

LA PRODUCTION FROMAGÈRE À ZÁZRIVÁ UNE LOGIQUE DE DISTRICT INDUSTRIEL?

DOES THE CHEESE PRODUCTION IN ZÁZRIVÁ HAVE AN INDUSTRIAL DISTRICT LOGIC?

Daniel RICARD¹

Abstract: Following the ancient works of the British A. Marshall (1890), some searchers, economists, but also geographers, have gradually worked on the appearance and characteristics of industrial districts. Those districts also called clusters (in GB) or localized systems (SPL) in France stand for a particular organization of productive systems in territory, generally a small-sized one. We find there companies with similar or complementary activities, which use human capital and which have weaved particular relationships and interdependent set. Finally, that local specialization and those forms of collaborations are presented as positive and depicted by the searchers as a competitive factor, creating wealth and local development industrial district is thus an asset for the concerned territories. Their efficiency has largely been put forward in Italy, but those industrials districts also exist somewhere else in Europe and throughout the world and are often performing. We find such dynamics in northern Slovakia, notably around the Kysuce textile business, or in the wood industry near Žilina and Rajec. We focus here on Zázkivá region which offers a similar configuration with milk valouring thanks to a traditional cheese speciality: korbáčiky. This activity has strongly been developed since the end of communism; it occupies several companies and employs several tens of people in a village which shows today evident signs of renewal. We will try to think about the real integration of the productive dynamics of Zázkivá region in logic of industrial district. There are three main questions and will deal with the following points. The industrial or artisanal character of this strategy. The intensity of relations between companies and collectives strategies. Those relations and strategies seem quite limited, even if they have developed there since a few years a project of protected geographical indication (PGI / IGP) for korbáčiky. Third point is about valouring or not local resource. Effectively, firms little valour ewe milk produced locally and prefers catering in hrudkovy syr outside the valley, in artisanal or industrial dairies using ewe and cow milk.

Key words: Local specialisation, Industrial district, Region of Zázkivá

INTRODUCTION

J Zázkivá est localisée dans une vallée des montagnes du Nord de la Slovaquie. Ce village, classique des Carpates slovaques, s'individualise en fait par le processus de développement original qui s'est mis en place ici depuis 20 ans, fondé en partie sur une intense activité de transformation fromagère et notamment sur l'élaboration d'un produit spécifique de ces montagnes : les korbáčiky. Cette dynamique agroalimentaire originale, unique en Slovaquie et peut-être même en Europe, pose de nombreuses questions au géographe qui enquête dans le village. On s'interroge alors sur l'organisation de ce système de production, sur les rapports qu'il entretient avec le

¹ Professeur de Géographie, CERAMAC - Université Blaise-Pascal, Clermont-Ferrand II, 4 rue Ledru, 63057 Clermont-Ferrand Cedex, ceramac@univ-bpclermont.fr

territoire et, finalement, sur la présence éventuelle ici d'un *système productif localisé (SPL)* ou *cluster*.

I – ZÁZRIVÁ: AU COEUR DE LA MONTAGNE SLOVAQUE

A – Contexte montagnard et activités économiques

Le village de Zázrivá est situé entre l'Orava proprement dite (la montagne située à l'Ouest des Tatras) et le massif des Malá Fatra, connu par le bourg de Terchova, sa statue de Janošik, la station touristique de la Vrátna dolina et la montagne du Veľký Kriváň.

Cette grande commune de 6 725 ha comprend plusieurs vallées qui se rejoignent au niveau du village, bâti lui-même à 600 mètres d'altitude. En dehors de l'étroite «plaine» de la Zázrivka, où est installé le village principal, la commune est constituée de grands versants herbagers, à la topographie souvent tourmentée, qui grimpent jusqu'à 800 ou 900 m d'altitude. L'habitat y est dispersé ou regroupé en de nombreux hameaux (Havrania, Grúne, Plešivá, Petrová...), une situation très différente du reste de l'Orava où dominent les gros villages. Plus haut, les versants se couvrent de forêts qui occupent plus de la moitié de la superficie communale. De tous côtés, la commune est limitée par des sommets à la topographie assez lourde qui culminent à 1 394 m au Minčol (au Sud-Est). Enfin, à partir de 1 100 à 1 200 mètres d'altitude, la forêt cède la place aux *pasienky* (pâturages d'altitude) qui, toutefois, sont peu étendus. Zázrivá s'inscrit donc pleinement dans le contexte des Carpates et de la moyenne montagne slovaque, une montagne assez froide en hiver, humide et souvent très neigeuse.

La commune ignore l'industrie et vit de l'agriculture et des emplois tertiaires classiques. Le tourisme s'y développe, mais le village ne dispose pas d'installations de ski, ni d'une vraie réputation touristique et la dynamique d'ensemble reste donc limitée : un hôtel au cœur du village, deux ou trois restaurants de type *hostinec*, plusieurs *penzión*.... La construction d'une maison de retraite destinée à l'accueil d'une clientèle aisée, slovaque ou internationale, devrait permettre de diversifier prochainement les activités. L'agriculture reste donc importante, mais elle est plutôt en difficultés et peine à entretenir cet espace de montagne assez difficile à mettre en valeur. La coopérative notamment est sortie affaiblie de la transition post-communiste, les agriculteurs privés, assez nombreux, n'exploitent souvent que de petites surfaces et l'élevage ovin n'est pas très dynamique.

Le bilan économique d'ensemble est donc modeste et Zázrivá vit largement de ses relations avec l'extérieur. En effet, en dépit de sa position de cul-de-sac, le village n'est pas réellement isolé, situé à moins de 10 km de Párnica et de l'axe de la vallée de l'Orava². Or, on trouve là de nombreux emplois tertiaires et surtout industriels : usine sidérurgique d'Istebné, vaste zone industrielle de Dolný Kubín puis, un peu plus loin, chaîne de montage automobile Kia de Žilina et, plus au Nord, zone industrielle de Nižna. Beaucoup d'actifs de Zázrivá partent donc travailler chaque jour dans la vallée, surtout à Dolný Kubín.

Cette situation d'ensemble relie en fait Zázrivá à la Slovaquie d'aujourd'hui, moderne, urbaine, industrielle et dynamique et explique le maintien d'une démographie

² L'axe de l'Orava permet de joindre Žilina à la frontière polonaise avant de continuer vers Cracovie.

assez dynamique : la commune compte en effet 2 720 habitants, soit 40 hab./km², une densité assez remarquable compte tenu de la configuration des lieux et de la faiblesse de l'emploi sur place.

B - Retour sur l'économie agricole traditionnelle

Le village s'est longtemps inscrit dans le contexte de l'économie traditionnelle de l'Orava, marquée par une certaine contrainte climatique et, à partir du milieu du XIX^e siècle, par une forte croissance de la population³. La commune fait alors une large place aux cultures d'autoconsommation (pommes de terre notamment) et aux prairies et la pression démographique accélère le morcellement des parcelles. Ici comme dans tout l'Orava, la tradition était celle de l'élevage ovin, avec de nombreux troupeaux qui fournissaient à la fois laine, lait et viande. La présence de cet élevage avait favorisé le développement de la transformation fromagère à la ferme, notamment en korbáčiky. Ces filaments de fromage, de 40 à 50 centimètres de long et de quelques millimètres de diamètre, tressés ou non, sont des pâtes filées et sont vraiment particuliers, spécifiques à la région, appréciés par les slovaques. L'élevage ovin connaît toutefois un recul structurel dès les années 1870⁴, en liaison avec la crise de la laine (concurrence de l'outre-mer), puis celle de la viande et enfin face au développement de l'élevage bovin laitier socialiste, stimulé par le régime après 1948⁵. Dès lors, la tradition ovine, laitière et fromagère, recule à Zázrivá, sans disparaître toutefois.

La collectivisation se concrétise surtout par la création d'une ferme coopérative, avec passage au salariat agricole, réorganisation du parcellaire et du paysage, développement de l'élevage bovin laitier et intégration dans des filières agroalimentaires (collecte par les laiteries notamment). Deux éléments importants sont à considérer à propos de l'évolution agricole pendant cette période. Tout d'abord, la collectivisation est tardive, puisque la coopérative n'est fondée que vers 1980. Une telle configuration se retrouve dans d'autres communes de la montagne slovaque, jugées marginales et à faible potentiel agronomique et qui n'ont justement été collectivisées qu'à cette époque, quand généralisa ce type de structures. La coopérative, dont les bâtiments dominent le village, aura donc fonctionné, en tant que structure collective, moins de 10 ans ! Le second point important concerne la permanence de la fabrication de korbáčiky⁶ puisque le réseau des magasins *Jednota* en faisait fabriquer et tresser

³ *Il y avait déjà 2 441 habitants dans la commune en 1880.*

⁴ *Les effectifs ovins slovaques passent de 2 974 379 têtes en 1874 (maximum historique) à 1 288 638 en 1910, puis à 660 658 en 1920, pour atteindre un point bas de seulement 276 365 têtes en 1945. Le recul est donc de 93 % sur la période ! (Mintálová, 2004)*

⁵ *Dans les atlas tchécoslovaques de l'entre-deux-guerres, le vieux foyer slovaque d'élevage ovin ignore presque totalement les vaches laitières.*

⁶ *Les korbáčiky sont une spécialité fromagère obtenue à partir du hrudkový syr, un terme traduit le plus souvent par fromage en motte. Ce « pré fromage » était jadis fabriqué à partir de la traite des brebis, en été sur les pasienky. C'est une boule de tomme de quelques kilos, compacte parce que relativement pressée et qui se conserve en cave avant d'être reprise pour fabriquer la plupart des grandes spécialités fromagères slovaques : korbáčiky, parenice et surtout bryndza. Pour obtenir des korbáčiky, le fromager utilise du hrudkový syr (au lait de brebis, mais aussi de vache, voire de chèvre) qu'il fait tremper dans l'eau*

au village à partir de hrudkový syr venu de l'extérieur. Le savoir faire fromager s'est donc maintenu pendant la période socialiste.

II – LA RÉORGANISATION DES ACTIVITÉS APRÈS 1989

La chute du régime socialiste bouleverse le village. Elle se manifeste notamment par la crise de la coopérative. Son troupeau bovin diminue, elle perd de nombreux emplois et certaines parcelles sont finalement reprises par des agriculteurs privés (les SHR). On observe aussi, au début des années 1990 le retour d'individus originaires du village qui s'étaient établis dans le reste de la Slovaquie, surtout dans la vallée de l'Orava et qui venaient d'y perdre leur emploi.

On voit surtout le développement de la fabrication de fromages à pâte filée, notamment des korbáčiky, mais aussi des parenice⁷, voire des oštiepok⁸, mais jamais de bryndza⁹, les fromagers de Zázrivá considérant que ce dernier marché est « *déjà pris par les grandes laiteries* ». Le mouvement commence dès 1993 avec la création d'entreprises par deux frères Zaň¹⁰ et la société Syrex, suivies de nouvelles créations en 1996, 1997 et 2000. Cette nouvelle organisation de la fabrication fait rupture avec la période socialiste comme avec les vieilles pratiques de tressage domestique. Plusieurs facteurs expliquent ce mouvement : la présence de savoir faire anciens, la permanence du tressage dans les années 1980 et enfin le rôle de quelques leaders (l'entreprise Syrex, la plus importante aujourd'hui, Pučko et la famille Zaň). On compte aujourd'hui 10 entreprises de ce type¹¹ ayant chacune entre 5 et 40 salariés, soit au total quelques 250 postes de travail, à peu près le quart des emplois localisés dans la commune. Ajoutons que plusieurs personnes tressent en petite quantité à la maison.

Le succès de cette dynamique productive doit beaucoup au professionnalisme de ces fabricants efficaces qui maîtrisent parfaitement la technique de fabrication (qui, il faut l'avouer, n'est pas très complexe), disposent de locaux neufs et fonctionnels et

très chaude (+ de 70° selon le cahier des charges de l'IGP). Cette technique de bain-marie permet au fromage de filer, un peu comme lors de la fabrication de l'aligot en France. On obtient alors une pâte filée que l'on passe dans une machine à étirer pour obtenir des filaments au diamètre homogène que l'on coupe ensuite à la longueur voulue. Les korbáčiky peuvent être vendus tels quels, en motte de 500 grammes en général, mais peuvent aussi être tressés, ce qui améliore leur présentation et augmente leur caractère festif ... ainsi que leur prix.

⁷ Les parenice sont issus de la même technologie de fabrication mais la pâte filée est découpée en lamelles de quelques centimètres de large que l'on enroule sur elles-mêmes. Cet autre produit traditionnel de l'Orava est également produit par les laiteries industrielles et se retrouve largement en grande distribution, comme les korbáčiky d'ailleurs.

⁸ L'oštiepok est un fromage à pâte pressée, de forme ovale (celle d'un ballon de rugby), également fabriqué dans le Podhale polonais voisin sous le nom d'oscipek.

⁹ La bryndza est LE fromage emblématique de la Slovaquie, toujours fabriquée à partir de hrudkový syr. Elle se présente en général sous la même forme que les plaquettes de beurre mais s'effrite facilement. Elle est surtout utilisée comme ingrédient de cuisine et sur des tartines.

¹⁰ Quatre frères Zaň dirigent aujourd'hui des entreprises de tressage des korbáčiky !

¹¹ La dernière entreprise a été créée en 2014.

dominant les aspects sanitaires de la fabrication¹². Ces entrepreneurs sont également performants sur le plan commercial. Ils vendent localement, au village et surtout sur la route touristique de Terchova, et ont ouvert des commerces dans plusieurs villes de Slovaquie et de République Tchèque¹³. Ils approvisionnent aussi les magasins, les restaurants, certains hôtels et quelques laiteries qui font de la revente (celle de Kežmarok par exemple). Plusieurs vendent aussi en grande distribution. L'autre élément clef du succès vient de la présence d'une main d'œuvre féminine travailleuse, bon marché¹⁴ et satisfaite de trouver du travail si près de son domicile. En revanche, les enquêtes montrent que ces fabricants n'ont guère sollicité les aides européennes.

III – DE NOMBREUX QUESTIONNEMENTS GÉOGRAPHIQUES

Le village présente donc un système fromager original, par sa localisation dans une montagne assez isolée et surtout par ses relations particulières avec le milieu local, avec la production agricole, voire avec la tradition fromagère de l'Orava. Le hrudkový syr vient en effet presque toujours de l'extérieur de la vallée et les produits sont surtout fabriqués au lait de vache, loin de la tradition ovine locale. En revanche, les fabricants exploitent l'image du village, propagée au cours des années auprès du consommateur urbain satisfait de retrouver ce produit festif qui renvoie à la montagne, aux pratiques traditionnelles, à la nature... Cette configuration particulière interroge à propos de la notion de filière agroalimentaire, du lien entre produit et territoire et, au-delà, de la présence éventuelle d'un *système productif localisé*.

A - Le fonctionnement de la filière

Dans le monde laitier, les relations sont fortes entre producteurs et transformateurs, avec des circuits de collecte qui mettent en relation toutes les 24 ou 48 heures ces deux catégories d'acteurs, les laiteries cherchant à organiser les producteurs en bassins de production faciles à collecter.

Or, ce modèle d'organisation ne se retrouve pas à Zázrivá où, à l'inverse, les liens entre agriculture locale et transformation fromagère sont particulièrement faibles. Les villageois produisent en effet surtout de la viande (bovine ou ovine) et l'ancienne ferme collective vend son lait de vache à une laiterie extérieure. L'approvisionnement en hrudkový syr de brebis se fait auprès de différents salaš¹⁵ situés en Orava ou, parfois, dans les Basses Tatras. Le hrudkový syr de vache lui, de loin le plus utilisé, doit provenir pour moins de 5% de la vallée. Une partie est achetée à la laiterie de Leštiny¹⁶, près de Dolný Kubín, mais cette entreprise est de taille modeste et les

¹² Il faut dire que le filage dans l'eau chaude agit comme une pasteurisation qui détruit les germes pathogènes.

¹³ Nous en avons repéré dans la galerie commerciale de l'hypermarché de Dolný Kubín, mais aussi dans un passage commercial fréquenté d'Olomouc, en Moravie. Il en existe aussi à Bratislava et à Prague. Syrex semble le plus dynamique sur ce plan.

¹⁴ Le salaire minimal en Slovaquie est de 352 euro par mois en 2014.

¹⁵ Le salaš est le local de production du lait de brebis sur les pasienky.

¹⁶ La laiterie de Leštiny, issue d'une ancienne coopérative agricole, produit de la bryndza, du hrudkový syr et des produits frais (yaourts...).

fromagers s'approvisionnent donc dans tout le reste de la Slovaquie¹⁷ (Zvolenská Slatina, Bánovce, Turčianske Teplice, Liptovský Mikuláš...). Bref, on est plutôt en présence d'une simple relation de client à fournisseur, largement fondée sur le prix. Les transformateurs peuvent changer de fournisseurs facilement et ne connaissent pas les producteurs de lait.

Cette organisation particulière s'explique par une fabrication réalisée en deux étapes, au sein d'une filière qui associe trois maillons principaux, contre deux habituellement. Le premier regroupe les producteurs de lait, de vache, de brebis, voire de chèvre. Le second est celui des fabricants de hrudkový syr, qui sont des fromageries ou des salaš. Dans les laiteries qui transforment du lait de vache, celui-ci vient surtout des grandes exploitations anciennement collectives et il n'y a donc plus de lien avec une quelconque tradition. Le hrudkový syr au lait de brebis, lui, vient très largement, l'été, des *pasienky*, le socialisme n'ayant pas remis en cause ce vieux système pourtant très traditionnel. Le troisième maillon est celui des fabricants de produits finis (korbáčiky, parenice...). L'organisation d'ensemble du système fait que les deux maillons extérieurs n'ont pas besoin d'avoir de relations fortes et peuvent même s'ignorer, ce qui est le cas à Zázrivá¹⁸.

Certains fabricants du village cherchent toutefois à se rapprocher de la production locale en s'approvisionnant auprès des éleveurs ovins de la commune. La démarche s'avère toutefois difficile face au déclin structurel de cet élevage, à tel point que plusieurs entreprises se sont même regroupées l'hiver 2014 pour acheter des citernes de lait de brebis en Italie !

B – Quel lien avec le territoire ou avec le terroir ?

Les fabricants utilisent l'image positive du village, de la montagne, des bergers, de l'artisanat, de la tradition, du local... mais on voit que les liens sont en réalité faibles entre la production de korbáčiky et le milieu local et la tradition locale. Le hrudkový syr notamment, qui vient presque totalement de l'extérieur de la vallée, est généralement fabriqué au lait de vache et l'on voit même arriver l'hiver, toutes les deux semaines, des camions de lait de brebis venant d'Italie ! Tout cela conduit à s'interroger sur la présence réelle à Zázrivá d'un éventuel terroir fromager... alors que les professionnels ont engagé des demandes d'IGP.

La Slovaquie a fait enregistrer officiellement à Bruxelles (12 mars 2011) deux IGP pour les *zárivský korbačik* et les *oravský korbačik*, cette dernière concernant une zone plus vaste qui regroupe l'ensemble du bassin de l'Orava (districts de Námestovo, de Trvrdošín et de Dolný Kubín) quand la première concerne la seule commune de Zázrivá¹⁹.

¹⁷ La laiterie de Trvrdošín (Nord de l'Orava), approvisionnait plusieurs fromagers de Zázrivá jusqu'à sa fermeture il y a 3 ou 4 ans par le groupe français Bel.

¹⁸ On se rapproche de la fabrication des fromages fondus (type La Vache Qui Rit), produits à partir de « fromages » destinés, justement, à être fondus. Les usines de fromage fondu n'ont donc pas de liens avec les producteurs de lait qui approvisionnent, eux, les fromageries « intermédiaires ».

¹⁹ Une autre IGP a été demandée pour les *zárivské vojky* (11 avril 2014), ce dernier terme désignant les brins utilisés pour la fabrication des korbáčiky.

En Europe, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) concerne des produits ayant un lien fort au terroir et pour lesquels toutes les étapes de l'élaboration du produit fini (production et transformation) se déroulent dans l'aire d'AOP. Manifestement, les korbáčiky de Zázrivá ne peuvent pas prétendre à une telle reconnaissance. L'Indication Géographique Protégée (IGP) concerne des produits dont le lien au terroir est moins fort et pour lesquels toutes les opérations n'ont pas obligatoirement lieu dans la zone délimitée. Le texte européen parle ainsi de produits dont « *la qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à une origine géographique* » et dont « *la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique* ». Ce signe de qualité correspond mieux à la situation des productions fromagères du village.

Les deux IGP s'appuient sur le même argumentaire et concernent en fait le même produit, mais pour deux aires géographiques distinctes, les fabricants de Zázrivá pouvant donc utiliser les deux dénominations. L'argumentaire officiel publié au Journal Officiel de l'Union Européenne décrit la méthode de fabrication (étuvage, tressage...), explique qu'il n'y a pas d'exigences en matière d'alimentation des troupeaux, que « *l'origine du fromage en motte n'est pas déterminante pour la qualité du produit* » et que ce hrudkový syr est obtenu « *à partir de lait de vache cru ou pasteurisé* ».

On s'interroge beaucoup sur le lien à l'origine tel qu'il est décrit dans ce texte officiel qui affirme que « *la commune de Zázrivá possède les conditions appropriées pour l'élevage et le pacage des ovins et des bovins et la transformation ultérieure du lait en fromage* » ... mais qui réserve la dénomination aux korbáčiky fabriqués au seul lait de vache ! Les korbáčiky au lait de brebis ne peuvent donc pas bénéficier de l'IGP alors qu'ils sont directement issus de la tradition locale ! Et nous avons quelques doutes sur le fait que « *seules les mains habiles de femmes de Zázrivá sont capables de fabriquer –tresser- le produit* »...

En fait, on semble davantage dans une logique de simple **provenance** que d'**origine** géographique des produits. Les korbáčiky sont tressés au village (ils **proviennent** du village) mais le tressage local confère-t-il à ces produits une qualité particulière ? En réalité, on peut supposer que ces fabrications pourraient être réalisées un peu partout en Slovaquie ... dès lors que des entrepreneurs dynamiques pourraient trouver une main d'œuvre féminine bon marché ! Toutefois, le village de Zázrivá bénéficie d'une vraie réputation²⁰ héritée de l'histoire et entretenue localement et cette réputation est bien considérée par l'IGP comme « *pouvant être attribuée à une origine géographique* ».

C - Zázrivá : un cluster industriel fromager ?

Suite aux travaux de l'anglais A. Marshall (1890), certains chercheurs, économistes mais aussi géographes, ont travaillé sur l'émergence et les caractéristiques des *districts industriels*. Ces derniers, appelés aussi *clusters* (en Grande-Bretagne), ou *Systèmes Productifs Localisés* (SPL) en France représentent une organisation particulière de la production au sein d'un territoire, généralement de petite taille. On y

²⁰ Le texte explique que Zázrivá abritait aux XIX^e siècle des marchands de fromages et des colporteurs qui diffusaient ces produits très loin de la vallée.

trouve des entreprises aux activités similaires ou complémentaires, qui s'appuient sur le capital humain (savoir faire, main d'œuvre qualifiée et efficace...) et qui ont tissé des relations particulières, un réseau d'interdépendance. Au final, cette spécialisation locale et ces formes de collaborations sont décrites par les chercheurs comme un facteur de compétitivité, de création de richesse, bref de développement local. Les districts industriels sont donc un atout pour les territoires concernés. Leur efficacité a été démontrée en Italie, mais il en existe d'autres ailleurs, souvent performants. On retrouve de telles dynamiques en Slovaquie du Nord, autour du travail du textile dans les Kysuce (montagnes proches de Čadca) ou de la valorisation du bois dans l'Orava et vers Žilina (maisons en rondins, *chalupa* ...).

Zázrivá offre *a priori* une configuration similaire avec la valorisation du lait par le tressage des korbáčiky, d'où le besoin de mieux comprendre ce système productif original où l'on retrouve plusieurs éléments constitutifs du district industriel : une vraie dynamique locale (10 entreprises, 2 000 tonnes de fromages par an), une nette concentration géographique des acteurs²¹, des leaders bien identifiés, une dynamique commerciale et des solidarités qui s'expriment au sein de l'association de producteurs dont le président est un des frères Zaň.

Toutefois, d'autres éléments éloignent du modèle habituel du *SPL*. Ainsi, à Zázrivá, la dynamique productive est davantage artisanale qu'industrielle, loin des districts industriels d'Italie du Nord. D'autre part, l'effort d'innovation reste très limité comme le montre la visite de ces entreprises : les bâtiments et les installations sont récents et aux normes, mais l'eau est chauffée sur un simple réchaud à gaz, l'étrépage des filaments se fait grâce à du matériel très basique et le tressage ne demande aucune installation particulière. Bref, le contenu technologique et les investissements matériels sont très limités. On s'interroge aussi beaucoup sur les relations d'interdépendance qui animent la profession. Certes il y a l'association professionnelle, qui gère les dossiers d'IGP, mais les entreprises échangent peu²² et sont surtout concurrentes. De plus, la technologie employée, facile à mettre en œuvre, n'exige pas la mise en commun de compétences particulières pour améliorer le procédé de fabrication. Enfin, le système repose sur la présence d'une main d'œuvre féminine bon marché, loin de la description habituelle du *cluster*, dont la réussite doit beaucoup à la présence d'une main d'œuvre qualifiée.

Bref, le système fromager de Zázrivá ne correspond qu'en partie au modèle du district industriel tel qu'on l'observe en Italie du Nord et ailleurs en Europe.

CONCLUSION

Zázrivá présente une configuration particulière. Localisé dans une moyenne montagne plutôt difficile (pente, climat...), le village abrite une agriculture en difficulté qui contraste avec la dynamique agroalimentaire qui s'appuie en partie sur les héritages locaux (élevage ovin, tradition de tressage des korbáčiky...) et doit beaucoup à l'action de leaders qui se sont montrés particulièrement entreprenants depuis vingt ans.

²¹ Notons que presque tous les fabricants sont concentrés dans une seule des vallées de la commune.

²² - Exception faite des relations particulières au sein de la famille Zaň.

Le bilan apparaît largement positif : les entreprises ont acquis une position de choix sur le marché des korbáčiky, le mouvement crée des emplois et de la valeur ajoutée et Zázrivá s'est fait un nom dans le monde fromager. On doit produire ici 2 000 tonnes de fromages par an, soit approximativement 5 % de la production fromagère nationale (38 à 40 000 t/an).

Cette situation est en fait révélatrice d'une facette du dynamisme slovaque contemporain, peu connue des géographes ou des économistes : celui des PME et des milieux ruraux, de surcroît de montagne. On constate aussi que cette dynamique villageoise tranche avec le parcours des communes voisines puisque, à quelques kilomètres, Terchova a surtout investi dans le tourisme alors que la vallée de l'Orava a essentiellement misé sur le développement industriel. A Zázrivá, c'est l'artisanat qui s'est révélé efficace. Il a su exploiter un marché porteur pour un produit festif recherché par la clientèle, et a développé un système productif qui, par certains côtés, s'apparente à un district industriel avec toutefois, on l'aura compris, des caractéristiques bien particulières.

BIBLIOGRAPHIE

- ANCEL J., 1937, *Manuel géographique de politique européenne, T1 : L'Europe centrale*, Paris, Lib. Delagrave, 472 p.
- Atlas Krajiny slovenskej republiky*, Ministertsvo životného prostredia, Slovenskej Republiky, Bratislava, 2002, 344 p.
- Atlas Republiky Československé*, Ed. Orbis, Prague, 1935.
- CARLIER J.P., 2001, *Le secteur laitier slovaque à la veille de son intégration dans l'Union Européenne*, Rapport de mission d'étude pour ATLA, 108 p.
- DANGLOVA O., 2001, « *Rurálna komunita v transformácii* », Slovenský Národopis, vol. 49, n°3, p. 279-299.
- HETEŠ J., 1951, *Mliečne hospodárstvo na Slovensku*, Slovenská akadémia vied a umení, Bratislava, 118 p.
- KERESTES J., SELECKY J., 2005, « *Syrárstvo na Slovensku história a technológia* », Povazská Bystrica, NIKA, 368 p.
- KUBIJOVÝČ V., 1932, *Rožíření kultur a obyvatelstva v severních Karpatech*, en tchèque, statistiques et longs résumés en français, Bratislava, 146 p.
- LOMPECH M., 2003, *Décollectivisation et politique de développement rural en Slovaquie*, Thèse de géographie non publiée, Montpellier, 376 p.
- LOMPECH M., SPIŠIAK P., 2003, « L'agriculture de montagne dans la transformation post-socialiste », *Crises et mutations des agricultures de montagne*, Clermont-Fd, CERAMAC, p. 441-460.
- LOMPECH M., RICARD D., « Un produit spécifique de la montagne slovaque: la bryndza face à l'intégration européenne », in *L'alimentation en montagne*, Vallouise, 2007, 318 p., p. 119-130.
- MINTÁLOVÁ T., 2004, « Tradition et développement contemporain de l'élevage ovin en Slovaquie », Actes du colloque franco-polonais de Zatwarnica, « Les

transformations du milieu montagnard », *Prace Geograficzne, zeszyt 113*, 264 p., p. 207-218.

POULIQUEN A., 1991, « D'un système économique à un autre : la situation du secteur agro-alimentaire en Tchécoslovaquie », *Cahiers d'économie et de sociologie rurale*, n°21, p. 45-69.

POULIQUEN A., 1993, « L'agriculture post-soviétique en Europe centrale : du choc excédentaire à la récession », *Déméter, Economies et Stratégies agricoles*, Ed. Armand Colin.

Štatistická Ročenka Slovenskej Republiky, Publication statistique annuelle de l'Office Statistique de la République de Slovaquie, Bratislava.