production est clairement délimitée et correspond au territoire où l'agriculture est praticable dans Charlevoix. L'alimentation des agneaux est elle aussi adaptée aux contraintes de la région. Principalement composée de fourrage, d'orge et d'avoine produits dans la région, elle exclut le maïs, ce qui distingue l'agneau de Charlevoix des autres productions d'agneaux. L'agneau de Charlevoix a donc une croissance plus lente et sa taille est plus petite que celle des agneaux d'autres élevages. Le choix des races pour la production (Dorset, Arcott Rideau, Arcott Canadien, Polypay et Hampshire) tient également compte de ces contraintes.

Lors de la mise sur pied du projet pilote, une dizaine de producteurs d'agneaux de la région de Charlevoix travaillent à l'élaboration du cahier de charges. Ce document explique dans les moindres détails comment faire de l'agneau de Charlevoix un produit du terroir et formule les exigences qui doivent être rencontrées afin de respecter

¹²¹ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, «IGP Agneaux de Charlevoix», [En ligne], <http://cartv.gouv.qc.ca/igp-agneau-charlevoix>, page consultée le 8 décembre 2013 .

l'authenticité du produit. En 2008, au moment où le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) remet son avis final au ministre de l'Agriculture, sept producteurs espèrent toujours voir leur production certifiée. En 2012, l'appellation «IGP Agneau de Charlevoix» ne compte plus que quatre producteurs d'agneaux et une ferme produisant les aliments destinés à l'agneau de Charlevoix.

Les difficultés qui plombent l'implantation de cette première IGP illustrent bien pourquoi peu de producteurs tentent de se prévaloir de la loi sur les appellations réservées. Plusieurs se demandent en effet si la certification est réellement un moyen efficace d'améliorer leur rentabilité. Selon Vidal Gagnon, producteur d'agneaux de Charlevoix : « Le seul problème [...] c'est que ni le Crédit Agricole ni les pouvoirs publics ne soutiennent financièrement cette démarche¹²² ». Dans un article paru dans *Le Soleil* en juillet 2009, nous pouvons lire que c'est « ... le coût de l'accréditation — environ 700 \$ — et sa longue liste d'exigences qui font hésiter les transformateurs et les distributeurs. Pour rentabiliser l'opération, il leur faut vendre plusieurs kilogrammes de la précieuse denrée. Or, l'agneau de Charlevoix n'est pas livré sur commande¹²³. Le CARTV n'a d'ailleurs reçu à cette époque que deux demandes pour commercialiser l'agneau de Charlevoix. De plus, les producteurs dénoncent le manque de cohérence des actions gouvernementales dans le développement des produits du terroir. En effet, des changements apportés au programme d'assurance stabilisation des revenus agricoles qui compense la différence entre les coûts de production et les revenus que les agriculteurs obtiennent du marché réduisent considérablement la valeur ajoutée que procure

¹²² Philippe Mollé, « La longue et difficile marche de l'agneau charlevoisien », *Le Devoir*, 18 mars 2006, D-6.

¹²³ Annie Morin, « L'appellation peu prisée par les producteurs », *Le Soleil*, 18 juillet 2009.

l'appellation. Selon certains producteurs, sans un apport financier de la part du gouvernement, la survie de cette première appellation est loin d'être assurée. « La différence de prix avec l'agneau du Québec est tellement faible qu'elle justifie difficilement les exigences liées à la certification. « Ce que ça prend, c'est une véritable stratégie de développement de ce produit-là ¹²⁴ », plaide un autre producteur de Charlevoix.

Pourtant, les producteurs et les différents acteurs du développement local qui se sont lancés dans ce long et fastidieux processus de certification y voient des avantages certains. En effet, les appellations doivent garantir l'authenticité du produit certifié. Elles rassurent le consommateur quant à l'origine du produit qu'il achète et protègent le producteur contre l'usurpation des retombées liées à son travail et son savoir-faire. Pour Lucie Cadieux, propriétaire de la Ferme Éboulmontaise et productrice d'agneaux de Charlevoix, l'absence d'une protection adéquate des produits du terroir les expose à la tromperie et la fraude.

Avec la popularité, la contrefaçon a commencé à faire son apparition [...] L'agneau de Charlevoix était vendu principalement à des touristes de passage, à des gens du coin et à une poignée d'auberges de la région. Mais il arrivait régulièrement qu'on en trouve dans des restaurants partout au Québec avec lesquels nous ne faisons pas affaire. L'agneau y était même sur la carte à longueur d'année, chose impossible vu nos volumes et le caractère saisonnier de notre production. J'ai même reçu un jour un fax d'un restaurateur français qui me félicitait pour la qualité de mon agneau qu'il vendait chez lui... et qui bien sûr ne provenait pas d'ici puisque nous n'avons pas les autorisations nécessaires pour exporter. »

Les craintes liées à la fraude et la contrefaçon sont donc bien réelles parmi les producteurs qui reconnaissent que la certification apporte une valeur ajoutée aux

¹²⁴ Presse Canadienne, «L'appellation "agneau de Charlevoix" est menacée de disparition», 3 avril 2010.

productions, mais les retombées liées à la certification des produits du terroir ne concernent pas que les producteurs, puisque « les agneaux devront notamment être nés, élevés, abattus et transformés dans la région, et nourris avec des grains et du fourrage locaux¹²⁵ ». Les produits du terroir représentent donc un outil de développement non négligeable pour les communautés rurales, et comme le résume Lucie Cadieux : « C'est un geste économique, ça laisse l'argent dans la région¹²⁶ ». De même, Donald Tremblay, président du regroupement des éleveurs d'agneaux de Charlevoix affirme :

Cela va être un outil incroyable de développement régional [...] Bien sûr, les élevages existants, comme le mien, vont prendre de l'expansion. Mais il y a des chances aussi de voir de nouveaux producteurs apparaître, dans les limites imposées par la région bien sûr. [...] Quant à la relève agricole, elle va pouvoir envisager l'avenir avec plus d'optimisme en espérant enfin pouvoir vivre de ses troupeaux¹²⁷.

Il apparaît ainsi que les producteurs ne sont pas les seuls intervenants du monde agricole pour qui les appellations représentent un avantage. Les retombées d'une appellation se répercutent partout dans la communauté dont elles sont issues. Selon Charkaoui Ferdous, secrétaire général de SRQ en 2005 :

La reconnaissance formelle d'une origine régionale ou d'une spécificité devient, dans cette conjoncture, un levier stratégique. Ce qui importe, c'est la revitalisation des régions [...] Une bonne partie de la diversification en agroalimentaire ces dernières années provenait des produits dits du terroir. C'est là que se sont créées le plus d'entreprises. Ce sont des produits phares qui deviennent des ambassadeurs des régions¹²⁸.

En effet, dans la région de Charlevoix, les autorités locales misent beaucoup sur

¹²⁵ Anon., « À quand des appellations québécoises réservées ? », *La Presse*, 01 mai 2004.

¹²⁶ *Id.*

¹²⁷ Fabien Deglise, « L'agneau de Charlevoix, première appellation contrôlée », *Le Devoir*, 12 novembre 2005, p. A1

¹²⁸ Alain Duhamel, « Québec laisse les producteurs du terroir sur leur appétit Les milieux régionaux attendent les suites réglementaires et budgétaires au programme concernant les appellations réservées », *Les Affaires*, 9 juillet 2005, p. 18

le développement des produits du terroir comme moteur de développement et de diversification économique. La journaliste Marie-Josée Labrosse remarque : « Dans Charlevoix-Ouest, les appellations d'origine sont à ce point importantes que le CLD [Centre local de développement] y a affecté une ressource chargée de se pencher sur la question à temps plein¹²⁹ ». La question des appellations interpelle donc la communauté dans son ensemble, car les retombées économiques potentielles sont considérables. Or, le projet pilote Agneau de Charlevoix montre que, jusqu'à présent, l'obtention d'une appellation n'a pas permis de favoriser le développement de ce « premier » produit du terroir québécois. En effet, le nombre de producteurs certifiés a diminué de moitié depuis l'obtention de la certification et la situation des producteurs toujours certifiés demeure précaire.

Les premières actions posées par le gouvernement dans la mise en œuvre d'une politique visant à reconnaître et protéger les produits du terroir québécois sont donc loin d'atteindre leurs objectifs. Que ce soit le projet de loi 53 sur les appellations réservées de 1996, ou encore le projet pilote Agneau de Charlevoix, ces interventions gouvernementales ne semblent conduire ni à une valorisation, ni à une véritable protection des produits du terroir. L'absence de définition claire et commune des notions de terroir et de produit du terroir peut en partie expliquer les insuccès de ces premiers gestes du gouvernement, et c'est dans ce contexte que le ministère entame une refonte de la loi sur les appellations réservées en 2003.

¹²⁹ Marie-Josée Labrosse, « L'Île-d'Orléans se refait une beauté Comme Charlevoix, elle mise sur les produits alimentaires haut de gamme », *Les Affaires*, 15 mai 2004.

3.2. ARTICULER LA NOTION DE TERROIR DANS UNE LOI : LA REFONTE DE LA LOI A-20.01

C'est dans un contexte où la Loi sur les appellations réservées n'atteint pas son objectif de reconnaître officiellement les produits du terroir québécois et où la mesure Soutien au développement des produits du terroir n'est plus en mesure de financer de projets, faute de dossiers recevables, que le MAPAQ met sur pied le Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir en 2001. Nommé en référence à la chef Anne Desjardins, propriétaire du restaurant « L'eau à la bouche » dans la région des Laurentides qui assure la présidence de ce groupe de travail, le groupe Desjardins a pour objectif de « [...] proposer au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, un référentiel qui, au regard de la Loi sur les appellations réservées, comprendrait des normes ou critères selon lesquels seraient évaluées les demandes de reconnaissance des appellations « produit du terroir » et « produit fermier »¹³⁰ ». De plus, le groupe de travail se voit confier le mandat d'étudier chacune des appellations afin « [...] d'en rédiger une définition; d'élaborer des normes ou des critères d'utilisation de ces appellations; de proposer un système de certification et de contrôle; de consulter différents groupes [...] touchés par ces types de produits [et] de proposer, le cas échéant, des modifications à la loi sur les appellations réservées¹³¹ ». Un tel mandat doit permettre au Groupe de travail de présenter au ministère la marche à suivre afin de clarifier et simplifier les exigences rattachées aux différents types d'appellations et, par ailleurs, faciliter la tâche aux producteurs désireux de se prévaloir d'une appellation réservée.

¹³⁰ Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, *Rapport présenté à la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation*, MAPAQ, 2003, p. 6.

¹³¹ *Id.*

Les membres du Groupe de travail se réunissent à une dizaine de reprises du 24 septembre 2002 au 10 septembre 2003 avant de déposer leur rapport en octobre 2003. Au cours de ces rencontres, les membres du groupe travaillent sur l'élaboration des définitions et sur les modifications à apporter à la loi sur les appellations réservées. Le rapport Desjardins propose une série de recommandations afin d'assurer que la Loi sur les appellations réservées répond aux besoins exprimés par les producteurs et les promoteurs régionaux puisqu'il s'agit là du principal problème selon Anne Desjardins :

Il existe déjà une loi sur les appellations réservées qui a été adoptée en 1996, mais elle a besoin d'être modifiée et mieux étoffée pour permettre aux producteurs artisans d'y recourir. Toute la notion de terroir doit être bien définie. Actuellement, cette étiquette est attribuée à n'importe quel produit de n'importe quelle façon¹³².

Aux yeux des membres du groupe de travail, sans définition précise, le consommateur risque de considérer la notion de terroir comme un simple outil de commercialisation au même titre que les mentions « nouveau » et « amélioré » présentes sur de nombreux emballages. Les modifications à la loi proposées par le groupe Desjardins préconisent alors un encadrement strict de l'utilisation de la notion de terroir.

Le rapport dénonce par ailleurs l'incapacité du gouvernement de permettre aux entreprises de se prévaloir de la loi : « Ce constat est révélateur du fait que la Loi sur les appellations réservées n'est pas à la portée de tous, compte tenu de la complexité des exigences rattachées à chaque type d'appellation¹³³ ». Le groupe Desjardins propose au

¹³² Martha Gagnon, « À quand un label de qualité pour les produits du terroir? », *La Presse*, 24 février 2003.

¹³³ Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, *Rapport présenté à la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation*, MAPAQ, 2003, p. 12.

ministère de rendre cette nouvelle loi plus accessible tout en s'assurant que la mention « terroir » fasse l'objet d'une protection adéquate afin que les entreprises qui s'en réclament puissent profiter des retombées qui y sont associées. À cette fin, il met de l'avant une série de définitions pour les différentes appellations prévues par la loi, dont une pour les produits du terroir. Ainsi, un produit du terroir devient un :

Produit qui provient – ou dont les principales composantes proviennent – d'un territoire délimité et homogène et dont les caractéristiques qui le distinguent de façon significative des produits de même nature reposent sur la spécificité de ce territoire. Ses caractéristiques dépendent à la fois des particularités du milieu, comme la géologie, le climat, le relief, la culture, l'histoire ainsi que du savoir et du savoir-faire, traditionnels ou émergents, de ses habitants¹³⁴.

Par cette définition, le groupe Desjardins offre un cadre permettant aux producteurs et promoteurs de bien établir les liens qui unissent leur produit et son terroir. Outre qu'elle comprend des éléments renvoyant autant aux dimensions géographique et pédoclimatique du terroir qu'à son caractère patrimonial et culturel, cette définition fait également mention de la différenciation des produits du terroir par rapport aux produits de même nature qui en font des produits nécessitant une protection particulière. Aussi, dans cette définition proposée par le groupe Desjardins, les notions de terroir et de produit du terroir ne s'appliquent uniquement ni obligatoirement qu'aux seuls produits agricoles et alimentaires. Bien qu'elle soit toujours rattachée à un territoire, à la culture et à l'histoire locale, la définition du terroir ici mise de l'avant reconnaît que le patrimoine peut être dynamique et émergent – dans la mesure où sont mobilisés des savoirs et un savoir-faire récents – pourvu que le produit soit ancré culturellement dans sa région de production. C'est notamment le cas pour certains produits de popularité récente, comme les fromages fins ou les cidres de glace, qui peuvent difficilement

¹³⁴ *Ibid.*, p. 10-11.

réclamer un profond ancrage historique.

En proposant une définition claire des produits de terroir, le groupe Desjardins espère répondre aux besoins des producteurs et des consommateurs et ainsi doter le projet de loi d'une plus grande crédibilité. En plus de fournir ces définitions, il souhaite que seuls les produits correspondant à ces définitions puissent s'afficher comme étant des produits du terroir. Il recommande alors au ministère « [q]ue ces définitions soient inscrites dans la Loi sur les appellations réservées et que ces notions ajoutent des dénominations et contribuent à l'application de la Loi¹³⁵ ». Enfin, le rapport Desjardins recommande que les entreprises qui désirent utiliser les définitions proposées s'enregistrent obligatoirement auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, et qu'un organisme de contrôle soit chargé d'assurer le respect de la loi. Le rapport reconnaît également la nécessité d'harmoniser la loi et les définitions proposées avec celles qui sont reconnues à l'échelle internationale ainsi qu'avec celles mises en vigueur par le gouvernement fédéral afin de faciliter l'accessibilité des produits possédant une appellation « terroir » aux marchés extérieurs.

À l'automne 2003, alors que le groupe Desjardins en est encore à rédiger son rapport, Solidarité rurale du Québec publie son propre document sur la mise en place d'une politique des terroirs. Intitulé *La mise en marché des produits du terroir. Défis et stratégies*, le rapport présente une série d'approches spécifiques pour la mise en marché de produits du terroir et réaffirme la nécessité des appellations afin de fournir un cadre strict pour développer le plein potentiel des terroirs québécois. Selon SRQ, cette

¹³⁵ *Ibid.*, p.12.

démarche en faveur des produits du terroir :

... a pour but de favoriser le développement d'activités économiques enracinées dans le territoire rural qui les a vues naître. Tant la culture propre des communautés que leurs ressources naturelles permettront cet enracinement¹³⁶.

L'ancrage de ces productions dans leurs communautés d'origine passe par une reconnaissance officielle des produits du terroir, reconnaissance qu'offre le système des appellations d'origine.

Dans ce rapport, SRQ soutient que les retombées associées à un système d'appellations efficace sont nombreuses. Les auteurs rapportent les propos de Paul Soto Hardiman, spécialiste du développement local et régional qui a participé à un *Symposium sur l'économie des terroirs* que SRQ a organisé en 1999. Selon Hardiman, la valeur économique des appellations est indéniable :

L'expérience démontre qu'un système rigoureux et bien géré de labels d'origine peut avoir d'importants effets multiplicateurs (grâce à son image et aux imitations qu'elle inspire) non seulement sur divers segments de l'industrie alimentaire, mais aussi sur d'autres secteurs économiques tel le tourisme¹³⁷.

Comme les marchés de niche reposent déjà sur une relation étroite entre le producteur et consommateur, un système d'appellations efficace permettrait, selon SRQ, de favoriser le développement de l'agrotourisme dont les retombées profitent à toute la communauté. Aussi ne suffit-il pas d'instaurer un système d'appellations ou de labellisation pour s'assurer de son efficacité:

Il faut d'abord que le label soit légitime, à la suite d'une évaluation rigoureuse et objective des produits grâce à une méthodologie reconnue. Ensuite, cette évaluation doit être faite par des organismes indépendants

¹³⁶ SRQ, *La mise en marché des produits du terroir Défis et stratégies*. Nicolet, SRQ, 2003, p. 3.

¹³⁷ *Ibid.*, p.17.

et libres d'intérêts. [...] Enfin, il doit être l'objet de campagnes publicitaires puisqu'un label inconnu n'est d'aucune utilité¹³⁸.

Pour SRQ, l'établissement d'un système d'appellations d'origine réservées constitue « ... le premier moyen à mettre en œuvre en vue de permettre le développement de l'économie des terroirs, incluant leur mise en marché¹³⁹ ». Le rapport met également l'accent sur la nécessité de donner des dents à la loi comme cela se fait en Europe, où c'est le revendeur qui doit prouver que les produits offerts sont conformes à l'affichage. Enfin, il préconise en outre une harmonisation avec le système européen qui profite d'une longue tradition et d'une grande crédibilité à l'échelle internationale.

Le rapport comporte aussi une série de recommandations à l'intention du gouvernement afin d'assurer le succès de la mise en œuvre d'une politique des terroirs.

Notamment, il recommande au gouvernement de :

[s]'engager résolument dans un processus de certification ou de labellisation des produits du terroir afin qu'ils puissent d'une part, être distingués par les consommateurs et d'autre part, que les producteurs puissent bénéficier de la valeur ajoutée de cette protection et de cette reconnaissance¹⁴⁰.

Cette recommandation rejoint celle du groupe Desjardins qui souligne dans son rapport l'importance de régir les appellations à l'aide de mécanismes de contrôle afin d'assurer aux consommateurs l'authenticité des produits qu'ils achètent. Comme la notion de terroir se retrouve au cœur du système de certification, SRQ recommande « d'adopter une démarche rigoureuse d'accréditation des produits du terroir basée sur des critères de

¹³⁸ *Id.*

¹³⁹ *Ibid.*, p. 18

¹⁴⁰ *Ibid.*, p. 19.

notoriété, d'historicité, de provenance et d'unicité du produit¹⁴¹ ». Ces critères sont sensiblement les mêmes que ceux qui avaient été retenus dans le cadre de la mesure Soutien au développement des produits du terroir et qui sont présents dans la définition de « produit du terroir » proposée par le groupe Desjardins.

En réponse aux recommandations du rapport Desjardins et du rapport de SRQ, le MAPAQ tente en 2004 de mettre en place le Programme d'authentification des produits fermiers et artisanaux qui se veut être une politique de développement des terroirs québécois. Le cadre proposé par la ministre Françoise Gauthier est cependant moins strict que ce que recommande le groupe Desjardins. Interrogé par un journaliste de *La Presse*, un économiste au MAPAQ, Michel Voisard, explique :

Un producteur pourrait utiliser l'appellation terroir sur son produit même s'il ne s'enregistre pas et ne répond pas à la définition [...] Par contre, seuls les produits enregistrés et conformes aux définitions du MAPAQ pourront porter le logo du ministère. On pense que la garantie d'authenticité va être aussi bonne. On estime que le consommateur est en mesure de faire la distinction¹⁴².

L'approche que propose la ministre montre les réticences du gouvernement à priver certaines entreprises d'utiliser le terroir comme outil de commercialisation et à donner suite aux recommandations au rapport Desjardins en définissant et en protégeant de façon stricte la notion de terroir.

Les réactions au programme du ministère ne se font pas attendre, et, dès le mois d'avril 2004, SRQ publie un éditorial sur son site internet dans lequel Jacques Proulx, président de SRQ, dénonce l'initiative ministérielle:

¹⁴¹ *Id.*

¹⁴² Ariane Krol, «Le terroir à toutes les sauces», *La Presse*, 1 mai 2004.

Pour atteindre des objectifs à court terme, ils ont élaboré un programme d'enregistrement qui [...] a allégé les définitions dont celle des produits du terroir. Ce programme d'enregistrement n'est rien d'autre qu'un registre d'entreprises qui peuvent utiliser un autocollant dont l'utilité est de promouvoir le caractère artisanal, terroir ou fermier d'un produit ¹⁴³.

Pour SRQ, le gouvernement fait fausse route avec ce programme et il aurait été préférable de refondre la loi sur les appellations réservées déjà existante plutôt que d'élaborer un programme d'enregistrement fournissant des définitions édulcorées et ne garantissant pas un meilleur contrôle de l'authenticité ni de l'origine des produits.

SRQ dépose en novembre 2004 un avis dans le cadre de la consultation sur le programme d'identification des produits fermiers et artisanaux. SRQ reproche à la stratégie ministérielle de proposer une solution qui n'a pas été recommandée, ni même étudiée par le Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir. Selon la coalition, « Le MAPAQ a légitimé sa distance, par rapport aux recommandations du rapport Desjardins, en affirmant que les organismes, producteurs et intervenants consultés ont tous réclamé un programme plus souple que la Loi sur les appellations réservées. ¹⁴⁴ » Dans son avis, SRQ se montre très critique par rapport à cette consultation et dénonce le manque de transparence du ministère lors du processus de consultation: « ... cette consultation publique estivale organisée discrètement et à la hâte ressemble davantage à un passage obligé qu'à une véritable volonté de recueillir des opinions ¹⁴⁵ ».

¹⁴³ Jacques Proulx, «Solidarité rurale du Québec incrédule face au programme d'enregistrement des produits du terroir, fermiers et artisanaux», 22 avril 2004, [En ligne] <http://www.ruralite.qc.ca/fr/dossiers-ruraux/Communique/Solidarite-rurale-du-Quebec-incredule-face-au-programme-d-enregistreme>, page consultée le 5 décembre 2013.

¹⁴⁴ SRQ, *Avis dans le cadre de la consultation sur le programme d'authentification des produits fermiers et artisanaux*, Nicolet, SRQ, 2004, p. 5.

¹⁴⁵ *Id.*

De plus, SRQ demande depuis longtemps que le projet de loi sur les appellations réservées et les termes valorisants soit dirigé par des ministères liés au développement régional et de la culture. En confiant le projet au seul ministère de l'Agriculture, SRQ regrette que le gouvernement fasse du développement des terroirs québécois un enjeu exclusivement économique au détriment de ses dimensions territoriales. Ainsi, SRQ dénonce dans son avis que :

... ces consultations publiques se sont déroulées de façon si discrète que plusieurs intervenants du secteur n'en ont jamais entendu parler. Pour n'en nommer que deux, on peut citer le Ministère du Développement économique et régional et de la Recherche et le Ministère de la Culture et des Communications qui devraient pourtant être des partenaires « naturels » du MAPAQ étant donné que ces trois ministères font partie du comité de sélection de projets de la Mesure de soutien au développement des produits du terroir (programme du MDERR)¹⁴⁶.

SRQ profite d'autres tribunes pour dénoncer le programme d'authentification volontaire des produits fermiers et artisanaux pour son refus d'harmoniser ses définitions avec celles qui prévalent en Europe. En entrevue au journal *Le Soleil*, Jacques Proulx déclare :

Une indiscretion m'a permis de lire le programme de certification sur lequel planche actuellement l'équipe du MAPAQ. Que d'attentes déçues! En outre, le gouvernement du Québec se propose de faire bande à part en adoptant des définitions distinctes de celles de l'Europe. Pourtant, tout un comité d'experts lui avait recommandé de s'aligner sur l'Europe, car ce sont précisément ces produits qu'il nous faut concurrencer. [...] Mais on me dit que tout au long des travaux, les technocrates du ministère de l'Agriculture ont été rébarbatifs. Et quand les fonctionnaires n'y croient pas, ils conseillent toujours aux élus de consulter encore et encore. Résultat des courses : la ministre Gauthier veut faire consensus là où il faut au contraire faire montre d'une ferme volonté politique¹⁴⁷.

¹⁴⁶ *Id.*

¹⁴⁷ Jacques Proulx, «Certification des Produits du terroir. Québec se propose de faire bande à part», *Le Soleil*, 29 novembre 2004.

Selon Proulx, cette stratégie ministérielle s'explique par la résistance du ministère à imposer quelques contraintes que ce soit aux producteurs quant à l'utilisation des appellations ou des termes valorisants.

Enfin, SRQ condamne le « double langage » qui est présent dans l'ensemble du programme ministériel :

En apparence, on y retrouve le discours du Rapport Desjardins. Dans les faits, on ne peut identifier clairement l'influence des recommandations du Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir. Une situation qui a été unanimement dénoncée par tous les membres du groupe de travail lors de la rencontre du 1er novembre dernier¹⁴⁸.

SRQ reproche au ministère de se soucier surtout de la mise en marché des produits de créneau en mettant de côté la fonction première d'un tel programme qui devrait être la reconnaissance de l'authenticité des produits enregistrés: « D'ailleurs, une analyse sémantique du texte soumis à la consultation est révélatrice. Dès le troisième paragraphe, on spécifie que le terme certification sera ci-après appelé logo¹⁴⁹.» Les nombreuses critiques à l'égard de cette initiative ministérielle et le refus du ministère de donner suite aux recommandations du rapport Desjardins font en sorte que, faute d'appui du milieu, le gouvernement abandonne finalement ce programme d'authentification volontaire.

¹⁴⁸ SRQ, *Avis dans le cadre de la consultation sur le programme d'authentification des produits fermiers et artisanaux*, Nicolet, SRQ, 2004.

¹⁴⁹ *Id.*

3.3. ENCADRER OU NON L'UTILISATION DU TERME « TERROIR »

En juin 2005, M. Yvon Vallières, nouveau ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dépose à l'Assemblée nationale le projet de loi 113 modifiant la loi sur les appellations réservées. Lors du dévoilement des étapes du plan d'action pour la mise en valeur des produits régionaux et de niche, le ministre déclare avoir « [...] bon espoir qu'il [le projet de loi] stimulera le développement de ces produits et contribuera à l'activité économique des régions¹⁵⁰». Ce projet de loi 113 est soumis à trois journées de consultations publiques lors des mois de septembre et d'octobre 2005 dans le cadre des travaux de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (CAPA). Lors de ces consultations, la notion de terroir se retrouve au cœur des débats. La loi devrait-elle inclure une définition de la notion de terroir? Devrait-on encadrer l'utilisation du terme terroir? Devrait-on restreindre son utilisation? Si pour certains acteurs la protection des produits du terroir nécessite un encadrement stricte de l'utilisation du terme « terroir », d'autres acteurs, dont le gouvernement, privilégient une approche plus souple par laquelle le terme « terroir » serait rattaché à une catégorie d'appellation sans que l'utilisation du terme lui-même ne soit restreinte d'aucune façon.

Les consultations publiques sur le projet de loi 113 démontrent que la restriction de l'utilisation du terme terroir ne fait pas l'unanimité. D'un côté, le gouvernement propose de laisser l'utilisation du terme libre à tous en spécifiant que les produits qui obtiendraient une appellation de type Appellation d'origine (AO) ou Indication

¹⁵⁰ Yvon Vallières, Conférence de presse de M. Yvon Vallières, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Dévoilement des étapes du plan d'action pour la mise en valeur des produits régionaux et de niche, jeudi 16 juin 2005, p. 1.

géographique protégée (IGP) seraient reconnus comme de véritables produits du terroir au sens de la loi. De l'autre côté, des organismes comme SRQ ou l'UPA militent pour un encadrement plus strict de la notion de terroir et demandent que le terme soit réservé aux seuls produits qui se qualifieraient pour une telle appellation. Selon M. Lessard, qui remplace temporairement M. Vallières à la tête du ministère de l'Agriculture, le nouveau projet de loi instaure un précédent en incluant la notion de terroir directement dans le libellé de la loi : « Notre démarche est assez novatrice, car nous ne connaissons pas d'exemple de législation étrangère qui renvoie nommément au terroir en matière d'appellation des produits agricoles ou alimentaires¹⁵¹ ». En effet, dans le cadre du projet de loi 113, nous pouvons lire :

L'article 1 de la Loi sur les appellations réservées (L.R.Q., chapitre A-20.02) est modifié par le remplacement, dans la troisième ligne du premier alinéa, des mots « de leur région de production et de leur spécificité » par les mots « de leur lien au terroir ou de leur spécificité notamment fermière ou artisanale.

Cette volonté d'inclure le terme terroir dans la loi permet, selon le ministre, de :

... rendre plus manifeste le fait que ces appellations attestent un lien entre le produit et le terroir. Cette disposition préserve la liberté des demandeurs d'appellation de définir eux-mêmes les caractéristiques de leurs produits ainsi que le lien qu'ils établissent avec leur terroir et de démontrer l'authenticité de ces produits¹⁵².

Le ministère expose ici clairement son intention de consentir plus de souplesse aux producteurs dans leur démarche en vue d'obtenir une appellation, tout en reconnaissant que l'authenticité et l'unicité de leurs produits ne sont pas uniquement de nature géographique, mais dépendent également de facteurs humains et culturels.

¹⁵¹ « Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées », *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

¹⁵² *Id.*

Malgré cette avancée par rapport à la loi de 1996, cette disposition n'est pas suffisante pour une majorité des intervenants qui prennent part aux discussions. Les critiques les plus acerbes proviennent de SRQ qui dénonce le manque de vision du ministère. Dans le mémoire déposé par SRQ devant la commission, nous pouvons lire : « Si le besoin d'encadrement fait consensus dans le milieu depuis fort longtemps, force est de constater les nombreuses hésitations, voire l'inertie qui ont marqué l'action de l'État¹⁵³ ». SRQ est en faveur d'un encadrement strict de la notion de terroir et voudrait que le terme « terroir » fasse l'objet d'une réservation à l'instar du terme « biologique », dont l'utilisation est restreinte selon la loi sur les appellations réservées de 1996. Paradoxalement, le ministre Vallières déclarait quelques mois plus tôt, lors du dépôt du projet de loi devant l'Assemblée nationale, que :

Dès que le règlement sera en vigueur, nul ne pourra utiliser ce terme [terroir] sur une étiquette d'un produit alimentaire, à moins de détenir une attestation de spécificité « fermier » ou « artisanal » obtenue dans le cadre de la Loi sur les appellations réservées¹⁵⁴.

Toutefois, les consultations qui se tiennent à l'automne 2005 révèlent que le projet de loi présenté ne propose pas un encadrement aussi strict que ce que le ministre a pu laisser entendre.

En fait, plusieurs acteurs entrevoient cette lacune du projet de loi bien avant que la CAPA n'entreprenne ses travaux. Ainsi, à quelques semaines de la consultation, Jacques Proulx, porte-parole de SRQ, déclare dans un article de *La vie rurale* :

¹⁵³ SRQ, *Les appellations: un enjeu de développement durable pour les territoires*, Nicolet, SRQ, 2005, p. 10.

¹⁵⁴ Presse Canadienne, «Seuls les produits certifiés pourront s'afficher comme étant "du terroir"», *Le Droit*, 17 juin 2005, p. 33.

Il est minuit moins une pour les produits de terroir québécois. Tout le monde dans le milieu le sait et l'a déjà dit, mais le gouvernement se contente de demi-mesures, qui passent malheureusement à côté de l'essentiel. [...] le projet de loi déposé manque de dents et le système proposé s'embourbera dans les technicalités. Les mesures de protection attendues tant par les consommateurs que par les producteurs/artisans pour développer leur marché ici comme ailleurs ne sont pas au rendez-vous. Quant au projet de règlement, il apporte confusion et lourdeur, faisant plus de tort que de bien¹⁵⁵.

Il reproche en fait au projet de loi de ne pas encadrer suffisamment l'utilisation du terme terroir. Non seulement le projet de loi 113 ne restreint d'aucune façon l'utilisation du terme terroir, mais en plus il ne contient aucune définition des notions de terroir ou de produit du terroir. En audition devant la Commission, Jacques Proulx déclare :

En ce qui concerne le projet de loi comme tel, nous avons trouvé particulièrement étonnant que l'expression « produit de terroir » ne soit pas protégée, car après tout c'est de cela dont on parle. Cela veut dire que les confitures aux fraises produites par Kraft pourront s'appeler un produit du terroir ou une confiture de terroir, et la loi n'y changera rien. Cela n'a carrément pas de bon sens¹⁵⁶.

Selon SRQ, le fait de mentionner le lien au terroir dans le libellé de la loi n'est pas suffisant puisqu'il n'empêchera pas les utilisations frauduleuses ou abusives du terme « terroir » et privera les producteurs de la valeur ajoutée qui y est associée.

... sans restriction, la Loi projetée ne procure aucunement les mécanismes de contrôle, de protection, de certification et d'accréditation nécessaires afin de donner aux produits de terroir la crédibilité qui leur est essentielle pour se développer. Aucune garantie n'est fournie aux consommateurs. Les producteurs ne bénéficient pas pleinement de la valeur ajoutée ni de la reconnaissance liée à une appellation¹⁵⁷.

¹⁵⁵ Roberto Codina, «Projet de loi 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées: "Trop peu, très tard" Solidarité rurale du Québec», *La vie rurale*, 6 septembre 2005, [En ligne], <http://www.la-vie-rurale.ca/contenu/3503>, page consultée le 5 décembre 2013.

¹⁵⁶ «Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

¹⁵⁷ SRQ, *Les appellations: un enjeu de développement durable pour les territoires*, Nicolet, SRQ, 2005, p. 12.

M. Cherkaoui Ferdous, qui représente également SRQ, estime lui aussi que l'expression produit du terroir doit faire l'objet d'une protection au même titre que les appellations d'origine, l'identification géographique protégée ou les attestations de spécificité artisanale ou fermière

Alors, la mention qui est faite dans le projet de loi, ce qu'on reproche, c'est qu'elle n'empêche pas l'utilisation du produit de terroir de façon désorganisée par qui que ce soit. [...] Dans le fond, au niveau de la loi, il y a des mécanismes de protection qui y sont prévus, mais, pour « terroir », on ne leur confère pas ces mécanismes de protection, même s'il est mention de « produit du terroir¹⁵⁸.

Autrement dit, au sens de la loi, un produit qui obtiendrait une appellation d'origine ou une indication géographique protégée serait considéré comme un véritable produit du terroir, mais il serait toujours possible pour des produits non certifiés d'utiliser le terme terroir sans aucune restriction.

L'UPA formule des critiques allant dans le même sens que celles énoncées par SRQ quant au refus du gouvernement de restreindre l'utilisation du terme terroir. Dans le mémoire qu'elle dépose devant la CAPA, l'UPA demande que le terme terroir ne puisse être utilisé que par les produits possédant une appellation réservée de type géographique (IGP ou AO). Selon l'UPA, « ... l'absence de restriction viendra créer la confusion chez le consommateur. L'UPA trouve donc aberrant d'autoriser l'utilisation de l'expression « produit du terroir » pour des denrées qui n'auraient pas d'appellation réservée¹⁵⁹». Si l'introduction de l'expression « lien au terroir » permettait de confirmer

¹⁵⁸ «Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

¹⁵⁹ Union des producteurs agricoles, *Projet de loi no 113, Les enjeux d'un développement crédible et durable des appellations réservées au Québec. Mémoire de l'Union des producteurs agricoles présentés à*

la corrélation intrinsèque entre un lieu et un produit pour les appellations de type géographique, l'UPA craint que de permettre à tous d'utiliser le terme terroir ne vienne annuler cet avantage. Plusieurs intervenants jugent ainsi que, sans protection adéquate, la valeur ajoutée associée au terme terroir est compromise, compte tenu des coûts importants liés à l'obtention d'une appellation, car, de l'aveu même du ministre, le processus de certification peut durer entre 15 et 24 mois et coûter entre 35 000 \$ et 55 000 \$ répartis entre les producteurs.

Sans encadrement de la notion de terroir, le gouvernement peut de façon arbitraire décider quels produits peuvent se prévaloir de la loi sur les appellations réservées. C'est un des reproches exprimés au ministère par SRQ. Selon Jacques Proulx, les produits non alimentaires devraient eux aussi pouvoir revendiquer leurs liens au terroir et obtenir une appellation : « Il y a d'autres oubliés dans le projet de loi n° 113, dont il faut pourtant parler. Il s'agit des produits non alimentaires, qu'il faut aussi protéger [...] Pourquoi ne pas les inclure dans la législation? Parce qu'ils ne sont pas alimentaires et que la loi relève du ministère de l'Agriculture?¹⁶⁰ » Dans le mémoire déposé à la CAPA, SRQ précise d'ailleurs que :

Solidarité rurale du Québec a fait la preuve que les produits de terroir ce sont aussi le papier artisanal (papier Saint-Gilles), les ardoises à toiture (Saint-Marc-du-Lac-Long), le lin (de Portneuf), les vêtements en cuir de poisson (Bonaventure), et qu'ils sont certainement l'un des traits identitaires du Québec. Le rapport Desjardins en a même fait une de ses principales recommandations¹⁶¹.

la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec, 06 septembre 2005, p. 8-9.

¹⁶⁰ « Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées », *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

¹⁶¹ SRQ, *Les appellations: un enjeu de développement durable pour les territoires*, Nicolet, SRQ, 2005, p. 14.

En refusant d'encadrer la notion de terroir dans le projet de loi, le gouvernement peut ainsi lui-même déterminer quels produits seront ou ne seront pas du terroir.

Pour SRQ, il s'agit là d'un enjeu crucial puisqu'il faut élargir la gamme des produits de terroir susceptibles de jouer le rôle de levier économique pour le développement régional. Déjà en 1999, dans son premier inventaire des produits du terroir québécois, SRQ reconnaissait que l'artisanat pouvait être considéré comme un produit du terroir. « L'économie rurale ne s'arrête pas aux clôtures de la production agricole. Le Québec est une terre d'eau, une terre de bois. C'est pourquoi le produit du terroir n'est pas que de nature agricole et alimentaire, il est aussi forestier, minéral, végétal, animal, maritime¹⁶² ». SRQ réfère dans ce document à la loi française de 1919 qui protège « les appellations d'origine qui s'applique aux produits naturels ou fabriqués en raison de leur origine géographique et des procédés de fabrication consacrés par des usages locaux, loyaux et constants¹⁶³ ». Le mémoire déposé devant la commission par la coalition recommande donc, à l'instar du rapport Desjardins, d'inclure les produits du terroir non agricole et non alimentaire.

À ce sujet, un autre irritant concerne les boissons alcoolisées qui sont également exclues du projet de loi. Jacques Proulx affirme ainsi devant la commission :

Mais, je vais vous le dire bien franchement, ce qui nous a jetés par terre dans le projet de loi, c'est qu'il exclut complètement les produits alcoolisés. Cela va directement à l'encontre des recommandations formulées par le groupe de travail présidé par la chef Anne Desjardins et

¹⁶² SRQ, *Mémoire des terroirs. Étude pour un premier inventaire sélectif des produits du terroir*, Nicolet, SRQ, 1999, p. 43.

¹⁶³ *Id.*

des représentants du milieu qui ont travaillé pendant des années et sont arrivés à l'unanimité aussi dans leurs recommandations. Quand on sait à quel point le cidre de glace, les vins blancs, rouges, rosés ou de glace et les hydromels sont des produits intéressants et uniques dans certains cas, c'est à ne rien y comprendre de les voir exclus de la législation¹⁶⁴.

Proulx rappelle que, parmi les 4 800 indications géographiques qui existent en France, près de 87 % touchent les boissons alcoolisées. La notion de terroir est donc au cœur de la viticulture en France où sont nées les premières appellations réservées. Pour le président de SRQ, la démarche du gouvernement québécois manque de cohérence en dépit de ses bonnes intentions. De même questionne-t-il la compréhension de la notion de terroir par la partie gouvernementale.

Un autre enjeu débattu lors des audiences de la CAPA concerne la nécessité ou non de définir la notion de terroir dans le projet de loi. Plusieurs intervenants dénoncent le fait que le projet de loi déposé par le ministre ne propose justement aucune définition de la notion de terroir. Un examen des audiences de la CAPA démontre qu'il est difficile d'obtenir un consensus autour de la notion de terroir tant les points de vue divergent sur cette question.

SRQ est l'un des premiers intervenants à se présenter devant la CAPA. La coalition considère que le ministère s'égare avec le projet de loi 113 en rejetant les recommandations du rapport Desjardins qui préconisait entre autres, d'inclure dans la loi une définition de la notion de « produit du terroir » et d'en réserver l'utilisation aux seuls produits qui obtiendraient une certification en vertu de la loi.

¹⁶⁴ « Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées », *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

Jacques Proulx insiste sur l'importance de définir et baliser l'utilisation du terme terroir afin de reconnaître les véritables produits du terroir. Devant la commission, Proulx expose sa conception de la notion de terroir ainsi que les critères qui devraient permettre de distinguer les produits susceptibles d'obtenir une appellation en lien avec un terroir.

Terroir, je pense qu'on peut le définir assez largement, mais en même temps il faut le définir. Un produit de terroir, c'est l'unicité du produit, c'est un savoir-faire traditionnel. Tout qu'est-ce qui peut rentrer dans ça, ça doit s'appeler terroir. Et on peut très bien définir ça quelque part puis dire : c'est autour de ça. Je veux dire, on ne tranche pas ça drette au couteau de même, mais au moins les balises sont là, de mettre les balises sur ça : tradition, unicité. À partir de là, tu as déjà pas mal l'indication d'un terroir parce que l'unicité, ça veut dire qu'il ne peut pas se produire ailleurs¹⁶⁵.

À défaut d'inclure une définition du terme « terroir » dans le projet de loi comme le recommandait le rapport Desjardins, Proulx propose au gouvernement de fournir des critères afin d'encadrer l'utilisation du terme « terroir ». De plus, il suggère que les critères d'unicité du produit et de savoir-faire traditionnels soient retenus pour distinguer les produits du terroir des autres produits de même nature.

L'Association laitière de la chèvre du Québec (ALCQ) fait sensiblement la même recommandation dans le mémoire qu'elle dépose devant la commission :

Nous recommandons de bonifier l'appellation TERROIR proposée en ajoutant les éléments suivants : rendre plus explicite le lien de l'appellation TERROIR aux facteurs historiques et culturels, de savoir et de savoir-faire, traditionnels ou émergents des habitants. Cela pour éviter que l'appellation TERROIR ne réfère qu'à des caractéristiques géographiques¹⁶⁶».

¹⁶⁵ *Id.*

¹⁶⁶ Association laitière de la chèvre du Québec, *Mémoire de l'Association laitière de la chèvre du Québec*,

Pour l'ALCQ – comme pour d'autres organismes qui ont défilé en commission – la dimension culturelle et patrimoniale de la notion de terroir doit être considérée et insérée dans le texte de loi. L'organisme craint que la notion de terroir ne devienne un simple synonyme de « région de production » et perde ainsi une partie de son sens.

Cette question, on le voit bien, demeure litigieuse, car de nombreuses définitions circulent durant les audiences de la CAPA. Alors que Proulx et SRQ évoque les critères d'unicité et de tradition pour caractériser les produits du terroir, d'autres intervenants ne partagent font valoir des critères différents, ce qui contribue à entretenir le flou autour de la notion de terroir.

Selon Patrick Chaput et Pierre Nadeau, qui représentent le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ), il faut dissocier les savoir-faire de la notion de terroir. En prenant en exemple le cas de la fabrication du fromage, ils font valoir que ce sont les techniques de fabrication qui déterminent la typicité et l'unicité du fromage et non son lieu de fabrication. Devant la CAPA, M. Patrick Chaput s'explique :

Et là on est en train de confondre, dans ce que j'entendais M. Proulx, on mêle terroir à processus de fabrication, on parle d'unicité dans le processus de fabrication d'un fromage. Il n'y a pas un fromager qui va vous dire qu'il a inventé la façon de fabriquer un fromage. Qu'il soit de l'île aux Grues, de l'île d'Orléans ou de Châteauguay, on n'a rien inventé. Le fromage, c'est biochimique, ça se fabrique... il y a deux ou trois techniques de fabrication. Ce qu'on peut modifier, c'est certains goûts,

certaines textures, certains types de pâte, et ça, ça fait son unicité. Mais on peut la fabriquer autant en France qu'au Québec¹⁶⁷.

Les intervenants du CILQ présentent une autre conception de la notion de terroir où la dimension géographique du terroir prédomine. Selon M. Nadeau :

Il est important de s'assurer que, quand on parle de terroir, il faut être capable d'identifier pourquoi ce terroir-là doit être reconnu, et, s'il est reconnu, c'est sur des bases scientifiques : qualité de la terre, qualité de l'élevage, qualité des systèmes microbiologiques, par exemple le Roquefort à cause des caves, des cavernes. Le terroir, ce n'est pas uniquement parce que le produit aura été fait à Warwick ou à Châteauguay, mais, si on reconnaît le terroir, c'est parce que le terroir doit avoir quelque chose de particulier qui doit être identifié scientifiquement. Et on a beaucoup, beaucoup de travail à faire au Québec pour être capables d'identifier nos terroirs¹⁶⁸.

Pour les intervenants du CILQ, la dimension géographique et pédoclimatique du terroir doit primer sur la dimension culturelle et patrimoniale du terroir. Dans cette perspective, la notion de terroir renvoie aux caractéristiques physiques d'un territoire donné. Les pratiques et savoir-faire qui permettent de révéler la typicité et l'unicité de ce territoire sont donc eux aussi tributaires des caractéristiques géographiques du territoire. En prenant exemple sur le cas des appellations françaises, M. Chaput explique que seuls les fromages faits à partir de lait cru pourraient revendiquer un lien au terroir, car une fois pasteurisé, le lait perd les propriétés organoleptiques qui pourraient engendrer une unicité et permettre de particulariser l'origine d'un fromage.

Vous savez qu'en France ce qui a fait les appellations contrôlées, c'est la production de fromage à partir de lait cru. On ne chauffe pas, on ne pasteurise pas le lait. La pasteurisation, c'est tuer le lait. On enlève toute forme de vie dans le lait pour protéger notre santé au niveau de l'ensemble de l'Amérique du Nord, et ça a produit... Le fait de partir d'un

¹⁶⁷ «Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

¹⁶⁸ *Id.*

lait non pasteurisé, d'un lait cru, il y a une charge de goût qui provient de ce que l'animal a mangé dans son lieu, dans son territoire. Au Québec, il y a peut-être quatre ou cinq fromageries sur les 100 qui font du lait cru. Tous les autres font du lait pasteurisé. Que vous preniez un lait qui a mangé de la luzerne à Warwick ou du maïs à Saint-Hyacinthe, dans les deux cas, si vous le pasteurisez, c'est la même chose, il n'y a plus rien dedans¹⁶⁹.

De son côté, le ministre Lessard évoque les raisons qui ont poussé son ministère à ne pas définir le terme « terroir » dans le cadre du projet de loi 113. Le ministère cherche à permettre à un plus grand nombre possible de produits de se qualifier pour l'obtention d'une appellation. M. Lessard justifie la décision de son ministère : « ... comme on ne connaît pas déjà tous les produits, comme on ne connaît pas tout ce qui va se mettre sur le marché, ce n'est pas une définition par l'inverse, ce n'est pas comme cristallisé dans la loi. Donc, ce qui ne sera pas dans la loi ne sera pas un terroir¹⁷⁰ ». D'après le ministre, inclure une définition de produit du terroir dans la loi risque d'empêcher de nouveaux produits d'utiliser cette définition et par le fait même de se prévaloir de la loi. Ainsi, selon le gouvernement, les produits qui recevront la certification seront reconnus comme étant des produits du terroir au sens de la loi et pourront utiliser le logo du ministère, mais l'utilisation du terme « terroir » demeure libre à tous.

D'ailleurs, le ministère reconnaît son incapacité de trancher lorsque vient le temps d'associer des pratiques et des savoir-faire à un lieu géographique précis. Devant le représentant de l'Association laitière de la chèvre du Québec (ALCQ), un intervenant du MAPAQ, Jean-Pierre Soucy, affirme spontanément que :

¹⁶⁹ *Id.*

¹⁷⁰ *Id.*

... le gouvernement n'avait pas voulu définir le mot « terroir » parce que c'était très complexe. [...] en tout cas, moi, je pensais que le mot « terroir » était vraiment associé à la géographie [...] Alors, comment un produit du terroir, en fonction d'un territoire particulier géographique, peut contenir une partie de définition qui a regard, qui met en lumière, je ne sais pas, l'expertise d'une personne qui, elle, est susceptible de se déplacer avec son savoir-faire?¹⁷¹.

Pour le gouvernement, la dimension géographique demeure donc prédominante dans la notion de terroir et, comme l'authenticité ou l'unicité d'un produit du terroir doit être issue des particularités du territoire, le savoir-faire doit être également lié au terroir en question.

La notion de terroir se heurte par ailleurs à un problème de délimitation géographique changeante en fonction des produits que les producteurs cherchent à développer. En effet, si certains produits sont clairement associés à une région précise, l'agneau de Charlevoix par exemple, d'autres produits peuvent difficilement revendiquer un terroir précis. C'est le cas notamment de la pomme et des produits qui en découlent. Mme Stéphanie Levasseur de la Fédération des producteurs de pommes du Québec constate ainsi que la notion de terroir s'applique mal à ce fruit pourtant cultivé au Québec depuis la Nouvelle-France. « Je ne pense pas qu'une pomme de l'île d'Orléans soit très différente d'une pomme de Dunham ou de Saint-Joseph-du-Lac. Alors, si on est prêt à dire que le Québec au grand complet est un seul terroir, peut-être que la pomme pourrait être produit du terroir, mais sinon je ne pense pas qu'on va aller jusque-là¹⁷² ».

¹⁷¹ «Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 20, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 20 octobre 2005.

¹⁷² «Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

En l'absence d'une délimitation exacte de son terroir de production, la pomme ne peut prétendre à devenir un produit du terroir.

En revanche, les Cidriculteurs artisans du Québec n'hésitent pas à revendiquer une appellation pour le cidre de glace ayant le Québec en entier comme terroir. Devant la CAPA, leur président, M. François Pouliot, explique pourquoi la province représente le terroir du cidre de glace.

Le cidre de glace au Québec, c'est une invention qui a été faite ici [...] parce que c'est unique au Québec. Parce que, pour faire du cidre de glace, ça prend des pommes, mais ça prend des moins 20°, moins 25°, l'hiver. Il n'y a pas grand place sur la terre qui a les deux. Pour une fois que l'hiver est vraiment de notre bord, on a vraiment un atout de ce côté-là, donc il faut l'exploiter [...], on est peut-être 25 producteurs présentement, il y en a à Québec, à l'île d'Orléans, dans les Cantons-de-l'Est, donc on ne peut pas faire une appellation par sous-région, donc il faut que ce soit le Québec au complet. C'est plus sur la méthode de production, sur le cahier des charges...¹⁷³

À la différence du fromage qui peut se produire dans pratiquement n'importe quelle région du monde, M. Pouliot fait valoir que le cidre de glace nécessite des conditions climatiques particulières que seul le Québec semble offrir. De plus, le cidre de glace est originaire du Québec, ce qui lui confère une typicité et une unicité que peuvent revendiquer les producteurs de toutes les régions du Québec malgré le caractère récent de cette production. M. Martineau plaide lui aussi en faveur de la reconnaissance d'un « terroir québécois » pour le cidre de glace :

le caractère du cidre de glace qu'on a entendu parler tout à l'heure, c'est relié à une géographie, donc au territoire québécois dans son ensemble, le caractère de la froideur de notre contrée, et aussi c'est relié à un savoir-faire qui a été développé. Ce savoir-faire-là a été développé chez nous, à

¹⁷³ «Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 20, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 20 octobre 2005.

partir des pommes. On s'est rendu compte qu'on avait certains pommiers qui étaient particuliers. Les pommes tenaient dans l'arbre, certaines autres tombaient, mais on gardait les pommes et on les gardait au froid, au froid de l'hiver. Donc, ça, c'est très bien caractéristique de notre terroir. On a le facteur géographique et on a aussi, au fil du temps, même si on est une culture qui est quand même jeune, on a un savoir-faire qui a été développé en fonction de ça. Donc, pour moi, le cidre de glace, c'est un bel exemple d'un produit de terroir, terroir dans une définition, avec une culture en émergence¹⁷⁴.

Cet exemple met en évidence le problème de la délimitation géographique d'un terroir puisque nous remarquons que le cidre de glace répond à tous les critères d'un produit du terroir : un savoir-faire original en relation avec des caractéristiques pédoclimatiques spécifiques à un territoire précis. En considérant le Québec en entier comme un seul terroir, nous nous retrouvons avec des terroirs à différentes échelles géographiques qui contribuent à entretenir le flou autour de la notion de terroir.

Enfin, la définition de la notion de terroir au Québec est également confrontée au problème de l'ancrage historique des produits dans leur territoire. Cette dimension du terroir est mise en évidence par Marie Anne Rainville, boulangère artisanale qui explique devant la CAPA l'importance de la pérennité du lien entre un produit et son territoire pour être en présence d'un véritable produit du terroir. En prenant l'exemple du fromage Pied-de-Vent des Îles-de-la-Madeleine, elle considère qu'un produit « fermier » ou « artisanal » pourrait accéder au statut de produit du terroir lorsqu'une nouvelle génération aura pris la relève de cette fabrication.

... parce qu'on est là dans une pure logique terroir : troupeau de race génétique ancienne canadienne [...] dans un lieu géographiquement extrêmement défini, où il y a eu une histoire, où il y a tout, là, ce qui fait un terroir, mais il n'y a pas le savoir-faire. Il n'y a jamais eu le savoir-faire du Pied-de-Vent aux Îles-de-la-Madeleine, on a importé le savoir-

¹⁷⁴ *Id.*

faire. Alors, moi, je vous dirais qu'à la deuxième génération nous serons en face d'un produit du terroir, quand il aura été repris. Pour le moment, on est en face d'un produit fermier extraordinaire qui a un potentiel de commercialisation international...¹⁷⁵

Pour Mme Rainville, un produit du terroir implique nécessairement une transmission de savoirs et de savoir-faire à l'échelle du territoire. Elle rejoint en cela le propos de Jacques Proulx, pour qui la tradition représentait un critère important afin d'établir un lien entre un produit et son terroir.

3.4. LE TERROIR: UNE APPELLATION OU UNE CATÉGORIE D'APPELLATIONS

En décembre 2005, le gouvernement québécois présente devant l'Assemblée nationale un nouveau projet de loi afin de remplacer le projet de loi 113 que la plupart des intervenants avaient condamné devant la CAPA. Le projet de loi no 137 fait l'objet de consultations particulières au mois de février 2006. Lors de ces consultations, la notion de terroir est encore une fois discutée, car le nouveau projet de loi ne prévoit toujours pas de restreindre l'utilisation du terme « terroir », ni même en fournir une définition. Les partisans d'un encadrement plus rigoureux voudraient voir la notion de terroir obtenir un encadrement similaire à celui qui régit le secteur biologique. L'appellation biologique est effectivement la seule appellation issue de la loi A-20.01 de 1996. En vertu de la loi, il est interdit d'utiliser le terme « biologique » sur l'étiquetage ou dans la publicité d'un produit sans obtenir une certification auprès du MAPAQ.

¹⁷⁵ « Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées », *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38, no 18, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 27 septembre 2005.

Toutefois, le gouvernement s'oppose à cette approche pour les produits du terroir, compte tenu des difficultés liées à la définition même de la notion de terroir.

Encore une fois, SRQ et l'UPA tentent de convaincre le gouvernement pour que le terme terroir fasse l'objet d'une véritable appellation. Au cours des consultations autour du projet de loi 137 se distinguent deux conceptions du développement des produits du terroir. D'un côté, le gouvernement espère par ce projet de loi stimuler le développement des produits du terroir en fournissant un outil de mise en valeur et de différenciation de ces produits de niches et, de l'autre côté, l'UPA et SRQ souhaitent une protection de l'authenticité des produits du terroir et une plus grande valorisation du patrimoine rural et des attributs des territoires dans une perspective de développement durable.

Le projet de loi 137 fait l'objet de consultations particulières au mois de février 2006, moins de six mois après les consultations publiques qui avaient mené à l'abandon du projet de loi 113. D'entrée de jeu, le ministre Vallières signale que le gouvernement n'a pas l'intention de restreindre l'utilisation du terme terroir. Dans sa remarque préliminaire, le ministre s'explique :

Je considère que la proposition de juin dernier, en ce qui a trait à la mention « terroir », a été bien accueillie par le milieu. Celle-ci est donc maintenue dans le nouveau projet de loi. Je rappelle qu'elle réfère à une appellation d'origine, une AO, ou à une indication géographique protégée, une IGP, qui [...] en font d'authentiques produits du terroir. En valorisant ainsi le mot « terroir » [...] cette loi fait du Québec un précurseur à l'échelle internationale¹⁷⁶.

¹⁷⁶ Consultations particulières sur le projet de loi n° 137 - Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants», *Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*, vol. 38 no 23, 37^e législature, 1^{ère} session (4 juin 2003 au 10 mars 2006), 28 février 2006.

Le ministre considère ainsi que la mention du « lien au terroir » dans le texte de loi constitue une reconnaissance suffisante de l'authenticité des produits du terroir. Jacques

Proulx réfute cet argument lors des audiences en affirmant:

Malgré la référence faite dans loi au terme « terroir » et le liant soit à une appellation d'origine soit à un IGP, le projet de loi ne restreint d'aucune façon l'utilisation de ces termes. Pourquoi les producteurs ou artisans s'engageraient alors à élaborer et suivre un cahier des charges si une multinationale peut continuer de prétendre, sur les étiquettes de ses produits, à une référence au terroir¹⁷⁷?

Compte tenu de la forte valeur associée à la notion de terroir pour la mise en marché de produits, SRQ considère que seules les entreprises qui obtiennent une certification doivent pouvoir employer le terme « terroir » pour qualifier leurs produits.

S'il est vrai qu'avec le projet de loi 137, le Québec deviendrait le premier État à l'échelle internationale à inclure le terme « terroir » dans un texte de loi, cette reconnaissance apparaît inadéquate pour certains intervenants qui craignent que le projet de loi dans sa forme actuelle ne permette pas aux producteurs de bénéficier de la valeur ajoutée associée au terme « terroir », en plus de créer certains malentendus chez les consommateurs. Intervenant pour SRQ devant la commission, Cherkaoui Fredous explique:

Pour ce qui est de la notion de terroir, je pense que l'objectif de toute la démarche, c'est de permettre à des producteurs et à des artisans de retirer la valeur ajoutée qui est associée à l'effort qu'ils ont fourni pour développer des produits issus du terroir, avec une méthode, etc. Si on continue, dans un marché, à permettre l'utilisation du mot « terroir » d'une façon qui n'est pas encadrée, bien, définitivement, dans l'esprit du consommateur, on risque de créer cette confusion et, par le fait même, de

¹⁷⁷ *Id.*

ne pas permettre au producteur de retirer la valeur ajoutée de l'effort qui est fourni¹⁷⁸.

Comme pour SRQ la notion de terroir renvoie à une production artisanale, à des savoirs et savoir-faire traditionnels ancrés dans un territoire précis, il apparaît incohérent de permettre à des produits issus de pratiques industrielles de porter la mention terroir.

L'UPA formule sensiblement les mêmes reproches que SRQ à propos du projet de loi 137. L'encadrement légal du terme terroir est essentiel, puisque de nombreux produits s'affichent déjà comme provenant du terroir, et l'UPA doute que les entreprises s'autodisciplinent et retirent le terme terroir de leurs étiquettes:

... comme nous l'avions démontré à la CAPA en septembre, il existe déjà sur le marché beaucoup de produits étiquetés « produit du terroir ». Doit-on s'attendre, entre autres, à ce que ces entreprises enlèvent ce qualificatif quand elles lui reconnaissent une valeur au marketing fort? Non. Il faut garantir aux consommateurs que le terme « terroir » est plus qu'un outil de vente et qu'il réfère réellement à un produit dont les qualités intrinsèques sont liées au terroir¹⁷⁹.

Il importe pour les partisans d'une utilisation stricte du terme « terroir » que celui-ci soit réservé aux producteurs qui auront su démontrer lors du processus de certification que leur produit possède une unicité et une authenticité rattachées à un terroir et qui le distinguent des autres produits de même nature. En maintenant une utilisation libre du terme, il y a donc un risque pour les entreprises qui se lanceront dans de longues et coûteuses démarches de ne pouvoir bénéficier pleinement de la valeur ajoutée associée à la notion de terroir.

¹⁷⁸ *Id.*

¹⁷⁹ Union des producteurs agricoles, *Mémoire de l'Union des producteurs agricoles présentés à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec*, 28 février 2006, p. 5.

Au terme de ces consultations, le gouvernement maintient son intention de permettre l'utilisation libre du terme terroir et refuse d'en inclure une définition stricte dans le cadre du projet de loi. Ainsi, au sens de la loi, le terme terroir ne renvoie pas à une appellation, mais plutôt à une catégorie d'appellations, soit celle des appellations en lien avec un terroir. Le gouvernement convient donc, malgré les revendications de SRQ et de l'UPA ainsi que des recommandations du rapport Desjardins, que les entreprises qui obtiennent une appellation d'origine (AO) ou une indication géographique protégée (IGP) soient reconnues comme de véritables produits du terroir, sans que l'utilisation de ce terme ne leur soit exclusive.

CONCLUSION

En se dotant d'une loi sur les appellations réservées, le gouvernement québécois cherche à favoriser le développement de la filière des produits du terroir. De nombreux acteurs, dont le gouvernement, voient dans cette filière un levier de développement économique pour les communautés rurales. L'examen des processus menant à l'adoption de la loi sur les appellations réservées, ainsi que celui entourant la reconnaissance officielle de l'agneau de Charlevoix comme premier produit du terroir québécois permet de constater des divergences quant à la compréhension de la notion de terroir parmi les acteurs concernés. Si le gouvernement reconnaît l'existence d'un lien entre la notion de terroir et les appellations réservées, il refuse de fournir une définition du terme terroir dans son projet de loi et de permettre aux produits alcoolisés de bénéficier d'une appellation réservée. En ce sens, la démarche gouvernementale n'entérine pas les recommandations formulées par le groupe Desjardins ou celles émanant d'organismes tels que SRQ et l'UPA qui demandent d'enchâsser une définition de la notion de terroir

dans la loi et d'étendre l'application de la loi aux boissons alcoolisées. Le groupe Desjardins et SRQ, notamment, se sont penchés sur ces notions et ont proposé des définitions au gouvernement en plus de faire de nombreuses recommandations. Le gouvernement s'est montré réticent à donner suite aux recommandations qui lui ont été faites, car à ses yeux la loi sur les appellations réservées doit permettre le développement des produits du terroir : interdire l'utilisation de ce terme à certains producteurs irait à l'encontre de l'objectif poursuivi par le gouvernement.

Ce chapitre permet de constater que la définition de la notion de terroir peut varier selon les acteurs qui la mettent de l'avant. Ces divergences peuvent s'avérer compréhensibles lorsque nous sommes devant des acteurs comme le gouvernement, SRQ ou l'UPA dont les intérêts sont parfois opposés. Dans le prochain chapitre, en examinant deux filières précises, soit celles des cidres de glace et celles des fromages fins, nous verrons que la notion de terroir peut également être perçue et comprise de différentes façons par des acteurs qui, évoluant à l'intérieur des mêmes filières, partagent des intérêts et des préoccupations.

CHAPITRE 4

LES PRODUCTEURS ET LA MISE EN PRATIQUE DE LA NOTION DE TERROIRS: LES FILIÈRES CIDRICOLES ET FROMAGÈRES

En exposant le cas des filières cidricoles et fromagères, nous illustrons dans ce dernier chapitre la mésentente et la confusion qui existent autour de la notion de terroir au sein même d'une filière. D'implantation plutôt récente au Québec, elles connaissent un développement important au moment où émerge la notion de terroir dans l'espace public. Ces deux filières présentent des caractéristiques communes. Elles sont dominées par quelques producteurs industriels auxquels font face de petits artisans qui tentent de se démarquer en valorisant le lien entre des produits et leur terroir.

Dans la filière cidricole, c'est le cas du cidre de glace qui nous intéresse. Tant les producteurs industriels que les artisans revendiquent ce lien au terroir, mais les différentes conceptions de la notion de terroir parmi les producteurs retardent l'obtention d'une appellation réservées de type IGP pour le cidre de glace et nécessite l'intervention du ministre de l'Agriculture pour trancher le litige.

En ce qui concerne la filière fromagère, la valorisation du lien entre produit et terroir est surtout le fait des producteurs artisans. La controverse autour de la notion de terroir provient de l'usurpation d'identité dont se disent victimes plusieurs artisans fromager. Sans revendiquer de lien au terroir, les producteurs industriels exploitent tout de même la réputation des produits du terroir dans leurs publicités et leur étiquetage.

Enfin, plusieurs producteurs qui privilégiaient l'utilisation du lait cru afin de valoriser leur lien au terroir et de se démarquer des producteurs industriels abandonnent cette pratique en raison du resserrement des normes sanitaires.

4.1. LA FILIÈRE CIDRICOLE

L'industrie du cidre de glace est en pleine émergence au Québec et ce produit est souvent présenté comme un des « fleurons du terroir québécois ». En moyenne 500 000 bouteilles de cidre de glace sont produites annuellement au Québec. À la Société des alcools du Québec, les ventes de ce produit ont été évaluées à 6,7 millions\$ en 2011¹⁸⁰. Toutefois, la grande majorité des bouteilles de cidre de glace produites et vendues au Québec proviennent de quelques producteurs industriels, alors que la grande majorité des cidriculteurs de la province se consacrent à une production artisanale. En comparant les pratiques et les discours de producteurs, il apparaît que la notion de terroir renvoie à des pratiques qui peuvent grandement différer selon les producteurs. Ces différentes conceptions de la notion de terroir engendrent des oppositions parmi les producteurs qui ont notamment pour effet de freiner l'adoption d'un règlement encadrant la production du cidre de glace. Elles sont également à la source d'une scission au sein de l'association des Cidriculteurs artisans du Québec (CAQ), avec la création de l'Association des producteurs de cidre de glace, association qui regroupe les producteurs industriels. Cette scission entre les producteurs retarde et menace également la création d'une appellation réservée pour ce produit.

¹⁸⁰ Karine Blanchard, «Les défis du cidre de glace», *La Voix de l'Est*, 11 février 2012, p. 2.

4.1.1. Les notions de terroir chez les cidriculteurs

Tant les producteurs artisans que les producteurs industriels utilisent la notion de terroir afin de promouvoir le cidre de glace auprès des consommateurs. Les différentes dimensions de la notion de terroir sont plus ou moins mises de l'avant suivant les intérêts des producteurs. Alors que les producteurs artisans mettent l'accent sur les particularités de leur propre terroir, leurs savoir-faire et le contrôle de chacune des étapes de production, les producteurs industriels présentent leur produit comme un emblème du Québec en mettant de l'avant l'origine québécoise du cidre de glace et les particularités climatiques de la province qui permettent la fabrication de ce produit.

Pour les producteurs industriels – dont la majorité de la production est destinée à l'exportation –, la notion de terroir renvoie à une catégorie de produits haut de gamme plutôt qu'à un territoire précis. Les producteurs industriels mettent l'accent sur l'origine québécoise du cidre de glace pour en faire la promotion. C'est d'ailleurs le Québec dans son ensemble qui constitue le « terroir » du cidre de glace des producteurs industriels. Un fabricant de cidre de glace, Charles Crawford du Domaine Pinnacle, donne une description de son verger et affirme : « Notre pommeraie de 430 acres, sur le flanc du Mont Pinnacle, nous procure l'ingrédient essentiel pour créer des produits uniques du terroir québécois¹⁸¹ ». Ces producteurs mettent l'accent sur les conditions climatiques particulières du Québec propices à la pomiculture ainsi que sur la rigueur des hivers québécois qui permettent la création du cidre de glace. Nous pouvons lire dans la

¹⁸¹ <http://www.domainepinnacle.com/fr/about.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

publicité de «La face cachée de la Pomme» que le fondateur de l'entreprise, François Pouliot, «...rêve de produire le plus fin du terroir québécois... embouteillé¹⁸²!»

Du côté des producteurs artisans, dont la production est surtout destinée au marché québécois, l'enjeu est de différencier leurs productions parmi le nombre croissant de cidres de glace qui sont mis sur le marché. Leur usage du terme terroir renvoie quant à lui à un territoire spécifique qui correspond à leur verger ou ses environs. Emmanuel Maniadakis, des vergers du même nom, décrit ainsi l'emplacement de son verger : «...Tout au bout des monts Adirondacks, nous jouissons d'une abondance d'eau de source naturelle et du microclimat idéal qu'il nous faut pour cultiver notre fruit délicat. Ces conditions produisant un terroir tout à fait caractéristique ¹⁸³ ». Dans cette description, la notion de terroir renvoie à un lieu bien délimité et non pas à la province en entier. Les propriétaires du Domaine Leduc-Piedmonte font également la même référence au terroir dans la description de leur verger : « Situé au coeur de la Vallée Montérégienne, à Rougemont, le verger offre un terroir des plus propices à la culture de la pomme et à l'élevage de cidres ¹⁸⁴ ». Nous pouvons également lire au sujet du Domaine Antolino Brongo : « Chaque millésime reflète les caractéristiques de notre climat, de notre sol, de notre ensoleillement ; le terroir unique de notre domaine ¹⁸⁵ ». Pour ces producteurs artisans, la notion de terroir correspond à un espace beaucoup plus restreint et clairement délimité et pas seulement à un produit de niche.

¹⁸² <http://www.lafacecachee.com/historique.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

¹⁸³ <http://www.vergerbiologique.com/cidre-de-glace.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

¹⁸⁴ <http://www.leduc-piedimonte.com/histoire.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

¹⁸⁵ http://www.antolinobrongo.com/fr/cidre_cryomalus.html, page consultée le 16 novembre 2013.

Ces différentes interprétations de la notion de terroir sont également le reflet des pratiques et des savoir-faire des producteurs. Il existe deux techniques de fabrication reconnues pour le cidre de glace. D'abord, la technique de cryoconcentration, qui est la plus couramment utilisée, consiste à presser les pommes à l'automne et ensuite à faire geler le jus obtenu. En cristallisant, l'eau se sépare des sucres et le moût obtenu est fermenté pendant environ six mois. Le cidre de glace peut également être produit par cryoextraction. Dans ce cas, les pommes sont pressées gelées et le moût obtenu est ensuite fermenté. Cette dernière technique est beaucoup plus complexe et coûteuse à réaliser. Selon un journaliste de la Société Radio-Canada, le cidre de glace obtenu par cryoextraction ne représenterait que 5 % de la production au Québec. Toutefois, les producteurs obtiendraient un prix plus élevé pour ce produit¹⁸⁶.

Si cette pomme gelée dans l'arbre représente l'image d'Épinal du cidre de glace, la cryoextraction représente également, pour certains artisans, la technique de fabrication avec laquelle sont produits les cidres de glace. Pour ces artisans, il s'agit là d'un reflet du terroir dont certains cidres sont issus. Ces producteurs sont également ceux à qui les publicités trompeuses peuvent nuire le plus. Christian Barthomeuf, à qui est reconnu la paternité du cidre de glace au Québec¹⁸⁷, ainsi qu'Emmanuel Maniadakis, cidriculteur implanté à Franklin en Montérégie, fabriquent tous deux leurs cidres de glace avec cette technique. Ils utilisent également des variétés de pommes anciennes et sauvages qu'ils

¹⁸⁶ Errol Duchaine, «Le cidre de glace québécois», SRC Télévision - *La semaine verte*, no 2094, 1^{er} décembre 2012, [en ligne], <http://www.radio-canada.ca/widgets/mediaconsole/medianet/6506034>, page consultée le 16 novembre 2013.

¹⁸⁷ Français d'origine, Christian Barthomeuf, émigré au Québec en 1974, tente ses premières expériences à l'hiver 1989-90 sur des plantations de variétés de pommes qui restent accrochées au pommier jusqu'à l'hiver. Le cidre qu'il obtient à partir de la fermentation de ce moût congelé est mis en marché sous le nom de cidre liquoreux ou cidre fort doux.

produisent en culture biologique et n'utilisent que des levures indigènes pour la fermentation de leurs cidres de glace. De l'avis de la sommelière Véronique Rivest, les cidres de glace obtenus par la cryoextraction chez le producteur Christian Barthomeuf sont parmi « les plus riches, complexes et concentrés qui soient ¹⁸⁸ ». Pour ces producteurs, il faut impérativement dissocier les cidres de glace produits par cryoextraction de ceux produit par cryoconcentration. Ainsi, Christian Barthomeuf considère qu'il est faux «de prétendre que les cidres de glace sont nécessairement faits de pommes qui ont gelé dans l'arbre et qui sont récoltées à l'hiver. Certains producteurs font toute leur publicité autour de la magnifique pomme gelée dans l'arbre qu'ils n'utiliseront jamais! ¹⁸⁹». Barthomeuf remarque aussi une confusion et une méfiance de la part des consommateurs qu'il rencontre : «L'augmentation de clients confus ou insatisfaits est en constante augmentation et la situation devient préoccupante, car tous les producteurs sont touchés par la publicité mensongère et la fausse représentation de certains ¹⁹⁰». Il peut s'avérer difficile pour les consommateurs de bien distinguer la méthode de fabrication du cidre de glace qu'ils achètent puisque certains producteurs dont la grande majorité de la production est faite par cryoconcentration vont tout de même produire en quantité très limitée du cidre de glace par cryoextraction. Quant à Maniadakis, «il estime également que le « vrai » cidre de glace est fait par cryoextraction, comme les vins de glace ¹⁹¹».

Parmi les autres pratiques qui distinguent les producteurs artisans des industriels, notons celle qui a trait à la sous-traitance du pressage des pommes. Selon le règlement

¹⁸⁸ Véronique Rivest, «Les mythes entourant le cidre de glace», *Le Droit*, 27 janvier 2011, p. 26

¹⁸⁹ Stéphanie Bérubé, «Au pays du cidre de glace», *La Presse*, 18 janvier 2010.

¹⁹⁰ <http://www.cidredeglace.org/franc.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

¹⁹¹ Ève Dumas, «Verger Maniadakis Un cidre bio chez les grands», *La Presse*, 30 mars 2013.

adopté en 2008, les producteurs de cidres de glace ont l'obligation de presser leurs pommes à la propriété. Si la presque totalité des membres des CAQ respectent cette obligation, les détenteurs d'un permis de production industrielle sous-traitent cette étape. Selon Jacques Paradis, propriétaire du Domaine d'Orléans et membre des CAQ, le fait qu'une des étapes de fabrication du cidre de glace soit faite à l'extérieur de la propriété risque de compromettre l'authenticité du produit. Il déclare ainsi à une journaliste: « Pour nous, c'est un signe de qualité. C'est un produit du terroir québécois, qui implique un contrôle de la pomme à la bouteille. Comment savoir qu'une partie du jus qui leur revient n'est pas celui de pommes de Chine ou d'Ontario¹⁹²»? Ce n'est toutefois pas seulement la provenance des fruits qui préoccupe les cidriculteurs artisans. En obligeant le pressage à la ferme, le règlement vise à conserver le caractère artisanal de la production de cidre de glace. En entrevue, à l'émission *La semaine verte*, le cidriculteur Michel Jodoin déclare :

Lorsque tu contrôles pas ton pressoir, on sait pas quelle variété de pomme qui va être utilisée... Le jus de pomme peut être passé sur osmose pour concentrer les sucres. Il y a plein de choses qui pourraient être détournées. Pour l'artisan, c'est vraiment important pour lui d'avoir cette démarche, c'est-à-dire : mes pommes, je les ai cueillies dans mon verger, je les ai pressées à la propriété, j'ai fait mon embouteillage, j'ai fait ma mise en marché¹⁹³.

Les artisans privilégient un contrôle strict et complet de leurs savoir-faire ainsi que de leur méthode de production.

¹⁹² Claudette Samson, «Le cidre de glace : ça passe ou ça casse», *Le Soleil*, 19 mars 2011, p. 21.

¹⁹³ Errol Duchaine, «Le cidre de glace québécois», SRC Télévision - *La semaine verte*, no 2094, 1^{er} décembre 2012, [en ligne], <http://www.radio-canada.ca/widgets/mediaconsole/medianet/6506034>, page consultée le 16 novembre 2013..

Pour les producteurs industriels, le lieu de pressage ne change rien au goût et n'apporte aucune garantie sur la provenance des pommes. Selon François Pouliot, l'obligation du pressage à la propriété n'est pas nécessaire afin de garantir l'authenticité du produit. « On peut pas démontrer que le pressage à la ferme seulement donne un plus, ou c'est ce qui donne le goût du cidre de glace parce que tous les producteurs utilisent des pressoirs un peu différents. On a tous des techniques différentes, donc c'est pas ça qui vient donner la caractéristique du cidre de glace¹⁹⁴.» Les producteurs industriels ne perçoivent donc pas la nécessité de contrôler chacune des étapes de production de la même façon. Selon François Pouliot : « Ce que le consommateur dans le monde retient, c'est que ce sont des pommes du Québec et le froid du Québec [qui donnent le cidre de glace]. Le reste, ça lui importe peu¹⁹⁵ ». M. Crawford y voit quant à lui une menace sur les marchés extérieurs : « Nos produits québécois, inventés au Québec, vont devenir marginaux dans le monde¹⁹⁶ ». Les producteurs industriels qui ont recours à la cryoconcentration et qui utilisent des pommes d'un peu partout au Québec misent moins sur les savoir-faire que sur les particularités géographiques du Québec pour faire la promotion de leurs produits.

Ces différences de conception de la notion de terroir que nous remarquons, tant dans les discours que dans les méthodes de production, font en sorte que la réglementation de cette production ainsi que la création d'une appellation réservée pour le cidre de glace s'avèrent difficiles à réaliser.

¹⁹⁴ *Id.*

¹⁹⁵ Annie Morin, «Le cidre de glace en pleine controverse», *Le Soleil*, 17 juin 2010.

¹⁹⁶ *Id.*

4.1.2. Les tentatives de réglementer la production du cidre de glace

L'arrivée du cidre de glace sur le marché à la fin du 20^e siècle rend nécessaire la refonte de la Loi concernant la fabrication et la vente du cidre qui date de 1970¹⁹⁷. Tant les producteurs artisans que les producteurs industriels expriment une volonté de réglementer la production du cidre de glace afin d'assurer aux consommateurs des produits de qualité, mais surtout afin d'écarter les producteurs aux pratiques frauduleuses. L'adoption d'un règlement sur le cidre de glace est une démarche qui fait l'objet d'une négociation laborieuse entre les producteurs et l'État. La grande difficulté provient du fait que le règlement doit répondre aux besoins des producteurs tout en reflétant les réalités de l'industrie.

Jusqu'en 2007, la production de cidre de glace n'est soumise à aucune réglementation, ce qui fait craindre à plusieurs producteurs une répétition de la crise des années soixante-dix où l'industrie du cidre s'était totalement écroulée avec la mise en marché de cidres industriels de très mauvaise qualité. À l'époque, à cause d'une industrialisation à outrance de la production, «... le produit est mal ou trop peu mûri, la qualité diminue, la réputation en souffre, la clientèle fuit¹⁹⁸». Pour éviter que cette situation ne se reproduise et surtout pour protéger le cidre de glace des usurpations d'identité et des méthodes de production douteuses, les producteurs entament des démarches en vue de se doter d'une réglementation stricte pour encadrer la fabrication de cidre de glace.

¹⁹⁷ Alain Boucher, *La petite histoire du cidre au Québec*, Trois-Pistoles, Éditions Trois-Pistoles, 2011, p. 123.

¹⁹⁸ *Ibid.*, p. 104.

Un premier projet de règlement sur le cidre et autres boissons alcooliques à base de pommes est publié dans la *Gazette officielle du Québec*, le 26 septembre 2007. Ce règlement établit, entre autres, les normes de qualité et de fabrication du cidre, et élargit la gamme de boissons alcooliques qui peuvent être fabriquées à partir de la pomme avec l'ajout du cidre de glace. François Pouliot, producteur industriel et président de l'association des Cidriculteurs artisans du Québec à l'époque, voit d'un bon œil ce projet: « Lorsque ce règlement va entrer en vigueur, tout le monde va devoir se conformer aux mêmes règles pour la fabrication du cidre de glace. Cela va avoir une incidence non seulement sur la qualité mais aussi sur l'image de ce produit¹⁹⁹». Par ce règlement, les producteurs de cidre de glace espèrent se prémunir de pratiques frauduleuses de certains producteurs qui pourraient nuire à leur industrie. Pour Pouliot, l'adoption d'un tel règlement doit permettre d'uniformiser les méthodes de production et de rassurer les consommateurs quant à la qualité du produit qu'ils achètent.

En effet, le projet de règlement de 2007 fournit une définition du «cidre de glace »:

le cidre obtenu par la fermentation du jus de pommes pressées gelées, lequel doit, uniquement par le froid naturel, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 30° Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 130 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 7 % et d'au plus 13 % d'alcool par volume²⁰⁰.

Dans cette première version du règlement, le cidre de glace est produit par cryoextraction. Cette version du règlement n'est cependant pas adoptée, puisque les producteurs ne s'entendent pas sur cette définition. En effet, la majorité des cidres de glace du Québec sont produits par cryoconcentration, ce qui les exclurait d'emblée.

¹⁹⁹ Fabien Deglise, «Québec règlera le cidre de glace», *Le Devoir*, 29 septembre 2007.

²⁰⁰ *Gazette officielle du Québec*, 139^e année, no 39, 26 septembre 2007.

Une seconde version du règlement publiée le 19 novembre 2008 modifie la définition du cidre de glace. Cette fois, le règlement définit ainsi le cidre de glace :

le cidre obtenu par la fermentation du jus de pommes, lequel doit, uniquement par le froid naturel, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 30° Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 130 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 7 % et d'au plus 13 % d'alcool par volume²⁰¹.

Dans cette nouvelle mouture du règlement, les pommes n'ont plus à être pressées gelées, ce qui, aux yeux de certains artisans, représente une entorse majeure à leur conception du cidre de glace.

Il faut dire que tous les producteurs, tant les industriels que les artisans, s'entendent sur la nécessité de réglementer la fabrication du cidre de glace. L'association des Cidriculteurs artisans du Québec annonce dans un communiqué:

Les Cidriculteurs artisans ont travaillé très fort à l'adoption de ce règlement et ils en sont très satisfaits puisque l'impact sera très positif et ce, pour tous les producteurs. De plus, ce règlement permettra aux consommateurs d'avoir accès à des produits de qualité aux caractéristiques bien définies²⁰².

Cette nouvelle définition du cidre de glace, bien qu'elle soit décriée par certains producteurs artisans, reflète tout de même mieux les pratiques de l'industrie que la définition comprise dans le projet de règlement de 2007.

²⁰¹ *Gazette officielle du Québec*, 140^e année, no 47, 19 novembre 2008.

²⁰² Anon., «Un nouveau règlement pour le cidre : les Cidriculteurs artisans satisfaits», *Le Bulletin des agriculteurs*, 24 novembre 2008, [en ligne], <http://www.lebulletin.com/actualites/un-nouveau-reglement-pour-le-cidre-les-cidriculteurs-artisans-du-quebec-satisfaits-10561>, page consultée le 16 novembre 2013.

Toutefois, le règlement de 2008 comporte un article qui déplaît aux producteurs industriels. L'article 14 du règlement stipule que :

Le titulaire qui fabrique un cidre de glace doit cultiver les pommes requises pour la fabrication de cette boisson alcoolique et exécuter à son établissement le pressage des pommes ainsi que les étapes ultérieures du processus de fabrication. Toutefois, un titulaire de permis de fabricant de cidre peut fabriquer un cidre de glace en utilisant au plus, 50 % des pommes qu'il ne cultive pas²⁰³.

C'est l'obligation d'exécuter le pressage des pommes à la propriété qui cause problème aux producteurs industriels puisque plusieurs parmi eux ont pris l'habitude de soustraire cette étape chez des producteurs de jus de pommes dont les presses permettent de traiter de gros volumes de fruits en un très court laps de temps.

En juin 2010, à la suite du refus de l'association des Cidriculteurs artisans du Québec – dont ils sont tout de même membres – de modifier cet article du règlement, les deux producteurs forment leur propre association : l'Association des producteurs de cidre de glace du Québec. Avec l'ajout du Clos St-Denis, propriété de la Maison des Futailles de la Société des alcools du Québec, cette association représente en 2012 plus de 75 % de la production et 90 % des exportations de cidre de glace²⁰⁴. Ces producteurs industriels craignent que ce règlement ne menace leur rentabilité. François Pouliot déclare d'ailleurs au sujet de l'article 14 : « Ça vient carrément limiter la capacité de production, mais en aucun temps ça ne vient garantir la qualité. Pour nous, c'est une aberration.²⁰⁵ » Les deux producteurs demandent une modification du règlement et

²⁰³ *Gazette Officielle du Québec*, 140^e année, no 47, 19 novembre 2008.

²⁰⁴ <http://www.conseiltac.com/apcg/lorganisation.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

²⁰⁵ Annie Morin, «Le cidre de glace freiné dans son élan», *Le Soleil*, 17 février 2010.

proposent plutôt d'établir un système de traçabilité afin d'assurer l'authenticité de leurs produits.

Une pétition signée par 63 membres des CAQ est déposée à l'Assemblée nationale le 2 juin 2011 par la députée Marie Bouillé du Parti québécois. Les cidriculteurs réclament au gouvernement de ne pas modifier le règlement qui exige le pressage à la ferme pour la fabrication de cidre de glace. Selon les CAQ, le pressage à la ferme permet de : « préserver l'authenticité et l'image de marque de ce produit à haute valeur ajoutée, mais également pour prévenir la contrefaçon d'un produit unique au Québec et assurer l'équité entre les entreprises²⁰⁶ ». Pour Patricio Brongo du Domaine Antolino Brongo, l'authenticité du produit passe par un contrôle de chacune des étapes de production : « Ce n'est pas une question de qualité, mais bien de contrôle. Quand le moût se promène de gauche à droite, le producteur perd le contrôle de son produit²⁰⁷. »

Une troisième version du règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pomme est finalement publiée en décembre 2012. Cette fois, le gouvernement se range du côté des producteurs industriels en permettant le pressage à forfait :

...à la condition qu'aucune concentration ni congélation du jus ne soit effectuée lors de ce pressage, et que soit mis en place et maintenu, à l'égard des pommes qu'il utilise pour la fabrication de l'ensemble des cidres de glace qu'il produit, un système de traçabilité entre la matière première et le produit fini certifié par un organisme de certification accrédité, agréé par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation²⁰⁸.

²⁰⁶ Thierry Larivière, «Pétition à Québec pour le cidre de glace», *La Terre de chez nous*, vol. 82, no 22, 23 juin 2011, p. 3.

²⁰⁷ Stéphanie Bérubé, «Tempête dans le cidre de glace Les gros sont-ils aussi authentiques que les petits?», *La Presse*, 19 juin 2010, p. A26

²⁰⁸ *Gazette Officielle du Québec*, 144^e année, no 51, 19 décembre 2012.

Pour les cidriculteurs artisans, le système de traçabilité constitue une condition essentielle afin de permettre le pressage à forfait, mais certains ont tout de même des réserves à l'égard de ce système qui, selon eux, est difficile à mettre en application. Le cidriculteur Hugo Poliquin, de la cidrerie Cryo, s'interroge : « La question que je me pose c'est plutôt comment le gouvernement fera pour assurer le respect de ce règlement et la traçabilité des pommes²⁰⁹ ». Cette clause paraît sans incidence pour les producteurs artisans qui réalisent déjà toutes les étapes de fabrication sur la ferme, mais pour certains comme Patricia Daigneault, de la Cidrerie et Vergers St-Nicolas, les modifications proposées procureraient des avantages indus aux industriels par rapport aux artisans, car selon elle, ils «...n'auront pas à faire d'investissement en bâtiment et en équipement de pressurage²¹⁰ ». Ce nouveau règlement, bien qu'il ne fasse pas l'unanimité parmi les cidriculteurs de la province, représente une étape cruciale vers un autre objectif partagé par l'ensemble de l'industrie : la création d'une appellation réservée pour le cidre de glace du Québec.

4.1.3. L'IGP cidre de glace du Québec

Si l'adoption du règlement sur le cidre permettait d'uniformiser les méthodes de production et de garantir aux consommateurs un produit de qualité, elle était également la condition *sine qua non* pour l'obtention d'une appellation réservée pour le cidre de glace. Avec le succès que connaît le cidre de glace au Québec comme à l'étranger, une appellation réservée permettrait aux cidres de glace une plus grande reconnaissance à

²⁰⁹ Xavier Savard-Fournier, «Nouvelle entente sur le cidre de glace. Une réglementation qui ne touche pas les producteurs locaux», *Hebdos Régionaux - Montérégie*, 20 décembre 2012, [en ligne], <http://www.hebdosregionaux.ca/monteregie/2012/12/20/une-reglementation-qui-ne-touche-pas-les-producteurs-locaux>, page consultée le 16 novembre 2013.

²¹⁰ Claudette Samson, «Le cidre de glace en deux formules», *Le Soleil*, 22 avril 2012, p. 19.

l'échelle internationale tout en protégeant le savoir-faire des producteurs québécois contre des producteurs étrangers qui pourraient être tentés de tirer profit de la notoriété du cidre de glace québécois pour mettre sur le marché des produits de moindre qualité.

Alors que la loi sur les appellations réservées et les termes valorisants n'était même pas encore adoptée, les CAQ exprimaient déjà le désir d'obtenir une appellation réservée pour le cidre de glace. En 2004, le président des CAQ déclare à un journaliste: « Le cidre de glace, c'est un produit qui s'est développé au Québec et qui a beaucoup de potentiel à l'exportation. Mais en ce moment, ce n'est pas protégé et ça pourrait être copié en Allemagne, en Suède ou ailleurs²¹¹ ». Les cidriculteurs craignent que la popularité du cidre de glace n'amène d'autres pays à se lancer dans la fabrication de cidre de glace, ce qui exercerait une pression à la baisse sur le prix du produit.

Avec l'adoption de la loi sur les appellations réservées et le premier projet de règlement sur le cidre de 2007, les cidriculteurs entament les procédures afin de doter le cidre de glace d'un cahier de charge en vue de l'obtention d'une appellation. Pour François Pouliot, président des CAQ: « C'est un bon début, [...] Cette protection va être renforcée par la suite avec l'appellation que nous allons demander²¹² ». Les CAQ optent pour l'indication géographique protégée (IGP) qui « ...établit principalement un lien entre un produit et une région en reconnaissant qu'un produit présente des

²¹¹ «À quand des appellations québécoises réservées?», *La Presse*, 1^{er} mai 2004, p. 2.

²¹² Fabien Deglise, «Le Québec s'apprête à protéger le cidre de glace contre les imitateurs», *Le Devoir*, 29 septembre 2006, p. A3.

caractéristiques particulières attribuables à sa région de production²¹³».

C'est le 21 juin 2010 que le CARTV reçoit la demande de reconnaissance de l'IGP «cidre de glace du Québec». Par voie de communiqué, les CAQ déclarent : «Nous espérons que le cidre de glace du Québec sera la première boisson alcoolique à obtenir l'appellation et ainsi compter sur un outil juridique d'identification qui vise à protéger et à valoriser notre savoir-faire²¹⁴». Toutefois, l'imbroglie autour de la question du pressage des pommes retarde les procédures puisque les cidriculteurs qui ne se prononcent pas en faveur du projet sont responsables de plus de la moitié de la production de cidre de glace au Québec²¹⁵. Le 23 septembre 2010, le CARTV demande aux CAQ d'apporter des modifications afin de « rendre conforme leur demande aux attentes du Comité des appellations territoriales (CAT)²¹⁶». Une seconde version du cahier de charges est déposée au CARTV le 9 mai 2011. Ce second cahier de charge oblige toujours le pressage des fruits à la propriété. Selon Stéphane Petit, président des CAQ, « Ce serait normal qu'il y ait des cidres de glace qui ne soient pas certifiés²¹⁷». Ces cidres n'auraient alors cependant pas accès au logo et au système de contrôle de qualité qui serait mis en place avec l'IGP. Les modifications du *Règlement sur le cidre et autres boissons alcooliques à base de pommes* de 2012 permettraient au dossier d'avancer, mais les cidriculteurs artisans qui s'opposaient à permettre le pressage à forfait craignent

²¹³ <http://www.cartv.gouv.qc.ca/indication-geographique-protegee-IPG>, page consultée le 16 novembre 2013.

²¹⁴ Anon., «Vers une appellation réservée pour le cidre de glace», *Le Bulletin des agriculteurs*, 21 juin 2010, [en ligne], <http://www.lebulletin.com/actualites/vers-une-appellation-rserve-pour-le-cidre-de-glace-1316>, page consultée le 16 novembre 2013.

²¹⁵ Stéphanie Bérubé, «Tempête dans le cidre de glace. Les gros sont-ils aussi authentiques que les petits?», *La Presse*, 19 juin 2010, p. A26.

²¹⁶ <http://www.cartv.gouv.qc.ca/demandes-reconnaissance-appellation-en-cours-examen>, page consultée le 16 novembre 2013.

²¹⁷ Thierry Larivière, «Le cidre de glace en crise d'identité», *La Terre de chez nous*, vol. 82, no 11, 7 avril 2011, p. 8.

que le nouveau règlement ne vienne semer une confusion chez les consommateurs. Ainsi, le cidriculteur Hogo Poloquin de la cidrerie Cryo déclare dans une entrevue accordée au journal *L'Oeil régional* : «Il ne faudrait juste pas qu'avec la nouvelle réglementation l'on voit apparaître deux formes de cidre de glace, un bas de gamme et un haut de gamme²¹⁸». En créant deux appellations, une pour le cidre de glace du Québec et une pour le cidre de glace artisanal, les CAQ craignent que le règlement ne vienne annuler les effets recherchés par la demande d'appellation en cours. Pour ces cidriculteurs qui tiennent à protéger et à valoriser leurs savoir-faire par l'obtention d'une IGP, une appellation qui s'appliquerait également aux cidres de glace fabriqués de façon industrielle n'offrirait pas la protection qu'ils recherchent. Le projet d'appellations demeure donc en suspens.²¹⁹

4.2. LA FILIÈRE FROMAGÈRE

Il est souvent fait mention de la notion de terroir dans la promotion des fromages fins québécois. Toutefois, cette notion prend différentes significations selon les producteurs et mène à des pratiques et savoir-faire qui diffèrent d'un fromager à l'autre. Si la provenance et le traitement de la matière première jouent un rôle appréciable dans l'établissement d'un lien entre un fromage et son terroir, l'ancrage historique et territorial du produit influence également ce lien au terroir.

²¹⁸ Xavier Savard-Fournier, «Nouvelle entente sur le cidre de glace. Une réglementation qui ne touche pas les producteurs locaux», *Hebdos Régionaux - Montérégie*, 20 décembre 2012, [en ligne], <http://www.hebdosregionaux.ca/monteregie/2012/12/20/une-reglementation-qui-ne-touche-pas-les-producteurs-locaux>, page consultée le 16 novembre 2013.

²¹⁹ Le 2 mai 2013 le CARTV doit recevoir une troisième version du cahier de charge pour l'obtention d'une reconnaissance de l'IGP «cidre de glace du Québec».

4.2.1. Les différentes formes de valorisation du terroir

Certains fromagers utilisent la notion de terroir pour mettre en valeur la provenance du lait qu'ils utilisent. Souvent situés sur des territoires bien définis, ces producteurs valorisent les conditions géographiques particulières de leur terroir. C'est le cas notamment de la fromagerie de l'Île-aux-Grues, dont le lait transformé provient des cinq fermes laitières présentes sur l'île. De type artisanal, cette fromagerie située sur un territoire bien délimité met l'accent sur les caractéristiques pédoclimatiques spécifiques du lieu de production afin de promouvoir l'authenticité et la typicité de ses fromages: « En se limitant ainsi au volume de lait produit sur l'île, la fromagerie s'assure d'avoir un lait frais, de bonne qualité et ayant des caractéristiques propres au terroir de l'Isle-aux-Grues²²⁰». Les producteurs font valoir une végétation particulière présente sur l'île, le foin de batture, qui constitue la principale source d'alimentation des troupeaux. La notion de terroir leur permet de mettre en valeur la singularité des conditions pédoclimatiques du lieu de production.

La Laiterie Charlevoix offre un autre exemple d'une entreprise où la dimension géographique de la notion de terroir est mise de l'avant. L'entreprise participe à la création de l'Association de mise en valeur des bovins de race canadienne dans Charlevoix et lance en 2008, dans le cadre du 400^e de Québec, un fromage fait exclusivement de lait de vache Canadienne. Nous pouvons lire sur le site internet de l'entreprise : « Le terroir de Charlevoix, typique des régions de montagne avec un climat rude et une végétation pauvre constitue un terreau naturel pour la vache Canadienne,

²²⁰ http://fromagesduquebec.qc.ca/fr/fromageries/?fromagerie=Fromagerie_de_l'Île-aux-Grues, page consultée le 16 novembre 2013.

bien adaptée à cette rigueur²²¹». Selon Dominique Labbé, maître-fromager à la Laiterie Charlevoix : « On contribue à changer le modèle en proposant une production de créneau. Il faut que ton carcan géographique, qui était perçu comme un handicap, devienne ta force. Ici, le type de terroir bien délimité nous permet de faire un lait vraiment typique de Charlevoix²²²». À la laiterie Charlevoix, ce sont les conditions pédoclimatiques particulières du lieu de production qui sont rattachées à la notion de terroir.

Pour d'autres producteurs, ce sont les procédés de fabrication, notamment le traitement du lait, qui jouent un rôle prépondérant dans l'établissement d'un lien entre un fromage et la notion de terroir. Ces producteurs privilégient une production fermière et l'utilisation du lait cru dans la fabrication de leurs fromages. Leurs produits sont généralement issus de pratiques biologiques. C'est le cas notamment de la Fromagerie La Station de Compton. Selon Simon-Pierre et Vincent Bolduc, copropriétaires de l'entreprise : « Le lait cru, c'est la seule façon d'avoir un vrai fromage de terroir, unique à l'endroit où il est produit, selon l'ensoleillement et l'altitude. C'est la seule façon de s'assurer que, avec la même recette, la même méthode, personne ne pourrait faire ailleurs une Comtomme²²³». L'utilisation du lait cru est pour eux, un critère essentiel afin de valoriser le territoire de production. « Les fromages représentent une partie du terroir

²²¹ <http://www.fromagescharlevoix.com/canadienne.html>, page consultée le 16 novembre 2013.

²²² Anne Desjardins, «L'Hercule de Charlevoix Un fromage en forme de ciment social», *Le Soleil*, 25 janvier 2008.

²²³ Stéphanie Bérubé, «Des gens d'avant-goût / Portraits de producteurs d'ici», *La Presse*, 1^{er} août 2009.

[...] Nos fromageries se trouvent dans des rangs de campagne. Si on chauffe notre lait, c'est comme si on faisait du fromage dans n'importe quel parc industriel²²⁴».

Les propriétaires de la Fromagerie Au Gré des Champs, située en Montérégie, Daniel Gosselin et Suzanne Dufresne, mettent également de l'avant l'utilisation de lait cru dans la fabrication fromagère pour exprimer leur lien au terroir²²⁵. Pour ces producteurs : « Fabriquer des fromages au lait cru, dont la flore microbienne n'a aucunement été altérée par des procédés thermiques ou autres, constitue la seule façon de commercialiser des saveurs uniques et de se démarquer de l'industrie²²⁶». En plus d'utiliser le lait cru, ces producteurs privilégient l'agriculture biologique. Sur le site internet de la fromagerie Au Gré des Champs, nous pouvons lire : « Pour véritablement valoriser notre terroir, l'agriculture biologique est pour nous une évidence. Notre ferme familiale est certifiée Ecocert Canada depuis 1995. D'ailleurs, nos fromages ont été les premiers fromages affinés à être certifiés biologiques au Québec²²⁷». À la fromagerie de la Station, le lait utilisé provient également de pratiques biologiques. « À partir de la qualité exceptionnelle de notre lait biologique, nous avons voulu créer des fromages avec des goûts spécifiques au terroir de l'Estrie²²⁸». En associant pratiques biologiques, lait cru et terroir, ces producteurs offrent une conception de la notion de terroir qui ne renvoie pas seulement à des critères pédoclimatiques ou géographiques d'un territoire, mais également aux techniques de production agricole sur ce territoire.

²²⁴ Stéphanie Bérubé, « Fromage: lait cru, lait chauffé, même goût? », *La Presse*, 27 février 2009.

²²⁵ Violaine Ballivy, « Leur bonheur est dans le fromage », *La Presse*, 28 mai 2012.

²²⁶ Jean-Charles Gagné, « Des fromages au lait cru aromatisés de fleurs et de fines herbes », *La Terre de chez nous*, vol. 80, no 34, 24 septembre 2009, p. 18.

²²⁷ http://www.augredeschamps.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2&Itemid=12, page consultée le 16 novembre 2013.

²²⁸ http://fromagesduquebec.qc.ca/fr/fromageries/?fromagerie=Fromagerie_La_Station_de_Compton, page consultée le 16 novembre 2013.

Enfin, pour d'autres fromagers, le recours à la notion de terroir est essentiel pour contribuer au développement de l'économie et des communautés locales. La notion de terroir renvoie dans ce sens à une alternative au modèle de développement économique dominant. Les producteurs engagés dans cette économie du terroir font clairement valoir l'ancrage territorial de leur entreprise et de leurs produits. La Société coopérative agricole de L'Isle-aux-Grues, fondée en 1977, est un bon exemple d'une entreprise qui valorise cet ancrage territorial afin de renforcer son lien au terroir. Nous pouvons lire sur le site internet de la fromagerie : « L'histoire de la fromagerie est étroitement reliée à la production agricole, principale activité économique de l'Isle. Nous sommes cinq producteurs laitiers, regroupés en coopérative, afin de préserver notre agriculture et notre terroir²²⁹ ». La fromagerie constitue le premier employeur de l'île. Sur une population de 125 habitants, quinze travaillent à la fromagerie, et cinq familles vivent de cette entreprise grâce au lait qu'elles lui fournissent²³⁰. Selon Christian Vinet, directeur de la Société coopérative agricole de L'Isle-aux-Grues: « Sans la fromagerie, notre île serait pratiquement morte. Sans activité économique, on n'arriverait pas à retenir notre monde²³¹ ». La notion de terroir permet à ces producteurs de mettre en valeur le rôle de leur entreprise dans la socioéconomie locale. Il en est de même pour un producteur fromager du comté de Portneuf, Éric Proulx, propriétaire de la ferme Tourilli: « Résolument engagées dans notre terroir, nous travaillons avec des artisans de Portneuf, pour s'approvisionner et ainsi faire tourner la roue du développement territorial²³² ».

²²⁹ <http://www.fromagesileauxgrues.com/fromagerie/>, page consultée le 16 novembre 2013.

²³⁰ Violaine Ballivy, «L'Isle-aux-Grues: complètement fromage» *La Presse*, 19 novembre 2011.

²³¹ *Id.*

²³² <http://www.fermetourilli.com>, page consultée le 16 novembre 2013.

L'ancrage territorial de l'entreprise dans sa communauté légitime pour le producteur son engagement dans une économie du terroir.

Ces quelques exemples révèlent les multiples façons dont les artisans fromagers perçoivent et utilisent la notion de terroir dans leur discours. Avec la popularité croissante des produits du terroir et notamment des fromages fins, certains producteurs industriels sont tentés de profiter eux aussi de cette tendance. Pour les producteurs artisans, la protection de la notion de terroir représente un enjeu majeur.

4.2.2. L'usurpation d'identité : un enjeu de la filière fromagère

La notion de terroir permet aux fromagers fermiers et artisanaux de différencier leur production face aux producteurs industriels. Le cadre réglementaire ne comporte aucune protection, ni même définition des termes valorisants, tels que «artisanal», «fermier» ou «terroir», et cette situation est décriée par plusieurs acteurs de cette filière. Une étude sur les petites fromageries et les micro-fromageries du Québec publiée en 2004 rend compte de cette problématique : « Le secteur des petites fromageries et micro-fromageries réclame de la part de l'État une intervention réglementaire qui permettrait d'abord d'assurer une certaine droiture sur le plan des ventes par rapport à l'utilisation des termes spécifiques de la profession : fromage de lait cru, fromage artisanal, fromage fermier, etc²³³». Plusieurs sont d'avis que certains producteurs industriels utilisent indûment ces termes afin de tirer profit de la valeur ajoutée associée à ces termes et, comme la majorité des fromages de spécialité sont

²³³ Claude Lambert, *Étude sur les petites fromageries et les micro-fromageries*, Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction générale des affaires économiques, scientifiques et technologiques, 2004, p. 22.

produits par des industriels laitiers, la protection de l'identité des producteurs artisanaux est déterminante pour leur industrie.

Louis Arsenault, fromager et président de l'Association des fromagers artisans du Québec, soulève ce problème quant à la confusion qui existe entre les fromages fins québécois et les fromages artisanaux et fermiers. Il affirme : «Le gouvernement fait la promotion des fromages fins et il le fait très bien, [...] Mais ça ne nous concerne pas. Nous ne représentons pas 1% des ventes de fromages fins du Québec²³⁴». Avec une aussi faible part de marché, il est indispensable pour les producteurs artisans de différencier leur production.

Il existe de nombreux exemples d'une confusion concernant l'authenticité des fromages québécois. Comme le souligne Nancy Portelance, présidente de Plaisirs gourmets, entreprise de distribution de fromages fins québécois: «Les nouveaux fromages commerciaux ont adopté une image très « artisanale », ce qui a beaucoup ébranlé les vrais artisans²³⁵». Ainsi, la Maison Alexis-de-Portneuf, située à St-Raymond-de-Portneuf et propriété du géant des produits laitiers Saputo, utilise sur son site internet des slogans tel que : « Mon âme est aux terres de Portneuf, ce que mon cœur d'artisans est au fromage²³⁶». Par contre, nulle part sur le site n'est mentionné le nom de Saputo. Située dans le même village, la ferme Tourilli constitue un bon exemple d'entreprise artisanale victime de cette usurpation d'identité: « Lorsque des connaissances lui [Éric Proulx, propriétaire de la ferme Tourilli] disent avoir acheté ses fromages au

²³⁴ Stéphanie Bérubé, «Baisse des ventes de fromages fins», *La Presse*, 20 avril 2009.

²³⁵ Stéphanie Bérubé, «Confusion autour d'un fromage», *La Presse*, 8 septembre 2007.

²³⁶ <http://www.alexisdeportneuf.com/Accueil/> page consultée le 16 novembre 2013.

supermarché, il sait qu'il vient de faire vendre un fromage de chèvre Saputo. Les produits de la ferme Tourilli ne sont pas disponibles dans les épiceries grande surface²³⁷». Il est difficile pour ces producteurs artisans de démarquer leurs productions dans ces conditions.

Cette problématique de l'authenticité des produits du terroir québécois et de l'usurpation d'identité est régulièrement portée sur la place publique. Jonathan Portelance de la fromagerie F.X. Pichet à Ste-Anne-de-la-Pérade en témoigne ainsi:

« Certaines entreprises fromagères industrielles et multinationales cachent de façon intentionnelle leur vraie nature, développant des marques de commerce qui font croire au consommateur qu'elles fabriquent des produits artisanaux, authentiques, du terroir, en région, avec du lait produit localement alors qu'il n'en est rien²³⁸».

Un autre fromager artisan, Luc Mailloux, vend son entreprise en 2004 et déclare à un journaliste: « J'impose mon entreprise, [...] afin d'alerter les consommateurs sur la qualité et l'authenticité des produits québécois du terroir²³⁹». Par ce geste, il dénonce l'usurpation d'identité dont sont victimes les producteurs artisans. Pour Luc Mailloux: « On roule le monde, car il y a plein de faussetés sur les étiquettes et dans les procédés de fabrication. Il faudrait des règles pour ce type de production et il n'y en a pas²⁴⁰». D'autres acteurs de la filière s'inquiètent également de l'absence de réglementation, et la demande pour une «une législation plus limpide» gagne plusieurs fromagers artisans,

²³⁷ Stéphanie Bérubé, «Confusion autour d'un fromage», *La Presse*, 8 septembre 2007.

²³⁸ Brigitte Trahan, «Les artisans fromagers victimes de faussaires», *Le Nouvelliste*, 13 février 2007.

²³⁹ «Le fromager Luc Mailloux abandonne la partie», *Le Droit*, 23 juin 2004.

²⁴⁰ *Ibid.*

notamment afin de permettre à ces producteurs de pouvoir conserver la spécificité de leurs produits sur le marché²⁴¹.

En 2007, lors des audiences de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (la Commission Pronovost), la Société des fromages du Québec demande au gouvernement un meilleur encadrement des termes valorisants liés à la production fromagère artisanale afin de permettre à ces producteurs de préserver leur identité. Nous pouvons lire dans le mémoire déposée par la Société: « De l'avis de plusieurs membres de la Société des fromages du Québec, il y a usurpation de certaines dénominations fromagères au Québec et il est urgent d'accélérer le développement de protection et de valorisation de ces dénominations²⁴²». L'organisme propose à cet effet «[d']intégrer l'ensemble des termes à protéger à l'intérieur d'un cahier des charges communs attestant des spécificités de chacun des termes, ce à travers la nouvelle loi 137 sur les appellations réservées et termes valorisants²⁴³». Lors de l'adoption du projet de loi 137, toutefois, le gouvernement a finalement décidé de ne pas inclure les termes valorisants. La Société des fromages du Québec considère que, dans son état actuel, la loi sur les appellations réservées et les termes valorisants ne répond pas aux besoins des fromagers artisanaux.

Certains producteurs estiment que l'obtention d'une appellation pour les fromages artisanaux québécois serait bénéfique pour leur industrie. Pour Louis Arseneault :

²⁴¹ Doris Langevin, «Fromage: Les producteurs-artisans ont aussi leur place», *La vie agricole*, 5 juin 2007, p. 1, [en ligne], http://www.lavieagricole.com/index.php?option=com_content&view=article&id=16:fromage--les-producteurs-artisans-ont-aussi-leur-place, page consultée le 16 novembre 2013.

²⁴² La Société des fromages fins du Québec, *Mémoire présenté devant la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois*, 2007, p.10.

²⁴³ *Ibid.*

« Avec une appellation réservée, les prix seraient assujettis à un meilleur contrôle [...] Ce serait un pas dans la bonne direction. Comme il n'existe pas de système de classification, il est difficile actuellement de savoir ce qui distingue un fromage fin d'un autre²⁴⁴ ». L'appellation réservée représente pour M. Arsenault et les fromagers artisans qu'il représente un outil de protection et de différenciation qui pourrait permettre aux producteurs artisans de se prémunir contre l'usurpation d'identité.

4.2.3. La reconnaissance d'un savoir-faire du cru : l'utilisation du lait cru

Nous l'avons évoqué précédemment, l'utilisation du lait cru est une stratégie utilisée par les fromagers artisans afin de différencier leur production face aux producteurs industriels. Plusieurs artisans dénoncent les politiques des gouvernements fédéral et provincial face à l'utilisation du lait cru depuis plusieurs années. Ainsi, le 30 mars 1996, Santé Canada a déposé un avis visant à interdire la fabrication et la vente de fromage au lait cru au Canada. De nombreux acteurs critiquent vivement cette décision, au Québec comme ailleurs au Canada²⁴⁵. Outre les consommateurs, les fromagers artisans sont particulièrement interpellés par cette décision. Le directeur des Fromages Caron à Saint-Mathieu de Beloeil, Jean-Philippe Gosselin, soutient que cette tentative d'interdiction des fromages au lait cru est souhaitée par les producteurs industriels.

Plus on va importer de fromage au lait cru, plus on va en fabriquer et plus ça va prendre d'inspecteurs pour contrôler. Les grands industriels canadiens du secteur ne voient pas d'un bon oeil la prolifération des petites fromageries et l'importation au Canada de fromage au lait cru parce qu'ils craignent de perdre un marché²⁴⁶.

²⁴⁴ Martha Gagnon, «Un fromage d'appellation, s'il vous plaît», *La Presse*, 01 mai 2003.

²⁴⁵ Presse canadienne, « Interdiction du fromage de lait cru, Ottawa consultera avant de trancher », *Le Soleil*, 16 avril 1996, p. A7.

²⁴⁶ Presse Canadienne, « Querelle autour du fromage cru », *Le Soleil*, 5 avril 1996, p. B3

Le gouvernement fédéral revient finalement sur sa décision, et les fromages au lait cru ne sont pas interdits.

À la fin de l'année 2000, nous assistons à «un nouveau chapitre dans la guerre du fromage au lait cru». Des fromagers artisans dénoncent le fait que «... les producteurs locaux soient obligés d'attendre 60 jours avant de mettre en vente un fromage au lait cru alors que de nombreux fromages de même type arrivent sur le marché bien avant qu'ils aient atteint les deux mois de vieillissement requis par la loi²⁴⁷». Selon le fromager Louis Arsenault : «Il ne s'agit pas de fermer nos frontières aux fromages au lait cru étrangers, mais nous sommes un peu exaspérés de voir entrer des fromages au Canada qui ne respectent pas les normes d'hygiène et de salubrité qu'on nous impose²⁴⁸». Du 4 septembre au 8 novembre 2000, «le MAPAQ a saisi 3 456 meules de l'Ange cornu, de Sarah Brisou et de Chevalier Mailloux, reconnu comme étant le meilleur fromage au Canada en 1999, au fromager Luc Mailloux...²⁴⁹». Selon le ministère, les fromages de M. Mailloux ne respectent pas la norme des 60 jours de vieillissement. M. Mailloux estime que l'acharnement des inspecteurs du MAPAQ est le résultat du lobby des producteurs industriels qui sont aussi d'importants importateurs de fromages fins. «Même si nous occupons une part infime du marché du fromage, notre présence dérange²⁵⁰». En 2007, le gouvernement du Québec retire cette période d'affinage de 60 jours pour les fromages au lait cru, mais «les produits devront [...] subir plusieurs tests,

²⁴⁷ Pierre Gingras, «Nouveau chapitre dans la guerre du fromage au lait cru», *La Presse*, 4 décembre 2000, p. B6.

²⁴⁸ Jean-Charles Gagné, «Fromages importés en-deçà des normes canadiennes», *La Terre de chez nous*, vol. 82, no 12, 14 avril 2011, p. 3

²⁴⁹ Marc-André Côté, «La saga du fromage au lait cru a stimulé les papilles des consommateurs», *Les Affaires*, 17 février 2001, p. 50

²⁵⁰ Pierre Gingras, «Nouveau chapitre dans la guerre du fromage au lait cru», *La Presse*, 4 décembre 2000, p. B6

indique le projet de règlement, afin de s'assurer de l'absence de pathogènes comme l'*E. coli*, la *Listeria* et la *Salmonella*²⁵¹». Mais la crise de la listériose en 2008 mène le MAPAQ à resserrer ses normes et à modifier de manière importante la production et la transformation de lait cru. Le nombre de contrôles de même que les pathogènes contrôlés sont plus nombreux, et les amendes, plus élevées²⁵². Outre la crise, qui conduit à la destruction de plusieurs stocks, ce resserrement des règles conduit plusieurs producteurs à abandonner la fabrication de fromage au lait cru. Des 43 fromageries qui utilisaient le lait cru dans la fabrication d'au moins un de leurs fromages en 2008, il n'en demeure qu'une douzaine en 2013²⁵³. Parmi les fromagers qui ont cessé leur production, Rose-Alice Côté-Boivin, de la fromagerie Médard, constate : « Ce n'est pas compliqué: quand le boom des fromageries a commencé au Québec, tout le monde faisait au moins un fromage au lait cru, mais maintenant, il ne reste plus que quelques irréductibles²⁵⁴». Simon-Pierre Bolduc, de la fromagerie de La Station à Compton, n'est plus en mesure lui non plus de répondre aux exigences du ministère. « Nous sommes passés au thermisé il y a deux ans à cause de la législation, parce que les normes [du cru] sont très, très sévères et difficiles à respecter²⁵⁵».

Certains fromagers artisans qui se réclament d'une agriculture du terroir expriment leurs craintes face à la baisse considérable du nombre de fromageries transformant du lait cru. C'est le cas de Jacob Lehmann, propriétaire de la fromagerie du même nom à Hébertville, au Lac-Saint-Jean, qui déclare en 2009 : « Je ne suis plus dans l'inquiétude

²⁵¹ Presse canadienne, « Québec entend alléger ses normes », *Le Soleil*, 19 octobre 2007, p. 24

²⁵² Violaine Ballivy, « Fromages: ce qu'il nous reste de cru... », *La Presse*, 22 octobre 2013.

²⁵³ *Ibid.*

²⁵⁴ *Ibid.*

²⁵⁵ *Ibid.*

de voir disparaître les terroirs du Québec, je suis dans la certitude de cette disparition prochaine²⁵⁶». Selon André Piché, propriétaire de la boutique Maître Corbeau : « Si on laisse nos fromagers cesser de manipuler du lait cru parce qu'ils craignent les inspections du MAPAQ, on perd une partie de notre spécificité²⁵⁷».

CONCLUSION

L'analyse du processus de réglementation et de certification du cidre de glace démontre que la notion de terroir ne fait pas consensus parmi les producteurs, bien que tous s'en réclament. Les producteurs industriels considèrent le cidre de glace comme un produit du terroir québécois puisqu'il constitue un produit haut de gamme originaire du Québec et qu'il tire ses principales caractéristiques des conditions climatiques particulières du Québec. En revanche, les producteurs artisanaux veulent mettre l'accent sur le caractère artisanal de ce produit et voient l'obtention d'une appellation comme un moyen de démarquer leur production de celle des industriels. Pour les artisans, la notion de terroir repose sur des pratiques artisanales et renvoie à un produit qui exprime les caractéristiques pédoclimatiques d'un territoire plus précis et clairement délimité que les industriels.

Dans le cas du fromage, la notion de terroir permet aux producteurs artisans de différencier leur production de différentes façons. Certains mettent de l'avant les particularités pédoclimatiques du lieu de production, d'autres insistent sur leurs méthodes de production ou encore sur l'ancrage territorial ou historique de leur

²⁵⁶ Fabien Deglise, «Recul de dix ans pour les produits du terroir», *Le Devoir*, 15 janvier 2009, p. A1.

²⁵⁷ Stéphanie Bérubé, «Les fromages crient à l'aide», *La Presse*, 12 février 2009.

entreprise dans leur communauté. Toutefois, nous avons observé que cette différenciation est souvent difficile à maintenir, car les producteurs artisans qui occupent une infime part du marché doivent concurrencer des entreprises industrielles qui n'hésitent pas à s'afficher comme étant des entreprises du terroir. Cette usurpation de l'identité des producteurs artisans crée une confusion chez les consommateurs qui ont peu de moyens pour distinguer les produits industriels des produits artisanaux. Bien qu'elle soit perçue par les artisans comme un outil potentiellement efficace pour différencier leurs productions, la loi sur les appellations réservées et les termes valorisants n'inclut pas dans sa forme actuelle les termes valorisants tels qu'artisanal et fermier. Par conséquent, elle n'offre pas de protection adéquate pour les fromages artisanaux. Enfin, si plusieurs considèrent l'utilisation du lait cru pour la fabrication de fromage comme la meilleure façon pour eux de se démarquer des producteurs industriels tout en valorisant leur terroir de production, le resserrement des normes et des exigences sanitaires semble pousser de nombreux producteurs à abandonner cette pratique, et signale d'une autre façon l'absence de soutien de l'État aux producteurs qui souhaitent se démarquer et se réclamer du terroir.

CONCLUSION

Ce mémoire nous a permis de saisir les conditions qui ont favorisé l'apparition de la notion de terroir dans l'espace public au Québec ainsi que la mise en place d'une politique de protection des produits du terroir. Nous avons d'abord exposé les principaux enjeux auxquels est confrontée le monde rural québécois. Cet examen des différents contextes économique, politique et social qui caractérisent les campagnes québécoises nous a permis de constater qu'il se produit à la fin du XX^e siècle une période de transition qui amène différents acteurs du monde rural à explorer de nouveaux modèles de développement. L'accélération de l'implantation du modèle productiviste en agriculture engendre une marginalisation socio-économique du monde rural. L'État qui avait jusqu'alors investi massivement dans l'agriculture afin de permettre la transition vers une agriculture productiviste se retire graduellement de ce secteur au gré des politiques néolibérales qui gagnent en popularité auprès des gouvernements états-uniens et canadiens. De nombreuses zones rurales sont alors affectées par le vieillissement de la population, le chômage et l'exode des jeunes, trois phénomènes qui, selon plusieurs, apparaissent comme autant de conséquences de cette agriculture industrielle devenue la norme dans les campagnes.

C'est dans ce contexte que l'Union des producteurs agricole organise en 1991 les États généraux du monde rural. Pour Jacques Proulx, président de l'UPA, l'objectif de cette rencontre nationale était de « Doter le Québec d'un nouveau projet agricole ». Ces États généraux du monde sont également à l'origine de la création de Solidarité rurale du Québec (SRQ), un regroupement d'organismes de développement rural qui devient

l'instance-conseil du gouvernement en matière de ruralité. Selon nous, SRQ joue un rôle fondamental dans l'émergence de la notion de terroir dans l'espace public québécois. En effet, l'organisme publie de nombreux textes, avis et mémoires dans lesquels la notion de terroir est considérée comme un outil fondamental pour assurer la pérennité économique des communautés rurales québécoises. SRQ participe également à plusieurs actions afin de promouvoir une économie rurale. À titre d'exemples, SRQ reçoit en 1998 le mandat d'effectuer la promotion de la mesure Soutien au développement des produits du terroir pour le gouvernement du Québec. En 2004, un rapport d'évaluation de la mesure révèle toutefois une confusion certaine dans la compréhension de la notion de terroir parmi les producteurs et les agents de développement responsables de son application. Enfin, SRQ prend une part active aux négociations qui ont mené à l'adoption de la loi sur les appellations réservées et des termes valorisants en 2006.

Le troisième chapitre de ce mémoire traite du processus législatif au terme duquel le gouvernement adopte la loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Tout au long de ce processus de nombreux acteurs interviennent afin de défendre et de promouvoir leur compréhension de la notion de terroir. Un examen des différents mémoires et documents présentés en commission parlementaire ainsi que des journaux des débats de l'Assemblée nationale nous a permis d'identifier les différentes dimensions de la notion de terroir qui sont mises de l'avant par les acteurs concernés en plus de constater de quelles façons les actions gouvernementales peuvent influencer les pratiques de ces acteurs.

En 1996, une première loi est adoptée afin de développer les produits du terroir québécois : la loi sur les appellations réservées (A-20.01). Nulle part dans le texte de loi ne se trouve mentionnée la notion de terroir. Cette loi demeure somme toute ineffective, puisqu'elle ne réussit qu'à faire reconnaître une seule appellation pour le secteur biologique. Une autre action posée par le gouvernement afin de promouvoir la loi sur les appellations réservées est la mise sur pied en 2004 du projet pilote « Agneau de Charlevoix ». Ce projet doit vérifier la faisabilité de la reconnaissance d'une « indication géographique protégée ». En 2009, l'Agneau de Charlevoix devient alors le premier produit du terroir auquel est appliquée la loi sur les appellations réservées. Cette action gouvernementale connaît toutefois des ratés, car des douze entreprises qui avaient participé à la création du cahier de charge en 2004, seulement trois d'entre elles demeurent toujours accréditées en 2012.

En 2001, afin de s'assurer que la refonte de la loi sur les appellations soit un succès, le ministre de l'Agriculture de l'époque, Maxime Arseneau met sur pied le groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir sous la direction de la chef Anne Desjardins. Un des mandats de ce groupe de travail est de définir et d'encadrer la notion de terroir. De son côté, SRQ planche aussi sur la mise en place de stratégies visant à favoriser le développement des produits du terroir et publie en 2003 un rapport à cet effet. La réponse du gouvernement prend la forme d'un programme d'enregistrement volontaire des produits du terroir qui existerait en parallèle à la loi sur les appellations réservées. SRQ conteste vivement ce programme et reproche au gouvernement d'aller à l'encontre des recommandations du rapport Desjardins et de ses propres recommandations. SRQ reproche surtout à ce programme d'engendrer une

prolifération des mécanismes de reconnaissances et de dénominations en plus de fournir des définitions beaucoup moins strictes que celles proposées dans le rapport Desjardins. Selon SRQ, ce programme contribuerait à entretenir la confusion chez les consommateurs à l'égard des produits de terroir. Le gouvernement fait volteface et abandonne son programme d'enregistrement volontaire des produits du terroir.

En 2005, des consultations publiques sur le projet de loi 113 sont tenues afin de modifier la loi (A-20.01). La trentaine de mémoires déposés et les audiences publiques nous ont permis d'abord de constater des divergences quant à la compréhension de la notion de terroir parmi les participants à cette commission. Par ailleurs, malgré les recommandations du rapport Desjardins et de SRQ qui demandent à ce que le terme terroir soit réservé aux seuls produits qui obtiendraient une certification, le gouvernement se refuse à définir et à protéger la notion de terroir dans le nouveau projet de loi. Le projet de loi 113 est abandonné et de nouvelles consultations sont tenues afin d'adopter le projet de loi 137. Au terme de ces consultations, le gouvernement indique que les produits qui obtiendront une appellation d'origine (AO) ou une indication géographique protégée (IGP) seront considérés comme d'authentiques produits du terroir. Toutefois, le gouvernement se garde de réserver l'emploi du terme terroir qu'aux produits certifiés. Au sens de la loi, le terme terroir ne renvoie pas à une appellation, mais plutôt à une catégorie d'appellations, soit celle des appellations en lien avec un terroir.

Dans le dernier chapitre de ce mémoire, nous nous sommes penché sur le cas de deux filières de produits du terroir : les cidres de glace et les fromages fins. Il s'agissait

ici de caractériser la compréhension de la notion de terroir chez les producteurs de ces filières et d'identifier les possibles conflits que peuvent engendrer les conceptions divergentes de ces producteurs.

En ce qui a trait à la filières des cidre de glaces, nous avons remarqué que la notion de terroir est utilisée par tous les producteurs, mais de façon bien distincte par les producteurs industriels et les producteurs artisans. Chez les producteurs industriels, dont la majeure partie de la production se destine aux marchés étrangers, la notion de terroir renvoie à un produit haut de gamme qui tire son authenticité des conditions pédoclimatiques particulières du Québec. De leur côté, les producteurs artisans dont le volume de production est beaucoup plus restreint, l'accent est mis sur le caractère artisanal de la production et sur les savoir-faire qu'ils ont su développer. On remarque également une différence d'échelle entre le terroir des producteurs industriels et celui des artisans. Alors que pour les premiers le terroir du cidre de glace englobe toute la zone où la pomiculture est possible, le terroir des seconds se limite aux alentours de leur domaine. Ces différentes conception de la notion de terroir entraine un conflit entre industriels et artisans lors des négociations entourant la création d'une appellation de type IGP pour le cidre de glace. Les pourparlers achoppent sur les procédés de fabrications. Les artisans exigent que le pressage des fruits se fasse sur la propriété du producteur, contrairement aux industriels qui ont l'habitude de faire réaliser cette opération en sous-traitance chez d'autres producteurs. Cette divergence entraine un allongement des procédures de certification et nécessite l'intervention du ministère de l'Agriculture afin de trancher le débat. Au final, tous les cidres de glaces peuvent se

prévaloir de l'appellation « cidre de glace du Québec », mais seuls les cidres où le pressage s'effectue à la propriété peuvent utiliser la mention « cidre artisanal ».

Pour ce qui est de la filière des fromages fins, la notion de terroir est surtout utilisée par les producteurs artisans. La notion de terroir leur permet de différencier leur production par rapport aux producteurs industriels. Par contre, leur conception du terroir varie en fonction des pratiques qu'ils privilégient. Certains mettent l'accent sur les conditions pédoclimatiques particulières de leur zone de production, l'alimentation de leurs troupeaux ou même le choix des races utilisées. D'autres utilisent la notion de terroir afin de valoriser leurs techniques de fabrication, notamment par l'utilisation du lait cru pour la confection de leurs fromages. Pour d'autres encore, c'est l'ancrage historique et territorial de leur entreprise dans leur communauté qui permet de valoriser le lien au terroir.

Un des principaux enjeux auquel sont confrontés les producteurs artisans porte sur l'usurpation d'identité dans la promotion des fromages fins. Les producteurs industriels adoptent une image très artisanale dans leurs publicités afin de tirer profit de la popularité croissante des produits du terroir, ce qui crée, selon les artisans, une confusion chez les consommateurs. Afin de se démarquer des producteurs industriels, les artisans ont souvent recours à l'utilisation de lait cru pour la confection de leurs fromages. Toutefois, à la suite de la crise de la listériose de 2008 et du resserrement des normes de sécurité et des exigences sanitaires, la plupart des producteurs artisanaux ont abandonné cette pratique.

Ce mémoire poursuivait deux objectifs. D'une part, il cherchait à comprendre pourquoi et comment la notion de terroir est apparue dans l'espace public québécois dans les dernières décennies du XX^e siècle ainsi que le processus de négociation entourant sa mise en œuvre à travers le projet de loi sur les appellations réservées et les termes valorisants adoptée par l'État québécois en 2006. D'autre part, ce mémoire cherchait à définir à quoi renvoie cette notion de terroir, pour les différents acteurs impliqués dans le développement rural.

Notre étude nous a permis de constater que la notion de terroir, notion historiquement française qui ne possède pas d'équivalent dans d'autres langues, comporte un caractère construit et polysémique qui fait en sorte que sa compréhension et son interprétation renvoient à des réalités qui varient selon les contextes. Notre étude nous a permis d'identifier les principales composantes de cette notion qui légitiment sa présence dans l'espace public. La première composante relève de la dimension identitaire de la notion. En valorisant les conditions pédoclimatiques d'un territoire ainsi que les pratiques et savoir-faire qui en sont issus, le produit du terroir détient une authenticité, une typicité et une unicité qui le distinguent des autres produits de même nature. Cette unicité du produit du terroir permet au producteur de se créer une identité puisque son produit ne peut pas être confectionné à l'extérieur de son terroir d'origine. Le produit du terroir devient ainsi un objet culturel et patrimonial, tandis que la notion de terroir participe à une construction identitaire des territoires ruraux. En effet, le produit du terroir permet d'associer un lieu et un produit et crée un sentiment

d'appartenance pour les habitants de ce lieu, tout en permettant également une reconnaissance extérieure du terroir par la renommée du produit en question.

La notion de terroir comporte également une dimension économique importante. D'abord, l'authenticité et l'unicité du produit du terroir permettent aux producteurs de différencier leurs produits des autres produits offerts sur le marché. Cette différenciation offre la possibilité au producteur se réclamant du terroir d'accorder une valeur à une notion *a priori* non commerciale : l'origine. Le produit de terroir constitue le plus souvent un produit de niche dont le prix est supérieur à celui des produits analogues. De plus, il ressort que la notion de terroir se révèle nécessairement à travers un système de certification des appellations réservées. En effet, l'appellation réservée fournit d'abord une reconnaissance officielle de l'authenticité du produit du terroir et de son ancrage territorial, ce qui contribue à sa renommée et sa notoriété, mais plus encore, elle protège cette réputation contre les possibles usurpations d'identité en assurant que le produit certifié répond à des critères de qualité et d'authenticité reconnus par un organisme indépendant. Il est également à noter que les appellations réservées représentent un outil de mise en marché indispensable pour certains producteurs qui désirent exporter leurs productions sur les marchés étrangers.

Enfin, la notion de terroir représente, pour plusieurs communautés rurales, un levier de développement économique non négligeable. Nombre d'études tendent en effet à démontrer que les communautés rurales dont l'économie est basée sur les produits du terroir développent une forte dynamique territoriale dont elles bénéficient dans leur ensemble. Cette dynamique se manifeste entre autres sous la forme de fêtes gourmandes

ou de routes agrotouristiques. Un système d'appellations réservées permet également de créer un contexte de concertation des différents acteurs économiques et politiques d'une communauté autour d'une production.

Dans le cas des deux filières qui ont fait l'objet de cette étude, nous avons pu constater que ces différentes dimensions de la notion de terroir sont bien présentes, mais se déclinent de façons variées selon les producteurs. En effet, si les producteurs artisans cherchent à se démarquer des producteurs industriels en mettant de l'avant l'origine de leurs produits, les producteurs industriels tentent d'adopter une image ou un label «terroir » afin de profiter de la popularité des produits du terroir. Nous avons constaté également, dans le cas du cidre de glace, que tant les producteurs artisanaux que les producteurs industriels sont enclins à développer une appellation pour leurs produits, quoique, pour les premiers, l'appellation constitue un gage de qualité et d'authenticité, alors que, pour les seconds, l'appellation est plutôt perçue comme un levier à l'exportation.

Cette réflexion autour de la notion de terroir a fait état des difficultés de mettre en œuvre une politique rurale fondée sur une notion dont le sens et la portée ne font pas consensus. Si, sur le continent européen, un système d'appellations est en place depuis plus d'un siècle, le contexte québécois – et probablement nord-américain – présente toujours certaines difficultés pour la mise en place d'un système de certification efficace. D'abord, l'accès aux marchés est de plus en plus difficile pour les artisans dont les volumes de production répondent rarement aux exigences des distributeurs. La standardisation des processus de production et les réglementations sanitaires de plus en

plus strictes nuisent également au développement des produits du terroir. Par contre, avec le phénomène de mondialisation des échanges ainsi que certaines craintes liées à la sécurité alimentaire et à la santé publique, les consommateurs revendiquent plus que jamais des produits sur lesquels ils peuvent mettre un visage, un paysage, ou auxquels ils peuvent s'identifier. Reste à savoir dans quelles mesures les producteurs du terroir et l'encadrement réglementaire accompagnant la mise en pratique de la notion de terroir pourront répondre à ces demandes.

BIBLIOGRAPHIE

1. SOURCES

1.1. Imprimés gouvernementaux

1.1.1. Périodiques

Gazette Officielle du Québec (1990-2012).

Journal des débats de l'Assemblée nationale (1990-2012).

Journal des débats de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (1990-2012).

1.1.2. Études et rapports

CIMON-MORIN, Virginie. *Rapport d'évaluation de la mesure Soutien au développement des produits du terroir*, ministère du Développement économique et régional et de la Recherche, 2004. 61 p.

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, *Guide pour le dépôt d'une demande de reconnaissance AO ou IGP*, version 1.6, 2010.

Consultation générale sur le projet de loi n° 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées, le mardi 27 septembre 2005 - Vol. 38 N° 18.

Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, *Rapport présenté à la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation*, MAPAQ, octobre 2003.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. *Étude sur le secteur fromager au Québec. Problématiques et défis pour les fromageries-fermières, les microfromageries et les petites fromageries*. Direction générale des affaires économiques, scientifiques et technologiques, 2004. 46 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. *Livre vert pour une politique bioalimentaire*. Bibliothèque et Archives

nationales du Québec, 2011. 47 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. *Profil régional de l'industrie bioalimentaire*. Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2010. 164 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. *Politique québécoise de la transformation alimentaire*. Bibliothèque nationale du Québec, 2002. 71 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. *Politique nationale de la ruralité*. Bibliothèque nationale du Québec, 2001. 73 p.

Ministère des Affaires municipales et des Régions du Québec. *Mesure pour stimuler le développement de produits de spécialité*. Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2007. 10 p.

Ministère des Affaires municipales et des Régions. *Politique nationale de la ruralité*. Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2006. 68 p.

VALLIERES, Yvon. *Conférence de presse de M. Yvon Vallières, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Dévoilement des étapes du plan d'action pour la mise en valeur des produits régionaux et de niche*, jeudi 16 juin 2005.

1.2. Mémoires et autres documents sectoriels

Association des détaillants en alimentation de Québec, *Mémoire présenté à la Commission de Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation pour le projet de loi no 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005.

Association des détaillants en alimentation de Québec. *Mémoire concernant les consultations particulières et auditions publiques sur le projet de loi 137 « Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants »*. 2006. 7 p.

Association laitière de la chèvre du Québec, *Mémoire présenté au Secrétariat des commissions dans le cadre de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation pour le projet de loi no 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 8 p.

Conseil des appellations agroalimentaires du Québec. *Projet de loi Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées. Mémoire présenté à la Commission de Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation*. 2005. 13 p.

- Conseil des appellations agroalimentaires du Québec. *Projet de loi 137 – Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. 2006. 15 p.
- Conseil canadien des distributeurs en alimentation. *Projet de loi no 113 : Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005.
- Conseil canadien des distributeurs en alimentation. *Projet de loi 137 : Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. 2006. 6 p.
- Conseil de l'industrie laitière du Québec. *Mémoire présenté au Secrétariat des commissions dans le cadre de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation pour le projet de loi no 113 - Loi modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 3 p.
- Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation. *Commentaire et recommandation sur le projet de loi no 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 8 p.
- Corporation de gestion des marchés publics de Montréal. *Le rôle des marchés publics dans le cadre de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. 2006. 6 p.
- Fédération d'agriculture biologique du Québec. *Étude du projet de loi no 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 7 p.
- Filière biologique du Québec. *Mémoire sur le projet de loi no 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 15 p.
- Filière biologique du Québec. *Projet de loi 137 : Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. 2006. 11 p.
- Garantie Bio-Ecocert. *Mémoire sur Loi modifiant la loi sur les appellations réservées*. 2005. 4 p.
- Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, *Rapport présenté à la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation*. MAPAQ, 2003. 17 p.
- LAFONTAINE, Gilles. *Mémoire de la Fromagerie Tournevent dans le cadre du projet de loi no. 113 Loi modifiant la loi sur les appellations réservées*. 2005. 9 p.
- MARCOUX, Arthur. *Analyse et commentaires généraux sur le projet de Loi sur les appellations réservées et termes valorisants*. 2006. 27 p.
- Option Consommateur, *Observations sur le projet de loi no 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 17 p.

- Solidarité rurale du Québec. *Mémoire des terroirs. Étude pour un premier inventaire sélectif des produits du terroir*. Nicolet, SRQ, 1999. 100 p.
- Solidarité rurale du Québec. *Avis pour une politique gouvernementale de développement rural*. Nicolet, SRQ, 1999. 44 p.
- Solidarité rurale du Québec. *La Politique de la ruralité au Québec L'heure des rendez-vous*. Nicolet, SRQ, 2000. 24p.
- Solidarité rurale du Québec. *Les produits du terroir québécois, une façon de développer le Québec rural*, Nicolet, SRQ, 2001. 10 p.
- Solidarité rurale du Québec. *La mise en marché des produits du terroir Défis et stratégies*. Nicolet, SRQ, 2003. 21p.
- Solidarité rurale du Québec. *Avis dans le cadre de la consultation sur le programme d'authentification des produits fermiers et artisanaux*, Nicolet, SRQ, 2004. 11p.
- Solidarité rurale du Québec. *Les appellations: un enjeu de développement durable pour les territoires*. Nicolet, SRQ, 2005. 19 p.
- Solidarité rurale du Québec. *Pleine reconnaissance et protection des terroirs. Mémoire présenté dans le cadre des consultations particulières et étude détaillée du projet de loi 137, Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. Nicolet, SRQ, 2006. 6 p.
- Solidarité rurale du Québec. *Avis pour une nouvelle Politique nationale de la ruralité*. Nicolet, SRQ, 2006. 60 p.
- Solidarité rurale du Québec. *Contribution de l'agriculture au développement rural et à l'occupation des territoires du Québec : un autre modèle est possible*. Nicolet, SRQ, 2007. 60 p.
- Table de concertation agroalimentaire du Québec. *Étude du projet de loi no 113 modifiant la Loi sur les appellations réservées*. 2005. 14 p.
- Union paysanne. *Mémoire sur le projet de loi concernant les produits du terroir*. St-Hyacinthe, 2005. 7p.
- Union des producteurs agricoles. *Mémoire de l'Union des producteurs agricoles présentés à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec*. 2006. 12 p.
- Union des producteurs agricoles, *Projet de loi no 113, Les enjeux d'un développement crédible et durable des appellations réservées au Québec*.

Mémoire de l'Union des producteurs agricoles présentés à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec. 2005. 23 p.

1.3. Articles de presse

Le Bulletin des agriculteurs, 2000-2012

La Terre de chez nous, 1990-2012

Le Devoir [Montréal], 1990-2012

Les Affaires, 1999-2012

La Presse [Montréal], 1990-2012

Le Soleil [Québec], 1990-2012

La Vie rurale, 2005-2012

2. ÉTUDES

AUBERT, Francis et *al.* « La construction de territoires micro-régionaux et leur signification économique : Le cas des « pays » en France ». *Canadian Journal of Regional Science/Revue canadienne des sciences régionales*, vol. 29, no 1 (2006) : 85-102.

BARJOLLE, Dominique, Stéphane BOISSEAU et Martine DUFOUR. *Le lien au terroir, Bilan des travaux de recherche*. Lausanne, Institut d'économie rurale - Antenne romande, 1998. 33 p.

BARTHÉLEMY, Denis et Martino NIEDDU. « Multifonctionnalité agricole : biens non marchands ou biens identitaires ? ». *Économie rurale*, nos 273-274 (2003): 103-119.

BÉRARD, Laurence et Philippe MARCHENAY. « Lieux, temps et preuve : la construction sociale des produits de terroir ». *Terrain*, vol. 24 (1995). [En ligne], <http://terrain.revues.org/index3128.html>. Page consultée le 16 décembre 2013.

BÉRARD, Laurence et Philippe MARCHENAY. « Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroir ». *Autrement*, no 194 (2000): 191-216.

BÉRARD, Laurence et Philippe MARCHENAY. *Produits de terroir, comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, 2007. 61 p.

- BESSIÈRE, Jacinthe. « Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas ». *Sociologia Ruralis*, vol. 38, no 1 (1998): 21-34.
- BODIGUEL, Luc. « Le territoire, vecteur de la reconnaissance juridique de l'agriculture multifonctionnelle ». *Économie rurale*, nos 273-274 (2003): 61-75.
- BOISVERT, Réal. Compte rendu de l'ouvrage du Conseil des affaires sociales, *Deux Québec dans un. Rapport sur le développement social et démographique. Recherches sociographiques*, vol. 30, no 1 (1989): 152-153.
- BONERANDI, Emmanuelle. « Le recours au patrimoine, modèle culturel pour le territoire ? ». *Géocarrefour*, vol. 80, no 2 (2005) : 91-100.
- BONERANDI, Emmanuelle et Olivier DESLONDES. « Éditorial : Où va la géographie rurale ». *Géocarrefour*, vol. 83, no 4 (2008): 255-258.
- BOULIANNE, Manon. « Valorisation des terroirs et économie morale au 21^e siècle : le cas des fromages fins du Québec ». *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010). [En ligne], <http://id.erudit.org/iderudit/044350ar>. Consulté le 8 décembre 2013.
- BOUTIN, Denis. *Agriculture et ruralité québécoise : Analyse des impacts socio-spatiaux de quelques caractéristiques structurelles des exploitations*. Mémoire de maîtrise, Université Laval, 2001. 153 p.
- BOWEN, Sarah. « Embedding Local Places in Global Spaces : Geographical Indications as a Territorial Development Strategy ». *Rural Sociology*, vol. 75, no 2 (2010): 209-243.
- CALDWELL, Gary. « Surcapitalisation et idéologie de l'entreprise en agriculture ». *Recherches sociographiques*, vol. 29, nos. 2-3 (1988): 349-372.
- CAÑADA, Javier Sanz et José MUCHNIK. « Introduction : Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés ». *Économie rurale*, vol. 322, no 2 (2011): 4-10.
- CARRIER, Mario et Serge CÔTÉ. *Gouvernance et territoires ruraux : Éléments d'un débat sur la responsabilité du développement*. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2000. 343 p.
- CARTIER, Stéphane. « Terroirs en nuances ». *Strates*, vol. 11 (2004). [En ligne], <http://strates.revues.org/396>. Consulté le 6 janvier 2013.

- CHAZOULE, Carole et Rémy LAMBERT. « Les appellations réservées et les produits du terroir: un outil de développement régional et d'assurance de qualité pour les consommateurs du Québec ? ». *Colloque de l'Association internationale d'économie alimentaire et agro-industrielle (AIEA2) et de la Société canadienne d'agroéconomie*, 2004.
- CHAZOULE, Carole et Rémy LAMBERT. « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité ». *Économie rurale*, vol. 299 (2007) : 24-41.
- CHAZOULE, Carole et Rémy LAMBERT. « Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec ». *Économie rurale*, vol. 322, no 2 (2011): 11-23.
- COUTURE, Jean-Michel et Michel MORISET. « La montée du mouvement paysan québécois » dans Michel Moriset, *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2010. 452 p.
- DE COUSSERGUES, Charles Henri. « Les enjeux de la certification des vins québécois ». *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010). [En ligne], <http://id.erudit.org/iderudit/044353ar>. Consulté le 8 décembre 2013.
- DE LA SOUDIÈRE, Martin. « De l'esprit de clocher à l'esprit de terroir ». *Ruralia*, vol. 8 (2001). [En ligne], <http://ruralia.revues.org/document236.html>. Consulté le 11 décembre 2013.
- DEBAILLEUL, Guy. « Régulation agricole et destructuration du milieu rural : le rôle des mesures agricoles ». *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard VACHON. Montréal, Boréal, 1991, p. 127-147.
- DEBAILLEUL, Guy. « Zonage et agriculture québécoise dans les années 1970 ». *Recherches sociographiques*. vol. 29, nos. 2-3 (1998): 239-416.
- DELATTRE, Frédéric, Agnès HAUWUY et Loïc PERRON. « Les Appellations d'Origine Contrôlée fromagères des Savoie : dynamiques passées, acquises ». *Revue de géographie alpine*, t. 93, no 4 (2005): 111-117.
- DELFOSSÉ, Claire *La Mode du terroir et les produits alimentaires*. Paris, Les Indes savantes, 2011. 358 p.
- DELFOSSÉ, Claire. « La localisation de la production fromagère : évolutions des approches géographiques ». *Géocarrefour*, vol. 81, no 4 (2006): 311-318.

- DESHAIES, Laurent et Jean-Marie DUBOIS. « La viti-viniculture québécoise : entre 'froidure' et vente au vignoble ». *Annales de géographie*, t. 105, no 592 (1996): 603-619.
- DESHAIES, Laurent. « Une coconstruction. Terroir-territoire-identité : Le cas de Dunham en Estrie ». *Le territoire pensé, Géographie des représentations territoriales*, sous la direction de Frédéric LASSERRE et Aline LECHAUME. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2003, p. 216-230.
- DEVERRE, Christian et Claire LAMINE. « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales ». *Économie rurale*, no 317 (2010): 57-73.
- DI MÉO, Guy, Jean-Pierre CASTAINGTS et Colette DUCOURNAU. « Territoire, patrimoine et formation socio-spatiale (exemples gascons) ». *Annales de géographie*, t. 102, no 573 (1993): 472-502.
- DION, Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Paris, Presses Universitaires de France, 1959. 768 p.
- DIONNE, Hughes et Carol SAUCIER. « Intervention sociale et développement local : la Coalition urgence rurale du Bas-Saint-Laurent ». *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 8, no 1 (1995) : 45-61.
- DOMON, Gérald. « Du déterminisme écologique à la gestion du paysage : fondements, visées et contribution potentielle de la planification écologique à l'aménagement du territoire agroforestier ». Thèse de doctorat (Ph. D.), Faculté de l'aménagement, Université de Montréal, 1990. 381 p.
- DUGAS, Clermont et Bernard VACHON. « Le Québec rural des années 90 : son territoire, sa population, sa structure institutionnelle ». *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard VACHON. Montréal, Boréal, 1991 : 19-38.
- DUGAS, Clermont. « Évolution du monde rural québécois ». *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 28, nos. 73-74, (avril-septembre 1984): 183-204.
- DUGAS, Clermont. « L'espace rural québécois ». *Gouvernance et territoires ruraux. Élément d'un débat sur la responsabilité du développement*, sous la direction de Mario CARRIER et Serge CÔTÉ. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2000 : 13-40.
- DUGAS, Clermont. *L'espace rural canadien*. Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 1996. 217 p.

- DUMAS, Léonard, William MENVILLE, Jocelyn D. PERREAULT et Denis PETTIGREW. «Terroirs, agrotourisme et marketing: le cas des fromages québécois». *Téoros*, vol. 25, no 1 (2006): 34-41.
- DUMOULIN, Olivier et Claude MAROIS. « L'émergence des stratégies de développement des espaces agricoles périurbains : le cas des municipalités de banlieue de la région métropolitaine de Montréal ». *Canadian Journal of regional Science/ Revue canadienne des sciences régionales*, vol. 26, nos. 2/3 (2003): 337-358.
- DUPONT, David. *Une brève histoire de l'agriculture au Québec*. Montréal, Fides, 2009. 226 p.
- EHRENSAFT, Philip. « L'organisation industrielle de l'agriculture contemporaine ». *Les politiques agro-alimentaires et leurs conséquences sur le monde rural ; études comparatives au Québec et en France*. Actes du colloque franco-québécois, Paris 30 mai-4 juin 1983. Paris, CNRS INRA FNSP, 1984, p. 1-23
- ELDER, John. « Tasting the bedrock ». *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010). [En ligne], <http://id.erudit.org/iderudit/044353ar>. Consulté le 8 décembre 2013.
- FAURE, Muriel. « Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord : savoirs et pratiques techniques ». *Revue de géographie alpine*, t. 86, no 4 (1998) : 51-60.
- FILIPPI, Maryline et Pierre TRIBOULET. « Coordination des acteurs et valorisation de produits liés à l'origine. Les signes d'identification comme signes d'exclusion? ». *Revue d'économie régionale & urbaine*, no 1 (2006): 103-129.
- FORT, Fathia et Jean-Pierre COUDERC. « Le terroir : un avantage concurrentiel à l'exportation ? Le cas des entreprises agro-alimentaires du Languedoc-Roussillon ». *Économie rurale*, no 264-265 (2001): 46-59
- FORTIN, Marie-Josée et Christiane Gagnon. « Paysages identitaires et ruralité de proximité : regards croisés à Petit-Saguenay ». *The Canadian Geographer / Le Géographe canadien*, vol. 46, no 4 (2002) : 337-346.
- FRAYSSIGNES, Julien. « L'ancrage territorial d'une filière fromagère d'AOC. L'exemple du système Roquefort ». *Économie rurale*, no 264-265 (2001): 89-103.
- FRAYSSIGNES, Julien. « Démarches de qualité et développement territorial:

Quels apports pour la géographie rurale ? L'exemple des AOC fromagères françaises ». *Géocarrefour*, vol. 83, no 4 (2008): 295-305.

GAGNON, Christiane et *al.* « Territoires et communautés rurales : une complémentarité de méthodes pour l'étude du développement territorial viable de MRC québécoises ». *Recherches sociographiques*, vol. 47, no 3 (2006) : 597-612.

GAGNON, Daniel et Serge COURVILLE. « Les conflits d'utilisation du sol en espace rural : un problème fondamental de diversification lié à l'occupation oisive du territoire ». *Territoire et fonctions*, Tome 2, *Des pratiques aux paradigmes. Les systèmes régionaux et les dynamiques d'innovation en débat*, Rimouski, Éditions du GRIDEQ et Éditions du CRDT, 2005, p. 205-216.

GENEST Bernard. « Ethnologie des terroirs ». *Entre Beauce et Acadie. Facette d'un parcours ethnologique*, sous la direction de Jean-Pierre PICHETTE. Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2001, p. 155-177.

GERVAIS, Catherine, Daniel MERCIER-GOUIN et Diane PARENT. « De l'agriculteur à temps partiel au ménage pluriactif: Analyse typologique de la pluriactivité agricole au Québec ». *Canadian Journal of Regional Science/Revue canadienne des sciences régionales*, vol. 32, no 2 (2009): 223-240.

GIACOMINI, Corrado. « L'Appellation d'origine protégée ajoute-t-elle de la valeur à un produit typique comme le « Parmigiano Reggiano » ? ». *Économie rurale*, no 258 (2000): 113-117.

GRANJON, Denis. « La multifonctionnalité de l'espace métropolitain et l'agrotourisme en zone périurbaine (Montréal) ». *Canadian Journal of Regional Science/Revue canadienne des sciences régionales*, vol. 26, nos. 2/3 (2003) : 403-418.

HANDFIELD, Mario, Bruno JEAN et Diane PARENT. « L'insuccès de la transmission de la ferme familiale : perspectives parentales ». *Territoire et fonctions*, Tome 1, *Des politiques aux théories, les modèles de développement régional et de gouvernance en débat*, sous la direction de Danielle LAFONTAINE et Bruno JEAN. Rimouski, Éditions du GRIDEQ et du CRDT, 2005. p.189-203.

HERVIEU, Jean-François. « Rôle et place de l'agriculture dans l'aménagement et le développement des territoires ». *Économie rurale*, no 225 (1995) : 30-32.

- JEAN, Bruno. « La 'ruralité' bas-laurentienne : développement agricole et sous-développement rural ». *Recherches sociographiques*, vol. 29, nos 2-3 (1988): 239-263.
- JEAN, Bruno. « La ruralité québécoise contemporaine : principaux éléments de spécificité et de différenciation ». *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard VACHON. Montréal, Boréal, 1991, p. 81-105.
- JEAN, Bruno. « Terre, Territoire, territorialité : les agriculteurs et leur attachement au territoire ». *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 37, no 101 (1993): 291-307.
- JEAN, Bruno. *Territoire d'avenir : Pour une sociologie de la ruralité*. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 1997. 340 p.
- JEAN, Bruno. « La recomposition des rapports entre la ruralité et l'urbanité au Québec : vers de nouvelles stratégies pour un développement territorial solidaire ». *Territoire et fonctions*. Tome 1. *Des politiques aux théories. Les modèles de développement régional et de gouvernance en débat*, sous la direction de Danielle LAFONTAINE et Bruno JEAN. Rimouski, Éditions du GRIDEQ et du CRDT, 2005, p.241-256.
- JEAN, Bruno et Bernard VACHON. « Le développement rural et le modèle agricole productiviste ». *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard VACHON. Montréal, Boréal, 1991, p.149-166.
- JOUVE, Fabien Carole CHAZOULE, et Rémy LAMBERT. « Les mesures de soutien aux produits différenciés au Québec : bilan et perspectives ». Communication au colloque ASRDLF Rimouski- 25-27 août 2008. [En ligne] <http://asrdlf2008.uqar.ca/Papiers%20en%20ligne/A%20JOUVE%20-%20CHAZOULE%20-%20LAMBERT%20-%20ASRDLF%202008%20Rimouski.pdf>. Consulté le 8 décembre 2013.
- JOYAL, André et Kamal EL BATAL. « Décentralisation et développement rural. Étude de cas québécois ». *Revue d'économie régionale & urbaine*, vol. 2 (2007) : 251-267.
- KEHLER, Mateo. « My Vision of Terroir ». *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010). [En ligne], <http://id.erudit.org/iderudit/044356ar>. Consulté le 8 décembre 2013.
- KÉPHALIACOS, Charilaos et al. « Formes de coordination et politiques publiques: Quelles articulations dans une perspective d'ancrage territorial de l'agriculture en France? ». *Canadian Journal of regional Science/ Revue canadienne des sciences régionales*, vol. 29, no 1 (2006): 119-140.

- KESTERMAN, Jean-Pierre, Guy BOISCLAIR et Jean-Marc KIROUAC. *L'histoire du syndicalisme agricole au Québec : UCC-UPA, 1924-2004*. Deuxième édition. Montréal, Boréal, 2004. 455 p.
- LASERRE, Frédéric et Aline LECHAUME. *Le territoire pensé. Géographie des représentations territoriales*. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 2003. 328 p.
- LEMASSON, Jean-Pierre et Amy TRUBEK. « État des systèmes de labellisation en Europe, au Vermont et au Québec ». *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures/ Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010). [En ligne], <http://id.erudit.org/iderudit/044348ar>. Consulté le 8 décembre 2013.
- LINTEAU, Paul-André, René DUROCHER, Jean-Claude ROBERT et François RICARD. *Histoire du Québec contemporain*. Tome II. *Le Québec depuis 1930*. Québec, Boréal Express, 1986. 739 p.
- MARTIN, Paul-Louis. *Les fruits du Québec, histoire et traditions des douceurs de la table*. Sillery, Septentrion, 2002. 218 p.
- MASSICOTTE, Guy. *Sciences du territoire. Perspectives québécoises*. Québec, Presses de l'Université du Québec, 2008. 422 p.
- MICLARD, Laurence. « L'espace bas-normand et les appellations d'origine contrôlée laitières et cidricoles ». *Norois*, vol. 169 (1996). 165-173.
- MORISSET, Michel. *L'agriculture familiale au Québec*. Paris, L'Harmattan, 1987. 205 p.
- MORISSET, Michel. *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*. Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2010. 474 p.
- NIOGRET, Baudouin. « The Quebec Act Respecting Reserved Designations and Added-Value Claims : Innovative Regulations in North America for Terroir and specificity products ». *Cuizine : The journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 2, no 2 (2010). [En ligne], <http://id.erudit.org/iderudit/044356ar>. Consulté le 8 décembre 2013.
- OUELLET, Élisabeth et al. « La transmission de la ferme québécoise d'une génération à l'autre : au-delà des considérations économiques, une question d'échanges, d'intégration aux tâches et de délégation du pouvoir ». *Recherches sociographiques*, vol. 44, no 1 (2003): 141-164.

- PAQUETTE, Jonathan et Aurélie LACASSAGNE. « Terroir, politique et construction identitaire : le marketing public du vin en Ontario ». *Market Management*, vol. 8, no 2 (2008): 74-90.
- PARENT, Diane. « De cultivateur à chef d'entreprise agricole, la transformation socioculturelle de la ferme familiale québécoise ». *Recherches sociographiques*, vol. 37, no 1 (1996): 9-37.
- PECQUEUR, Bernard. « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, no 261 (2001) : 37-49
- PERRAUD, Daniel. « Les ambiguïtés de la multifonctionnalité de l'agriculture ». *Économie rurale*, nos 273-274 (2003) : 45-60.
- PERRON, Normand. *L'État et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*. Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2003. 318 p.
- PEYRACHE-GADEAU et Philippe FLEURY. « L'agriculture actrice des constructions territoriales : une conception alternative à l'urbanisation du rural illustrée dans le sillon alpin ». *Revue de géographie alpine*, t. 93, no 4 (2005) : 11-19.
- PICHETTE, Jean-Pierre. *Entre Beauce et Acadie. Facette d'un parcours ethnologique*. Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 2001. 492 p.
- POUZENC, Michaël, et al. « Diversification des modèles de qualité territorialisée des produits agroalimentaires: risques ou opportunité pour les terroirs? ». *Méditerranée*, no 109 (2007): 31-40.
- SIMARD, Magella. « Les espaces à faible densité: un défi au développement des milieux ruraux québécois ». *Canadian Journal of Regional Science/Revue canadienne des sciences régionales*. vol. 28, no 1 (2005) : 111-136.
- TURGEON, Laurier. « Les produits du terroir, version Québec ». *Ethnologie française*, vol. 40, no 3 (2010) : 477-486.
- VACHON, Bernard, sous la direction de. *Le Québec rural dans tous ses états*. Montréal, Boréal, 1991. 311 p.
- VACHON, Bernard. « Les États généraux du monde rural au Québec : événement mobilisateur pour lutter contre le déclin et la déstructuration des territoires ruraux ». *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de Bernard VACHON. Montréal, Boréal, 1991 : 265-289.

- VACHON, Bernard et André LEMIEUX. « Les régions intermédiaires et périphériques : de nouvelles possibilités de développement? ». *Recherches sociographiques*, vol. 37, no 3 (1996) : 471-496.
- VALCESCHINI, Egizio et Armelle MAZÉ. « La politique de la qualité agro-alimentaire dans le contexte international ». *Économie rurale*, no 258 (2000) : 30-41.
- WAMPACH, Jean-Pierre. « Deux siècles de croissance agricole au Québec, 1760-1985 ». *Recherches sociographiques*. vol. 29, no 2 (1988) : 181-199.
- WAMPACH, Jean-Pierre. « Les tendances de la production totale dans l'agriculture : Canada, Ontario, Québec ». *Canadian Journal of Agricultural Economics*, vol. 15, no 1 (1967) : 119-130.
- WAMPACH, Jean-Pierre. *Agriculture et développement économique au Québec*. Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 1992. 210 p.