

CONSTRUCTION D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE POUR LE FROMAGE DU SHARR – KOSOVO

RAPPORT D'ETAPE (2015-2018) « A MI PARCOURS »



Janvier 2019

**AIDA – Association internationale pour le
Développement de l'Agroenvironnement**

Jimmy Balouzat - Claire Bernard - Elise Chau
Alice Garnier - François Lerin - Ahmet Veliji

Avec le soutien de l'Ambassade de France au Kosovo

Table des matières

Introduction.....	3
Objectif du rapport.....	3
Éléments de contexte national.....	3
Processus de création d’une IG sur le fromage du Sharr	4
Structuration du rapport	5
1/- Les Indications Géographiques à la croisée de plusieurs enjeux stratégiques.....	7
Les quatre dimensions des Indications Géographiques.....	7
Les enjeux de la construction de l’IG fromage du Sharr au Kosovo	10
2 - Originalité de la méthode d’intervention d’AIDA	13
Des actions coordonnées, pas un projet	13
Trois strates d’interventions coordonnées depuis 2015.....	14
3/- Le processus de construction de l’IG du fromage du Sharr : actions menées et acquis	17
Le territoire.....	17
Les systèmes de production et les pratiques pastorales	22
Le produit et les pratiques de transformation	24
La mise en marché du fromage	25
Les acteurs.....	27
4/- Feuille de route 2019 et perspectives triennales.	28
Le programme 2019	29
Perspectives triennales	32
5/- Conclusion : valorisation de l’expérience	34
Références.....	36
Annexe : Rapport d’activité - Mission d’AIDA Novembre 2018 - Appui à la mission TAIEX et préparation du rapport d’étape	38

Introduction

Objectif du rapport

Ce rapport d'étape sur la construction d'un signe d'origine et de qualité (SIQO) sur un fromage pastoral traditionnel du Kosovo - le fromage du Sharr - a été rendu possible grâce au soutien de l'Ambassade de France au Kosovo. Ce point d'étape résume de la façon la plus exhaustive possible le contenu et les enjeux des actions menées par différents acteurs sur le territoire du Sharr pour la construction d'une Indication Géographique (IG) sur le fromage du Sharr. Ce processus d'action collective et de coordination institutionnelle a débuté en 2015. Les auteurs du rapport sont impliqués, à divers degrés, depuis le démarrage de cette coordination, dans ce que nous avons appelé un « pôle de médiation sur l'agroenvironnement » représenté aujourd'hui par l'association AIDA. Ce rapport se présente comme un bilan « à mi-parcours » dans le processus de création d'une IG effective, inclusive et environnementale.

Il nous semble en effet que les actions entreprises jusqu'ici ont permis d'accomplir la moitié du chemin pouvant conduire à la construction d'une Indication Géographique sur le fromage du Sharr. C'est le signe d'origine que les acteurs locaux et nationaux ont adopté comme outil de défense de leur produit fermier local lié à des pratiques pastorales et de transformation laitière solidement établies et qui jouit d'une forte réputation locale, nationale, voire régionale-internationale (auprès de la diaspora kosovare à l'étranger en particulier).

Éléments de contexte national

Au Kosovo, qui est lié à l'UE par un accord d'association et stabilisation (signé en 2015), tout comme en Bosnie-Herzégovine (2008), mais également comme dans les autres Etats de la région des Balkans occidentaux qui ont déjà obtenu le statut de candidats à l'adhésion à l'Union Européenne (Serbie, Monténégro, Macédoine du Nord et Albanie), la reconnaissance des Indications Géographiques comme droit de propriété intellectuelle (DPI) fait partie des accords d'association (art.77 et 78), et du processus d'adoption de l'Acquis communautaire. A ce titre, les Etats candidats ou candidats potentiels sont incités à aménager un cadre règlementaire et institutionnel pour permettre la reconnaissance et la protection effective de ce DPI lié à l'origine et/ou la qualité d'un produit.

Au Kosovo, ce cadre législatif a été harmonisé avec le Règlement européen n°1151/2012 sur les IG, en 2015, par la promulgation de la loi No. 05/L-051 sur les Indications Géographiques et les dénominations d'origine¹. Le pays s'est engagé à garantir un niveau de protection des DPI sur son marché, similaire à celui qui existe dans l'Union Européenne, dans les cinq ans suivant la signature de l'Accord de stabilisation et d'association.

Le cadre institutionnel désigne l'Agence de la propriété industrielle (*Industrial Property Agency, IPA*), sous tutelle du ministère du Commerce et de l'Industrie (*Ministry of Trade and Industry, MTI*) comme autorité d'enregistrement des IG (art.6), et a établi une commission d'experts pour auditionner les dossiers concernant des produits agricoles. Cette commission se compose de deux experts, désignés l'un par le ministère de l'Agriculture (*Ministry of Agriculture, Forestry and Rural Development* -

¹ Disponible en ligne : <http://www.kuvendikosoves.org/common/docs/ligjet/05-L-051%20a.pdf>

MAFRD) et l'autre par l'Agence de l'Alimentation et Vétérinaire (*Food and Veterinary Agency, FVA*) (art.32). Les organismes de contrôles (*Certifying Bodies*) de l'IG doivent être certifiés par le ministère de l'Agriculture et l'Agence de l'Alimentation et Vétérinaire (art.29).

Depuis 2015, les instruments de pré-adhésion (IPA II) sont mobilisés pour venir en appui à la consolidation du dispositif institutionnel et législatif de la protection de la propriété intellectuelle au Kosovo² (cf. IPA 2017 – *EU Support for intellectual property rights systems in Kosovo*). Les fonds de développement de l'UE (*EuropeAid*) l'appuient indirectement par le biais de programmes de consolidation du secteur marchand (cf. EuropeAid/138565/DH/SER/XK – *Further support to the development of trade in Kosovo*). Les outils de l'assistance technique européenne tels que les TAIEX ont également été mobilisés pour venir en appui aux autorités et aux organisations de producteurs³.

A ce jour, aucun produit agricole n'a encore fait l'objet d'un enregistrement en tant qu'IG, mais le processus en cours sur le fromage du Sharr est sans doute le plus abouti.

Processus de création d'une IG sur le fromage du Sharr

Dans ce contexte national, les acteurs institutionnels sont souvent pressés par le temps et par les agendas de réalisation – eux-mêmes très souvent liés à des projets ou à des procédures qui ont des temps limités d'exécution, de financement et d'évaluation.

Éleveurs et producteurs laitiers kosovars sont peu structurés en filière et n'ont guère l'habitude, dans une économie en reconstruction, de collaborations et d'interactions collectives. Dans le Massif du Sharr spécifiquement, depuis la dislocation de la Yougoslavie, il n'existe pas d'organisation de producteurs de fromage, de CUMA, ou de coopérative laitières. Bien qu'ils fabriquent un même produit, les éleveurs interagissent peu – qu'il s'agisse de l'entraide, du partage de connaissances, de pratiques, ou d'organisation de marché. Ces échanges sont probablement rendus difficiles, d'un bout à l'autre du massif, par le cloisonnement des vallées, les différences de langues, le manque de moyens et l'absence de cadre national structurant ce type de coopération. Les collaborations se limitent localement à de l'entraide entre éleveurs proches les uns des autres, d'un même village ou d'un même réseau, qui distribuent par exemple leur lait au même point de collecte. Pour la création d'une Indication Géographique, il leur faut cependant impérativement se structurer en Association pour répondre à une double logique : de marché (sécuriser un *premium* sur le produit) et institutionnelle (enregistrement puis contrôle du signe d'origine). Plus encore, cette coopération autour d'un droit de propriété intellectuelle collectif est indispensable pour définir les qualités intrinsèques du produit et faire la démonstration de son lien au territoire (construction du cahier des charges de l'IG). L'IG est donc ainsi une façon de favoriser un processus coopératif – d'interprofession pourrait-on dire – dans le massif du Sharr.

² Liste des IPA consultable en ligne :

https://eeas.europa.eu/delegations/kosovo_en/1388/Projects%20in%20Kosovo

³ Cf. :

<https://euicc-ks.com/wp-content/uploads/2016/11/The-Role-of-the-EU-Development-Initiatives-Twinning-and-TAIEX-in-Kosovo.pdf>

Il faut aussi souligner qu'au Kosovo, comme dans la plupart des pays des Balkans, les « savoirs validants » des relations produit-pratiques-territoire sont peu présents - que ce soit par les universitaires ou les experts,... Les travaux disponibles (histoire, anthropologie, géographie, écologie, etc.) ne permettent pas toujours de renseigner dans le niveau de détail souhaité ce lien au territoire. Il est donc souvent nécessaire de produire ces savoirs de manière *ad-hoc* pour informer le processus de création de l'IG.

Ce travail d'élaboration des données via des enquêtes participatives et avec une restitution pour validation aux acteurs locaux et aux producteurs était, dans le cas du fromage du Sharr, nécessaire pour permettre la mise en évidence des « questions stratégiques clefs » que devaient trancher les producteurs : limites de l'aire de production, type de lait employé, mode de production, etc. Processus d'apprentissage et d'enrôlement d'autant plus délicat que l'aire de production de ce produit comprend des territoires-communautés dans lesquels les conflits récents (des années 1990-2000) restent encore affleurant. Le temps de médiation et d'apprentissage s'en trouve augmenté – d'autant que serbes, gorans et bosniaques parlent des langues slaves, non communicantes avec l'albanais majoritaire.

Si la littérature décrivant les expériences en Europe et à l'international souligne que les IG relèvent de processus lents, cumulatifs, intégrateurs, alors la situation de transition économique, de construction nationale et de post-conflit rend encore plus sensible cette dimension d'apprentissage et le temps qui va avec !

Ainsi, si l'on souhaite que le processus de création d'une IG permette un développement économique équitable et garant d'une préservation de l'environnement et du patrimoine, il faut accepter et s'adapter à cette nature processuelle et son rythme, lié aux conditions nationales et surtout locales, et aux contraintes de temps et de mise en mouvement de l'action collective – sous peine de n'être qu'une simple « action rhétorique », ou de n'être qu'un outil de différenciation sur le marché, sans retombées positives sur le territoire ou sur l'environnement.

Structuration du rapport

Ce rapport montre donc cette progressivité du travail de constitution d'une Indication Géographique sur le fromage du Sharr et la coordination d'actions qu'elle implique. Ce travail s'est déployé en trois strates différentes mais convergentes, alimentées dans leur progression par ce que l'on peut présenter comme de la « recherche embarquée », dont le souci est de fournir les connaissances (scientifiques, de praticiens, ou traditionnelles) au processus collectif, à partir d'une intention stratégique agro-environnementale.

- 1) La première de ces strates est le travail mené auprès des autorités nationales pour aligner le cadre réglementaire national de la protection des DPI, dont les IG, avec le référentiel européen (ce qui n'est pas seulement un acte juridique, mais une appropriation – plus ou moins partielle d'ailleurs – de son sens, par différents acteurs publics et institutions).
- 2) La seconde est le travail de diagnostic agro-environnemental, technique et territorial qui permet de caractériser la production de fromage du Sharr, de la situer dans le territoire et de mettre en évidence ses caractéristiques et nourrir le

processus d'action collective par une réflexion sur les enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la construction d'une Indication Géographique sur le fromage du Sharr.

- 3) La troisième concerne l'enrôlement des acteurs dans ce processus, pour faire du dispositif d'Indication Géographique un outil fonctionnel de protection d'un produit traditionnel sur les marchés, de structuration du secteur de l'élevage, de consolidation des pratiques pastorales, et de valorisation d'un territoire naturel remarquable.

Dans le cas du fromage du Sharr kosovar, ce qu'il importe de souligner en introduction de ce rapport, c'est que ces actions par strates ont convergé... ***ce qui nous permet de conclure que nous sommes bien à mi-parcours et que nous pouvons envisager la suite comme le déploiement et la consolidation de ces étapes antérieures.***

Ainsi, une partie de ce rapport répond aux acteurs publics et de coopération qui demandaient : « combien de temps pour construire une IG ? » et qui, entendant notre réponse - « 5 à 10 ans » - prenaient le large en nous expliquant qu'une telle temporalité n'était ni celle du « politique » (ce que nous a expliqué un directeur de cabinet du Ministre de l'Agriculture du Kosovo), ni celle du développement d'un pays en transition pressé par la demande de changement le plus tôt possible. En d'autres termes, il fallait des résultats rapides et tangibles pour servir à la fois les intérêts des politiques ou des administrateurs (y compris d'ailleurs européens ou français), mais aussi des producteurs eux-mêmes. Notre plaidoyer est qu'au contraire, le travail de coordination des acteurs, la construction pas à pas de la question et de ses enjeux, le positionnement des institutions, via la coordination de partenaires et un processus d'apprentissage, est une voie qui est raisonnable en termes de temps et surtout plus efficace que d'autres. Pour rappel rappelons qu'il a fallu huit ans à l'Union des Producteurs de Beaufort pour créer leur fromage soit reconnu AOP...

Ce rapport abordera pour commencer les enjeux stratégiques de la création d'une IG sur un produit pastoral. Il s'agira ensuite d'exposer l'originalité et la méthode de cette coordination d'actions ; les étapes accomplies (sans omettre les difficultés) et, finalement, de proposer un programme pour les années à venir - dont un enchaînement d'actions, en 2019, permettant d'aboutir dans l'année à la création d'un Cahiers des charges et la mise en place d'un dispositif d'enregistrement permettant de clore une première phase.

1/- Les Indications Géographiques à la croisée de plusieurs enjeux stratégiques

Le choix d'ancrer notre démarche de médiation agro-environnementale⁴ (à l'interface entre les mécanismes communautaires de la pré-adhésion) dans le secteur de l'élevage et les territoires agrosylvo-pastoraux n'est pas fortuit. Dans l'exercice d'adoption des instruments européens et de transposition des règles juridiques et normes institutionnelles européennes, il nous semble important de construire des espaces démocratiques de débat et d'explication des choix collectifs à poser. Dans le cas du processus de construction d'Indications Géographiques au Kosovo (et plus largement, dans l'ensemble des Balkans Occidentaux), nous avons voulu expliciter avec les différentes parties prenantes de cette démarche collective, les enjeux techniques, environnementaux, sociaux et économiques.

Plus encore, dans ce débat, notre parti-pris est d'associer aux injonctions standardisées du développement agricole et de l'intégration à un marché communautaire (ie. augmentation de la valeur ajoutée des produits, amélioration de la productivité, structuration des filières, organisation des marchés – intérieur ou exportation...), une dimension environnementale et territoriale.

Dit autrement, nous proposons d'utiliser les Indications Géographiques comme des dispositifs hybrides qui permettent d'articuler, sur un même territoire, des dynamiques de développement et de structuration des filières, autour de produits qui contribuent (par leurs pratiques de production) au maintien et à la conservation d'écosystèmes spécifiques de valeur patrimoniale.

En choisissant de nous intéresser aux produits issus de la montagne et du pastoralisme – comme le fromage du Sharr au Kosovo, il s'agit ainsi de renforcer la viabilité socio-économique de systèmes de production associés, qui sont tout à la fois producteurs de biodiversité, de produits de qualité, de paysages remarquables et de dynamisme territorial.

Les quatre dimensions des Indications Géographiques

L'expérience européenne, puis internationale en la matière, fournit de solides arguments en ce sens que les IG ne constituent pas un instrument simple mais peuvent servir plusieurs fonctions, en particulier grâce à leurs caractères intégrateurs et évolutifs (AFD & FFEM, 2010; Sylvander et al., 2006; Vandecandelaere, Arfini, Belletti, & Marescotti, 2010). C'est ce que nous détaillons ci-dessous en soulignant quatre des dimensions fondamentales de l'IG.

Encadré 1 : Indications Géographiques

Dans l'Union européenne les Indications Géographiques font l'objet d'un Règlement européen (n° 1151/2012), relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. Ce cadre juridique organise ainsi la défense et la gestion (1) des Appellations d'Origine Protégées (AOP), (2) des Indications Géographiques Protégées (IGP) et (3) des Spécialités Traditionnelles Garanties (STG) en précisant les procédures d'enregistrement, la portée de la protection, les procédures de contrôle, et les moyens de défense.

⁴ D'abord dans le cadre du programme BiodivBalkans (financé par le FFEM) et mis en œuvre par le CIHEAM-IAM de Montpellier puis dans le cadre de l'association AIDA.

(I) **Un instrument de marché**

Les Indications Géographiques, en tant qu'outil de protection de propriété intellectuelle mis en place et garanti par l'Etat, permettent d'identifier et différencier les produits sur les marchés, sur la base de leur qualité ou leur origine. Le système juridique et institutionnel ainsi établi permet de lutter contre les contrefaçons et de maintenir la confiance des consommateurs. Cette correction des imperfections du marché permet aux producteurs et à leurs filières de définir des stratégies de « marchés de niche ». Il leur est ainsi possible de consolider ou obtenir un *premium* (plus-value) lié aux qualités spécifiques du produit, qui sont alors reconnues et protégées sur le marché intérieur, mais également à l'export (dans le cas du Kosovo, notamment vers les diasporas et les systèmes de distribution spécialisés).

En Europe, le tournant de l'économie de la qualité s'est imposé sur les marchés agro-alimentaires, de manière croissante, depuis les années 1980 (Allaire, 2002). Cette dynamique de développement commerciale est donc importante pour l'intégration d'une économie nationale comme celle du Kosovo en triple transition : hors du communisme yougoslave, post-guerre et vers le marché unique européen et les politiques communes de l'UE. C'est une autre dimension d'identification des produits, notamment alimentaires, qui s'ajoute à celle des marques et qui fait partie de la stratégie communautaire d'organisation des marchés, de défense des consommateurs comme des producteurs.

(II) **Un outil de développement rural**

Plus encore, la création d'Indications géographiques sur les produits d'un territoire donné, crée des effets directs et indirects favorables au développement de la zone. La littérature et les études de cas repèrent classiquement différentes catégories d'effets (Barjolle, 2006) :

- Le développement économique se traduit souvent en termes d'emplois directs et indirects liés à la production, vente et fabrication du produit labellisé. Mais le développement et la gestion d'une IG ont également un effet d'organisation et de structuration des filières de production, de création de valeur ajoutée (en posant la question de sa répartition entre acteurs). Cette dynamique facilite ainsi l'intégration des filières ainsi structurées sur les marchés – un effet particulièrement recherché par les politiques publiques dans des zones rurales dont la structure de production agricole est tournée vers l'autoconsommation.
- Les effets sociaux se traduisent par le maintien d'une culture, d'un patrimoine, par une cohésion sociale renforcée ou la reconnaissance d'une identité locale – dans un contexte post-guerre au Kosovo, l'effet social des IG doit être souligné, particulièrement dans le Sharr, où la production du fromage du Sharr unit quatre communautés sur un territoire naturel remarquable (massif alpin du Sharr), qui fait l'objet d'une protection au titre de Parc Naturel.

(III) **Une incitation à la protection de l'environnement**

De plus en plus, les IG sont utilisées comme **un outil environnemental**, et plus particulièrement de défense de l'agro biodiversité et de soutien aux stratégies agro-écologiques.

- Les IG sont en effet reconnues au niveau international (accords ADPIC) également comme des droits collectifs pour la gestion et la préservation de ressources patrimoniales, dont l'existence est liée aux savoir-faire locaux, aux races animales ou aux variétés végétales, en tant que produits de l'activité humaine. Reconnaître et protéger les IG, revient donc à

contribuer à la conservation d'une agro-biodiversité issue d'une co-évolution entre systèmes agraires et milieux naturels.

- Mais la dimension environnementale des IG désigne également les effets directs sur l'environnement qui découlent des pratiques de production reconnues et enregistrées dans le cahier des charges de l'IG. De par ces dispositions contraignantes pour les producteurs qui veulent bénéficier du signe de qualité, il est donc possible de favoriser les pratiques de production favorables à l'environnement (eg. la protection des paysages, des ressources locales (biodiversité)). Mais le cahier des charges permet également de limiter les effets négatifs possibles des pratiques de production (pollution eau, sols, etc.) – dans le contexte du fromage du Sharr, l'enjeu de maintien des espaces pastoraux (alpages) par une pression de pâturage raisonnée est au centre de la protection de la biodiversité.

En tout état de cause, la relation positive entre IG et environnement n'est pas toujours avérée. Pour être effective, elle doit faire l'objet d'un portage intentionnel par les parties prenantes au dispositif tout au long des différents choix à effectuer dans la construction et la gestion de l'IG (Marie-Vivien, Bérard, Boutonnet, & Casabianca, 2015; Marie-Vivien & Bienade, 2012).

Encadré 2 : AOP versus IGP

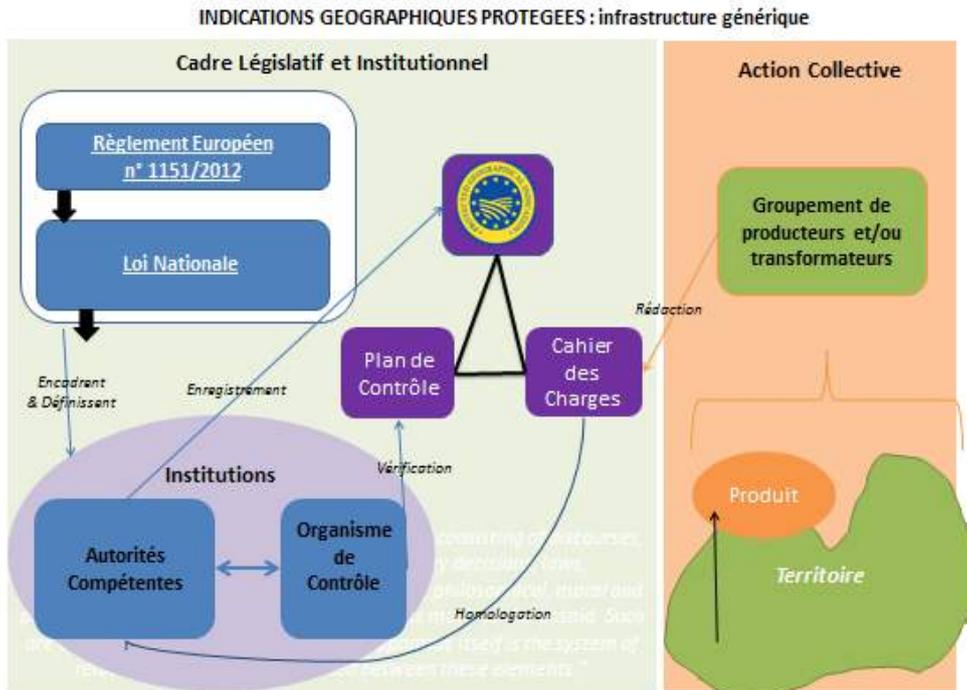
- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne la dénomination d'un produit dont toute la production, la transformation et l'élaboration ont lieu sur un territoire déterminé, à partir de pratiques reconnues et constatées.
- l'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne plus simplement les produits agricoles (et les denrées alimentaires) liés à une zone géographique déterminée, dans laquelle on peut localiser leur production, leur transformation ou leur élaboration.

(IV) Des dispositifs locaux

Enfin, il faut aussi souligner que les IG sont donc toujours mises en œuvre dans des dispositifs locaux, spécifiques du point de vue des connaissances, des stratégies des acteurs, de l'action collective et de l'utilisation des outils standards de développement et de soutien.

« La spécificité du produit (qualité spécifique) détermine le potentiel dont ce produit bénéficie, et cette spécificité est conditionnée par deux éléments : un invariant qui est lié à sa nature même et un élément construit qui est la gestion qui en est faite au cours du temps pour le faire évoluer » (Barjolle, 2006). Ce constat souligne ainsi l'importance des règles de l'action collective et surtout du dynamisme autour de leur discussion et des modalités de leur application. Cette fluidité permettra de faire évoluer au cours du temps la nature du produit, afin de valoriser son potentiel dans un contexte changeant (pratiques de production, gestion de la matière première, définition du produit et du cahier des charges, contrôle, gestion des volumes, etc.).

Le schéma ci-dessous résume l'infrastructure générique d'une Indication Géographique dans l'Union Européenne. C'est la manière dont l'action collective investit le cadre législatif et institutionnel qui permet de faire de l'IG un dispositif hybride, efficient, au service d'enjeux économiques, environnementaux, et territoriaux.



Source : (Bernard-Mongin, 2017)

Les enjeux de la construction de l'IG fromage du Sharr au Kosovo

Le processus local de création d'une IG sur un fromage issu de systèmes de production fermiers et pastoraux, situés sur l'un des plus grands massifs montagneux du pays (le Sharr) s'inscrit dans des enjeux environnementaux, économiques et territoriaux, aux échelles nationale, européenne, voire internationale.

En effet, le massif du Sharr est le principal massif montagneux du pays. Il est support d'une biodiversité remarquable importante, et c'est à ce titre qu'il est classé Parc National. Afin de préserver les caractéristiques particulières de ce territoire remarquable, **l'articulation de la question environnementale et de l'agriculture-élevage** y est de ce fait de toute première importance.

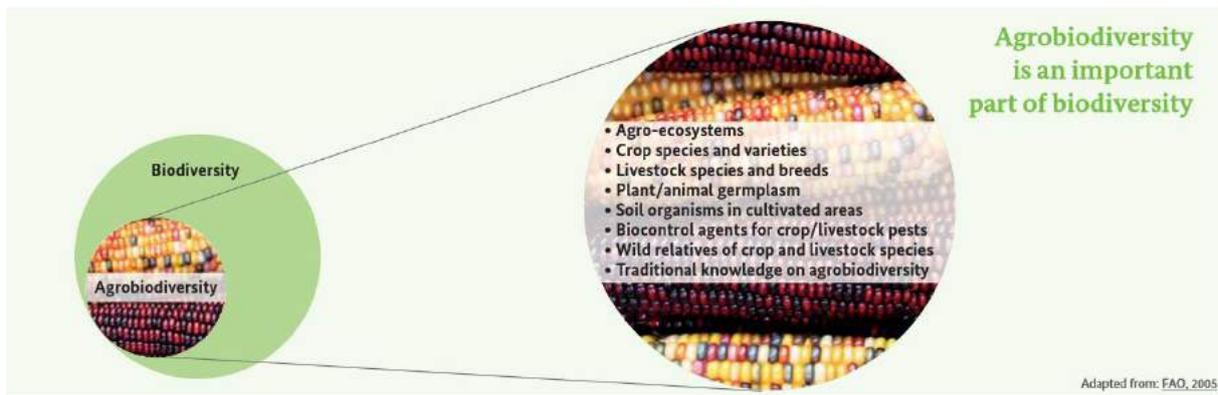
Nous dressons ci-dessous, de manière non exhaustive, la liste des arguments en faveur d'un travail d'articulation de ces deux injonctions (environnement/agriculture-élevage) – conçu comme la construction d'une intention stratégique sur le long terme pour un territoire donné.

- **Possibilités pour l'IG du fromage du Sharr de s'inscrire dans des enjeux internationaux et européens**

A l'échelle internationale et européenne, plusieurs conventions ou régimes de normes incitent à une meilleure intégration des questions environnementales dans les politiques et actions de développement agricole.

- La Convention internationale sur la biodiversité (CBD – 1992, Convention sur la Biodiversité), mentionne l'agro-biodiversité comme une dimension importante de la biodiversité (Figure suivante). Il ne s'agit pas seulement de prendre en compte la diversité des variétés et les

rares locales, mais aussi les pratiques agricoles et d'élevage (pastorales dans notre cas, auxquelles s'ajoutent les techniques de production fromagère et autres traditions), des savoirs traditionnels et des agroécosystèmes.



- La Politique agricole commune (PAC), à l'échelle européenne, a introduit depuis les années 2000 la préservation de la biodiversité comme un axe de verdissement de la PAC. La préservation de la biodiversité fait partie des mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC). Concevoir et appuyer des soutiens publics en faveur de l'agrobiodiversité est donc une incitation pour un pays candidat potentiel à l'UE, à anticiper et adapter ses systèmes de production à recevoir de telles mesures.
- Les paysages montagnards du Sharr sont en grande partie créés et entretenus par l'activité pastorale. Il s'agit donc potentiellement de « paysages culturels vivants⁵ » tels que reconnus par l'UNESCO et la Convention Européenne du Paysage (2000). Ces paysages sont d'autant plus importants qu'ils sont à la base de l'attractivité touristique de la région.

○ **Possibilité pour l'IG du fromage du Sharr de répondre à certains enjeux nationaux**

Au Kosovo, plus de la moitié de la population vit en zone rurale (1,3 millions de personnes) et le secteur agricole représente la principale source d'emploi dans les stratégies de pluriactivités des familles rurales. Lourdemment touché par le chômage et l'émigration, toute stratégie permettant de maintenir une population en zone rurale, notamment autour d'activités productives, est à valoriser.

Les ressources naturelles et agricoles sont soumises à de fortes pressions⁶ : densification de la population en plaine, urbanisation accélérée autour de noyaux urbains (Pristina, Prizren, etc.), dans un contexte de propriété fragmentée et de faiblesse des terres arables disponibles par habitants.

Actuellement, la zone du Sharr compte 28 000 ha de pâturages et a perdu au cours des décennies passées plusieurs milliers d'hectares, par afforestation et embroussaillage dûs au sous-pâturage. Cette diminution n'est pas en soi préoccupante : ce qui l'est plus est la sous-utilisation de la

⁵ <https://whc.unesco.org/fr/PaysagesCulturels/>

⁶ Rapport annuel sur l'état de l'environnement au Kosovo, 2017 : [https://www.ammk-rks.net/repository/docs/Raporti i mjedisit 2016 web format eng 22817.pdf](https://www.ammk-rks.net/repository/docs/Raporti%20i%20mjedisit%202016%20web%20format%20eng%2022817.pdf)

ressource pastorale. Nos estimations, étant données les capacités de charge calculées par les spécialistes, indiquent une sous-utilisation des pâturages qui avoisine les 50% (Bernard et *al.*, 2016). Cette situation est, elle, d'autant plus préoccupante que la tendance pourrait se renforcer, car la relève des générations est loin d'être assurée.

Or on doit rappeler la situation difficile du commerce extérieur du Kosovo. Les produits animaux au sens large constituent déjà 4 % des imports du pays pour un montant de l'ordre de 100 à 120 millions d'euros, en nette augmentation (doublement) sur la dernière décennie (ASK, 2016)⁷. De manière concomitante, une diminution de la production pastorale dans le pays – et particulièrement dans le Sharr – pourrait augmenter ce déficit dans des proportions importantes. La consolidation du secteur de l'élevage pastoral (ovin et bovin essentiellement) pourrait permettre de contenir la dégradation de la balance commerciale en termes de produits animaux, tout en créant une opportunité d'exportation de produits de qualité, notamment dans les réseaux de la diaspora kosovare.

⁷ <http://ask.rks-gov.net/media/3696/kosovo-international-trade-statistics-2016.pdf>

2 - Originalité de la méthode d'intervention d'AIDA

Des actions coordonnées, pas un projet

Une des originalités notables de ce que nous présentons dans ce rapport est le fait que ce processus de construction de l'IG sur le fromage du Sharr relève d'actions coordonnées et non d'un « projet ». Cet état de fait a des désavantages, notamment : la stabilité des partenariats et les modalités de financement. Fort heureusement, malgré le temps écoulé depuis le démarrage de cet ensemble d'actions, le dispositif de coordination pour la construction de l'IG du Sharr a pu maintenir cette stabilité de partenariats et, bon an, mal an, à s'assurer un financement minimal pendant la période couverte par ce rapport d'étape (2015-2018), notamment grâce au soutien constant de l'Ambassade de France à Pristina.

Une relation de confiance établie dans le temps, dans une logique de partenariat...

Pour la coopération française (et plus particulièrement pour AIDA) cette stabilité du partenariat et le temps accordé au processus d'apprentissage (des uns et des autres) a permis, nous avons pu le constater avec beaucoup de satisfaction – voire d'émotion – une forte reconnaissance de notre médiation-coordination par des acteurs locaux, et notamment des producteurs de la région de Prizren et du massif du Sharr. Et cette reconnaissance était d'autant plus satisfaisante que, précisément, nous (« experts et chercheurs français ») n'étions pas un « projet » avec ce que cela comporte de financements et, en général, d'opportunité pour lesdits acteurs locaux (et « l'expertise » nationale ou étrangère).

Cela nous permet d'aller dans le sens d'une partie de la littérature sur le développement qui souligne que la modalité « projet » avec sa rigidité procédurale n'est pas forcément la meilleure pour des processus qui demandent à la fois du temps, de l'enrôlement d'acteurs et de la maturation institutionnelle (Lavigne Delville, 2012) – bref, dans des contextes que l'on désigne comme des « situations d'apprentissage », et des ajustements réflexifs et stratégiques entre le substantiel et le procédural (Bernard-Mongin, 2017).

... au service d'un apprentissage collectif autour de l'IG du fromage du Sharr

Dans ce genre de situation, soit une institution publique (ou coopérative ou privée, peu importe) assume la continuité de l'intention, soit, ce qui est plus rare, une coordination plus informelle assume ce rôle – et c'est ce qui a été le cas pour ce processus de création d'une IG sur le fromage du Sharr. Partenaires kosovars locaux ou de médiation, universitaires français, agents de partenariats et de coopération, ambassade de France (qui soutient le processus depuis son début), experts mandatés par la Délégation de l'Union Européenne (DUE), etc. ont, malgré la faiblesse et le fractionnement des financements, assuré cette coordination.

Ceci est d'autant plus notable que non seulement ces actions n'étaient pas un projet, répétons-le avec les opportunités (financières) que ceux-ci comportent. De surcroît, ce qui était proposé aux acteurs nationaux et locaux n'était, après tout, qu'un « outil », certes européen, dont ils devaient adopter le substrat technique (réglementaire et institutionnel), et, dans le temps de cette construction, apprendre *in itinere* à adapter l'outil et sa structure, au contexte national et local. La

structure formelle de l'IG impose également la constitution d'un *leadership*, qui devait se créer sur place, sous la forme d'une indispensable Association de producteurs de fromage du Sharr.

Ce que nous pouvons tenter de montrer – et aussi de plaider – est qu'en dépit de ces contraintes liées aux temporalités et aux modalités standards de l'action dans un contexte de transition, le temps de l'apprentissage, la construction patiente de la question et l'enrôlement progressif des acteurs est une option qui mérite attention et soutien et qui est peut-être la seule voie pour conforter un développement rural effectif.

Trois strates d'interventions coordonnées depuis 2015

Le processus de création d'une IG sur le fromage du Sharr a été suscité par la dynamique d'adoption de l'Acquis communautaire et a démarré en 2015 avec l'obtention par les autorités publiques du Kosovo de deux missions TAIEX sur les IG : une visite d'étude d'institutionnels kosovars vers la France, et une mission d'experts, menée par 2 expertes INAO au Kosovo concernant l'harmonisation de la législation nationale existante (Loi 2012 04/L-197) avec le cadre réglementaire européen (Règlement européen n°1151/2012).

Encadré 3 : TAIEX

TAIEX is the Technical Assistance and Information Exchange instrument of the European Commission. TAIEX supports public administrations with regard to the approximation, application and enforcement of EU legislation as well as facilitating the sharing of EU best practices. It is largely needs-driven and delivers appropriate tailor-made expertise to address issues at short notice in three ways:

- **Workshops:** EU Member State experts present specific areas of EU legislation in workshops to a large number of beneficiary officials.
- **Expert missions:** EU Member States expert(s) are sent to the beneficiary administration to provide in-depth advice on the transposition, implementation or enforcement of a specific part of EU legislation.
- **Study visits:** a group of three practitioners from a beneficiary administration take part in a study visit to an EU Member State's administration.

A la même période, le projet BiodivBalkans (2012-2017), financé par le Fonds Français pour l'Environnement Mondial (FFEM), et en charge d'appuyer la constitution d'IG en Albanie, était en contact avec une autre mission TAIEX menée par l'INAO, pour l'Albanie, sur le même sujet. C'est par ce biais-là que la coopération française a pu établir une liaison et commencer un travail conjoint. En effet, le BiodivBalkans, s'était engagé, au-delà de son travail en Albanie, à travailler aussi dans les pays limitrophes (Monténégro, ARYM, Kosovo) afin de créer une dynamique régionale entre processus de création d'Indication Géographique.

Le fort intérêt au Kosovo pour développer cette thématique – avec le soutien de l'Ambassade de France à Pristina et de l'association KsIP⁸, a déclenché la réalisation d'un premier diagnostic de terrain afin d'apprécier les différents enjeux liés à la création d'une IG sur le fromage du Sharr, présenté par les autorités kosovares, comme un produit « porte-étendard » à forte valeur

⁸ Dont le fondateur, juriste, avait été clef de voute de l'élaboration de la législation kosovare sur les Indications Géographiques

symbolique. Un diagnostic collectif de terrain d'une quinzaine d'étudiants en Master de spécialisation d'AgroParisTech a permis de fournir une première description et analyse du terrain, du produits et des acteurs. Ce travail avait pour objectif stratégique de produire des éléments d'appréciation de la faisabilité de la construction d'une IG pour le fromage du Sharr qui nous avait été désigné par nos partenaires kosovars comme un des exemples les plus pertinents pour un processus de ce type.

Or, si la situation législative et réglementaire était, au Kosovo, bien avancée (et plus conforme que dans d'autres pays de la région à l'acquis communautaire), la construction locale était, elle, au point zéro. Si donc certaines autorités nationales étaient au fait des caractéristiques de cet outil, ce n'était pas le cas ni des institutions locales ou sectorielles, ni des producteurs locaux. Le travail d'apprentissage de cet ensemble d'acteurs devait donc se faire via l'établissement des données locales nécessaires et aussi la construction de la question en partenariat avec les producteurs.

En aval de cette première étude, le programme BiodivBalkans (avec le soutien de l'Ambassade, de l'organisation d'expertise française ADECIA⁹, de l'INAO et de l'ONG KsIIP) a pu organiser à Prizren une Rencontre régionale de praticiens sur les IG dans les Balkans occidentaux avec la présentation de cas de différentes maturités provenant d'ARYM, Albanie et Monténégro (Lerin et *al.*, 2016).

A partir de ces étapes, le programme BiodivBalkans, avec KsIIP et l'Ambassade, sont convenu qu'il était nécessaire de poursuivre le travail de diagnostic sur le massif et la production fromagère du Sharr et d'engager un travail plus approfondi. Un double Master en analyse des systèmes agraire a pu être mis en place mi-2017, comprenant un stage de moyenne durée appuyé par un stagiaire kosovar de la région maîtrisant les deux langues en vigueur sur le territoire concerné.

Le tableau ci-après énumère les principales actions coordonnées.

⁹ Le Groupement d'Intérêt Public (GIP) Adecia est un réseau pour mobiliser l'expertise institutionnelle dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, et des espaces ruraux (voir : <http://www.adecia.org/qui-sommes-nous/>)

Tableau : Actions coordonnées pour la construction de l'IG du fromage du Sharr

	Médiation agro-environnementale	Cadre institutionnel IG	Action Collective IG du Sharr
Juin 2015		<ul style="list-style-type: none"> Visite d'étude des kosovars en France <i>Rencontres à Paris : Ministère de l'Agriculture, INAO, etc.</i> <i>Rencontres avec des groupes de producteurs sur le terrain (3 AOP) et un organisme de contrôle.</i> 	
Février-Mars 2016	<ul style="list-style-type: none"> Mission d'étude des étudiants AgroParisTech Master « <i>Forest, Nature & Society</i> » (Cassu et al., 2016) <i>Mission encadrée par M. Leroy, C. Bernard & F. Lerin.</i> <i>Premier diagnostic de territoire brossant les grandes questions et les grands enjeux dans le massif du Sharr.</i> 		
Juin 2016		<ul style="list-style-type: none"> TAIEX 1 : Conception de la législation <i>Premières versions de la législation</i> <i>Demandeurs : Industrial Property Agency, Ministry of Trade and Industry</i> <i>Missionnaires: Stephanie Duchet (INAO), Florence Gravier (INAO).</i> 	
Sept. 2016		<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> TAIEX 2 : Workshop sur la création de l'Association des Producteurs de Fromage du Sharr <i>Demandeurs : Ministry of Trade and Industry</i> <i>Missionnaires : Stephanie Duchet (INAO), Florence Gravier (INAO).</i>
Nov. 2016	<ul style="list-style-type: none"> Organisation des rencontres "<i>Practitioners' Encounters on Geographical Indications in Western Balkan Countries</i>" à Prizren (Lerin et al., 2016) <i>Rencontres organisées dans le cadre du programme BiodivBalkans, avec le soutien de l'Ambassade de France et Adecia. Analyse comparative des cadres législatifs et de l'état de lieux de quelques montages d'IG. Création d'un 1^{er} poster de synthèse des questions stratégiques sur l'IG « fromage du Sharr ».</i> 		
Mars 2017		<ul style="list-style-type: none"> TAIEX 3 : Soutien à la mise à jour des législations kosovares relatives aux indications géographiques <i>Procédures d'enregistrement des producteurs et des produits (IG), élaboration du « Guide du demandeur ».</i> <i>Demandeurs : Ministry of Trade and Industry</i> <i>Missionnaires : Stephanie Duchet (INAO), Florence Gravier (INAO).</i> 	
Mars à Août 2017	<ul style="list-style-type: none"> Diagnostic agricole sur le massif du Sharr : Stage AgroParisTech, Jimmy Balouzat, Elise Chau (Balouzat, Chau, 2017). <i>Stages co-encadrés par Aurélie Trouvé et François Lerin. Organisés dans le cadre de BiodivBalkans, avec le soutien de l'Ambassade de France.</i> <i>Diagnostic territorial et définition de 4 sous-ensembles (analyse d'écologie paysagère et morpho-pédologique), première analyse détaillée des systèmes de production. Analyse par enquête participative auprès des éleveurs.</i> 		
Déc. 2017	<ul style="list-style-type: none"> Séminaire de restitution des stages et choix stratégiques (Balouzat et al., 2017). <i>Mission organisée dans le cadre de BiodivBalkans et avec le soutien de l'Ambassade de France.</i> <i>Restitution du diagnostic agricole aux producteurs dans les quatre zones et à Pristina. Affinement des « questions stratégiques ».</i> 		
Avril 2018			<ul style="list-style-type: none"> Groupe de travail sur l'IG du Sharr avec l'Association des producteurs, ministères et IPA, sous la houlette du Ministère de l'Industrie et des Transports (MIT).
Nov. 2018	<ul style="list-style-type: none"> Appui à la mission TAIEX 4 et diagnostic stratégique – rapport d'étape. <i>Mission AIDA (Jimmy Balouzat, Alice Garnier, François Lerin) en soutien à la mission TAIEX 4 et pour l'établissement d'un rapport d'étape et de proposition pour les années 2019-2021.</i> <i>Mission soutenue par l'Ambassade de France.</i> 		
Nov. 2018		<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> TAIEX 4 : Caractérisation des spécificités du fromage du Sharr. <i>Demandeurs : Ministry of Trade and Industry, Industrial Property Agency and Embassy of France in Pristina</i> <i>Missionnaires : Stephanie Duchet (INAO)</i>

3/- Le processus de construction de l'IG du fromage du Sharr : actions menées et acquis

Cette partie se propose de décrire, pour chacune des cinq questions stratégiques clés principales (*key strategic issues*), les étapes déjà parcourues, les « acquis » et les questions soulevées – tant d'un point de vue « technique » que du point de vue des choix qui restent à trancher par les acteurs locaux et avant tout les producteurs.

Le cas du fromage du Sharr est complexe : il concerne une diversité de pratiques d'élevage et de modes de transformation, et ce sur un territoire où habitent quatre communautés différentes (albanais, serbes, gorans et bosniaques). De surcroît, tous les éléments pour lesquels des choix doivent être faits sont interdépendants : les caractéristiques organoleptiques du fromage sont liées au processus de transformation, au type de lait utilisé et à sa qualité, et donc également aux systèmes de production, aux pratiques d'alimentation du bétail, et au territoire ! Les diagnostics menés, qui ont permis de construire ces questions stratégiques à trancher par les acteurs, l'ont été avec les techniques participatives d'enquête, des discussions ouvertes avec les producteurs et des restitutions systématiques de façon d'une part, à faire valider les descriptions et les analyses par les éleveurs et les parties prenantes et, d'autre part, à donner à toutes et tous le même niveau d'information et progresser dans la compréhension des enjeux des choix à faire. C'est ce que nous avons appelé plus haut de la « recherche embarquée », qui est la définition même d'un processus d'apprentissage que nous avons également mis en avant dans la description de cette coordination d'action.

Le territoire

Les acquis :

Avec un premier diagnostic de territoire, les étudiants du Master FNS (AgroParisTech), ont, à partir d'entretiens menés auprès de producteurs et de consommateurs, délimité 5 sous-zones qui correspondent à différentes « visions culturelles et identitaires » de la limite de production du fromage du Sharr au Kosovo : (1) Le plateau de Dragash ; (2) la Municipalité de Dragash ; (3) la partie montagneuse de la Municipalité de Prizren, incluant la vallée de la Zhupa ; (4) Strpce ; (5) la partie Ouest de la Municipalité de Kaçanik. Ils ont ainsi questionné, à partir de ces sous-zones, les limites – plus ou moins inclusives - d'un éventuel signe d'Indication Géographique. Ce zonage est présenté dans la figure 1 qui indique aussi (avec un point d'interrogation) la question de la production de « fromage du Sharr » (identifié et vendu comme tel) sur le territoire de l'Ancienne République Yougoslave de Macédoine (ARYM), aujourd'hui grâce aux accords entre les gouvernements de Skopje et d'Athènes : République de Macédoine du Nord. Cette production est une question peu renseignée à ce jour et mériterait, sans aucun doute, un travail complémentaire et comparatif.

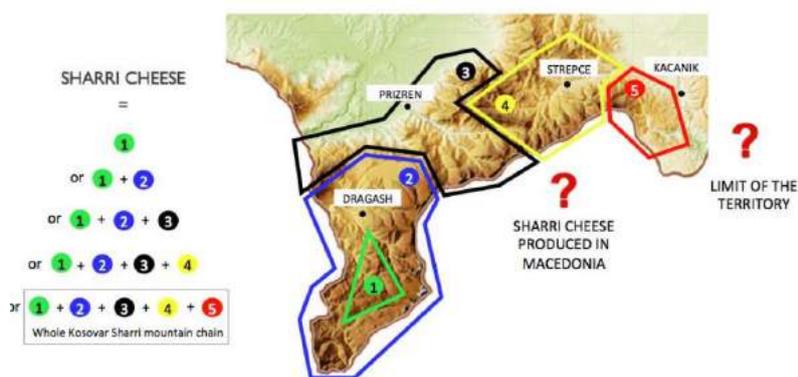


Figure 1 : “Different identity visions of the territory of Sharr cheese production”

(Background map Maphill). (Cassu et al., 2016)

Ce diagnostic de terrain a également permis d’établir une première carte des zones de pâturage et de proposer une première délimitation grossière de ce que pourraient être les zones autorisées de production pour une IG (figure 2): soit une zone incluant la plaine de Prizren (où est actuellement produit du fromage vendu comme fromage du Sharr) ou, de manière plus restrictive une zone définie par le massif montagneux lui-même. Dit d’autre manière : peut-on produire du fromage du Sharr en plaine en faisant descendre les laits de la montagne ? Le fromage du Sharr doit-il être au contraire défini par sa production en montagne, voire sur les zones d’estives et de pâturage d’altitude ? (Figure 2).

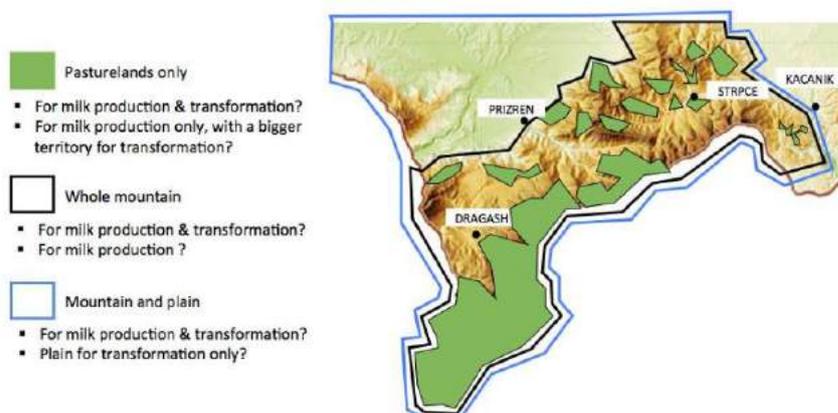


Figure 2 : « Sur quels arguments peut-on porter le choix du territoire de l’IG ? » (Cassu et al., 2016)

Dans la même perspective, à partir d’une source différente (le fonds *Corine Land Cover*), ce travail a permis de mettre en évidence l’importance quantitative des zones de forêt et surtout des zones de pâturage qui couvrent encore 28 000 ha sur les 800km² que constitue le massif (pour sa partie kosovare) – ce qui en fait l’un des plus important massifs pastoraux des Balkans (Figure 3).

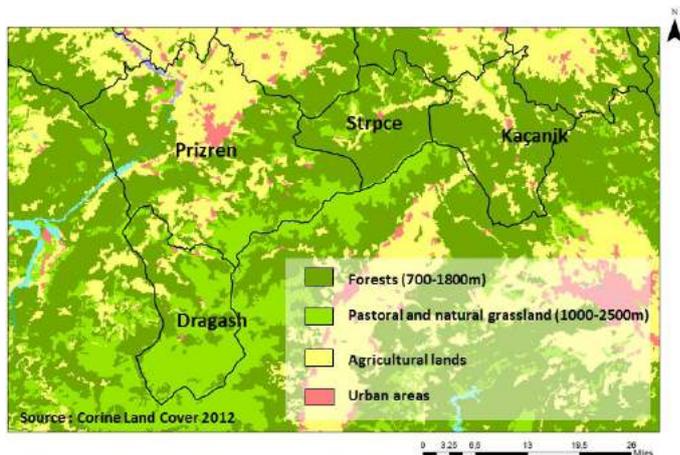


Figure 3 : “Land use occupation map of the Sharr Mountains region in Kosovo”, d’après Corine Land Cover, 2012. (Cassu et al., 2016)

En 2017, Jimmy Balouzat et Elise Chau ont effectué avec l’aide d’Ahmet Veliji un diagnostic agraire dans le massif du Sharr.

Une première étape de leur stage constituait en une analyse agro-écologique et paysagère du massif du Sharr qui les a amenés à le redécouper en 4 sous-ensembles géomorphologiques : (1) le plateau de la Gora, (2) la plaine d’Opoja, (3) la vallée de la Zhupa, et (4) la vallée de Strpce (Figure 4). Ils se sont focalisés pour leur stage sur l’ensemble des deux zones Gora et Opoja (municipalité de Dragash), qui constituent le cœur de la zone de production du fromage. Ils ont notamment mené une description géomorphologique, agro-écologique et paysagère très précise de cet ensemble (Figures 5, 6 et 7).

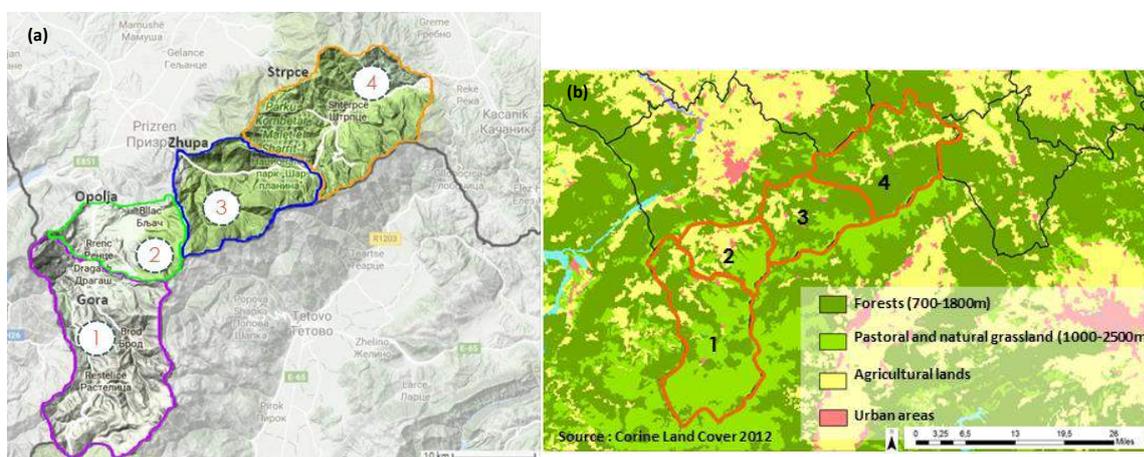
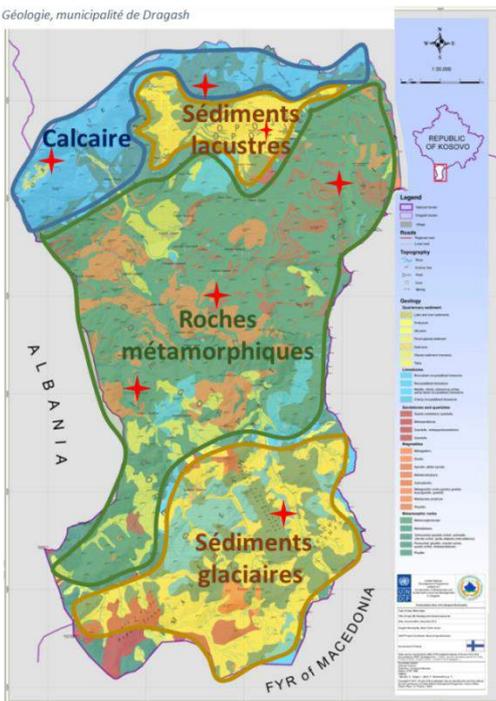


Figure 4 : (a) Sous-ensembles géomorphologiques du massif du Sharr ; (b) Les 4 sous-ensembles sur le fonds Corine Land Cover (Balouzat et al., 2017).

Géologie, municipalité de Dragash



Pédologie, municipalité de Dragash

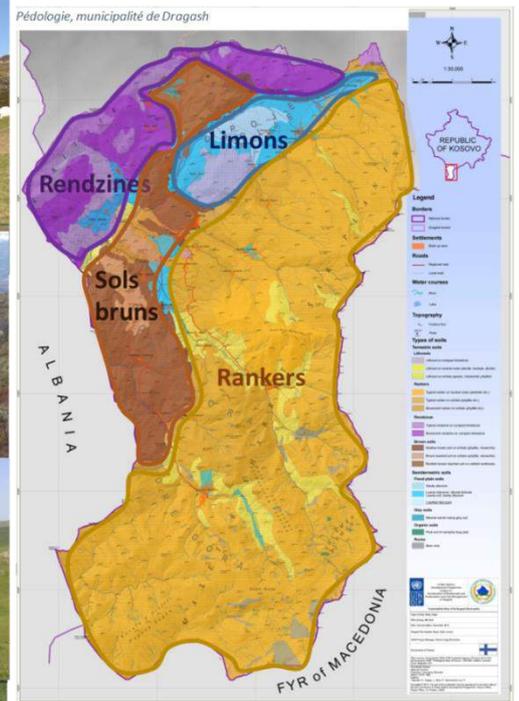


Figure 5 : Carte géologique et pédologique de la Municipalité de Dragash. Source UNDP. (Balouzat J. & Chau E., 2017).



Figure 6 : Les villages du flanc sud d'Opoja (Balouzat J. & Chau E., 2017).

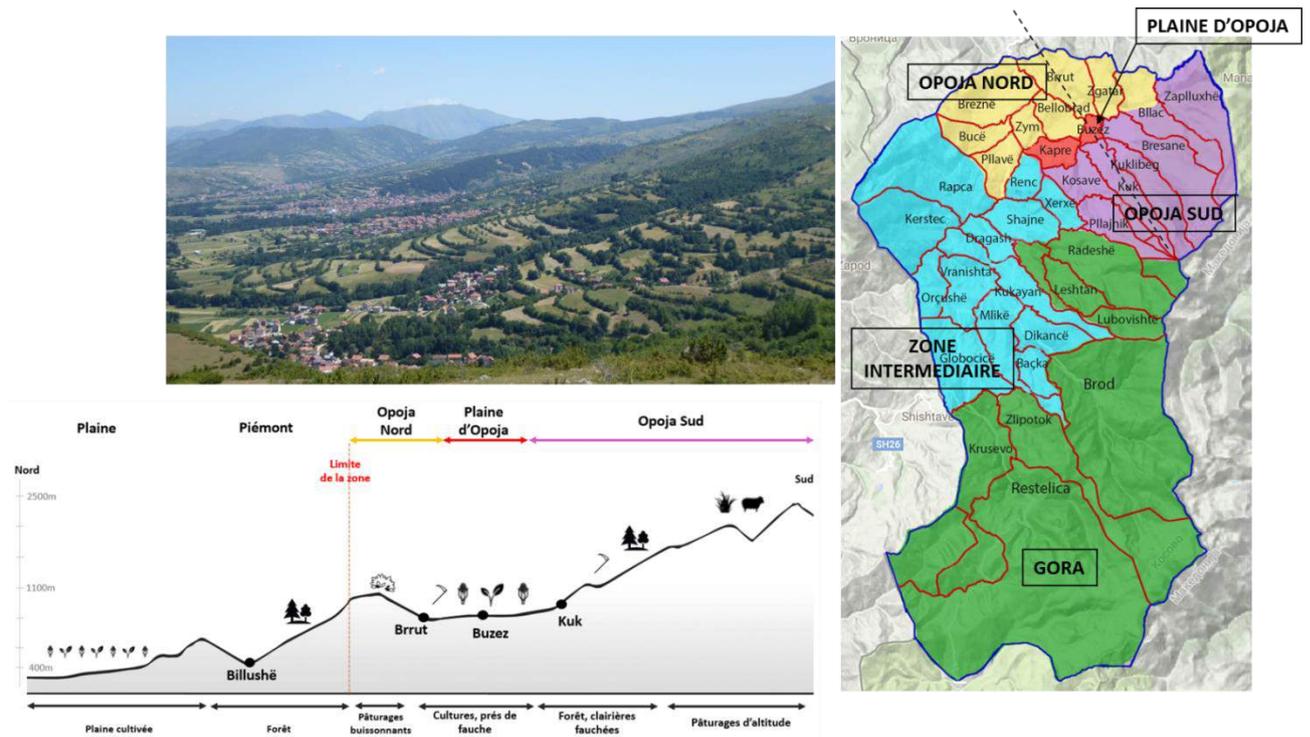


Figure 7 : Sous-zonage agro-écologique et exemple d'Opoja : coupe topographique et utilisation du sol. (Balouzat J. & Chau E., 2017).

Par rapport à l'étude menée par les étudiants FNS, ils ont notamment redéfini les limites du territoire correspondant à la production de fromage du Sharr, telles que perçues par les producteurs eux-mêmes (figure 5) : d'un côté, des limites nationales évidentes, de l'autre des limites géomorphologiques et d'altitude. La délimitation de ce territoire a été co-définie et validée dans la série de restitutions auprès des éleveurs des différentes communautés. Ces groupes de discussion ont éliminé d'un commun accord les piémonts et les flancs externes du massif, tournés vers la plaine et hors de la dynamique de montagne du Sharr. Cela exclut en l'occurrence les pâturages du piémont au Nord du Sharr (zone de Zhur) orientés vers Prizren, la plaine de Prizren elle-même, ainsi que la zone de Kaçanik à l'est du Mont Ljuboten.

C'est désormais ce territoire qui est mobilisé lors des discussions et des enquêtes participatives : dorénavant, tout le monde parle du même. En outre, il s'agit du territoire des acteurs impliqués dans la production de fromage, et qui sont donc concernés par les discussions sur la construction de l'IG. La délimitation des 4 sous-ensembles a permis également de souligner l'importance d'une démarche incluant des représentants de ces quatre zones-communautés.

Ce qui reste à définir :

Dans la construction de l'Indication Géographique et en particulier du Cahier des charges, il peut être décidé de définir (ou non) les aires : (1) de pâture (durant une période précise) ; (2) de provenance de l'alimentation animale (fourrages, céréales) ; (3) de collecte du lait ; (4) de production du fromage (transformation du lait en fromage, maturation) ; et (5) de conditionnement du fromage (mise en saumure ou autre). Cette étape de délimitation est à réaliser en tenant compte du travail passé, et en particulier de la description géomorphologique des sous-ensembles et de l'analyse des systèmes de production.

Les systèmes de production et les pratiques pastorales

Les acquis :

En 2016, les étudiants du Master FNS d'AgroParisTech ont établi une première description de la diversité des pratiques d'élevage dans le massif du Sharr, et élaboré une typologie basée sur la taille du cheptel, à partir notamment de données statistiques des différentes municipalités.

L'année suivante, Jimmy Balouzat et Elise Chau ont consolidé cette description en constituant une typologie beaucoup plus détaillée et informée par l'enquête des systèmes de production, sur la base d'entretiens technico-économiques et d'observations de terrain. En fonction notamment de la composition du troupeau, des pratiques d'élevage, de la production principale (lait / viande), ils ont défini - et localisé - 12 types de systèmes de production dans la municipalité de Dragash, dont 10 sont concernés par la production de fromage du Sharr (Figure 8). Ils ont établi pour chacun d'eux un schéma type présentant les pratiques d'élevage, le calendrier de travail, la main d'œuvre, l'outillage, les productions, etc. (Figure 9).

La deuxième étape de leur recherche constituait en une analyse détaillée de l'histoire agraire du Sharr et de l'évolution des systèmes de production au cours de l'histoire.

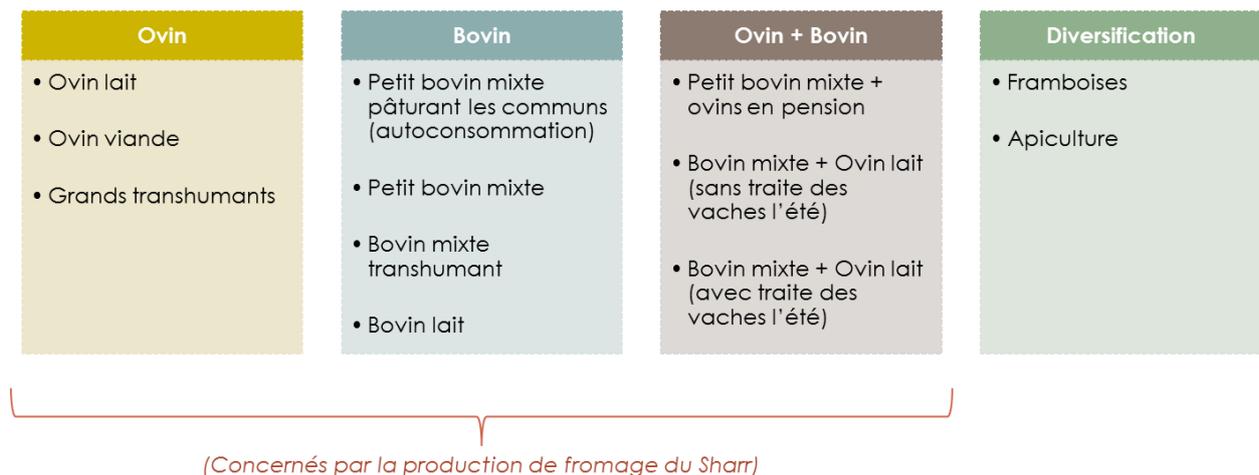


Figure 8 : Typologie des systèmes de production dans la zone de Dragash. D'après Balouzat J. & Chau E., 2017.

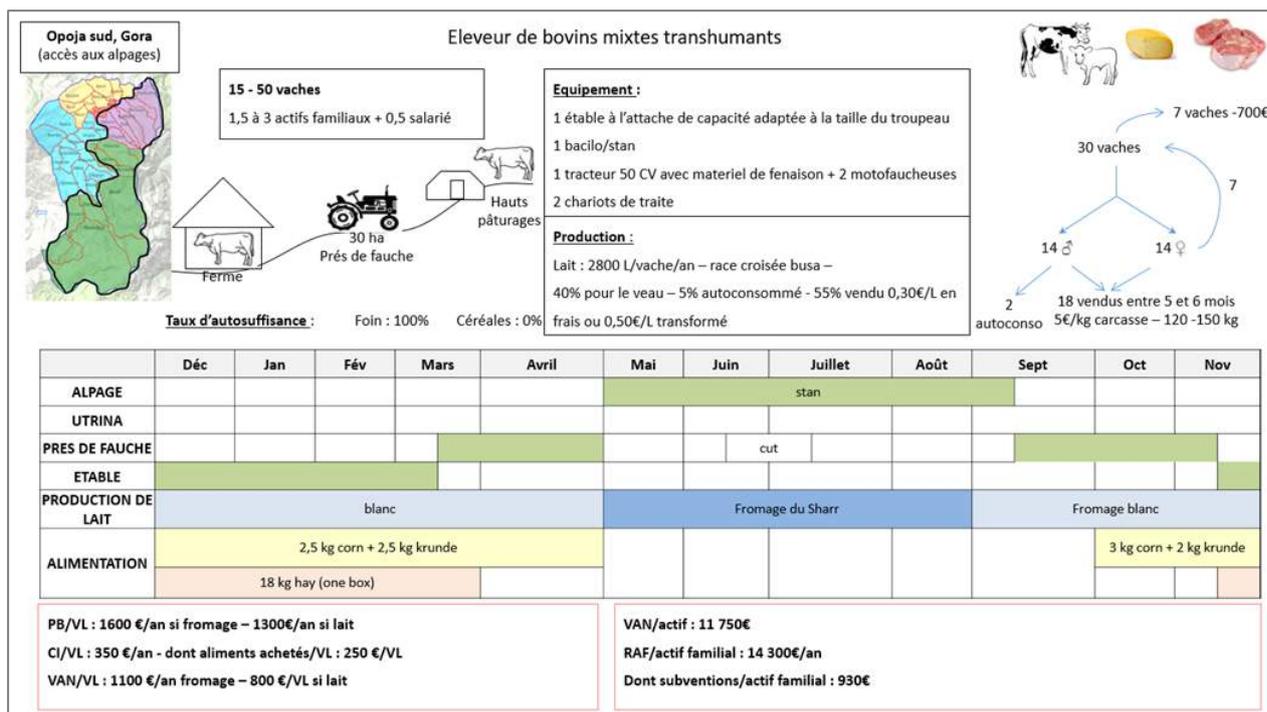


Figure 9 : Exemple d'un système de production : le type « éleveur de bovins mixtes transhumant ». (Balouzat J. & Chau E., 2017).

Ce qui reste à définir :

Aujourd'hui, la diversité des systèmes de production concernés par le fromage du Sharr est bien mieux renseignée et la typologie élaborée à Dragash est extrapolable à l'ensemble du massif du Sharr où les systèmes de production, bien que moins nombreux, sont similaires. Toutefois, il semble qu'aucune étude n'ait été effectuée à ce jour sur les systèmes de production qui existent dans le massif en Macédoine du Nord, et qui produisent également du fromage du Sharr. Pour cela, un stage de master d'un.e étudiant.e macédonien.e, selon le dispositif utilisé par l'équipe dans la région, serait fort utile.

Pour la construction de l'IG, restent à définir les systèmes de production qui seront conformes ou non au Cahier des charges, et plus précisément les pratiques qui concernent l'utilisation des parcours et l'affouragement des troupeaux. Les prochaines discussions qui auront lieu autour de l'élaboration du Cahier des charges devraient conduire à déterminer ces pratiques.

Dans leur étude, Elise Chau et Jimmy Balouzat ont déterminé, pour chacun des systèmes de production décrits, les modes d'alimentation et d'utilisation des parcours des troupeaux, ainsi que les zones de pâtures mobilisées : pâturages communs à proximité des villages (*utrina*), prés de fauche ou prairies privées (en zone de montagne ou en plaine), alpage, etc. Ces éléments sont à prendre en compte lors des choix stratégiques concernant l'IG : quelles zones de pâture seront acceptées ou au contraire exclues dans le cahier des charges décidé collectivement ? Il peut être décidé de donner des indications sur les temps et les périodes de pâture, de même que sur les types d'aliments (fourrages et concentrés) distribués et leur provenance. En fonction des critères qui seront définis dans le cahier des charges, selon s'il est plutôt inclusif (par exemple incluant les troupeaux à l'étable une grande partie de l'année), ou restrictif (par exemple acceptant uniquement les systèmes les plus pastoraux), celui-ci peut donc plus ou moins favoriser des systèmes

d'alimentation donnés, voire inciter à des changements de pratique dans un sens donné (par exemple vers une alimentation plus pastorale) si l'adhésion à l'Indication Géographique présente un avantage pour le producteur.

Ces choix sont à faire en tenant compte de ce qui sera collectivement défendu comme produit défini par l'Indication Géographique, son image auprès des consommateurs, et de ce que les producteurs souhaitent favoriser par sa mise en œuvre. Or, il semble que le pastoralisme constitue le gage d'une certaine qualité agro-écologique, car non seulement il fournit un lait et du fromage de qualité, mais offre également des intérêts en termes environnementaux, paysagers, et de biodiversité !

A ce titre, il serait intéressant de mener, en parallèle de la création de l'Indication Géographique, une étude plus approfondie sur les liens entre les systèmes pastoraux et l'évolution de la dynamique de végétation. Nous savons que globalement à l'échelle du massif du Sharr, le cheptel a fortement diminué ces dernières décennies (et en particulier le cheptel ovin), faisant passer la charge bien en dessous de la capacité de charge potentielle – grosso modo de moitié. Toutefois, cette évolution se traduit localement de manière variée au sein du massif, et il serait intéressant de mettre en relation la taille du cheptel actuel avec la capacité de charge et la dynamique végétale des zones pastorales, et ce non pas à l'échelle du massif entier, mais à l'échelle d'unités pastorales plus réduites¹⁰. Ce travail devrait sans doute être mené par ou en lien avec le Parc National du Sharr.

Le produit et les pratiques de transformation

Les acquis :

En 2016, les étudiants du Master FNS d'AgroParisTech ont entamé un travail systématique de description du processus de transformation du lait en fromage (Figure 10), à partir d'entretiens menés auprès d'acteurs de cette transformation (éleveurs et laiteries).

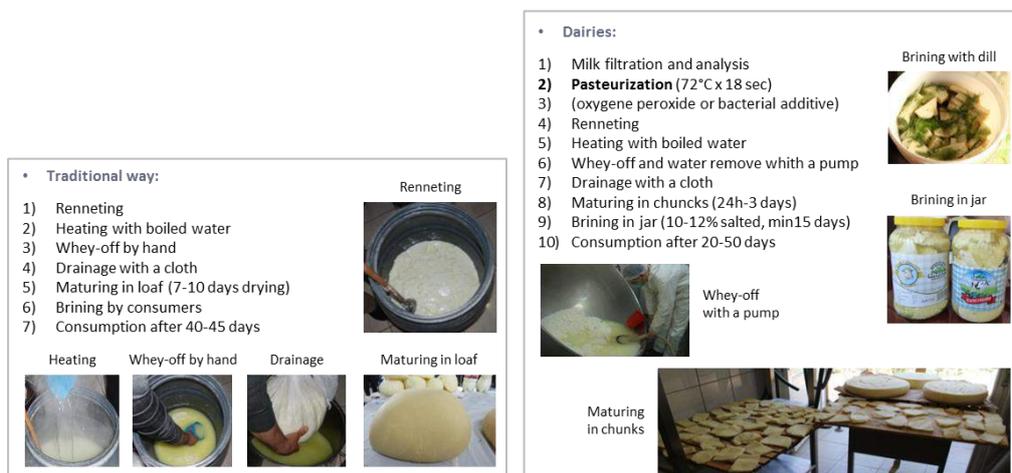


Figure 10 : Processus de transformation du fromage du Sharr

Par la suite, Jimmy Balouzat, Elise Chau et Ahmet Veliji ont consolidé ces éléments en les reliant notamment aux systèmes de production préalablement définis. Ils ont ainsi constitué une base de

¹⁰ Se référer au travail mené en Albanie en 2015 dans le cadre du programme BiodivBalkans et en partenariat avec le programme Life + Mil'Ouv (Garnier A. et al., 2016)

données importante de producteurs qui produisent du fromage vendu comme « fromage du Sharr », avec une grande variabilité tant géographique que liée au mode d'élevage (systèmes de production) et au mode de production du fromage (fermier, artisanal ou industriel).

Fin 2018, la mission TAEX, avec l'appui d'AIDA, a permis d'effectuer une première caractérisation du fromage, en organisant la dégustation, par un groupe de producteurs, d'une vingtaine d'échantillons de fromage vendu sous le nom « fromage du Sharr ». Afin d'obtenir un échantillonnage le plus complet possible, celui-ci a été réalisé en tenant compte de la diversité décrite par les études antérieures (provenance géographique, système de production, type de lait, mode de production). Cette première caractérisation du fromage a constitué une grande avancée pour la description des caractéristiques organoleptiques du fromage, et a permis d'écarter certaines pratiques jugées éloignées de ce que représente le fromage du Sharr pour ces producteurs : fromage non saisonnier, élevage non pastoral, production industrielle à partir de lait produit en plaine (voir le rapport de cette mission en annexe).

Ce qui reste à définir :

Cette première dégustation ayant eu lieu en novembre 2018, elle a donc concerné des fromages de fin de saison, conservés en jarre. Pour la compléter, une autre session de dégustation doit être programmée au printemps (en mai-juin), sur du fromage en pain de pleine saison. Celle-ci devrait consolider la description des caractéristiques organoleptiques du fromage en faisant le lien direct avec les pratiques qui y sont associées, de production du lait et de transformation en fromage. Pour cela, il serait indispensable de mobiliser un groupe de femmes, car ce sont elles qui sont le plus souvent cheville ouvrière de la transformation, et peuvent donc plus facilement faire ce lien entre procédé de transformation et caractéristiques finales du fromage.

Pour la constitution du cahier des charges, les éléments qui restent à préciser sont notamment : le ou les type(s) de lait utilisé(s) (ovin, bovin, éventuellement caprin), les étapes clés du processus de transformation, le mode de conditionnement (en jarre, en pain, ou les deux), ainsi que les caractéristiques organoleptiques que doit posséder le fromage du Sharr (de manière précise).

La mise en marché du fromage

Les acquis :

L'étude de la mise en marché du fromage reste un point relativement peu renseigné par les études menées jusqu'à ce jour dans le Sharr. Ces données sont pourtant indispensables pour avoir une idée des volumes produits et des potentialités de vente (sur le marché local, au niveau national, mais aussi à l'exportation).

Les étudiants du Master FNS ont effectué plusieurs entretiens auprès de consommateurs, leur permettant de décrire les différents modes de consommation du fromage du Sharr, ainsi que les évolutions des préférences de consommation (par exemple une tendance, chez les jeunes, à consommer de plus en plus de fromage de vache).

Ils ont élaboré un premier schéma de cette mise en marché, en donnant une idée des circuits de vente du fromage, avec une distinction entre les circuits des fromages de brebis et de vache.

Ce schéma a par la suite été repris et complété par Jimmy Balouzat et Elise Chau dans leur mémoire : ils y ont apporté de nombreuses précisions, notamment le nombre d'animaux impliqués, et y ont intégré les différents systèmes de production qu'ils avaient définis (Figure 11).

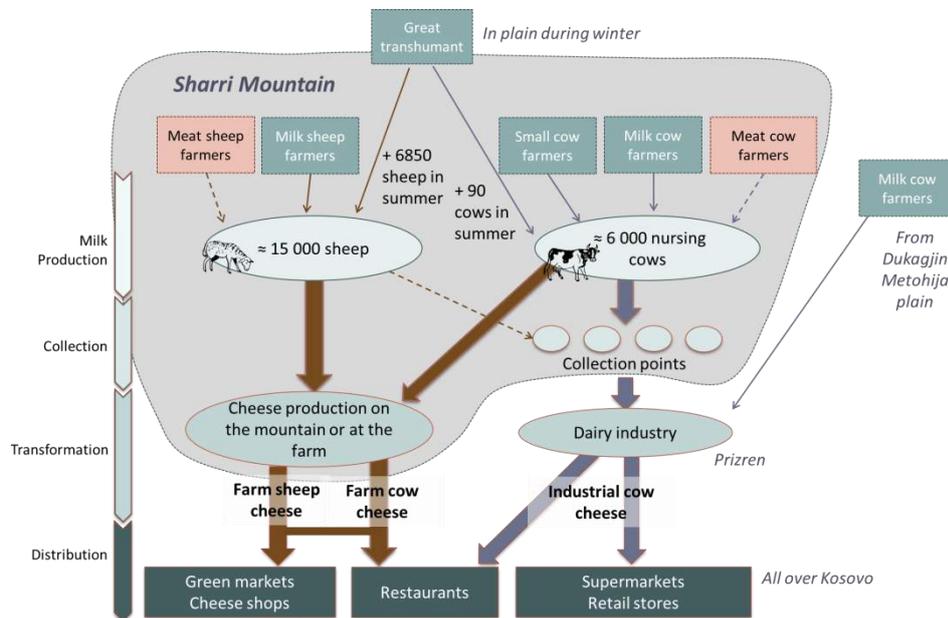


Figure 11 : Représentation schématisée de l'organisation de la filière du fromage du Sharr (Balouzat J. & Chau E., 2017).

A partir de leurs observations de terrain et de données statistiques, ils ont pu effectuer une première évaluation de la production de fromage du Sharr en termes de volume - en excluant les laiteries de Prizren utilisant du lait de la plaine de Dukagjin Metohija (Figure 12).

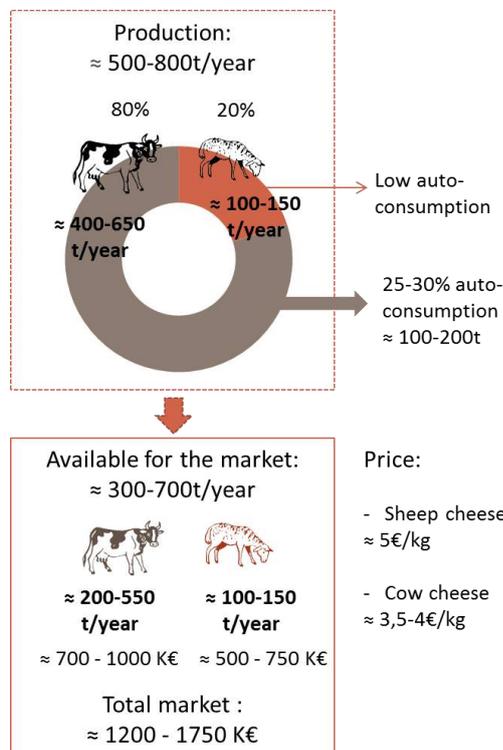


Figure 12 : Production du fromage du Sharr en volumes et en valeur (Balouzat J. & Chau E., 2017).

Ce qui reste à définir :

A ce jour, les acteurs de la filière ont été identifiés, de même que les circuits de mise en marché du fromage du Sharr.

Une étude plus poussée de la mise en marché pourrait permettre de relier les différents types de fromage produits (en fonction de leurs modes de production et de transformation), et les circuits de leur mise en marché actuels (locaux, nationaux, internationaux, diaspora, touristes, etc.), avec des données précises en termes de volumes et de prix (évolution saisonnière des prix, types de contrats, types de consommateurs, etc.). Elle servirait également à déterminer plus précisément les marchés et consommateurs potentiels du fromage en tant qu'IG. Cela permettrait à l'Association de producteurs de fromage du Sharr d'avoir une vision précise du marché et d'adapter ses choix en conséquence, notamment en matière de communication autour de l'IG. En parallèle, l'étude d'autres filières, comme par exemple l'agneau du Sharr, pourrait être utile pour l'identification d'autres produits susceptibles de faire également l'objet d'une valorisation par un signe d'origine ou de qualité. Là aussi, un stage de master (d'une école de commerce kosovare par exemple) pourrait être approprié.

Les acteurs

Les différentes enquêtes menées ces dernières années sur le terrain ont permis d'identifier un certain nombre d'acteurs concernés par le fromage du Sharr et la construction de l'Indication Géographique : Parc National, diversité de producteurs, acteurs de la filière, institutions et agences publiques, etc.

En allant rencontrer ces acteurs pour mener avec eux des entretiens, les enquêteurs ont participé à leur « enrôlement » en leur faisant connaître, et petit à petit s'appropriant, les enjeux d'une potentielle IG sur le fromage du Sharr.

Par ailleurs, tout le travail mené en amont nous a amenés à porter une attention particulière à l'inclusivité (1) des territoires, (2) des communautés, (3) des systèmes de production - et dorénavant aussi (4) des genres. Elise Chau et Jimmy Balouzat ont par exemple, pour valider et ajuster les résultats de leurs observations, organisé les restitutions de leurs travaux dans chacun des 4 sous-ensembles qu'ils avaient définis, veillant à ce que soient représentés les différents systèmes de production ainsi que les 4 communautés (albanaise, serbe, goran et bosniaque). Lors des travaux à venir concernant la construction de l'IG, il est indispensable de veiller à ce que cette inclusivité soit conservée.

4/- Feuille de route 2019 et perspectives triennales.

Comme nous l'avons déjà dit, ce rapport se veut être un bilan « à mi-parcours » de la coordination des actions de construction d'une IG sur le fromage du Sharr, conçues comme un processus d'apprentissage pour les acteurs concernés – qu'il s'agisse des producteurs locaux, des institutions publiques nationales ou décentralisées, des « médiateurs » et des bailleurs de fonds de ce partenariat multiforme. Ce processus d'apprentissage n'est pas seulement lié au fait que les autorités kosovares et les producteurs ne connaissaient, en 2015, ni le concept, ni la pratique des Indications Géographiques. Il est aussi consubstantiellement lié au fait que, comme nous l'avons dit plus haut, l'intérêt de l'utilisation de cet outil de marché est qu'il a aussi des vertus potentielles de développement rural durable. Il ne permet donc pas seulement de créer un groupe d'intérêt de producteurs défendant leur produit mais peut être aussi une agrégation de volontés individuelles pour une sorte de bien club local valorisant et utilisant un patrimoine ancien et d'une façon ou d'une autre un développement territorial.

Le processus, dans ce que nous avons appelé son « dispositif local », est donc la construction d'une intention stratégique pour les acteurs qui vont adopter la démarche, constituer leur Association et défendre leur action collective auprès des autorités compétentes.

Mais si ce processus de longue période dans un dispositif local complexe, évolutif et pouvant potentiellement capter et renforcer nombre d'initiatives complémentaires contribuant à un développement rural durable d'un territoire doit s'envisager dans le temps, il doit aussi accomplir des tâches précises et clôturer certaines actions. Dans cette perspective à la fois opérationnelle de court terme et plus englobante de moyen terme, nous conclurons donc ce rapport par des propositions et des suggestions, en deux temps : l'un pour l'année 2019 avec un calendrier **qu'il est impératif de voir rapidement se stabiliser**, l'autre pour les années ultérieures (2020-21) comme une « liste de courses » qui pourra se réaliser en fonction des opportunités, des initiatives et des financements.

Le programme 2019

L'année 2019 devrait pouvoir, sans grande difficulté, clôturer la première phase de construction de l'IG :

- (1) par l'adoption par l'Association des producteurs de fromage du Sharr d'une part, du Cahiers des charges de leur IG et, d'autre part,
- (2) en stabilisant le fonctionnement de leur Association et en instituant ses principales modalités d'opération ;
- (3) en parallèle, l'Association devra être reconnue comme gestionnaire du Bien et les institutions publiques devront mettre en place les procédures et moyens d'enregistrement, de contrôle et d'appui.

Cet objectif suppose que quatre actions (présentées sous forme de fiches évolutives ci-après) soient coordonnées et programmées dès maintenant en début d'année selon un calendrier rigide, sans lequel nous n'aboutirons pas aux objectifs fixés :

Action 1 : **en mars**, voyage d'étude des producteurs en Béarn/Pays basque sur l'IG Ossau Iraty ;

Action 2 : **en avril** Mission TAIEX sur la définition du produit ;

Action 3 : **en (Eté ?)** coordination avec la mission du projet GFA (sur la délimitation du territoire et d'autres aspects institutionnels).

Action 4 : **en septembre/octobre** appui à la rédaction définitive du Cahiers des charges de l'IG fromage du Sharr.

ACTION 1 : MARS 2019/ Fiche

Action	Visite auprès de l'IG « Ossau Iraty » d'une délégation kosovare.
Durée	1 semaine
Acteurs	<ul style="list-style-type: none">• délégation kosovare 6/7 personnes 4 éleveurs de l'Association, technicien-animateur pressenti (Ahmet Veliji), représentant du parc national (Bekim Bytyqy),• AIDA• Syndicat de défense de l'Ossau Iraty, ODG Ossau Iraty, représentant du Parc National des Pyrénées
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir le fonctionnement et la gestion d'une association• Partage d'expériences entre éleveurs français et kosovars• Montrer et promouvoir le rôle d'un technicien/animateur d'association• Montrer le lien IG-Parc National
Valorisation	<ul style="list-style-type: none">• <i>Éléments (1) d'un documentaire en 3 étapes (projet parallèle à monter)</i>• Communications médiatiques au Kosovo?
Financement	<ul style="list-style-type: none">• De l'Ambassade de France (à confirmer)• Co-financement nécessaire (à trouver)
Notes	<ul style="list-style-type: none">• Travail nécessaire préalable auprès d'Ossau Iraty (AIDA)• Calcul des coûts

ACTION 2 : JUIN 2019/ Fiche

Action	Mission d'expertise / Workshop (TAIEX) Définition du produit par des groupes de producteurs (dégustation et analyse) = éléments du Cahiers des charges
Durée	1 semaine d'échantillonnage 1 semaine de dégustation et restitution
Acteurs	<ul style="list-style-type: none"> • INAO • Association de producteurs • AIDA
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Terminer la description du produit dans l'IG • Discuter des principaux éléments du Cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pratiques pastorales et d'alimentation ○ Pratiques de transformation (?) ○ Saisonnalité ○ Type de lait ○ Zone géographique de production et de transformation
Valorisation	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Eléments (2) d'un documentaire en 3 étapes (projet parallèle à monter)</i>
Financement	<ul style="list-style-type: none"> • DUE – TAIEX (?) ou • Coopération française (??)

ACTION 3 : ETE 2019/ Fiche

Action	Coordination avec le programme GFA (Luis Abugattas team-leader) sur la mission d'expertise qu'il mènera « sur les IG-DPI » (<i>à préciser</i>)
Durée	A déterminer
Acteurs	<ul style="list-style-type: none"> • Expertise pour le projet GFA • AIDA en suivi (ou en expertise ?)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • A préciser avec le GFA
Note	<ul style="list-style-type: none"> • Contact Joseph Giustiniani (Amb. FR) & Corinne Deleu (DUE)

ACTION 4 : SEPTEMBRE 2019/ Fiche

Action	Appui à la rédaction définitive du Cahiers des Charges
Durée	4 jours
Acteurs	<ul style="list-style-type: none">• Association des producteurs• KsIIP• AIDA
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• « Tenir la plume » pour l'Association de producteurs pour un document de dossier d'enregistrement de l'IG avec son Cahier des charges
Note	<ul style="list-style-type: none">• A discuter avec KsIIP

Perspectives triennales

En parallèle de ce programme 2019 aboutissant à l'enregistrement de l'Association et de l'IG selon les termes réglementaires et légaux en vigueur au Kosovo, une réflexion plus large sur la fonction, la stabilisation et les objectifs de l'Association de producteurs doit être menée pour donner à cette expérience un maximum d'efficacité en termes de développement rural intégré et durable (soit, comme nous l'avons déjà dit dans la quadruple dimension : économique, environnementale, sociale et territoriale).

Au cours des enquêtes et discussions avec les producteurs comme avec les autres parties prenantes (locales ou nationales) et les bailleurs de fonds, nous avons dressé la liste des enquêtes complémentaires à conduire, de la veille à mener sur les projets et les institutions, des actions et des outils de lancement et de consolidation de l'IG en tant que nouvel outil sur le marché kosovar et composante de gestion territoriale et environnementale. La liste de ces actions est précisée ci-dessous. Devant l'ampleur de la tâche, mais aussi, et sans doute surtout en raison des expériences réussies européennes et internationales concernant les IG, nous préconisons, pour et sous contrôle de l'Association, la création d'un poste de « technicien-animateur ». Si cette solution n'est pas évidente pour les acteurs locaux peu habitués à cette pratique, nous pensons que l'action 1 du programme 2019 et la visite autour de l'IG Ossau-Iraty en France, devrait permettre de faire comprendre l'utilité et la nature de ce travail de technicien au service des producteurs. La feuille de route de cet animateur devrait être une des tâches principales de l'Association dans le premier semestre de l'année 2019 – la recherche de financement de cette phase de soutien devra également être active. En incluant le salaire du technicien, ses moyens de fonctionnement et le soutien à distance ou sur mission (par AIDA), le montant global annuel se situe dans l'ordre des 15-20 000€.

Les grands axes d'un travail collectif de l'Association peuvent se définir comme suit :

A. Assurer le caractère inclusif de l'Association

Comme souligné ci-dessus, le territoire potentiel de l'IG fromage du Sharr, tout en étant relativement restreint (au regard de territoires d'IG pratiquées en Europe), est fractionné en sous-ensembles, comme le sont généralement les territoires montagnards. Fractionnement d'autant plus important dans ce cas qu'il recoupe des communautés différentes. Assurer

l'inclusivité et la représentation des différents territoires est donc un enjeu important que seule une personne dédiée à l'Association pourra mener, mois après mois, en parcourant le territoire et en informant les acteurs des évolutions du travail de l'Association et ses opportunités. La personne sélectionnée devra pouvoir être en mesure de s'adresser dans les deux corpus de langue utilisés dans la région : albanais d'une part et serbe-goran-bosniaque de l'autre. Cette inclusivité doit aussi concerner les systèmes de productions qui ont des contraintes et des évolutions différentes.

Enfin la question du genre et la place des femmes dans ce dispositif doit faire l'objet d'une attention particulière, les femmes étant souvent les « techniciennes » de la production fromagère et donc une cible particulière concernant la normalisation et l'amélioration des pratiques. Des moyens spécifiques à solliciter auprès des programmes de genre devraient être recherchés.

B. Construire des outils de communication interne et externe

Une première base de données concernant les producteurs a été constituée par les deux moments d'enquêtes agro-environnementales. Elle doit non seulement être mise à disposition de l'Association, mais aussi, au jour le jour, être actualisée, amendée et précisée. C'est un travail quotidien qu'un animateur peut mener dans des conditions satisfaisantes. Elle concerne les données de base des producteurs de fromage du Sharr (estimé environ à 150) et comprenant : nom, contacts tel et courriel, localisation, type de système de production, modalités de commercialisation, etc.

Un autre outil d'évidence est la constitution d'un site internet dédié en deux langues au moins à l'IG.

Un troisième est de pouvoir informer, via le site ou des courriels spécifiques, des activités de l'Association d'une part « en interne » (réunions, AG, actions diverses), et d'autre part « en externe » (participation à des foires et autres manifestations).

C. Elaborer un agenda promotionnel et une communication sur l'IG auprès des consommateurs

A partir de la saison 2020, l'IG étant enregistrée comme telle, l'Association devra créer un agenda de mise en visibilité de ce nouveau signe d'identification du produit, et d'une façon ou d'une autre un plan de marketing qui sera ajusté et amélioré au cours des années. Il est donc nécessaire de créer un agenda promotionnel dont les contours doivent se discuter en amont. Plusieurs hypothèses ont déjà été évoquées en discussion avec les producteurs et notamment des « foires » du fromage du Sharr (dans le massif, à Prizren, éventuellement à Pristina). Il est aussi important d'assurer la participation de l'Association et de producteurs aux éventuelles foires et expositions concernant les produits locaux partout où elles peuvent avoir lieu dans le pays.

On doit aussi envisager pour la saison touristique (et Prizren est un des principaux lieux touristiques du Kosovo), la production de matériel de communication dans les principales langues des touristes pour informer à propos du fromage du Sharr et la protection de son intégrité par l'IG. Une information devrait dans le même sens aussi être envisagée à l'export – vers les restaurants et boutiques de la diaspora notamment.

D. Maintenir une « veille » sur les projets et un système de relation avec les institutions et organisations et leur adresser des sollicitations

Le fractionnement par projets et actions menées par des opérateurs de coopération (bilatéraux ou multilatéraux) est une caractéristique marquée dans la conjoncture de rattrapage et de pré-adhésion dans l'ensemble des Balkans occidentaux. Le Kosovo

n'échappe pas à la règle. Le cloisonnement de ces actions est très grand et, s'accompagnant de la faiblesse des institutions locales – souvent en réforme et soumise à des relations de clientèle – assure difficilement l'intégration et la capitalisation de ces actions pour des stratégies convergentes.

Il ne s'agit évidemment pas de chercher à ce que l'Association soit le point central de ces actions, interventions et projets, mais de faire en sorte qu'elle maintienne une veille sur cet ensemble d'initiative de sorte qu'elle puisse défendre ses intérêts et s'associer, lorsqu'utile et nécessaire, à ces projets qui peuvent concerner certains de ces axes de travail. Les actions en faveur de l'agro-biodiversité telles que préconisées par la GIZ – avec notamment le Sharri Sheep ou la Sharri busha – dont le statut d'espèce en danger pourrait mériter de la conservation in situ, liée à la production fromagère.

Il en va de même pour les politiques publiques et les outils développés par les institutions publiques (on peut penser au projet de modernisation des « *staneve* » d'estive envisagé par le Ministère de l'Agriculture, ou des schémas de paiements directs, etc.). La liaison avec le Parc National du Sharr et donc avec le Ministère de l'environnement est également importante et l'Association doit trouver les moyens d'être au courant et de s'inscrire dans certaines démarches qui peuvent consolider son insertion et sa visibilité.

E. Appuyer et valoriser les études complémentaires

Nous avons déjà souligné que le travail de collecte et d'élaboration de données et d'analyses complémentaires devait rester un objectif de cette coordination d'action. Ce n'est évidemment pas à l'Association de trouver les dispositifs et les financements de ces recherches embarquées complémentaires. Mais en revanche, elle peut grandement être facilitatrice (en évitant de « repartir de zéro » notamment) et utiliser ces travaux en les capitalisant et en les valorisant, bien sûr, auprès de ses membres.

C'est le cas de l'étude sur la production du fromage du Sharr en République de Macédoine du Nord qui devrait donner lieu à des discussions intéressantes au Kosovo. C'est aussi le cas des autres sujets que nous avons pointés et pour lesquels AIDA peut s'engager à tenter de trouver des moyens additionnels et séparés (et des alliances avec les institutions universitaires du Kosovo) : analyse des filières et du marché ; diagnostic environnementaux des pratiques pastorales ; identification des autres produits et pratiques dans le massif pouvant donner lieu à des signes de qualité et d'origine complémentaires ; études anthropologiques ou historiques, etc.

5/- Conclusion : valorisation de l'expérience

La coordination d'actions menées à propos de la construction d'une IG pour le fromage du Sharr est évidemment un processus local limité au Massif du Sharr et à la région de Prizren. Cependant, il nous semble que l'expérience menée avec succès, avec son processus d'apprentissage et son enrôlement d'acteurs pourrait être utilisée et valorisée plus largement à l'échelle du Kosovo (d'autres projets d'IG sont pressentis) et s'inscrire également dans une démarche d'échange d'expérience ou de reproduction de méthode dans les pays candidats des Balkans occidentaux.

La liaison entre agriculture-élevage et environnement dans une approche territoriale, socialement et économiquement inclusive est, nous semble-t-il répliquable dans d'autres situation agro-sylvo-pastorales dans le pays et ailleurs. L'expérience permettrait de gagner du temps dans ce processus

d'identification des produits et des enjeux et stimulation de la dynamique d'acteurs et d'action collective.

Par ailleurs le travail d'enrôlement par l'élaboration et le partage des connaissances (scientifiques ou de praticiens) permet aussi d'envisager – au-delà de l'Association proprement dite des producteurs de fromage du Sharr, défenseur de la propriété intellectuelle collective de ce produit particulier – la construction de Groupes d'Action Locaux, et peut-être encore plus de Groupes Opérationnels tels qu'ils sont définis dans les conceptions européennes.

Références

- AFD, & FFEM (Eds.). (2010). *Indications géographiques : qualité des produits, environnement et cultures*. Paris: Agence française de développement, Fonds français pour l'environnement mondial.
- Allaire, G. (2002). L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes. *Géographie, Économie, Société*, 4, 155-180.
- Balouzat J., Chau E. (2017). *Diagnostic agraire dans le massif du Sharr, Kosovo. Projet de mise en place d'une indication géographique sur le fromage du Sharr*. Mémoire AgroParisTech : CIHEAM-Montpellier, 142p.
- Balouzat J., Chau E., Lerin F., Garnier A., Bernard-Mongin C. (2017), *Building a Geographical Indication for the Sharri cheese ? Elements of context and strategic choices*. 4p. Document de synthèse : Programme BiodivBalkans. Séminaire organisé par le CIHEAM-IAMM (France), INAO (France), Ambassade française au Kosovo, KsIIP, Parc National du Sharr (Kosovo), traductions disponibles en albanais et serbe.
- Barjolle, D. (2006). *Appellations d'origine contrôlée un outil de propriété intellectuelle au service du développement rural ?* Paper presented at the III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentacion y Territorios", Universidad Internacional de Andalucia, Baeza, Espana.
- Bernard, C., Cassus, M., Chauveau, A., Hasle de Barral, A., Legraverant, Y., Lerin, F., . . . Viard, L. (2016). Environmental, social and economic assessment of GI implementation in Kosovo and Montenegro. Montpellier: AgroParisTech, .
- Bernard-Mongin, C. (2017). *La biodiversité par projet. Réflexivité engagée et dispositif stratégique en Albanie*. (PhD en Sciences de Gestion), Université de Montpellier I, Montpellier, France.
- Cassu M., Chauveau A., Haslé de Barral A., Le Doré Y., Legraverant Y., Rostaing J.-B., Staquet A., Vallé A., Viard L., Nicolle S. (dir.), Leroy M. (dir.), Bernard-Mongin C. (dir.), Lerin F. (dir.). (2016). *Building Geographical Indications in Western Balkans: countries case studies from Kosovo and Montenegro on Sharri and Pljevlja cheese*. Montpellier (France) : CIHEAM-IAMM. 134 p. Rapport collectif du Master "Forest, Nature & Society" Option "Nature and Society Management at an International level". Module "Environmental assessment of international projects on natural resource management" du 22/02 au 27/03 2016.
http://www.iamm.ciheam.org/ressources/opac_css/index.php?lvl=notice_display&id=36803
- Garnier A., Bernard-Mongin C. (collab.), Dobi P. (collab.), Launay F. (collab.), Lerin F. (collab.), Marie J. (collab.), Medolli B. (collab.), Sirot B. (collab.). (2016). *Adaptation de la méthode de diagnostic éco-pastoral Life+ Mil'Ouv au contexte albanais*. Tirana (Albanie) : Mada (Mountain Area Development Agency). 99 p. Document réalisé dans le cadre des programmes BiodivBalkans et Life+ Mil'Ouv.
- Lavigne Delville, P. (2012). Affronter l'incertitude? Les projets de développement à contre-courant de la "révolution du management de projet". *Revue Tiers Monde*, 2012/3(211), 153-168.
- Lerin F., Bernard-Mongin C., Garnier A., Jurzac N. (2016). *Practitioners' encounter on Geographical Indications in Western Balkan countries*. 30 p. 1. Regional Practitioners' encounter on Geographical Indications in Western Balkan Countries, 2016/11/22-23, Prizren (Kosovo). Debriefing Document: BiodivBalkans Program. Séminaire organisé par le FFEM (France), MADA (Albanie), Agence albanaise de développement zones rurales de montagne (Albanie), CIHEAM-IAMM (France), Adecia (France), Ambassades françaises (Kosovo, Montenegro, Bosnie & Herzegovine, Albanie)), KsIIP (Kosovo).
http://www.iamm.ciheam.org/ress_doc/opac_css/index.php?lvl=notice_display&id=37318

- Marie-Vivien, D., Bérard, L., Boutonnet, J.-P., & Casabianca, F. (2015). Are French Geographical Indications Losing Their Soul? Analyzing Recent Developments in the Governance of the Link to the Origin in France. *World Development*. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.01.001>
- Marie-Vivien, D., & Bienade, E. (2012). The strength of the link to the origin as a criterion. *Perspective, June(17)*, 4.
- Sylvander, B., Allaire, G., Barjolle, D., Thévenod-Mottet, E., Belletti, G., Marescotti, A., & Tregear, A. (2006). Qualité, origine et globalisation : Justifications générales et contextes nationaux, le cas des Indications Géographiques. *Canadian Journal of Regional Science, Spring 2006(XXIX: 1)*, 43-54.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G., & Marescotti, A. (2010). Linking people, places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indication *2d Edition*. Roma, Italia: FAO & SINER-GI.

Annexe : Rapport d'activité - Mission d'AIDA Novembre 2018 - Appui à la mission TAIEX et préparation du rapport d'étape

Jimmy Balouzat, Alice Garnier, François Lerin, Ahmet Veliji - janvier 2019.

Sur financement de l'Ambassade de France à Pristina, une mission AIDA a été réalisée du 4 au 17 novembre 2018 avec les objectifs suivant : (1) appui à la mission TAIEX de Stéphanie Duchet de l'INAO français, (2) préparation du rapport d'étape de la construction d'une Indication Géographique sur le fromage du Sharr. Ce rapport d'activité ne traite que du premier point, pour le second se rapporter au rapport d'étape lui-même.

Appui à la mission TAIEX

Une mission TAIEX a été programmée sur demande du Ministère du Commerce et de l'Industrie pour avancer dans la construction d'une Indication Géographique sur le fromage du Sharr, principal massif montagneux du Kosovo dans le Sud du pays, frontalier avec l'Albanie et la Macédoine du Nord.

Stéphanie Duchet, experte INAO déjà impliquée dans plusieurs missions et réunions dans le pays, devait se rendre du 12 au 16 novembre à Pristina et Prizren pour faire progresser ce dossier de construction d'un cahier des charges pour l'IG. Une phase importante dans ce travail était la qualification gustative et organoleptique de ce fromage devant être fait par les producteurs eux-mêmes. Etant donnée la brièveté de cette mission, l'Association AIDA est donc venue en appui à cette mission TAIEX, en procédant notamment à la collecte d'échantillons nécessaires à cette session de dégustation.



Echantillon de fromage du Sharr

1) Collecte des échantillons (du 5 au 7 novembre 2018)

A partir des travaux de terrain menés par Jimmy Balouzat et Elise Chau¹¹, et tout particulièrement de leur caractérisation des systèmes de production dans le massif du Sharr, il a été sélectionné un

¹¹ Balouzat J., Chau E. (2017). *Diagnostic agraire dans le massif du Sharr, Kosovo. Projet de mise en place d'une indication géographique sur le fromage du Sharr*. Mémoire AgroParisTech : CIHEAM-Montpellier, 142p.

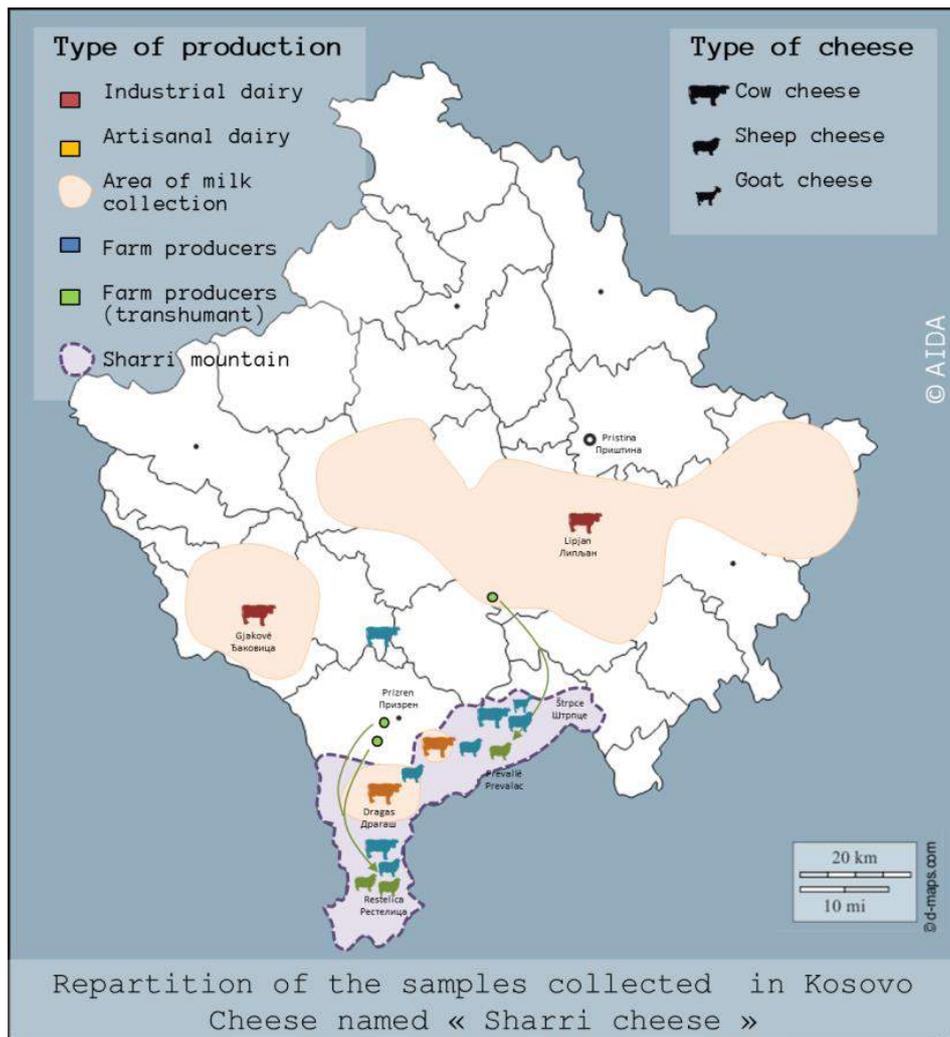
certain nombre de producteurs susceptibles de fournir un échantillon de fromage pour la dégustation. L'idée était de couvrir un maximum de variabilité sur plusieurs points :

- l'aspect la provenance géographique (échantillons provenant de l'ensemble du massif du Sharr, ainsi qu'échantillons issus d'autres régions du Kosovo mais toutefois vendus sous le nom « fromage du Sharr »),
- le type de lait (ovin, bovin, caprin),
- le type de production (fermière, artisanale, industrielle),
- de transformation (ex : mode de découpe du fromage, ajout ou non d'aneth lors de la mise en saumure),
- ou non, fromage d'estive ou non, alimentation animale, etc.).

L'idée de collecter un très large échantillon, aussi varié que possible, était de confronter les éleveurs-producteurs, au moment du travail de dégustation et de caractérisation, à la plus grande variabilité de produits **prétendant être** auprès des consommateurs des « fromages du Sharr »...

Lors de l'échantillonnage, une attention particulière a été également portée sur la représentation des 4 communautés qui vivent dans le Sharr : goran, serbe, bosniaque et albanaise.

Ainsi, 15 échantillons de fromage ont été récoltés dans le massif du Sharr **et en dehors**, tous ayant donc la particularité d'être vendus sous le nom « fromage du Sharr ». La carte ci-dessous représente l'échantillonnage selon la provenance géographique, le type de lait et le type de production.



Notons qu'au mois de novembre, la saison pastorale touche à sa fin, et que la majorité des fromages ont déjà été mis en saumure (pour pouvoir être consommés l'hiver) : la collecte a donc uniquement concerné des fromages mis en saumure en jarre, et non des fromages en pains.

Durant ces 3 jours de collecte auprès des producteurs¹², l'équipe d'AIDA (François Lerin, Jimmy Balouzat et Alice Garnier), accompagnés d'Ahmet Veliji qui entre autres assurait la traduction (en serbe et en albanais), ont en parallèle mené de courts entretiens destinés à renseigner les éléments relatifs à la production de chaque échantillon : du mode d'élevage jusqu'à la mise en saumure du fromage. Ces éléments ont permis de constituer une base de données mobilisable par la suite pour l'analyse des résultats de la dégustation (voir la grille de questions en fin de texte).

¹² Parmi les échantillons, deux d'entre eux ont été achetés en grande surface (type de production industrielle produite en dehors du Sharr et avec des laits ne provenant pas de sa zone pastorale). Tous les autres échantillons ont été collectés directement chez le producteur (laiterie artisanale ou production fermière).



Collecte des échantillons et entretiens avec les producteurs.



Collecte des échantillons dans des fromageries et des supermarchés à Prizren.

A l'issue de la collecte, une partie des échantillons a été envoyée pour analyse en laboratoire¹³ de manière à connaître les taux de protéine, de matière grasse, de matière sèche et de sel pour chacun d'entre eux. Les résultats ont été ajoutés à la base de données, et ont permis de vérifier pour chaque échantillon le type de lait (ovin, bovin ou caprin), l'écémage du lait, la pasteurisation, le taux de sel, etc.



Les échantillons en saumure, rendus anonymes, prêts à l'envoi aux laboratoires.

¹³ Food and Veterinary Agency Compound (taux de protéine, matière grasse et matière sèche) et Institute of Public Health (taux de sel), tous deux à Pristina.

2) Dégustation des échantillons (15 et 16 novembre 2018)

Cette session de dégustation, animée par Stéphanie Duchet (INAO) dans le cadre d'une mission TAIEX, avait pour objectif de définir les caractéristiques organoleptiques du fromage du Sharr ; cette caractérisation étant indispensable à l'inscription du produit en tant qu'Indication Géographique.

Durant ces deux jours, une vingtaine de producteurs de fromage du Sharr ont été réunis à Prizren. Trois traducteurs ont assuré en direct la traduction vers le serbe et l'albanais.

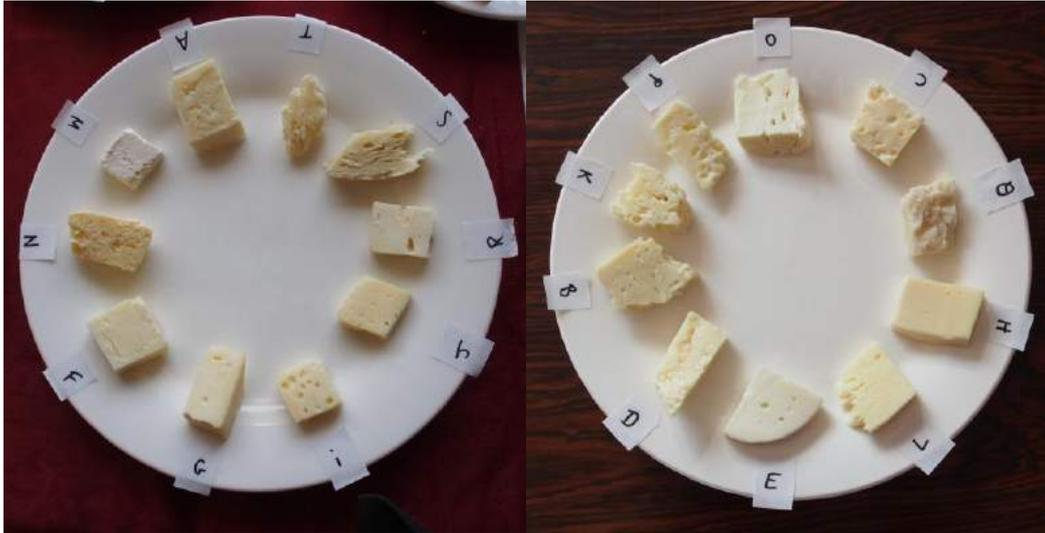
Le premier jour était destiné à l'apprentissage de méthodes et la prise en main d'outils nécessaires à la dégustation, à partir de fromages de toutes sortes et de toutes provenances (dont des fromages du Sharr). Le groupe de producteurs présents s'est donc familiarisé avec les termes de la dégustation, en s'entraînant à décrire l'aspect visuel, la texture, l'odeur, les arômes et les saveurs de chaque échantillon.



La grille de dégustation et l'indispensable roue des saveurs, toutes deux traduites en albanais et en serbe.

Le deuxième jour, les producteurs ont pu avec aisance débiter les dégustations des 20 échantillons de fromages proposés, tous ayant la particularité d'être vendus sous le nom « fromage du Sharr » : 15 provenant de la collecte, 2 amenés le jour-même par des éleveurs (et rendus anonymes avant la dégustation), et 3 qui ont été proposés deux fois.

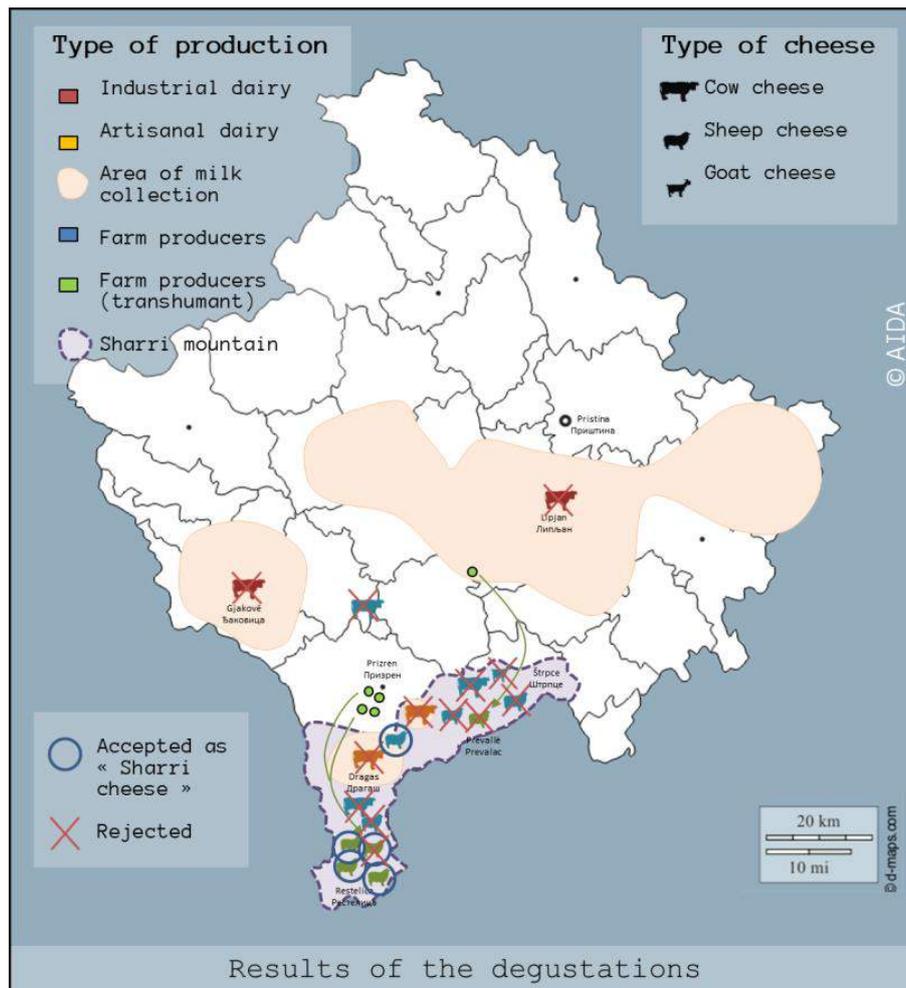
Les échantillons étaient anonymes, et aucune information de provenance ou méthode de production n'était spécifiée pour éviter d'influencer l'évaluation.



Les 20 échantillons de fromages proposés.

« Cet échantillon est-il pour vous un fromage du Sharr ? » : la dernière question de la grille d'évaluation proposait ainsi à chaque « goûteur » de dire si l'échantillon respectait ou non toutes les caractéristiques qui pour lui, en font un fromage du Sharr ou non. En partageant leurs remarques, ceux-ci ont donc pu discuter des caractéristiques que doit respecter un fromage du Sharr pour en porter le nom : aspect, texture, goût, mais également pratiques de production qui y sont associées (provenance géographique, mode d'élevage, processus de transformation).

Les producteurs participant à la dégustation n'ont finalement sélectionné que des fromages de brebis qui ont été produits dans les montagnes du Sharr en été. Toutefois, ils n'ont pour autant pas éliminé, dans la discussion, la possibilité de faire du fromage du Sharr à partir de lait de vache. Ils se sont accordés sur le fait que le fromage du Sharr doit être un fromage saisonnier (printemps-été) avec une alimentation majoritairement pastorale dans les montagnes du Sharr durant cette période.



Remarque : La carte résultant des résultats **n'est en aucun cas à interpréter comme le territoire final de l'indication géographique**. De nombreuses éliminations étaient effectivement dues à des problèmes de fabrication, le fromage ne respectant pas les critères de texture, aspect, ou goût définis. De surcroît, l'échantillonnage étant un peu tardif, de nombreux fromages étaient « de fin de saison », voire avaient été produits après la descente d'estive, ce qui les rendait rarement valides. Par ailleurs, un échantillonnage de cette taille ne permet pas de déduire des limites géographiques de manière fiable.

Ainsi, les premiers éléments de caractérisation du fromage du Sharr ont été décrits. Toutefois, d'autres discussions devront avoir lieu afin de les confirmer. Des précisions doivent notamment être apportées sur le type de lait, les étapes du processus de transformation, les conditions et la saison de production.

Notamment, il est ressorti de manière importante le fait qu'une seconde dégustation doit avoir lieu sur des **fromages en pain**, et non en saumure, en se focalisant sur des **fromages de saison** (printemps-été).

Une attention particulière doit être portée à la **représentativité** des participants à la dégustation. En effet, cette session a impliqué certes de nombreux participants, mais tous masculins et en grande majorité des éleveurs transhumants habitant autour de Prizren (pour des raisons de proximité

vraisemblablement). Il n'y avait malheureusement aucun Goran, et peu de représentants des vallées de Strpce et de la Zhupa.

→ Il nous semble également indispensable de mobiliser d'une part **les femmes**, qui sont très souvent les plus impliquées dans le processus de transformation du fromage et qui pourraient apporter beaucoup en faisant le lien entre les phases de production et l'aspect final du fromage, et d'autre part s'assurer de la présence, dans les discussions autour de la définition du produit, des **éleveurs qui proviennent des différentes zones au cœur de la production**. Ainsi, il faudra réfléchir à une manière plus inclusive de procéder pour la prochaine session de dégustation et différentes possibilités sont actuellement à l'étude : commander un bus pour s'assurer de la présence d'éleveurs représentatifs de l'ensemble du massif et des différentes communautés, réaliser plusieurs dégustations dans les différentes vallées, créer un groupe de discussion féminin, etc.).

L'exercice a pu, au début, apparaître aux producteurs à la fois superflu et long (deux journées). Le commentaire d'ouverture était : « mais pourquoi donc nous faire goûter et analyser du fromage du Sharr puisque nous, producteurs, savons pertinemment ce qu'est un fromage du Sharr. Un fromage du Sharr c'est (...) doit être fabriqué comme cela (...) etc. ». Mais l'exercice de dégustation-caractérisation des échantillons le deuxième jour a finalement emporté leur adhésion en ce sens que les producteurs ont alors compris que le cahier de charges et cette étape de définition du produit étaient vraiment nécessaires pour éviter le « flou » de désignation et préserver les caractéristiques principales et traditionnelles de ce fromage.



Une assiette pour chaque échantillon, avec au centre un morceau présentant l'aspect du fromage dans la jarre.



Le groupe de producteurs en pleine séance de dégustation.

Photos : AIDA

Grille de questions à destination des éleveurs, producteurs fermiers

Nom et contact du producteur

Localisation de la ferme

Troupeau :

- Type d'animaux (vaches, brebis, chèvres) ?
- Nombre d'animaux en lactation destinés à la production de fromage du Sharr.

Alimentation du troupeau (par type d'animal si plusieurs) :

- Zones de pâture, périodes de pâture
- Transhumance ou non ? Si oui : où ?
- Compléments (fourrage sec, céréales) : quoi, quand ?
- Provenance des compléments : produits ou achetés ?
- Si achetés : provenance géographique ?

Production de fromage (fermier) :

- Lieu de production du fromage
- Période de production de fromage du Sharr
- Quantité de fromage produite par an

Processus de transformation:

- Lait pasteurisé ou non ?
- Lait entier ou demi-écrémé ? (fabrication de beurre ?)
- Brassage manuel ou avec un outil (si oui, lequel ? en bois ou autre ?)
- Taille des grains de caillé en fin de décaillage (découpe/brassage du caillé avant soutirage du lactosérum) ?
- Quand est réalisé l'ajout d'eau chaude ?
- Lavage/rinçage du caillé ?
- Egouttage en sac de toile ou en moule ?
- Durée d'égouttage ?
- Durée de séchage en pain ?
- Saumurage des pains (si oui, quel taux de sel dans la saumure ?)
- Découpe en tranches/morceaux manuelle ou au couteau ?
- Durée de séchage en tranches ?
- Ajout d'aneth ou d'une autre herbe en jarre ?

Echantillon :

- Type de lait (100% ou mixte ?)
- Lait entier ou demi-écrémé ?
- Date de fabrication du fromage
- Date de mise en jarre
- Détails particuliers ?

Grille de questions à destination des laiteries

Nom et contact

Situation géographique de la laiterie

Collecte du lait :

- Type de lait collecté (vache, brebis, chèvre ?)
- Zone de collecte
- Période de collecte / de production de fromage du Sharr
- (Quantité de lait ?)

Production du fromage :

- Lieu de production du fromage
- Période de production du fromage du Sharr
- Quantité de fromage du Sharr produite par an
- Mode de commercialisation du fromage de Sharr (en jarre, en pain ?)
- Lieu(x) de vente ?

Processus de transformation:

- Lait pasteurisé ou non ?
- Lait entier ou demi-écrémé ? (fabrication de beurre ?)
- Brassage manuel ou avec un outil (si oui, lequel ? en bois ou autre ?)
- Taille des grains de caillé en fin de décaillage (découpe/brassage du caillé avant soutirage du lactosérum) ?
- Quand est réalisé l'ajout d'eau chaude ?
- Lavage/rinçage du caillé ?
- Egouttage en sac de toile ou en moule ?
- Durée d'égouttage ?
- Durée de séchage en pain ?
- Saumurage des pains (si oui, quel taux de sel dans la saumure ?)
- Découpe en tranches/morceaux manuelle ou au couteau ?
- Durée de séchage en tranches ?
- Ajout d'aneth ou d'une autre herbe en jarre ?

Echantillon :

- Type de lait (100% ou mixte ?)
- Lait entier ou demi-écrémé ?
- Date de fabrication du fromage
- Date de mise en jarre
- Détails particuliers ?