



Produits de Terroir

Comprendre et Agir

Laurence Bérard
Philippe Marchenay

Produits de Terroir

Comprendre et agir

Laurence Bérard et Philippe Marchenay

Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés
UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie
Centre national de la recherche scientifique
Alimentec - 01000 Bourg-en-Bresse
<www.ethno-terroirs.cnrs.fr>

ISBN 978-2-9528725-0-8

© Copyright 2007 - Laurence Bérard et Philippe Marchenay

Table des matières

Préambule	5
INTRODUCTION	7
1. LES PRODUCTIONS LOCALISEES : UNE GRANDE FAMILLE	9
2. LA PROTECTION DE L'ORIGINE	13
- La France, un pays pionnier	13
- Un règlement communautaire	13
- Comment la France applique ce règlement	15
3. LA RELATION AU LIEU ET AU TERROIR	17
- L'Appellation d'origine protégée	17
- L'Indication géographique protégée	18
- La Spécialité traditionnelle garantie	19
4. L'ANCRAGE HISTORIQUE	21
- Quelle profondeur historique retenir ?	21
- Histoire et notoriété : deux registres différents	22
- Des traces plus ou moins visibles	23
- Les sources	24
5. TRADITION ET SAVOIR-FAIRE : LA CULTURE TECHNIQUE	27
- Etablir un cahier des charges : faire des choix et perdre de la diversité ?	28
- Le statut des savoirs	30
- Tradition et état de référence	32
- Variétés végétales et races animales	35
- Les usages de consommation	40
6. LA RESERVATION D'UN NOM ET LA DENOMINATION « MONTAGNE »	43
7. LA VALORISATION INFORMELLE DE LA LOCALISATION	47
- Valoriser autrement les petites productions locales : un cas d'étude	47
- Inventaires et marques collectives	49
8. LES ENJEUX INTERNATIONAUX	53
- Les enjeux internationaux des indications géographiques	53
- Entretenir la biodiversité culturelle par les indications géographiques	54
Références bibliographiques	57
Sites Web utiles	59

Préambule

Au carrefour de multiples sollicitations, les terroirs et leurs ressources continuent de faire recette. Mais comment voir clair entre les nombreuses images, attentes, espoirs qu'ils véhiculent et les réalités qu'ils recouvrent aujourd'hui ? Ces produits occupent-ils une place à part dans la promotion des territoires et, si oui, pourquoi ?

Depuis une bonne dizaine d'années, les recherches sur le sujet se sont multipliées en France et en Europe, encouragées par la mise en place, en 1992, d'un dispositif réglementaire de protection de l'origine géographique à l'échelle de l'Union Européenne. Cette situation a dynamisé les approches, dans des disciplines aussi variées que l'économie, la sociologie, la géographie, l'agronomie, la technologie, le droit. Les thématiques les plus explorées concernent :

- le rôle de ces productions localisées dans la qualification des territoires, dans le développement local ou le tourisme, dans les enjeux économiques de la qualité et de la protection ;
- les différentes formes de conventions qu'elles génèrent ;
- les liens entre qualité, origine, territoire et compétitivité ;
- les modes de coordination des acteurs, les marchés, l'organisation économique des filières.

En revanche, assez peu de choses existent sur ce qu'elles sont concrètement, sur la façon dont on les élabore, les savoirs et pratiques qu'elles mettent en œuvre, la place qu'elles occupent dans la société locale, les usages alimentaires sur lesquels elles reposent. La réglementation de protection soulève des questions complexes. Elle renvoie à des notions telles que la tradition, la localité, l'origine, la notoriété ou les usages. Ces termes, à qui le sens commun attribue un certain contenu, n'ont pas fait l'objet d'une analyse préalable approfondie et l'application des textes ne va pas toujours de soi du côté des producteurs.

Des documents existent déjà, émanant de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), pour guider les producteurs dans la demande d'une Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée

(AOC/AOP), ou d'une Indication géographique protégée (IGP). L'objectif du présent ouvrage est différent et complémentaire ; en effet il s'agit de sensibiliser les acteurs du développement rural et de la valorisation des produits à ce qui fait la particularité de ces productions. Leur spécificité découle de la nature de leur ancrage local, étroitement associé à leur dimension culturelle : profondeur historique, culture technique, usages alimentaires, patrimoine sont autant de leviers potentiels de leur valorisation qui demandent à être explorés pour comprendre la complexité du terrain. Ainsi les acteurs pourront être mieux avertis des difficultés potentielles que ces démarches de valorisation sous-tendent, alertés sur les points de vigilance et les pièges à éviter et disposer des outils ou des références nécessaires.

Ce document est le résultat d'un travail de recherche conduit dans le cadre du programme « Pour et Sur le Développement Régional » coordonné par l'Institut national de la recherche agronomique. En Rhône-Alpes, ce programme a fait l'objet d'une convention entre l'INRA, la Région Rhône-Alpes, l'Etat (Direction régionale de l'agriculture et de la forêt) et la Chambre régionale d'agriculture. Sous l'intitulé « Territoires, acteurs et agricultures », l'enjeu de ce partenariat est d'associer chercheurs et acteurs du développement dans la conduite des recherches et de leur valorisation.

Un module de formation destiné aux agents de développement en milieu rural vient compléter ce document. Sa mise en œuvre est assurée par le Centre régional de ressources du développement rural.

Introduction

Les productions localisées présentent une grande diversité en France. Elles sont aujourd'hui très convoitées dans la mesure où la mise en avant de leur origine peut apporter une plus-value économique réelle. Celle-ci est renforcée par la possibilité de faire formellement état de l'origine géographique à travers une réglementation de protection. Dans un tel contexte – complexité du terrain et enjeux économiques – il semble opportun d'apporter au débat quelques repères pour raisonner cette famille de produits, leur protection et leur valorisation.

Il n'est pas de pays au monde où l'origine géographique ne soit associée à des produits. La pratique qui consiste à désigner les productions locales par leur lieu d'origine, c'est-à-dire par le nom géographique de l'endroit où elles ont été élaborées, est universelle. Le principe de la protection de l'origine a été adopté à l'échelle internationale mais son application soulève encore beaucoup de questions.

Dans un premier temps, une définition simple de ces produits sera donnée à partir de l'identification de quelques critères pertinents. Puis, après avoir présenté les procédures de protection, les questions du terroir, de la profondeur historique, des traditions et savoir-faire seront abordées. Quelques expériences récentes de valorisation seront exposées. Enfin, les indications géographiques seront resituées dans le contexte international.

Les productions localisées : une grande famille

De nombreux inventaires, enquêtes de terrain, monographies montrent l'extrême diversité que recouvrent les productions localisées. Elles concernent tous les secteurs de l'agroalimentaire, du végétal à l'animal – fruits et légumes, viandes, volailles, produits de la pêche – en passant par les produits transformés que sont les charcuteries, fromages, boulangeries-pâtisseries, huiles ou boissons fermentées. La nature du lien entretenu avec la société locale crée une autre forme de diversité, car ces productions n'occupent pas toutes la même place dans les communautés qui les ont fait naître. Parfois, c'est le riche soubassement d'une culture qui émerge derrière un produit. C'est le cas pour les fromages comté ou abondance, qui mettent en perspective un système d'élevage, un milieu naturel contraignant, une organisation sociale et des pratiques fromagères spécifiques. Le bœuf charolais détermine le paysage et l'économie de toute une région ; son élevage associe une gestion subtile des herbages, des connaissances en matière de sélection, d'engraissement, d'identification des stades de croissance aboutissant à une viande goûteuse. Parfois, le fil est beaucoup plus ténu, comme le montre l'huile de colza grillé dans le nord de l'Ardèche, dont l'originalité tient au seul fait de griller les graines avant de les presser. Il n'empêche que nulle part ailleurs, ou presque, on ne retrouve cette huile au goût si particulier.

Ce constat de variabilité s'impose aussi au regard des volumes, échelles et zones de production. Les modes de commercialisation et les réseaux de distribution vont de la vente directe à la grande distribution.

Comment raisonner une telle diversité ? Deux critères permettent d'englober l'ensemble de ces productions liées à un lieu : la profondeur



Fabrication du fromage blanc en faiselle (beurrerie coopérative de Foissiat) et de la galette à la crème (Saint-Etienne-du-Bois), deux produits de la Bresse, 2002.

**Le bio, le commerce équitable
et les AMAP : d'autres démarches
en émergence qui croissent ou non
les productions localisées**

Un produit « bio » – c'est-à-dire issu de l'agriculture biologique – est un produit agricole ou une denrée alimentaire résultant d'un mode de production qui respecte un certain nombre de règles visant à prendre en compte l'environnement et la santé.

Le commerce équitable consiste à travailler avec les producteurs les plus défavorisés et à encourager un développement autonome et durable grâce à des conditions commerciales avantageuses. Les labels, tels que « Max Havelaar », garantissent au consommateur les conditions minimales de cette forme de commerce.

Les AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) renvoient, elles aussi, à une forme de consommation éthique. Il s'agit d'associations formées par des consommateurs et des agriculteurs dans le cadre d'un partenariat autour de la vente directe de produits de la ferme.

historique et les savoir-faire partagés. L'association de ces deux critères constitue le plus petit dénominateur commun qui permet d'organiser et de penser cette famille en donnant une première définition de l'origine. Au-delà de cette grande polymorphie, ces productions alimentaires entretiennent une relation particulière à l'espace. Leur inscription en un lieu s'assortit d'une antériorité et de pratiques collectives, fil directeur qui relie ancrage historique et relation au lieu. Cette dimension collective les inscrit dans la culture locale et permet de distinguer la provenance (venir d'un lieu), de l'origine (être de ce lieu). Cette antériorité contribue à donner un sens à la provenance et à en transformer le statut. L'amplitude temporelle peut être variable suivant les cas, s'échelonne sur plusieurs siècles ou quelques décennies selon l'histoire

locale ; mais l'antériorité qui donne de l'épaisseur au lieu est bien là, liée à la mémoire collective transmise. Ainsi, les critères d'ordre culturel associant un lieu à une histoire et à un groupe social permettent d'organiser et de penser cette diversité.

Cette grille de lecture regroupe l'ensemble des produits dont le lieu fait sens et permet de faire un premier tri, en particulier dans le cas des produits de terroir. Nous utilisons par commodité cette expression, très répandue en France, pour parler des productions localisées, mais elle est perturbante car elle confond origine et provenance. La situation est la même pour les produits fermiers, assimilés la plupart du temps à des produits de terroir. Or, ils n'ont d'autre particularité que d'être élaborés à l'échelle de l'exploitation agricole et à partir des matières premières que celle-ci fournit. Ils peuvent entrer dans la catégorie des productions localisées s'ils renvoient à la culture locale. Un foie gras fabriqué à la



La communication sur le lieu est omniprésente.

ferme en Normandie est un produit fermier ; dans le Périgord c'est une production localisée.

Plus que l'ancrage historique, ce sont les savoir-faire collectifs qui constituent le critère le plus opérationnel pour rendre compte de la nature du lien. Le Bleu de Bresse – marque déposée – bénéficie déjà d'une certaine antériorité puisqu'il est fabriqué dans l'Ain depuis une soixantaine d'années ; mais il ne repose pas sur des pratiques partagées localement : il est le fait d'un directeur de coopérative particulièrement dynamique et inventif qui a mis au point ce fromage dans l'après-guerre. On peut en dire autant des créations des pâtisseries et des confiseurs.



Le sel est considéré comme produit industriel par l'Union européenne et ne peut pour l'instant bénéficier de la protection de l'Indication géographique. Marais salant de Guérande, 1987.



Pré verger et variétés locales constituent les éléments centraux de la production cidricole en Normandie. Poiriers à poiré dans le Domfrontais, berceau du poiré Domfront et du calvados Domfrontais, tous deux AOC. Saint-Roch-sur-Egrenne, Orne, 1985.

La protection de l'origine

La mise en place de dispositifs de protection à l'échelle européenne n'a fait que renforcer l'attention portée aujourd'hui aux productions localisées, les projetant brutalement dans la sphère marchande. La formalisation juridique offre un cadre qui permet d'établir et de protéger une relation entre un produit et un lieu à travers la réservation d'un nom. Cette procédure conduit à approfondir un certain nombre de notions relevant du registre culturel, et ceci d'autant plus que ces mesures de protection créent, par essence, de l'exclusion, tant dans la délimitation d'une zone que dans la rédaction d'un cahier des charges.

La France, un pays pionnier

Le législateur français reconnaît depuis longtemps l'usage d'un nom géographique pour identifier et protéger des contrefaçons un produit dont le caractère est lié à un terroir et à un savoir-faire. Le concept d'Appellation d'origine contrôlée (AOC) sur lequel repose cette réglementation s'est forgé peu à peu – et souvent dans la douleur – à travers les multiples crises viticoles qui s'égrènent au début du XXe siècle.

La loi de 1919 fait émerger la notion d'appellation d'origine et l'associe à un droit collectif de propriété, sans qu'une définition légale n'en soit donnée ; elle reconnaît officiellement les syndicats de défense de l'appellation. Le décret-loi de 1935 enfin, par la création d'un Comité qui deviendra l'Institut national des appellations d'origine (INAO) en 1947, constitue le fondement des Appellations d'origine contrôlée. Désormais, aucune AOC viticole ne pourra voir le jour si le Comité n'a pas pris une décision favorable, en approuvant un texte la définissant. La loi du 2 juillet 1990 élargit l'Appellation d'origine contrôlée à l'ensemble du secteur agro-alimentaire et la fait reposer sur les mêmes règles.



Le roquefort, fromage au lait de brebis, est la première AOC française, obtenue en 1925. Brebis sur le Causse de Nissac, Aveyron.

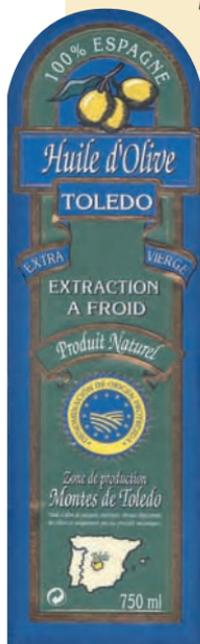
Un règlement communautaire

La mise en place du marché unique, ouvrant les frontières et donnant l'opportunité aux producteurs des différents pays de l'Union Européenne de vendre librement leurs produits aggravait les risques de détournement de nom. Cela posait le problème du devenir de ces productions « de qualité

Règlements européens de 1992 et de 2006

- Règlement (CEE) N° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (modifié en 2003).
- Règlement (CEE) N° 2092/92 du Conseil du 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Ces textes ont été remplacés par le règlement (CEE) du 20 mars 2006, N° 510/2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et par le règlement (CEE) du 20 mars 2006, N° 509/2006 relatif aux Spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.



Les AOP commencent à circuler en Europe.
Etiquette d'une huile d'olive d'Espagne.

particulière » et, plus largement, de celles qui sont spécifiques à chaque pays. C'est dans ce contexte général que le Conseil des Communautés Européennes arrêta le 14 juillet 1992 deux règlements relatifs, l'un à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine, l'autre aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires.

L'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP) assurent la protection d'une relation à un lieu. Elles désignent toutes deux « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays ». Dans le cas de l'AOP, « la

qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ». Cette définition est très proche de celle de l'AOC. Dans le cas de l'IGP « une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ».

La philosophie de l'AOP est de protéger, à travers un nom, un produit unique et non reproductible dans un autre terroir. L'ensemble du processus de production doit se faire dans une seule et même zone dont il faut démontrer la cohérence et l'influence vis-à-vis des caractéristiques du produit.

L'IGP, qui protège aussi un nom géographique, se fonde plutôt sur la réputation du produit, sur son histoire, liée à celle d'une localité, et sur des caractéristiques ou

des qualités particulières. Elle n'impose pas une zone unique où doit se dérouler l'ensemble des opérations : les matières premières en particulier peuvent provenir d'ailleurs.

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) – initialement appelée Attestation de spécificité – protège une tradition. La spécificité est définie comme « *la caractéristique ou l'ensemble de caractéristiques par lesquelles un produit agricole ou une denrée alimentaire se distingue nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie* ». Pour figurer au registre des STG, « *un produit agricole ou une denrée alimentaire doit, soit être produit à partir des matières premières traditionnelles, soit se caractériser par une composition traditionnelle ou par un mode de production et/ou de transformation correspondant à un type de production et/ou de transformation traditionnel* » (1).

Le cahier des charges d'une Appellation d'origine protégée ou d'une Indication géographique protégée doit comporter, outre la délimitation de l'aire géographique concernée, « *des éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique* » et « *des éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique* ». Celui d'une Spécialité traditionnelle garantie doit comprendre des éléments permettant d'évaluer le caractère traditionnel du produit.

Toutes ces démarches sont volontaires.



Label rouge et Certification de produit

Le Label rouge a été créé en France dans le cadre de la loi d'orientation agricole du 5 août 1960. Il atteste qu'un produit possède un ensemble distinct de qualités et caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges et établissant un niveau de qualité supérieur.

La Certification de conformité produit (CCP) date de 1990 et atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement.

Label rouge et Certification de conformité sont des démarches volontaires coûteuses et complexes. Depuis la loi d'orientation agricole du 5-01-2006 la Certification de conformité produit est devenue Certification de produit et n'est plus un signe de qualité géré par l'Etat, en revanche il reste sous sa responsabilité.

Comment la France applique ce règlement

La France a développé depuis plusieurs décennies une politique d'identification et de certification de la qualité des produits agricoles et alimentaires. Celle-ci repose principalement sur l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) qui protège la dénomination des produits ayant un lien avec le terroir, le Label rouge et plus récemment la Certification de conformité produit (CCP). Les options qui ont été choisies dans le cadre de la loi d'application de la réglementation européenne – qui date du 3 janvier 1994 – traduisent à l'époque la volonté de prendre

1 - Extrait du Règlement (CE) N° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux Spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.

L'application française du règlement européen avant 2006

Dans le cadre de la loi d'application de 1994, les règlements nationaux visant à protéger un lien au terroir ou un mode de production traditionnelle ont été articulés avec les signes de qualité préexistants. La demande d'une IGP ou d'une STG était obligatoirement liée à l'obtention préalable d'un label ou d'une Certification de conformité. La Commission nationale des labels et des certifications (CNLC) avait pour attribution de donner des avis sur l'homologation des labels et l'agrément des organismes certificateurs qui contrôlent la conformité au cahier des charges. Elle s'est vue également confier, dans un premier temps, la mission d'évaluer le contenu des cahiers des charges des IGP et des STG. Le décret du 28 août 2000 impliqua plus directement l'INAO dans l'évaluation des IGP, la CNLC conservant ses prérogatives en matière d'examen du cahier des charges des Labels rouge et des Certifications de conformité. L'INAO, par le biais du Comité national 4, était chargé de celui des dossiers de l'IGP. L'AOP européenne était assimilée en France à l'AOC et gérée selon les mêmes règles. L'Institut national des appellations d'origine, établissement public, partageait avec la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) la responsabilité des contrôles. La nouvelle loi d'orientation agricole modifie en profondeur ce dernier point. Les filières de faible importance et les petits producteurs pourront-ils assumer les charges financières induites par le coût des contrôles externes ?

en compte les différents signes déjà en place.

La Loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 modifie en profondeur un certain nombre de points concernant le dispositif français. La gestion de l'ensemble des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agroalimentaires est confiée à un établissement unique, l'INAO, qui s'intitule désormais « Institut national de l'origine et de la qualité », mais garde l'usage de son sigle. Il n'est plus nécessaire d'obtenir un label ou une certification de produit pour accéder à l'IGP. On parle d'accès direct à l'IGP. Toutefois, un même produit peut continuer de cumuler une IGP et un Label rouge ou une Certification de produit s'il remplit les conditions d'obtention de l'un ou l'autre signe. Le système de contrôle des signes d'identification de la qualité et de l'origine est réformé. Tous les produits, y compris les AOC, doivent dorénavant être contrôlés par des organismes indépendants des producteurs, agréés par l'INAO. Enfin tous les actuels groupements de qualité et syndicats de défense doivent se transformer en « Organismes de défense et de gestion » (ODG). Pour l'AOC et l'IGP, zone et cahier des charges continuent d'être proposés par les producteurs

et évalués par l'INAO. L'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006, ainsi que le décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007, tous deux relatifs à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, précisent les objectifs de cette nouvelle politique ainsi que les modalités d'application de la loi, les signes d'identification de la qualité et de l'origine, les mentions valorisantes et la certification des produits (2).

2 - Quelques sites web sont utilement consultables pour suivre de près cette actualité, notamment : <www.agriculture.gouv.fr>, <www.legifrance.gouv.fr>, <www.inao.gouv.fr>.

La relation au lieu et au terroir

Identifier un périmètre à l'extérieur duquel l'usage d'un nom n'est plus autorisé est un choix lourd de conséquences. Cette démarche repose sur le terroir, la réputation, une qualité particulière, des notions qui ne vont pas de soi.

L'Appellation d'origine protégée

Il existe des lieux physiquement « prédisposés », à l'intérieur desquels des productions se développent ; mais le milieu naturel ne peut seul expliquer ce qui fait la spécificité des produits. Ce sont les activités humaines, à travers les savoirs, les modes d'organisation sociale, les pratiques et les représentations, qui donnent sens à cette relation. L'AOC française est indissociablement liée au terroir qui a longtemps été donné comme immanent, préexistant à l'homme qui ne fait qu'en révéler les potentialités. Ce concept de terroir a privilégié, dans un premier temps, les caractères pédo-climatiques (sol, climat, exposition) qui s'expriment à travers le savoir-faire des sociétés locales ; il a été construit à partir du vin, suivant en cela la culture viticole de l'Institut national des appellations d'origine (INAO).

Avec l'élargissement des compétences de l'INAO à l'ensemble des secteurs agroalimentaires, la doctrine de l'organisme a évolué pour donner aujourd'hui la définition suivante au terroir : « *un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs*





L'ail de Lautrec, présenté en « manouilles », Indication géographique protégée depuis 1996.

humains (techniques, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité) » (3).

De par cette relation forte au milieu naturel, les AOC les plus respectueuses de la philosophie de l'INAO peuvent être assimilées à des « produits systèmes », englobant une race ou une variété locale, un paysage (4), des pratiques spécifiques, le tout traduisant une grande cohérence. Elles ont souvent à voir avec le maintien de la biodiversité et le développement durable.

L'Indication géographique protégée

L'IGP, en revanche, se rapproche de la définition que nous donnons des productions localisées, sans mettre en avant l'effet des facteurs naturels. La relation au lieu est ici associée simplement à l'ancrage historique et aux pratiques partagées, critères plus explicites que ceux, assez flous, relatifs à la qualité particulière, à la réputation ou à une autre caractéristique auxquels – au bout du compte – ils renvoient. Les facteurs naturels, souvent pris en compte, ne devraient pas, formellement, entrer en considération.

Le terroir

Attesté dès le début du XIII^e siècle, le « terroir » est d'abord synonyme d'espace de terre, de territoire, dont il serait une altération linguistique. Le concept va se préciser scientifiquement dès la fin du XIX^e dans le cadre de l'émergence de la pédologie, instaurant la notion de vocation des sols. Le terroir est alors donné comme immanent. Il est préexistant à l'homme qui ne fait qu'en révéler les potentialités. Dans *Le Paysage et la vigne* (1990), Roger Dion, prenant l'exemple des terroirs viticoles, relativise le poids des facteurs d'ordre pédologique. Il fait remarquer que la qualité des vins est l'expression d'un milieu social et de ce qu'il appelle le « vouloir humain ».

Ainsi ce sont les incessantes allées et venues entre l'agrosystème, le produit et l'homme qui aboutissent à « la subtile dialectique entre le complexe écologique et le complexe historico-économique », pour reprendre l'expression de Georges Bertrand (1975) dans *l'Histoire écologique de la France rurale*. Le terroir apparaît comme un concept polysémique. Selon qu'il intègre ou non la dimension humaine, il renvoie à l'épaisseur du temps et donne un autre sens à la relation au lieu.

Le vocable n'existe pas en tant que tel dans les autres pays européens. Les Italiens parlent de « prodotti tipici » ou « nostri » (de chez nous), les Espagnols de « productos de la tierra ».

3 - Casabianca, Sylvander, Noël, Béranger, Coulon, Roncin, 2005, *Terroir et typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*, p. 8.

4 - Voir à ce sujet : Gauttier, INAO, 2006, *Appellations d'origine contrôlée et paysages*.

Par ailleurs, les produits concernés sont, pour la plupart, transformés ; lorsqu'ils sont élaborés à grande échelle on peut parler de bassin de compétence.

Les définitions de l'AOP et de l'IGP montrent que la tradition est difficilement dissociable de l'origine. C'est la raison pour laquelle la Spécialité traditionnelle garantie (STG) a autant de mal à exister.

La Spécialité traditionnelle garantie

La Spécialité traditionnelle garantie protège – à l'échelle européenne – une composition ou une façon de faire traditionnelle, sans rattachement à une origine. Or, le faible nombre d'enregistrements de STG dans l'ensemble des pays d'Europe montre que l'on peut difficilement désunir la tradition du lieu, si ce n'est pour certains types de pratiques comme l'élevage du veau sous la mère, les agneaux de pré-salé ou la production de moules de bouchot. Encore faut-il se mettre d'accord, au sein de l'Union, sur les pratiques à retenir, ce qui semble laborieux, comme l'a montré la réflexion menée dans le cadre de la STG un instant envisagée pour l'agneau de pré-salé élevé dans plusieurs états membres.

Pour le reste, la STG correspond plutôt à la protection d'une tradition dont on veut garder un minimum de contenu, dans un contexte de banalisation du produit. Ainsi, ce type de protection s'adresse plutôt à la version générique d'une production localisée. La mozzarella, par exemple, est protégée sous deux formes : une AOP pour la *mozzarella di bufala* et une STG pour la mozzarella générique. Dans ce cas, le cahier des charges est beaucoup plus facile à élaborer que celui de l'agneau de pré-salé car les procédures sont déjà normées et relèvent du secteur agro-industriel.

Il est intéressant de passer rapidement en revue les produits qui ont fait l'objet d'une STG ⁽⁵⁾. La plupart correspondent plutôt à des IGP car le produit reste peu délocalisé et garde une assez forte typicité. La STG montre, *a contrario*, qu'elle est un levier économique moins convaincant que l'AOP et l'IGP qui, par définition, sont ancrées dans un territoire et peuvent jouer un rôle intéressant dans le développement local. Elle interroge aussi sur la localisation des habitudes alimentaires. Est-il vraiment utile de protéger à l'échelle de l'Europe des produits qui ne sont appréciés et recherchés que dans une zone réduite comme c'est le cas, vraisemblablement, du *karjalanpiirakka* ⁽⁶⁾ ou le *kalakukko* ⁽⁷⁾ finlandais. Tout ceci laisse à penser que la STG fait fréquemment l'objet d'un malentendu de la part des rares acteurs qui se tournent vers elle en pensant protéger par cette procédure des productions traditionnelles fabriquées en faible quantité.

5 - Voir, par exemple : <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1bbb1_fr.htm>.

6 - « Petite pirogue ouverte et plate qui comporte une croûte fine et une garniture composée en général, de porridge de riz ou d'orge ou d'une purée de pommes de terre. On peut également la remplacer par des légumes bouillis et réduits en purée comme les rutabagas, carottes, navets, choux ou champignons », <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1211_fr.htm>.

7 - « Un plat à base de pain cuisiné, de forme ronde ou ovale. La croûte forme une sorte d'enveloppe autour de la garniture faite de petits poissons entiers tels que des perches, des marénes, des gardons blancs, des éperlans », <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1209_fr.htm>.

L'ancrage historique

L'histoire joue un rôle important dans la caractérisation du lien à un lieu. Cela soulève un certain nombre de questions ayant trait tant au sens de la durée qu'à la place respective de l'oral et de l'écrit, à la confusion des registres entre histoire et notoriété. Enfin, une place doit être faite aux sources qui permettent d'en faire état.

Quelle profondeur historique retenir ?

Concernant la profondeur historique, le législateur européen a – officiellement – retenu une génération comme le minimum requis pour pouvoir affirmer un ancrage dans le temps. Une génération recouvre une trentaine d'années. Or les grands bouleversements de l'agriculture ayant conduit à une modification profonde des systèmes d'exploitation sont antérieurs à cette référence, puisqu'ils se situent dans les années 1950.

La durée ne se décrète pas, elle a un sens. Associée à l'histoire locale d'un produit, elle peut être très variable. La châtaigneraie ardéchoise, par exemple, a accompagné la société locale depuis des siècles. On observe un ancrage tout aussi tangible à propos de la pisciculture en Dombes. La présence des étangs remonte au Moyen-âge et est attestée par nombre de documents rendant compte des différentes négociations auxquelles leur création a donné lieu au fil des siècles. Les pratiques d'élevage de la carpe sont décrites dès le XVI^e siècle et les polémiques soulevées par ce système d'exploitation au XIX^e sont abondamment développées dans de nombreux pamphlets. En revanche, c'est rarement le cas des cultures fruitières, dont la plantation en vue de la commercialisation des produits date en général de la fin du siècle dernier, comme on peut le constater dans la région de Bessenay (Monts du Lyonnais) spécialisée dans la production de cerises. Les pêcheurs de l'Eyrieux, en Ardèche, ont pris la place du mûrier et de la vigne au début du XX^e siècle pour acquérir une grande renommée dans les années 1930. Les zones d'arboriculture fruitière se sont, pour beaucoup, mises en place après les dévastations causées à la vigne par le phylloxéra à partir de la fin du XIX^e siècle.

La durée peut sensiblement varier sans pour autant constituer un facteur intrinsèquement qualifiant : la reconnaissance des productions locales n'est pas proportionnelle à la profondeur de l'ancrage historique et la durée ne se suffit pas à elle-même. De même que la provenance d'un produit n'entraîne pas automatiquement l'acquisition de particularismes, le temps et l'existence d'une histoire attestée ne transmettent pas *de facto* un statut de production locale et traditionnelle.

L'ancrage historique d'un produit est souvent annoncé comme une entité abstraite pouvant être, au besoin, coupée de la situation contemporaine. Or, cet ancrage passe également par l'identification et la transmission des savoirs et pratiques techniques mis en œuvre et de leur évolution. La profondeur historique doit être associée à des savoir-faire collectifs et transmis jusqu'à la période actuelle, la transmission n'excluant pas l'évolution. Faute de quoi, l'histoire risque de se voir utilisée pour légitimer des productions pseudo-patrimoniales, tirant simplement parti de la notoriété d'un lieu sans renvoyer à la spécificité. Faire état, par exemple, de l'appartenance à une entité territoriale historique pour justifier l'élargissement d'une zone AOC ou IGP n'est pas recevable s'il n'existe pas de savoir-faire spécifiques et actuels concernant le produit. Les ruptures, si elles existent, doivent être étudiées au cas par cas et avec la plus grande attention.

Histoire et notoriété : deux registres différents

L'approche historique interfère parfois avec la petite histoire et la validation de la notoriété. Il faut dire que la Communauté européenne elle-même entretient l'ambiguïté contenue dans le mot « histoire ». Ainsi, des slogans du type « *Si votre produit a une histoire à raconter, il ne tient qu'à vous de la faire connaître* », ou bien « *On reconnaît les produits qui ont une histoire* » ont été repris dans la communication relative aux réglementations de protection et relayés par les différents états. Il s'agit de rassembler

des matériaux scientifiques, mais aussi de raconter une histoire où peuvent se mêler récits, légendes et anecdotes.

L'histoire a ici pour rôle de participer à la construction de la notoriété d'un produit qui, à l'origine, peut être la résultante de tâtonnements, d'essais, d'approximations successives, d'adaptations manquant quelque peu de gloire, eu égard au statut qu'on souhaite lui donner. Les mécanismes complexes

de cette légitimation mobilisent le

hasard, l'erreur, la légende et des personnages célèbres de toute espèce. L'origine est souvent « ancestrale », date de la « nuit des temps » ou renvoie à la légende, volontiers imprégnée de hasard. Le roquefort vit le jour grâce à un berger ayant précipitamment quitté la grotte où il se trouvait en laissant un quignon de pain et un morceau de fromage. Quelque temps plus tard, il retrouva un fromage devenu bleu et goûteux, raconte l'histoire.



Un brie hors d'âge...

Ces fabrications de récits historiques interrogent sur la relation qu'entretient l'homme avec le passé et la place qu'il lui fait. Ces mécanismes relèvent de la patrimonialisation, c'est-à-dire de la construction du patrimoine par la société. Les fromages, qui représentent des éléments marquants de l'identité nationale, se prêtent d'ailleurs particulièrement bien à cette mise en récit.

La notoriété est une notion polymorphe et complexe à cerner. Quelles relations entretient-elle avec la réputation ? D'aucuns pensent que les deux termes recouvrent le même sens. Cet avis n'est pas partagé par les tenants du marketing agroalimentaire. Dans ce secteur, actif pour tout ce qui a trait à la mise en valeur par la segmentation, les études de notoriété s'attachent à mettre en évidence le caractère connu d'un produit, selon que celle-ci est « spontanée », « suggérée » ou « assistée », à travers une analyse subtile. La réputation, elle, se rapporte au contenu de cette connaissance. Il s'agit de savoir non seulement si le produit est connu mais en quoi il l'est, pour quelles raisons. Toutes ces finesses, laissant parfois un peu dubitatif, renvoient en fait à une approche économique liée à des stratégies de marketing. Dans le cadre d'une demande d'IGP, les dossiers font fréquemment apparaître des études de notoriété prétendant démontrer une réputation. Aujourd'hui, une campagne publicitaire bien menée peut construire une notoriété dans un court laps de temps, laissant penser à un ancrage culturel fort, comme c'est le cas du jambon Aoste, simple marque déposée.

Notoriété et réputation sont liées à la reconnaissance par le commerce. Les filtres de la ville et du marché font émerger certains produits, en laissent d'autres dans l'ombre, qui n'en existent pas moins. Les rapports entre ville et campagne sont particulièrement importants à prendre en compte lorsqu'est abordée la question de la notoriété et du statut. Le produit, fabriqué de façon dispersée dans les villages et les hameaux, prend couramment le nom de la localité plus grande – une ville – où il est commercialisé : c'est le cas du jambon de Bayonne ou du bleu de Sassenage.

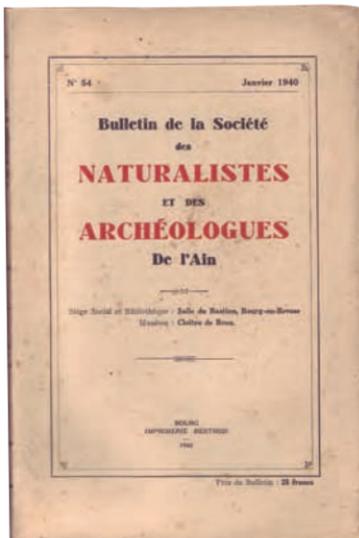
Des traces plus ou moins visibles

L'Histoire, en tant que discipline, a souvent du mal à rendre compte de la profondeur historique de ces produits. En effet, l'existence de témoignages sur lesquels s'appuyer pour l'étude de ces productions est en partie assujettie aux préférences alimentaires des puissants de l'époque, ce qui laisse dans l'ombre, voire élimine une bonne partie d'entre elles. Si excellent que soit un fromage ou un jambon, il demeurera anonyme si sa consommation reste circonscrite au cadre étroit de la communauté qui le produit. Par ailleurs, bon nombre de ces productions locales étaient élaborées à l'échelle domestique, dans une logique strictement autarcique. Pour

toutes ces raisons, elles ont rarement laissé de traces écrites de leur existence à travers les siècles.

Ces différentes constatations montrent le caractère parfois aléatoire des sources écrites – si tant est qu’elles existent – dans l’amélioration des connaissances de ces productions et dans la mise en évidence de leur historicité. Elles peuvent aider à les contextualiser, permettent de mieux comprendre la place qu’on leur a faite, mais sont parfois de peu d’aide dans une connaissance plus pointue de chacune d’entre elles. Enfin, il s’avère que les écrits anciens parfois mis en avant peuvent présenter un contenu prêtant à caution. Car le sens commun a tendance à penser qu’argumenter l’antériorité d’une production ne peut se concevoir qu’à travers un document écrit qui fera office de preuve.

Pour toutes ces raisons, l’histoire orale semble bien appropriée pour compléter efficacement les données obtenues, voire pour constituer dans un certain nombre de cas l’essentiel de l’information. L’absence d’archives écrites ne veut pas dire pour autant que les produits n’ont pas d’ancrage historique. Quand aucune source écrite n’est disponible, comme c’est le cas pour nombre de charcuteries par exemple, les témoignages oraux recueillis auprès des personnes âgées permettent de cerner la réalité d’une production. On obtient de cette manière des informations sur le passé proche, correspondant à une durée estimée à un siècle environ. Ces données portent tant sur les modes d’obtention que sur la place de ces produits dans la société ou leur évolution économique. Certaines informations, essentielles, ne peuvent être obtenues que par l’enquête orale. Il importe alors d’effectuer un certain nombre d’enquêtes pour vérifier et recouper les informations et ne pas s’en tenir à un seul témoignage. Il est indispensable de solliciter des personnes de qualité et de statut différents : le témoignage d’un affineur n’est pas le même que celui d’un fabricant fermier...



Les sources

Les productions alimentaires locales, dont bon nombre sont au départ autarciques, laissent peu de traces dans les archives. Toutefois, un certain nombre de sources peuvent être d’une aide précieuse. Mais où chercher et quelle est la période la plus à même d’enrichir la connaissance de ces productions : médiévale, moderne, contemporaine ?

Il semblerait que la lisière des XIXe et XXe siècles soit l'époque la plus propice pour rendre compte de leur réalité à travers l'étude critique des documents disponibles. L'intérêt alors porté à l'agriculture par les classes aisées – surtout les propriétaires terriens – est à l'origine d'une foule de données, en particulier les publications des différentes sociétés savantes qui se multiplient et donnent la parole aux érudits locaux, mais aussi les différents rapports administratifs, ouvrages techniques, journaux et traités agricoles, statistiques diverses.

L'histoire de l'alimentation et de la gastronomie permet de porter un autre regard sur les productions locales. Les sources sont identifiées par rapport à l'utilité qu'elles présentent pour repérer un produit, son association à un lieu, la date à laquelle il est mentionné pour la première fois. Elles peuvent être diversifiées : documents administratifs (enquêtes, recensements, statistiques, décrets, procès, listes des prix des denrées par régions), comptes rendus de voyages, almanachs gastronomiques, répertoires de spécialités régionales, guides à l'usage des automobilistes et des touristes, dont les plus célèbres sont le *Guide bleu* – qui prend en 1910 la suite du *Guide Joanne* – et enfin le *Guide Michelin* qui apparaît en 1911.

Les archives départementales, en particulier les séries « M », qui concernent l'agriculture sont d'un intérêt assez inégal selon les secteurs agricoles, mais leur consultation devrait néanmoins être systématique, comme d'ailleurs celle des revues locales d'agriculture ou des statistiques départementales réalisées sous l'autorité des préfets au XIXe siècle. Les atlas linguistiques de la France ne doivent pas être oubliés. Ce sont des cartes sur lesquelles sont reportés les noms vernaculaires d'un certain nombre d'objets de la vie rurale courante, y compris, de façon irrégulière, les produits locaux. Ces documents cartographiques, souvent accompagnés de notices détaillées, peuvent être utiles pour mieux comprendre l'aire d'extension du nom d'un produit, et à travers cette zone, ses usages de fabrication et de consommation.

Les sources exploitées et mises en avant doivent être croisées avec les données de l'histoire économique locale récente. Prenons l'exemple du beurre de Bresse. Cette production n'apparaît pas dans les différentes enquêtes – nationales et départementales – conduites au cours du XIXe siècle sur les productions laitières, beurrières et fromagères. Pourtant, elle jouit d'une notoriété locale prononcée. Cette absence s'explique par le fait que les beurreries ne furent créées que dans les années 1930.

La quête de sources documentaires n'est donc pas si facile, d'autant plus que chaque produit a sa propre histoire. L'important est surtout de contextualiser les données obtenues.

Tradition et savoir-faire : la culture technique

Les savoir-faire partagés constituent une autre caractéristique forte des productions locales. Ils peuvent avoir trait à l'élevage ou à la culture, à la sélection d'une race, à un type de caillage, d'affinage, à toute pratique d'élaboration, à tout usage de consommation, autant d'éléments qui contribuent à ancrer le produit dans une culture locale et à le définir.

L'ethnologie : **comprendre les singularités du local**

L'ethnologie a pour objet de relever, mettre en évidence, étudier et comprendre la singularité dont est porteuse chaque société, et plus généralement la diversité des cultures et des organisations sociales. Ses méthodes reposent sur l'observation et accordent une place déterminante au terrain à travers l'enquête ethnographique. Celle-ci consiste à décrire par le menu les différentes composantes d'une société en prenant en compte le discours des informateurs. Dans ce vaste champ d'investigation nous avons choisi de privilégier les productions locales en explorant la façon dont on les élabore, les savoirs et pratiques qu'elles mettent en œuvre, la place qu'elles occupent dans la société locale, en particulier à travers les usages alimentaires sur lesquels elles reposent. Cette approche relève très largement de la culture matérielle par le biais d'une observation fine et d'une analyse méticuleuse des faits, gestes, pratiques et objets.

L'ethnobiologie est également mise à contribution pour identifier les relations qu'un groupe social entretient avec la nature et ses ressources, dans un lieu donné. La gestion du vivant et ce qu'elle sous-tend pour les produits locaux, l'importance des variétés, des races et des savoirs locaux, la problématique croisée du paysage et du produit sont quelques-unes des entrées qui illustrent cette pratique interdisciplinaire intégrée à la méthode ethnologique.

Comment les identifier et les prendre en compte dans une démarche de protection ? Les pratiques locales sont confrontées aux connaissances scientifiques et techniques, mais aussi à la tradition et aux modes de transmission qui sont fréquemment à l'origine des variantes rencontrées sur le terrain. L'élaboration d'un cahier des charges, à travers la mise à plat des pratiques, des savoirs qui leur sont associés, des définitions, met en lumière toutes les difficultés inhérentes à une codification de la culture technique locale.



Les concours de volailles fines, appelés les « Glorieuses » en Bresse, sont des hauts lieux de la validation de la compétence. Grand prix d'honneur pour un lot de quatre chapons, Bourg-en-Bresse, Ain, 2002.

L'élaboration d'un produit est le résultat d'une succession de savoir-faire plus ou moins complexes, dont certains occupent une place déterminante ou requièrent une compétence particulière qui aide à la caractérisation de sa spécificité. Elles ne sont pas indispensables au déroulement du processus, contrairement à ce qui se passe dans une logique strictement technique, mais leur absence peut faire perdre au produit sa typicité. Ainsi, dans la fabrication de la rosette, le boyau naturel continue d'être utilisé par de nombreux artisans car c'est un élément central caractérisant la spécificité de ce saucisson. Il impose un travail de préparation important, mais l'épaisseur de sa paroi autorise un affinage



Fabrication du beurre de baratte à la Laiterie coopérative d'Étrez-Beaupont, Bresse, Ain, 2004

incomparable ayant des répercussions directes – que les connaisseurs apprécient – sur le goût.

Autre exemple : contrairement à ce qui se passe dans le mode industriel de fabrication du beurre, toutes les crèmes destinées à faire le beurre en Bresse subissent au préalable une maturation biologique qui leur permet de développer leurs arômes. Ceci est un des points de caractérisation les plus importants. Une fois maturée, la crème est rapidement transformée et l'on veille à limiter les manipulations pour lui conserver toutes ses qualités, un soin qui traduit une culture partagée du produit.



L'évaluation de l'état d'engraissement du bœuf de Charolles se fait en touchant une zone particulière de la bête. Concours de bovins charolais à Roménay, Saône-et-Loire, 2006.

Etablir un cahier des charges : faire des choix et perdre de la diversité ?

La présence de variantes constitue un trait marquant des productions locales. Elles peuvent exister à l'intérieur d'un territoire plus ou moins restreint mais ne coexistent pas en un même lieu. Le saucisson de couenne illustre bien ce trait. Cette charcuterie appartient à la famille des saucissons à cuire fabriqués et consommés dans la zone du grand Sud-Est de la France. Comme son nom l'indique, il comporte de la couenne. A partir de cet énoncé simple, on observe sur le terrain une dizaine de déclinaisons bien identifiées, localisées avec précision et renvoyant pour chacune d'entre elles à une composition spécifique, associée – ou non – à une dénomination particulière.

La diversité locale s'explique, entre autres, par la transmission qui s'est déroulée jusqu'alors sur un mode oral, laissant libre cours aux

variantes, aménagements et interprétations et autorisant une certaine liberté face à la conformité et à la fidélité au modèle.

Opter pour une pratique, un type de fabrication, un ingrédient plutôt qu'un autre dans le cadre d'une procédure de protection pose la question de la prise en compte de la diversité. L'exemple du chevrotin est intéressant à décortiquer. Cette dénomination désigne l'ensemble des fromages fabriqués traditionnellement à partir de lait de chèvre (exclusivement ou majoritairement) en Savoie et Haute-Savoie, qu'ils soient de type reblochon, tomme ou vacherin. L'élevage de chèvre est ici longtemps apparu comme une activité marginale, au statut peu valorisant. Pour cette raison, les chevrotins n'ont pas fait l'objet d'une différenciation notoire au niveau du nom qui recouvre des réalités différentes et peut se rapporter à des produits distincts les uns des autres.

Des pratiques fromagères spécifiques se sont développées dans les différents massifs : celui des Aravis représente le berceau du reblochon et le chevrotin – parfois nommé reblochon de chèvre – est fabriqué selon les mêmes techniques. Dans le Chablais, le chevrotin se faisait en alpage par les producteurs du fromage abondance, selon des méthodes proches de celles qui s'appliquent au reblochon, mais dans un format un peu plus grand. Dans le massif du Mont-Blanc, on rencontre le chevrotin à croûte lavée du côté de Saint-Gervais, ou simplement frottée à Megève. Dans les Bauges, le chevrotin désigne habituellement un fromage à croûte grise. Cette fabrication, courante, est reliée à celle des tommes : les chevrotins sont affinés dans les mêmes caves et prennent naturellement le « poil de chat » ou *mucor*. Il existait également dans ce massif un chevrotin proche du vacherin à pâte molle voire coulante et étroitement associé à l'alpage, reposant sur l'usage du cercle en bois et des toiles. Ce type perdure à très petite échelle.

C'est incontestablement dans les Aravis que la production de chevrotin est la plus structurée. Les éleveurs installés dans ce massif sont d'ailleurs à l'origine de la demande d'AOC – obtenue en 2002 – basée au départ sur le chevrotin « des Aravis ». Ceux des autres massifs manifestèrent leur désir de rejoindre le projet, mais sous quelle dénomination ? En effet, au-delà des Aravis, l'antériorité de la fabrication et



Nombreux sont les fromages au lait de chèvre dans les Alpes du Nord. Le grataron d'Arèches, un proche cousin du chevrotin.



de l'usage du nom sur les massifs du Chablais, du Mont-Blanc et des Bauges justifiait et légitimait leur inclusion dans la zone à identifier. C'est l'appellation générique « chevrotin » qui fut choisie, associée à la technique qui prévaut dans le massif des Aravis.

Compte tenu de la diversité que recouvre le terme, il aurait pu être envisagé de s'en tenir à une grande séparation entre croûte grise et croûte blanche pour ne retenir que celle-ci, en acceptant ses différentes méthodes d'affinage. De la même façon, on aurait pu envisager d'accepter des formats allant jusqu'à 500 ou 600 g, au lieu de s'en tenir aux 250 ou 350 g imposés. Le cahier des charges, ainsi modifié, aurait été certes plus ouvert, mais il aurait mieux reflété la réalité du terrain.

Une première réduction – bien compréhensible – de la diversité a été engagée en excluant de l'appellation chevrotin les croûtes grises, qui se nommeront « tommes de chèvre » dans le cadre d'une identification actuellement en cours. En revanche, la richesse des « croûtes blanches » observée localement a été réduite à un mode de fabrication relativement normé, ou tout au moins « homogénéisé », qui ne correspond pas toujours aux pratiques observées sur place. De ce fait, un certain nombre de producteurs du massif du Mont-Blanc et surtout des Bauges devront modifier leurs pratiques sous peine de se voir dépossédés de l'usage du terme chevrotin.

La nécessité de choisir des options dans le cadre de la formalisation des modes d'obtention est une question récurrente lorsqu'on a affaire à des produits transformés. Outre la difficulté à prendre en compte les variantes, ces choix peuvent aussi être raisonnés par rapport aux techniques qui ont pu évoluer et qui intéressent autant les savoir-faire à mettre en œuvre que les composantes du produit.

Le statut des savoirs

Les savoirs et pratiques vernaculaires se sont construits à partir de l'expérience acquise et de l'observation. Ils coexistent avec les savoirs scientifiques et techniques qui les pénètrent plus ou moins selon les



Sur les coteaux qui entourent la ville, les chassellatiers continuent de prendre le plus grand soin de leurs vignes et des grappes. Chasselas de Moissac.

secteurs d'activité. Ce voisinage reste serein jusqu'au moment où, certains enjeux se précisant, leur confrontation pose problème, comme on peut l'observer lors de l'apparition de dispositifs de protection. En effet, dans notre culture livresque, les savoirs acquis de l'expérience, transmis oralement par les pairs, se voient attribuer un statut subalterne,



La carpe en Dombes

L'agro-pisciculture pratiquée dans les étangs de la Dombes (Ain) est orientée vers l'élevage de la carpe. Cette activité n'est pas récente ; elle doit son émergence, au Moyen-Age, à la nécessité de se procurer du poisson à une époque où les prescriptions alimentaires étaient fortes. Elle repose aujourd'hui sur un système extensif qui fait alterner pisciculture et céréaliculture sur un même sol. Cet assolement particulier génère un ensemble de pratiques techniques et culturelles complexes qui produisent de la biodiversité, en préservant, notamment, un grand nombre d'espèces animales et végétales sauvages, y compris au niveau du plancton et des micro-organismes de l'eau et du sol. Les régimes de faire-valoir et les modes d'appropriation du sol, la grande diversité des catégories d'utilisateurs du milieu, les pratiques spécifiques, le poids des activités cynégétiques constituent les principaux paramètres qui déterminent le fonctionnement de ces étangs « cultivés ». Ici, le paysage présente la particularité de changer complètement de physionomie au fil des périodes d'eau et d'« assec ». La carpe et le brochet de la Dombes postulent actuellement pour une Indication géographique protégée.



Le cycle des étangs de la Dombes fait alterner élevage de poisson et culture de céréales sur une même surface.
Pêche de l'étang Chaffange à Saint-André-le-Bouchoux, 1984 et culture en avoine dans l'étang Renolly à Saint-Paul-de-Varax, Ain, 2005.

par comparaison avec celui des connaissances puisées dans les documents écrits.

Les productions qui bénéficient d'une protection entrent dans une logique d'encadrement, de soutien et de contrôle. Les techniciens chargés de ce suivi sont souvent démunis et analysent les pratiques et les savoirs selon leur propre grille, privilégiant le zéro défaut et la qualité sanitaire. Le fromage abondance, en Haute-Savoie, se distingue entre autres choses, par sa légère amertume liée à un mode

d'égouttage. Cette saveur serait associée – selon le technicien interrogé sur ce sujet – à un défaut de fabrication et n'est pas retenue comme participant de la spécificité du produit. En Dombes, la pisciculture repose sur des pratiques extensives – mais contrôlées – de gestion des étangs. Cette activité est fréquemment perçue comme un élevage aléatoire,

s'apparentant à une cueillette, terme qui, dans ce contexte, est évidemment dévalorisant, car associé à une absence de gestion rationnelle et de maîtrise de l'élevage du poisson.

Les savoirs locaux ont en général été ignorés dans les actions de développement encadrées par la profession agricole, comme le montre l'exemple du pélardon. Le mode de fabrication traditionnel reposait sur le principe du caillé présure, appelé « caillé doux ». A partir des années 1960, les néo-ruraux sont venus habiter cette région des Cévennes et des environs, en perte de vitesse. Ils ont appris à fabriquer ce fromage de chèvre, mais selon la technique du caillé lactique, beaucoup mieux connue des écoles fromagères et enseignée dans les stages de formation organisés par les techniciens agricoles. C'est la raison pour laquelle la quasi-totalité du volume se fabrique aujourd'hui de la sorte et c'est cette seule pratique qui est retenue dans le cadre de la demande d'AOC, même si un tout petit pourcentage de producteurs fabriquent encore sur un mode traditionnel des fromages « doux ».

En France, l'IGP – du fait de son couplage à un Label rouge ou à une Certification de conformité jusqu'en 2006 – a donné lieu à des procédures d'application normatives. Dans un tel contexte, il arrive que les producteurs n'osent pas intégrer leurs pratiques dans le cahier des charges. Par ailleurs, dans les secteurs d'activité où il existe des versions industrielles des productions engagées dans ce type de démarche – comme les salaisons – les artisans et les petits fabricants ont du mal à faire entendre leur voix. Les choix validés tendent à privilégier les procédés de fabrication des unités les plus importantes et ils peinent à respecter les contraintes techniques inhérentes aux contrôles. De façon plus générale, et ceci vaut aussi pour les AOC, l'industrie agroalimentaire investit ce créneau porteur et tend à banaliser les modes de production.

Tradition et état de référence

En filigrane de la caractérisation des savoir-faire locaux et des relations qu'ils entretiennent avec les savoirs techniques et scientifiques, se pose la question de la tradition. En effet, jusqu'à quel point un usage, et avec lui un paramètre de production, peut-il évoluer ? Quels sont les éléments qui constituent le noyau dur d'une tradition, sur lesquels on ne peut intervenir sous peine de remettre en question son existence même ? Mais à quoi renvoie plus précisément ce terme qui semble tellement aller de soi que l'on se garde bien de le définir ?

Contrairement à la représentation que s'en font nos cultures, la tradition n'est pas une survivance du passé dans le présent, le legs encore vivant d'une époque globalement révolue, mais un « point de vue » que les hommes du présent développent sur ce qui les a précédés, une interprétation du passé conduite en fonction de critères rigoureux-

ment contemporains. Ce n'est pas le passé qui produit le présent mais le présent qui façonne son passé (8). Cette lecture sélective du passé selon des critères culturellement significatifs peut être mise en perspective avec l'évolution des usages et avec l'acte de transmettre.

La transmission – ici dans le cadre de l'apprentissage – peut s'effectuer par l'intermédiaire d'acteurs occupant une place spécifique dans la société locale ou dans la famille. La transmission peut être relayée par d'autres maillons, en fonction de la recomposition des sociétés rurales, en particulier dans les milieux les plus difficiles qui souffrent souvent de désertification et sont plus perméables



Le salers, fromage fermier AOC, se fabrique d'avril à novembre. Le caillage a lieu dans une gerle en bois. Région d'Aurillac, Cantal, 2006.

à l'arrivée de populations extérieures, étrangères au milieu technique. En ce cas, la tradition peut être largement revisitée, quand elle ne fait pas table rase de certaines pratiques techniques pourtant significatives.

Les usages et la tradition relèvent en partie de la même problématique : que choisit-on de léguer ? Les usages, règles issues du passé, adéquats en un lieu, combinant les attributs de la loi ancienne, de la pratique actuelle et du projet d'action, constituent un élément important pour comprendre la façon dont ces productions s'inscrivent dans le temps.

En Bresse, la querelle des anciens et des modernes concernant l'introduction du soja dans l'élevage des volailles a duré des années. Cette pratique remettant en question le système d'alimentation traditionnel – carencé en protéines – était encouragée par les abatteurs et certains éleveurs. Elle permettait d'abaisser les coûts de production et de développer l'élevage pour les uns ; elle modifiait le persillé de la chair et portait atteinte à la notoriété de l'appellation pour les autres. Les tensions restèrent vives pendant plusieurs années, jusqu'à ce que les décisions aient été prises une bonne fois pour toutes et consignées dans le règlement intérieur de l'appellation.



Finition des volailles de Bresse en épinettes. Saint-Denis-les-Bourg, Ain, 2005.

Chaque syndicat de défense se trouve confronté aux mêmes difficultés dans le cadre de la conception du cahier des charges ou de sa

8 - Ce dicton africain mossi ne dit-il pas la même chose : « Quand la mémoire s'en va ramasser du bois mort, elle rapporte le fagot qui lui plaît » ? (Zonabend, 1980, *La mémoire longue*, p. 5).

modification, dès lors qu'il s'agit de consigner dans le détail les différentes informations sur l'élaboration du produit. Les choix diffèrent de l'un à l'autre, d'un type de produit à l'autre, renvoyant à la place qu'il occupe, à la dimension identitaire plus ou moins prononcée qu'il recouvre, au rôle qu'on veut lui faire jouer. Toutes ces questions se posent aujourd'hui avec beaucoup d'acuité ; elles doivent continuer à être débattues par les détenteurs de ces savoirs transmis, réinterprétés, modifiés au fil des générations, et qui constituent une forme de propriété intellectuelle collective.

Lorsqu'il s'agit de protéger des savoirs et pratiques localisés qui, par essence, sont inscrits dans une culture locale elle-même évolutive, quel état de référence faut-il privilégier, quels critères va-t-on choisir d'officialiser pour que le produit corresponde bien à ce qu'il doit être ? Mais que doit-il être exactement, par rapport à quelles circonstances techniques et à quel passé ? Des préoccupations contemporaines touchent des objets dont les contextes de production et de consommation ont profondément changé.

Prenons l'exemple du goût et de son évolution, à mettre en relation avec les contraintes de conservation liées à une consommation différée. Il y a cinquante ans, le picodon ne se consommait frais (c'est à dire au bout d'une douzaine de jours d'affinage) qu'à la fin du printemps, à l'époque où le lait abondait. L'essentiel de la production était séché puis stocké en cave, jusqu'à plusieurs mois, pour être consommé ultérieurement. Au fur et à mesure des besoins, on « redémarrait » les fromages en les lavant plusieurs fois à l'eau additionnée ou non de vinaigre ou d'alcool ; cette pratique les assouplissait et leur donnait ce goût piquant qui leur a valu ce vocable. Actuellement, cette méthode, dénommée Dieulefit – du nom de la ville drômoise – dans le cadre du cahier des charges de l'AOC, ne concerne qu'une partie très restreinte de la production. On observe sur le terrain les reliquats de pratiques ayant des répercussions sur l'éventail gustatif identifié et recherché par le consommateur local. Il importe de les prendre en compte car ils sont constitutifs de la spécificité locale, des saveurs ou des textures qui sont recherchées et prévalent localement.

La tradition est implicitement présente pour l'AOP et l'IGP. La STG, pour sa part, l'évoque explicitement : « *traditionnel : dont l'utilisation sur le marché communautaire pendant une période faisant apparaître une transmission entre générations a été prouvée ; cette période devrait correspondre à la durée généralement attribuée à une génération humaine, à savoir au moins vingt-cinq ans* »⁽⁹⁾. Liée à la transmission, la tradition, doit être assortie d'une profondeur historique qui fasse sens, au lieu d'être simplement énoncée de façon péremptoire.

9 - Règlement (CE) N° 509/2006, *op. cit.*

Variétés végétales et races animales

Dans toute démarche de valorisation impliquant des ressources locales vivantes, il est indispensable de bien identifier le matériel génétique mis en œuvre, sachant que les options seront différentes selon que le produit renvoie à des végétaux ou à des animaux, selon que le projet concerne une AOC/AOP, une IGP ou une autre forme de mise en valeur. Comment concilier l'idée de variété ou de race locale – lorsqu'elle est reconnue comme composante essentielle de la spécificité – et la réalité agricole d'aujourd'hui ?

En production végétale, dans les systèmes traditionnels, il était d'usage de cultiver une ou plusieurs populations d'un type donné, rarement fixées. Deux niveaux sont à distinguer : d'une part la diversité variétale, d'autre part les variations à l'intérieur d'une même variété, donnant lieu à l'existence de populations. Cette situation initiale semble peu compatible *a priori* avec les réglementations actuelles sur les variétés et semences, qui limitent l'hétérogénéité, voire la variabilité.

La commercialisation ⁽¹⁰⁾ des semences et plants, pour les espèces légumières et de grande culture, est soumise à l'inscription préalable de la variété au *Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France*, liste de référence. La démarche s'accompagne d'une évaluation des critères de distinction, d'homogénéité, de stabilité (DHS). Le délai est d'un à deux ans. Un cultivar inscrit est, par principe, fixé.

Par ailleurs, les semences et plants des variétés inscrites sont soumis à un contrôle du Service officiel de contrôle et de certification (SOC), visant à assurer la conformité variétale, l'homogénéité, la faculté germinative et l'état sanitaire des lots commercialisés.



Le haricot et sa grande diversité variétale. Collection de Gérard Brossette, Genay, Rhône, 2006.



La reinette Cusset, variété trouvée dans les monts du Lyonnais au XIXe siècle par M. Cusset. Extrait de *Flore et pomone lyonnaise* de N.-C. Seringe, 1847, Lyon, Société d'horticulture du Rhône.

10 - Au sens du décret 81-605, « par commercialisation, on entend la vente, la détention en vue de la vente, l'offre de vente et toute cession, toute fourniture ou tout transfert, en vue d'une exploitation commerciale, de semences ou de plants, que ce soit contre rémunération ou non ».



Deux légumes emblématiques d'un lieu : le cardon de la région lyonnaise et le coco de Paimpol AOC en Bretagne.

Ce dispositif, s'il est bien adapté à la création actuelle et aux obtentions récentes, pose problème dès lors que l'on a affaire à des types locaux, qui peuvent être « trop » hétérogènes et subir des variations au sein d'un ensemble. Les critères mêmes de DHS obligent à une réflexion sur ce qui identifie la variété ou la population locale utilisées pour la production sous signe de qualité ou d'origine. Toute fixation de l'assortiment variétal ou des populations dans un cahier des charges peut conduire à une forme d'appauvrissement par rapport à un état de référence. D'un autre côté, il serait utopique de vouloir tout conserver. Il s'agit par conséquent de

savoir quels compromis peuvent être négociés pour prendre en compte les particularités bioculturelles de ces végétaux.

Comment traiter ces questions dans les dossiers qui se présentent, sachant que chacun constitue un cas particulier : maintenir un pool génétique local et sélectionner quelques cultivars à partir de la population présente ? Laisser les producteurs assurer eux-mêmes une sélection massale et autoriser – à condition de s'assurer du bon état sanitaire – une marge de variation, à l'intérieur de bornes génétiques à établir ? Plusieurs paramètres entrent en ligne de compte. Selon que la plante se reproduit par voie sexuée (graine) ou végétative (tubercule, stolon, bulbille, greffe, bouture), selon qu'elle est allogame ou autogame ⁽¹¹⁾, les savoir-faire de multiplication et de sélection différeront sensiblement.

Prenons le cas de quelques AOC légumières. En ce qui concerne les variétés mises en œuvre, il est prévu, dans les règlements techniques d'application des décrets, de pouvoir utiliser des variétés commerciales « fixées », inscrites au *Catalogue officiel* et se rapprochant au plus près des types locaux. Dans le cas du coco de Paimpol (AOC obtenue en 1998) et du piment d'Espelette (2000), les acteurs ont choisi d'inscrire une lignée pure fixée. Pour l'oignon doux des Cévennes (2003), une variété population homogénéisée, représentative d'une partie du pool génétique local (les formes rondes) a été inscrite. Toutefois, ces règlements précisent que les

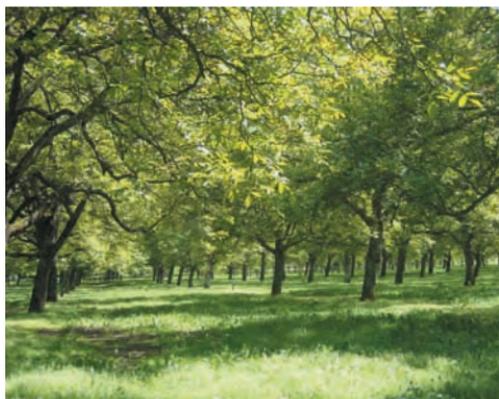
11 - Autogame : se dit d'une plante dont la fécondation a lieu préférentiellement entre gamètes produits par un même individu. Allogame : dont la fécondation fait intervenir préférentiellement des individus différents.

plantes peuvent être issues de semences de variétés locales, pourvu qu'elles correspondent au descriptif du type. Les semences de la lentille verte du Puy (1996) doivent appartenir à la lignée dénommée Anicia, issue du type local, *Lens esculenta puyensis*, et provenir de semences certifiées. Pour toutes ces productions, les textes indiquent la possibilité d'utiliser les semences issues de l'exploitation.

Ces modalités, si elles fonctionnent avec des espèces à multiplication sexuée, ne peuvent s'appliquer pour des espèces à multiplication végétative comme la pomme de terre, l'ail ou le fraisier. En effet, pour différentes raisons qui tiennent principalement au mode de reproduction, les plants doivent être régulièrement renouvelés et nécessitent un travail de multiplication spécialisé, compte tenu des risques sanitaires encourus. C'est ainsi que les producteurs des AOC pomme de terre de l'île de Ré (1998) et pomme de terre primeur du Roussillon (2006) emploient des plants certifiés de variétés inscrites au *Catalogue officiel*.

Pour les fruits qui arrivent sur le marché du frais, les situations diffèrent quelque peu. La figue de Solliès, AOC depuis juin 2006, n'a retenu qu'une variété, la Bourjassotte noire, cultivée en vergers piétons, dont les arbres sont formés en gobelets multicharpentières. Pourtant, en 1945, un état des lieux des variétés de la région de Solliès-Pont décrit une dizaine de types locaux, dont la Bourjassotte noire. Le verger est donc, avec l'AOC, devenu mono variétal. Ce choix est motivé, de la part des producteurs, par la supériorité de cette variété sur le plan de la productivité, de la qualité gustative, de l'aptitude à la conservation et au transport. Les raisins ayant droit à l'AOC chasselas de Moissac (1971) doivent provenir uniquement du cépage Chasselas B ; ceux de l'AOC muscat du Ventoux (1997) du cépage Muscat de Hambourg, tous deux très répandus en France. Les vergers producteurs de la pomme du Limousin AOC (2005) sont implantés avec la variété Golden Delicious ou ses mutants. La noix de Grenoble AOC (1938) met en œuvre trois variétés : Franquette, Mayette et Parisienne ; la noix du Périgord AOC (2002) quatre : Marbot, Franquette, Corne et Grandjean.

A l'instar d'autres pays d'Europe du Sud, les produits de l'olivier font l'objet de plusieurs AOC en France (12). Les particularités variétales déter-



Noyeraie dans le Royans, Isère, 2006.

12 - Huiles d'olive : d'Abx-en-Provence, de Corse, de Nyons, de la vallée des Baux de Provence, de Nice, de Nîmes, de Haute Provence ; olives : de Nyons, cassée des Baux-de-Provence, noire de la vallée des Baux, de Nice.

minent les caractéristiques organoleptiques des huiles et des olives confites. Au total, ce sont des dizaines de variétés traditionnelles d'oliviers qui sont maintenues et valorisées. Les vergers cidricoles normands peuvent aussi s'inscrire dans cette perspective. Le cas du poiré Domfront, AOC depuis 2002, est exemplaire au niveau des conditions de production : variétés locales, conduite des arbres en haute tige, maintien d'un paysage spécifique.

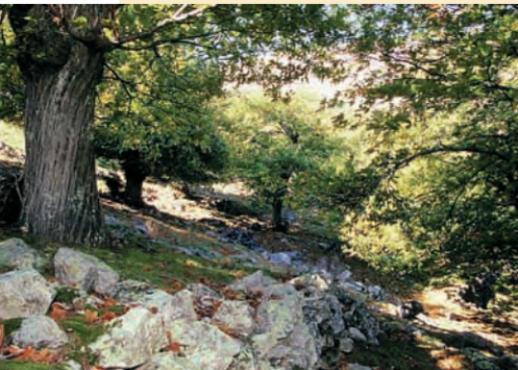
L'obligation pour les IGP – jusqu'au 31 décembre 2006 – de passer par un Label rouge ou une Certification de conformité impose l'emploi de variétés fixées, distinctes, suffisamment homogènes et stables. Les semences peuvent être certifiées : c'est le cas pour le haricot tarbais, avec la variété Alaric, lignée pure issue d'une sélection locale.

Protéger ressources locales et paysages : l'exemple de la châtaigneraie ardéchoise

En Ardèche, la société locale pendant des siècles autour de la châtaigneraie. La gestion de ce milieu amena les hommes à identifier, sélectionner puis greffer un nombre imposant de variétés dont la taille, la forme et les qualités organoleptiques des fruits correspondent à des usages qui diffèrent selon les régions de l'Ardèche. Au nord, les fruits de la variété Combale, consommés bouillis, ont longtemps accompagné au quotidien les repas, à la manière du pain. Dans le sud du département, c'est la Pourette qui fut massivement utilisée et devint un véritable aliment de subsistance.

Par sa densité et son étendue, la châtaigneraie ardéchoise a façonné les paysages et marqué de façon durable le patrimoine et la vie sociale. La châtaigneraie traditionnelle est à la fois le témoin d'une culture, d'une civilisation et une production locale intimement liée à un terroir. Devant son déclin, il fut question d'introduire des variétés nouvelles, issues d'hybridation entre plantes de différentes régions, pour répondre à certains critères techniques et commerciaux. Mais cette innovation impliquait une mutation radicale de la châtaigneraie – la faisant passer de l'agroforesterie au verger intensif – ce qui créa de vives tensions. Ce contexte conduisit les producteurs à réfléchir à une AOC offrant la possibilité de protéger simultanément des variétés locales, un mode de culture des arbres et une forme de paysage.

L'AOC « châtaigne d'Ardèche », obtenue en juin 2006, retient dix-neuf variétés principales, sur soixante-cinq recensées, toutes locales, entraînant de facto la prise en compte des connaissances liées à leur maintien. Le décret précise que les variétés hybrides sont interdites et que la conduite des châtaigneraies ou des châtaigniers isolés est traditionnelle : basses densités de plantation (chaque arbre dispose de 100 mètres carrés au minimum) ; entretien régulier des châtaigniers et de la couverture végétale du sol, tout en permettant la culture de myrtilliers ou la présence de pâtures dans les vergers ; pas d'utilisation de fertilisants ou d'amendements chimiques, la production étant limitée à 100 kg par arbre. Le paysage – unique en son genre – constitue une empreinte culturelle marquée et la faune et la flore abritées par les grands arbres sont particulières.



La châtaigneraie ardéchoise.

Centrale pour les productions végétales sous indication géographique, la question des variétés et des semences reste plus que jamais à l'ordre du jour. Les points suivants, en particulier, nécessitent d'être considérés avec attention : identification et description rigoureuses des types variétaux, de leur variabilité et des pratiques locales de culture ; articulation entre conservation de la variabilité d'origine ⁽¹³⁾, sélection, maintenance des variétés et multiplication, production des semences ou des plants de ces variétés choisies ; modes de conservation du matériel végétal, collections de référence ; qualité sanitaire et faculté germinative des lots de semences et plants. Autant de solutions à réfléchir et de moyens à mettre en oeuvre pour donner à ces ressources leur juste place, permettre de les conserver, de les pérenniser, en évitant les dérives ou les approximations.

En ce qui concerne les animaux, c'est incontestablement dans les appellations d'origine fromagères que les races locales ont tendance à prendre de plus en plus d'importance. Elles peuvent être spécifiées dans le descriptif des conditions de production pour un certain nombre d'entre elles, comme la salers pour le salers « Tradition salers », la tarine ou l'abondance pour le beaufort, l'abondance et le reblochon, la montbéliarde ou la simmental française pour le comté, le mont d'or et le bleu de Gex. Pour d'autres, la question est à l'ordre du jour, même si les conditions de production n'exigent pas explicitement la présence de la race : vosgienne pour le munster ; normande pour livarot, pont l'évêque ou camembert. Ces races animales comptent des effectifs plus ou moins importants, mais ne sont pas en péril. En revanche, dans certaines filières fromagères, il peut y avoir réintroduction et réactivation de races locales à très petits effectifs, menacées de disparition, comme par exemple la villard-de-lans avec le bleu du Vercors Sassenage ou le rameau laitier de l'aubrac pour le laguiole. Les AOC dans ce cas ne se contentent pas de prendre en compte la race, elles la relancent, soulevant alors la question des limites de la reconstruction.

D'autres AOC intègrent la race locale dans leurs conditions de production : Maine-Anjou (rouge des prés, ex Maine-Anjou rebaptisée pour être en conformité



L'AOC Maine-Anjou, réputée pour la qualité de sa viande.

13 - Sous forme de population locale dynamique entretenue par les agriculteurs et communautés rurales, ou sous forme d'une population techniquement maintenue.

avec le règlement) ; taureau de Camargue (raço di biou, race de combat ou croisement des deux) ; mouton de Barrèges-Gavarnie (barégeoise) ; volaille de Bresse (gauloise ou bresse, variété blanche) (14).

L'IGP, quant à elle, constitue un outil potentiel, à considérer au cas par cas (15).

La protection de l'origine géographique peut encourager la prise en compte d'une biodiversité culturelle, voire la réactiver, même si ce n'est pas son but affiché. Les réflexions engagées doivent intégrer l'idée de ne pas réduire la ressource en amont, rendant possible un compromis – toujours difficile à établir – entre l'entretien de caractères spécifiques reconnus et les contraintes actuelles liées au renouvellement, à la circulation, au contrôle du matériel vivant. Pour cela, il est indispensable de prendre en compte non seulement les caractéristiques biologiques, mais aussi les connaissances et pratiques locales, autant d'éléments qui font partie intégrante de la spécificité des produits et qu'il faut maintenir *in situ*.

Les usages de consommation

En aval de la fabrication, les usages de consommation occupent une place importante ; ils ont trait tant à la préparation des aliments qu'à la façon de les accommoder ou aux associations qu'ils privilégient. L'originalité d'un certain nombre de ces produits – la plupart du temps inconnus des consommateurs extérieurs à leur région d'origine – exige une information précise quant aux modes de préparation, sous peine de ne pouvoir les ingérer !

Les châtaignons, châtaignes ardéchoises séchées à la fumée, sont d'une grande dureté. Ce ne sont pas des fruits secs que l'on peut offrir à l'apéritif comme l'ont cru des touristes ignorants : ils doivent être mis à tremper une nuit avant d'être accommodés, le plus souvent sous la forme d'une soupe nommée cousinat. Le ramequin du Bugey, fromage fabriqué dans l'Ain, est im-mangeable tel quel : finement coupé, il est lentement délayé dans l'eau à la manière d'une fondue, dont il emprunte le mode de consommation.



Les châtaignons, petite châtaignes séchées, se consomment traditionnellement sous forme d'une soupe, appelée « cousina » en Ardèche.

14 - Voir aussi - Lambert-Derkimba, Casabianca, Verrier, 2006. *L'inscription du type génétique dans les règlements techniques des produits animaux sous AOC : conséquences pour les races animales.*

15 - Pour information, plusieurs races bovines sont sous Label rouge pour la viande : charolais, aubrac, belle bleue, blonde d'Aquitaine, limousine, gasconne, parthenaise.

Des associations sont privilégiées. En Ardèche, le fromage blanc égoutté se prépare « en salade » avec de la moutarde, du vinaigre et surtout, de l'huile de colza grillé. Cette alliance est si appréciée qu'aux fêtes de village, on propose des « sandwichs de tomme en salade ». Des recettes spécifiques sont préférentiellement attachées à certaines de ces productions. Le poulet à la crème est une recette emblématique de la Bresse.

La consommation, tout comme le processus de production, sont des phénomènes localisés qui passent par une grande familiarité entre le consommateur et le produit. La culture gastronomique et les styles alimentaires se différencient d'un pays à l'autre, mais également entre régions et zones géographiques d'un même pays. La connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans la préparation et dans l'utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles partagés en un lieu, sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation locale.



En Savoie, toutes les salaisons sont fumées... chez les particuliers (en haut) comme chez les artisans (en bas). Val d'Abondance, 2005.



Le ramequin du Bugey, originaire de la région de Saint-Rambert-en-Bugey, Ain, se consomme à la façon d'une fondue.



Les gaudes, bouillie préparée à partir de farine de maïs grillé, ont longtemps constitué l'aliment de base des Bressans. Moulin Taron, Chaussin, Jura, 2003.

La réservation d'un nom et la dénomination « Montagne »

L'aboutissement d'une démarche de protection de l'origine est la réservation d'un nom. Or, l'acte de nommer ne va pas de soi : une dénomination peut désigner des produits différents selon les régions. Plus généralement, la société locale fait rarement état de l'origine des produits avec lesquels elle est familiarisée.

Les produits ancrés localement portent un nom générique, tant leur proximité avec les consommateurs est grande. C'est la reconnaissance extra-locale et la commercialisation à l'extérieur de la zone de production et de consommation qui font naître une distinction par l'origine. La tomme devient « de Savoie », le bleu « de Sassenage » ou « de Gex », le beurre « de Bresse », là où localement ces produits se dénommaient tout simplement la tomme, le fromage ou le beurre.

Le nom peut témoigner de l'histoire locale d'un produit. La dénomination d'une charcuterie ou d'un fromage correspond quelquefois à l'endroit où ils étaient commercialisés : fourme de Montbrison dans la Haute-Loire, bleu de Gex dans l'Ain.

Le cas de la rosette montre comment la notoriété grandissante d'un produit peut entraîner des perturbations dans des modes de dénomination déjà compliqués, rendant de ce fait la situation de moins en moins lisible. Dans les régions qui la fabriquent traditionnellement, on la nomme simplement « rosette ». Dans les endroits où on ne la connaît pas localement, elle s'appelle rosette de Lyon. Dans ces mêmes zones, le saucisson de Lyon, ou saucisson lyonnais, désigne le saucisson à cuire. Le saucisson de Lyon, tel qu'on le connaît dans cette ville et vendu sous ce nom, à pâte très



Rosette et saucisson de Lyon se ressemblent ; et pourtant ce sont deux charcuteries fort différentes. Halles de Lyon, 2005.

fine et lardons cubiques, est quasiment inconnu du reste de la France, si ce n'est dans certaines épiceries fines réputées.

D'après les témoignages recueillis auprès d'anciens professionnels salaisonniers, les faiseurs de Saint-Symphorien-sur-Coise dans le Rhône se sont mis à ajouter à la rosette la précision « de Lyon » à partir des années 50, lorsque les transactions commerciales se sont amplifiées.

La présence de variantes a des répercussions sur les systèmes de nomenclature locaux. Le murson prend le nom d'andouille, de saucisson de couenne, de gueuse, de murçon ou de saucisse de couenne selon les micro-régions où il est fabriqué et les ingrédients qui le composent. Un même produit peut porter des noms différents et des produits différents se voir attribuer un même nom.

A la lumière de ce qui vient d'être dit, la relation entre la dénomination et le produit soulève des questions qu'il importe d'identifier sous peine de ne plus du tout savoir de quoi l'on parle. Par ailleurs, le glissement de sens d'une dénomination peut contribuer à faire disparaître un produit tout à la fois spécifique et dont le volume est faible, ce qui pourrait bien arriver au saucisson de Lyon.

En France, la dénomination « montagne » est porteuse de la même ambiguïté que le terroir ou la provenance, tout en bénéficiant d'une image encore plus porteuse. La loi Montagne, votée en 1985 ⁽¹⁶⁾, instaure dans ses articles 33 et 34 relatifs aux produits agricoles et alimentaires une protection du terme « montagne » et de toutes les références spécifiques aux zones de montagne. La Cour européenne de justice interpellée dans ce cadre, rendit le 7 mai 1997 un arrêt déclarant l'appellation « montagne » contraire au droit communautaire. La législation française prévoyant que les matières premières doivent provenir des zones de montagne françaises pour bénéficier de l'appellation, a été jugée discriminatoire à l'encontre des marchandises importées des autres Etats membres car elle était susceptible de présenter une entrave à leur libre circulation.

La nouvelle loi d'orientation agricole de 2006 en fait une mention valorisante et le décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 donne la dernière mouture des conditions d'utilisation du terme montagne. Pour l'application aux produits originaires de France « *l'aire géographique de toutes les opérations de production, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, de fabrication, d'affinage et de conditionnement des denrées alimentaires autres que les vins, et des produits agricoles non alimentaires et non transformés utilisant la dénomination « montagne », de même que la provenance des matières premières entrant dans l'alimentation des animaux ou dans la fabrication de ces denrées et produits, doit être située*

16 - Loi du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne.

dans une zone de montagne en France répondant aux critères définis aux articles 3 et 4 de la loi n° 85-30 du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne » (17).

Beaucoup de producteurs montagnards engagés dans des demandes de protection considèrent que cette mention ne fait que brouiller un peu plus les cartes. Là encore, l'outil est ce qu'en font les hommes. Dans certains cas, cette démarche de valorisation s'inscrit clairement dans une logique d'aménagement du territoire ; dans d'autres, elle tire parti d'une image à moindre frais.



La puissance évocatrice de la montagne...
Alpages vers le col du Pré, Boudin, Arêches, Savoie, 2005.

17 - Décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

La valorisation informelle de la localisation

La valorisation de la localisation peut-être qualifiée d'informelle lorsqu'elle ne se trouve pas encadrée par des procédures institutionnelles incluant les modes de contrôle. Là encore, le sens que l'on donne – ou non – au lieu peut entretenir l'ambiguïté.

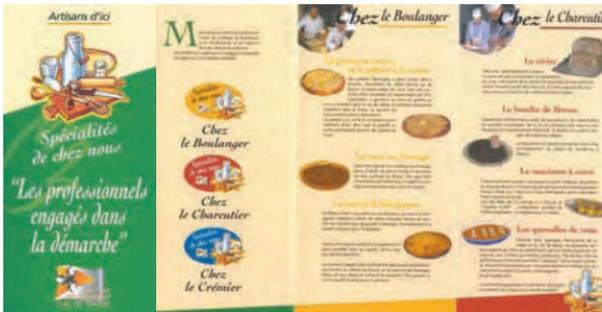
Valoriser autrement les petites productions locales : un cas d'étude

Nombreuses sont les petites productions qui ne tissent pas de liens étroits avec les facteurs naturels mais n'en demeurent pas moins une émanation du lieu d'où elles proviennent. Peut-on envisager des formules de valorisation plus accessibles, capables de rendre compte de leur spécificité culturelle tout en apportant des garanties minimales quant à leur représentativité ?

Tels ont été les objectifs fixés dans le cadre d'une opération visant à valoriser les produits agricoles et alimentaires relevant du secteur des boulangeries, des charcuteries et des produits laitiers dans une partie de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône (18). Les différentes phases de ce travail ont été réalisées en collaboration étroite avec les professionnels. Des enquêtes préalables, complétées par des recherches documentaires, des réunions, des entretiens individuels, ont permis d'identifier les produits retenus. Les discussions menées avec les syndicats et représentants des différents secteurs artisanaux se sont orientées vers une forme de protection légère,



Une boucherie engagée dans la démarche « Artisans d'ici, spécialités de chez nous ». Montrevel, Ain, 2004.



Dépliant, un des éléments du matériel de communication.

18 - Bérard, Marchenay, Balvet, 2001, *Caractérisation et mise en valeur de quelques produits locaux de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône.*

mieux ajustée à ce type de produits et s'articulant avec les contraintes et les spécificités du tissu économique rural.

Elles se sont traduites par un document cadre que doivent signer les professionnels pour rejoindre la démarche. Cette formule d'engagement souple se présente sous la forme d'un descriptif succinct des ingrédients et de la préparation. Elle pointe les repères identifiés collectivement par les professionnels, donne les informations autour desquelles ils se sont retrouvés et qu'ils ont jugées nécessaires et suffisantes pour qualifier leurs produits. Ce faisant, chacun garde une certaine latitude dans la fabrication, ce qui est caractéristique du métier d'artisan.

Une réflexion sur le choix d'un mode de communication propre à ces productions a été menée avec des spécialistes du marketing. L'opération, intitulée « Artisans d'ici, spécialités de chez nous » s'est accompagnée d'un matériel de communication adapté. Une brochure rassemble des informations sur les produits sélectionnés. Le dépliant, disponible chez tous les adhérents, concerne l'ensemble des produits choisis et reprend brièvement le contenu de la brochure. Un second dépliant, présenté selon la même logique graphique, indique les noms, adresses et spécialités des producteurs engagés. Tous ces documents ont été validés par les professionnels et présentés, pour consultation, à la Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF).

Le panier de biens : un concept de valorisation territoriale et patrimoniale

Le concept de panier de biens et de services territorialisés a été initié par A. Mollard et B. Pecqueur en 2001, dans le cadre du programme de recherches « Pour et Sur le Développement Régional ». Il repose sur une analyse de la rencontre entre une offre ancrée dans un territoire et une demande conjointe de produits de qualité. Ce modèle peut être défini selon trois volets :

- un ensemble de biens et de services complémentaires qui se renforcent sur les marchés locaux ;
- une combinaison de biens privés et publics qui concourent à élaborer l'image et la réputation de qualité du territoire ;
- une coordination interactive entre les producteurs du panier (club) afin d'internaliser la rente de qualité territoriale ainsi générée.

La pertinence du modèle et le mode d'articulation des différents produits et services ont été testés sur le cas particulier de la Bresse dans une double approche méthodologique, associant l'économie et l'anthropologie. L'hypothèse formulée est qu'il existe une dynamique de construction territoriale par les acteurs reposant sur la mobilisation de ressources patrimoniales.

(Béard, Hirczak, Marchenay, Mollard, Pecqueur, 2006).

De telles initiatives, tournées vers le tourisme, de proximité ou non, permettent de faire connaître les spécialités locales et donnent l'opportunité aux acteurs les plus légitimes de tirer parti de la plus-value culturelle qui leur est liée. Un cahier des charges minimaliste suffit, de l'avis général, à se protéger contre les dérives et autorise une interprétation propre à l'artisan, qui génère la préférence et fidélise la clientèle. Les services de la DDCCRF sont en mesure de contrôler le respect des règles optées en commun.

Cette approche offre la possibilité, au-delà d'une simple valorisation des produits, de renforcer le rôle et le statut des artisans en milieu rural, actuellement fragilisés, de développer un secteur de la micro-économie locale, de se positionner plus facilement par rapport à des options touristiques et de créer un réseau de liens. Enfin, et c'est un point important, ce type d'action se prête particulièrement bien à la transférabilité. Le vocable « Artisans d'ici, spécialités de chez nous » a été choisi dans ce sens. Cet outil de développement rural – initié dans l'Ain – pourrait être diffusé vers d'autres régions de France ou d'Europe, dans le droit fil de ce que préconise la doctrine du programme européen Leader, dont l'objectif est de contribuer au développement des zones rurales défavorisées.

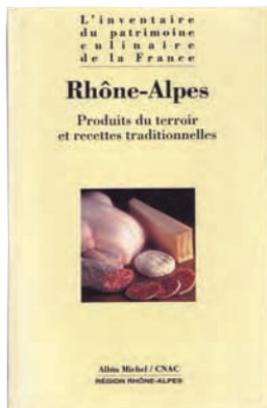
Inventaires et marques collectives

En marge des demandes formelles de protection de l'origine géographique, des initiatives contribuent à valoriser les productions locales. Elles sont le fait d'acteurs issus d'horizon divers, mais qui le plus souvent appartiennent à la sphère publique (ministères de l'Agriculture et de la pêche, de la Culture et de la communication, de l'Ecologie et du développement durable, du Tourisme). Sans être réellement institutionnelles, elles prennent place dans le cadre d'actions coordonnées.

L'inventaire du patrimoine culinaire de la France a débuté en 1990, sous l'égide du Conseil national des arts culinaires, à la demande des ministères chargés de l'agriculture et de la culture. Il s'agissait d'effectuer un recensement aussi large que possible des productions agroalimentaires liées à une localité, un terroir, des pratiques traditionnelles, en intégrant à cette démarche le recueil des savoirs et des savoir-faire qui s'y rattachent. Les objectifs étaient à la fois culturels et économiques, n'écartant pas l'idée, pour certains produits, d'une action de valorisation par les acteurs concernés. A la lumière de l'expérience apportée par les enquêtes menées dans les régions, on peut parler d'un balayage large, s'efforçant de témoigner de la diversité des produits.

Etabli pour chaque région administrative et département d'outre-mer, ce travail rassemble un corpus de données considérable avec vingt deux volumes publiés entre 1992 et 2003 ⁽¹⁹⁾. Plus de deux mille cinq cents fiches ont été documentées à partir d'enquêtes conduites sur le terrain – notamment auprès des producteurs et des transformateurs – et de recherches dans les sources documentaires les plus variées. Y figurent des éléments sur la description, l'historique, les usages de consommation, les savoir-faire et un état de la production. Douze secteurs ont été retenus : produits laitiers, viandes, produits de la pêche, légumes, fruits, farines, céréales et dérivés, charcuterie, pâtisserie, boulangerie, confiserie,

19 - A ce jour, les inventaires des régions Auvergne et Centre, ainsi que celui de l'île de la Réunion n'ont pas été réalisés.



L'inventaire du patrimoine culinaire de Rhône-Alpes ne recense pas moins de deux cents produits. Les fromages et charcuteries y sont particulièrement bien représentés !

boissons et spiritueux, aromates, condiments et spécialités diverses. La publication d'un ouvrage par région explorée – chez Albin Michel – tend à formaliser l'opération (20).

Ces recensements montrent que la diversité alimentaire et les usages de consommation demeurent une réalité. Ce patrimoine local étant mieux connu, des actions peuvent être engagées pour relancer ces productions et en tirer une plus-value économique. La profondeur historique, la localité, la notoriété, les savoir-faire se conjuguent pour aider au repérage des produits qui font l'identité d'une région, dans un contexte marqué aujourd'hui par un souci d'identification de ces ressources alimentaires. Être recensé dans cet inventaire peut faciliter, par exemple, la constitution d'un dossier de demande de protection de l'indication géographique. À une échelle plus modeste et parfois très

Le mouvement Slow Food et les produits locaux

Slow Food occupe une position à part dans la valorisation des productions locales. L'aventure commence en 1980 et dès sa fondation, le mouvement prône l'hédonisme. L'oeno-gastronomie et le tourisme sont également à l'ordre du jour, supports de différentes initiatives visant à attirer l'attention sur l'importance du goût et de la culture alimentaire. Le premier « Salone del gusto » eut lieu en 1996. Cette manifestation, véritable caverne d'Ali Baba, rassemble les

petits producteurs du monde entier tous les deux ans à Turin. Vitrine de toutes les activités de l'association, elle montre de façon convaincante la richesse et la diversité des cultures gastronomiques locales. Les organisateurs choisirent ce cadre pour lancer l'opération « L'Arche du goût » qui vise à recenser, faire connaître et réinsérer dans le circuit commercial les productions locales ignorées ou en risque d'extinction. Enfin, depuis 2003 l'« Université des Sciences gastronomiques » coordonne les savoirs multiples et les activités nombreuses ayant trait à l'alimentation en choisissant comme fil directeur la gastronomie. Présent dans 80 pays, le mouvement compte en France 1500 membres, qui se répartissent dans une vingtaine de groupes locaux, appelés « conviviums ». Le salon « Aux origines du goût » se tient à Montpellier depuis 2003 ; organisé selon un schéma inspiré du « Salone del gusto », il a lieu tous les deux ans en alternance avec ce dernier.



Le « Salone del gusto », rendez-vous international des producteurs et des consommateurs de produits locaux. Turin, 2002.

20 - Bérard, Froc, Hyman, Hyman, Marchenay, 1992-2003, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* (21 volumes parus).

Il y a marques collectives et marques collectives !

La marque est dite collective lorsqu'elle peut être exploitée par toute personne respectant un règlement d'usage établi par le titulaire de l'enregistrement.

Plusieurs marques collectives rassemblant des productions locales existent. Mais elles font rarement l'effort de sélectionner les productions qui font sens localement : des produits spécifiques de l'endroit en côtoient d'autres qui n'en ont que le nom, contribuant ainsi à perdre le consommateur et à affaiblir l'ensemble de la démarche. C'est dommage car une marque collective jouant le jeu de la cohérence locale a sa place dans les processus de valorisation.

locale, les produits peuvent être mis en valeur par les acteurs les plus divers : artisans, agriculteurs, professionnels du tourisme, parcs naturels régionaux, municipalités, départements.

Les « Sites remarquables du goût », ouverts au public, sont sélectionnés sur la base d'un faisceau d'indices associant un produit du patrimoine culinaire, un savoir-faire spécifique, une architecture remarquable, un site historique ou un paysage. L'association, créée en 1996, a déposé en 2001 la marque du même



nom à l'Institut national de la propriété intellectuelle (21). Cette démarche est intimement associée au tourisme et donne lieu à des applications diverses, dont des salons qui permettent aux producteurs membres du réseau de présenter et vendre leurs produits. Aujourd'hui, soixante et onze Sites remarquables du goût adhèrent à l'association et utilisent la marque. La Commission d'agrément, qui les valide, recherche la capacité à révéler des accords exceptionnels entre produit alimentaire et patrimoine et vise à associer à chaque site une structure locale regroupant les différents acteurs impliqués.

Terroirs et cultures

L'association « Terroirs et cultures » œuvre depuis 2003 pour la reconnaissance et la valorisation des terroirs. Elle regroupe des personnes issues de tous les horizons professionnels et sociaux. Ses objectifs sont les suivants :

- favoriser un débat autour du concept de terroir et mettre en relief la richesse de la diversité des terroirs du monde comme partie essentielle des patrimoines culturels des différentes sociétés ;
- transmettre par le biais d'instances ou d'actes de formation l'intérêt et les spécificités des terroirs ;
- veiller à l'aménagement des territoires, aux modes de production, de transformation et de commercialisation, pour le respect des terroirs et de leur environnement ;
- garantir la pérennité des terroirs par la promotion des cultures et des savoir-faire locaux, des valeurs du monde rural et des modèles alimentaires propres à chaque terroir, partout dans le monde.

La mention « Parc naturel régional » suivie du nom d'un parc est une marque collective lancée par les Parcs naturels de France, déposée en 1997, et propriété du ministère de l'Environnement français. Seuls les Parcs sont habilités à l'utiliser. Selon le règlement, « *la Marque est utilisée par le Parc pour identifier ses propres manifestations, productions et services. La Marque a également vocation à être utilisée sur des produits, des services et des manifestations selon des critères spécifiques en rapport avec l'activité économique du territoire du Parc et ses objectifs de protection et valorisation du patrimoine, d'accueil et d'information du public. [...] Pour bénéficier de l'autorisation de l'usage de la Marque, un produit ou un service doit décliner les quatre valeurs essentielles associées aux Parcs, à savoir, les caractères régional, naturel, authentique et la logique artisanale. Au regard de ces valeurs, la Marque valorise une sensibilité et un engagement du bénéficiaire sur les missions du Parc, notamment en terme de protection, valorisation de la qualité paysagère et de la biodiversité, valorisation des ressources naturelles et des savoir-faire locaux* » (22). Cette marque prend de l'ampleur, non sans soulever un certain nombre de questions, en particulier quant aux garanties qu'apportent les procédures de contrôle.

Les enjeux internationaux

Les enjeux internationaux des indications géographiques

Appellation d'origine protégée et Indication géographique protégée sont regroupées sous le terme plus général d'Indications géographiques (IG). Ce principe a été repris à l'échelle internationale dans le cadre de l'ADPIC (Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce) émanant de l'Organisation mondiale du commerce, non sans mal ! En effet, dans la culture des pays du Nouveau monde, l'initiative individuelle est fortement valorisée. Partant de là, si le nom d'un produit n'est pas protégé par une marque, n'importe qui peut l'utiliser et le copier à moindre coût. Ainsi, un nom géographique devient générique puisqu'aucun texte ne protège son usage ⁽²³⁾.

A ce jour, le parmesan est une marque déposée aux Etats-Unis et les producteurs italiens de cette AOP n'ont pas le droit d'y vendre leur produit sous ce nom... Pourtant, indications géographiques et marques ne sont



Une production localisée de grande importance au Niger : l'oignon de Galmi. Niger, 2006.

23 - Voir à ce sujet : Sylvander, 2005, *Les produits d'origine : les enjeux du XXIe siècle*.

pas concurrentes mais complémentaires ! Les vignerons de Napa Valley en Californie en sont convaincus et militent pour que leurs vins de grande renommée dans ce pays soient enfin reconnus.

Il est mentionné dans l'accord ADPIC que les indications géographiques « *servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* » (Annexe 1C, article 22, p. 360). Cet accord comporte des faiblesses importantes : ainsi, pour l'instant, seuls les vins et spiritueux bénéficient d'une réelle protection. L'Union européenne se bat pour que cette protection soit étendue à l'ensemble des produits et que ceux-ci puissent être recensés et protégés dans le cadre d'un registre international.

Par ailleurs, l'organisation et le coût de la protection constituent des difficultés majeures. En France et en Europe, ils reposent sur tout un appareillage technique et institutionnel : une administration des IG, une animation attentive du syndicat, une expertise scientifique et technique, des programmes de recherche, l'aide des collectivités territoriales. Ces activités sont soutenues réglementairement et financièrement par des politiques publiques nationales et européennes. Les pays en voie de développement ne disposent généralement pas de pareilles ressources institutionnelles et financières. Il n'en demeure pas moins qu'il s'agit d'une première étape témoignant de l'intérêt croissant porté, à l'échelle internationale, aux productions dont la qualité est liée à l'origine.

La création de l'association Origin (Organisation for an international geographical indications network) ⁽²⁴⁾ en 2003 confirme cette tendance. Origin regroupe aujourd'hui soixante dix associations de producteurs dans plus de trente pays de tous les continents. Elle milite pour une meilleure protection internationale des indications géographiques et la reconnaissance de leur rôle dans le développement durable. Les pays en voie de développement montrent un intérêt croissant pour cette nouvelle approche de leurs ressources locales, si l'on en juge par l'effervescence actuelle.

Entretien la biodiversité culturelle par les indications géographiques ?

Une race animale, une variété végétale, un paysage, un écosystème microbien correspondent à une accumulation de savoirs, de pratiques et d'ajustements. Ceux-ci varient selon la nature des productions, elles-mêmes dépendantes des conditions environnementales et sociales. Cette combinaison de facteurs et leurs interactions sous-tendent et organisent des niveaux de complexité biologique distincts.

24 - <<http://www.origin-gi.com>>

La biodiversité, ensemble des êtres vivants, de leur patrimoine génétique et des complexes écologiques au sein desquels ils évoluent, ne saurait exister sans les pratiques et les savoirs développés par les sociétés qui la créent, l'entretiennent ou la réduisent.

La protection de l'origine géographique peut encourager la prise en compte de ce que l'on nomme désormais la « biodiversité culturelle », voire la réactiver. Pour cela, il est indispensable de prendre en compte non seulement les caractéristiques biologiques, mais aussi les connaissances et pratiques locales⁽²⁵⁾. Ces éléments, qui font partie intégrante de la spécificité des produits, sont examinés avec une attention grandissante dans l'élaboration des critères qui devront être respectés et qui constituent le cahier des charges. La châtaigneraie ardéchoise constitue à cet égard un bon modèle de gestion de l'agro-biodiversité *in situ*.

Protéger les productions locales, c'est conserver des écosystèmes locaux, variés et ce à différentes échelles : animaux, plantes (races et variétés locales), associations végétales, paysages, écosystèmes microbiens, y compris les lieux d'affinage. C'est également entretenir de façon formelle des savoirs et des pratiques partagés. Ceci est d'autant plus intéressant que la plupart des productions en appellation d'origine reposent sur des systèmes extensifs qui associent des pratiques localisées et une diversité biologique.

Toutefois, la prise en compte de cette diversité se heurte aux effets de la mondialisation. En effet, l'internationalisation des échanges associée à la libre circulation des biens génère et impose des normes de plus en plus contraignantes. Ces règles ont été conçues pour des productions industrielles et prennent très peu en compte, ou au coup par coup, les caractéristiques liées aux petites unités de fabrication et aux productions locales. Il importe, pour leur survie, de réfléchir à des normes adaptées à leur spécificité et à des unités de fabrication de petite taille. Si l'obligation de résultat est indiscutable – il ne s'agit pas de mettre sur le marché des produits dangereux pour la santé – une interprétation raisonnée et raisonnable des textes devrait permettre aux opérateurs de conserver leurs savoir-faire.



Sur l'alpage d'Entre deux eaux, en Vanôise : cave d'affinage pour le bleu de Termignon, Savoie, 2005.

25 - A propos du lien entre savoirs locaux, Indications géographiques et biodiversité, voir : Bérard, Cegarra, Djama, Louafi, Marchenay, Roussel, Verdeaux (dir.), 2005, *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Cet ouvrage donne un éclairage sur la situation française en relation avec l'article 8 J de la Convention sur la diversité biologique (CDB) de 1992, qui prend en compte les savoirs locaux, définis comme les « connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales qui incarnent un mode de vie traditionnel ».

Faute de quoi, ces produits disparaîtront pour certains, seront vidés de ce qui fait leur intérêt pour d'autres, avec les conséquences que l'on peut imaginer sur la biodiversité.

Les Indications géographiques, notamment les Appellations d'origine contrôlée, sont des outils qui permettent de prendre en compte cette combinaison entre diversité culturelle et biologique, pour peu que les acteurs concernés le veuillent bien. Ce sont des options qui donnent l'opportunité d'initier puis d'entretenir le dialogue de façon concrète entre le monde agricole, les scientifiques, les collectivités publiques et les autres acteurs intéressés. Paradoxalement innovants, ces modèles agricoles, plus respectueux de l'environnement et des ressources locales, deviennent les précurseurs d'une nouvelle agriculture.

Références bibliographiques

- ADPIC, 1994 – *Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce*, annexe 1C de l'Accord de Marrakech instituant l'Organisation mondiale du commerce.
- Barjolle D., Boisseaux S., Dufour M., 1998 – *Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche*. Lausanne, Institut d'Economie rurale <<http://www.aoc-igp.ch>>.
- Bérard L., Froc J., Hyman M., Hyman P., Marchenay P., 1992-1996 – *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires. Bourgogne, 1993, 335 p. ; Bretagne, 1994, 431 p. ; Corse, 1996, 333 p. ; Franche-Comté, 1993, 285 p. ; Ile-de-France, 1993, 335 p. ; Midi-Pyrénées, 1996, 333 p. ; Nord Pas-de-Calais, 1996, 319 p. ; Pays-de-la-Loire, 1993, 381 p. ; Poitou-Charente, 1994, 380 p. ; Provence-Alpes-Côte d'Azur, 1995, 493 p. ; Rhône-Alpes, 1995, 574 p.
- Bérard L., Marchenay P., Balvet D., 2001 – *Caractérisation et mise en valeur de quelques produits locaux de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône*, Programme conduit dans le cadre de Leader 2 et du Contrat global de développement Rhône-Alpes. Bourg-en-Bresse, CNRS et Syndicat mixte Bresse Revermont Val de Saône, 40 p.
- Bérard L., Marchenay P., 2004 – *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. Paris, CNRS éditions, 229 p.
- Bérard L., Delfosse C., Marchenay P., 2004 – « Les 'produits de terroir' : de la recherche à l'expertise ». *Ethnologie française*. N° thématique : Géographes et ethnologues, XXXIV, 4, pp. 591-600.
- Bérard L., Cegarra M., Djama M., Louafi S., Marchenay P., Roussel B., Verdeaux F. (dir.), 2005 – *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris, INRA, CIRAD, IDDRI, IFB, 271 p. (téléchargeable sur <www.iddri.org>).
- Bérard L., Marchenay P., 2006 – « Biodiversité culturelle, productions localisées et indications géographiques ». Conférence plénière au 3e colloque international du réseau SYAL « *Systèmes Agroalimentaires Localisés* ». Alimentation et Territoires « Alter 2006 », Baeza, 18-21 octobre 2006. CDRom <<http://www.gis-syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/berard.pdf>>.
- Bérard L., Hirczak M., Marchenay P., Mollard A., Pecqueur B., 2006 – « Complexité patrimoniale et territoire : le panier de biens en Bresse ». *Economie et sociétés*, série « Systèmes agro-alimentaires », N° 28, 5/2006, pp. 633-647.
- Bertrand G., 1975 – « Pour une histoire écologique de la France rurale », in : Duby G. et Wallon A., (dir.), *Histoire de la France rurale*. Paris, Seuil, p. 74.
- Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger C., Coulon J.-B., Roncin F., 2005 – « Terroir et typicité : deux concepts-clés des Appellations d'origine contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles ». Communication pour le *Symposium international Territoires et enjeux du développement régional*, Lyon, PSDR, 9-11 mars 2005. <http://www.inra.fr/rhone-alpes/symposium/pdf/session3-4_2.pdf>
- Dion R., 1990 – *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*. Paris, Payot, pp. 220-226.
- Fédération des parcs naturels régionaux de France, 1977 – *Règlement général de la marque « Parc naturel régional »*.

- Froc J., Hyman M., Hyman P., 1997-2003 – *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires. Alsace, 1998, 414 p. ; Aquitaine, 1997, 383 p. ; Picardie, 1999, 223 p. ; Champagne Ardennes, 2000, 255 p. ; Guadeloupe, 1998, 379 p. ; Guyane, 1999, 407 p. ; Languedoc-Roussillon, 1998, 407 p. ; Limousin, 1998, 222 p. ; Lorraine, 1998, 310 p. ; Martinique, 1997, 319 p. ; Normandie, 2003, 397 p.
- Gauttier M., 2006 – *Appellations d'origine contrôlée et paysages*. Paris, MAAPAR/INAO, 75p.
- Institut national des appellations d'origine et Ministère de l'Agriculture et de la pêche, 2006 – *Guide du demandeur d'indication géographique protégée*. Paris, INAO, Mission IGP <www.inao.gouv.fr>, rubrique « Guides ».
- Institut national des appellations d'origine, 2006 – *Guide du demandeur d'appellation d'origine contrôlée (AOC) / appellation d'origine protégée (AOP)*. Paris, INAO <www.inao.gouv.fr>, rubrique « Guides ».
- Institut national des appellations d'origine et Hachette, 2005 – *Le goût de l'origine*. Paris, INAO et Hachette, 256 p.
- Jarry E. et Rosenthal R., 2004 – *Les chemins du goût*, Genève, Aubanel, 192 p.
- Lambert-Derkimba A., Casabianca F., Verrier E., 2006 – « L'inscription du type génétique dans les règlements techniques des produits animaux sous AOC : conséquences pour les races animales ». INRA Productions animales, 19 (5), pp. 357-370.
- Lenclud G., 1987 – « La tradition n'est plus ce qu'elle était ». *Terrain*, 9, pp. 110-123.
- Letablier M.-T., 1997 – *L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*. Noisy-le-Grand, Centre d'études de l'emploi, dossier 11, 91 p.
- Mollard A., 2001 – « Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente ». *Economie rurale*, n°263, mai-juin, pp.16-34.
- Pecqueur B., 2001 – « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés ». *Economie rurale*, n°261, janvier-février, pp. 37- 49.
- Règlement (CE) N° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux Spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union européenne* du 31 mars 2006, L93/1 à 11.
- Règlement (CE) N° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union européenne* du 31 mars 2006, L93/12 à 25.
- Sylvander B., 2005 – « Les produits d'origine : les enjeux du XXIe siècle », in : *Le goût de l'origine*. Paris, INAO, Hachette, pp. 60-77.
- Sylvander B., Allaire G., Belletti G., Marescotti A., Barjolle D., Thévenod-Mottet E., Tregear A., 2005 – « Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC : justifications générales et contextes nationaux ». Communication pour le *Symposium international Territoires et enjeux du développement régional*, Lyon, PSDR, 9-11 mars 2005
<http://www.inra.fr/rhone-alpes/symposium/pdf/session1-3_1.pdf>
- Zonabend F., 1980 – *La mémoire longue. Temps et histoires au village*. Paris, Presses universitaires de France, 298 p.

Sites web utiles

<http://www.aoc-igp.ch>

Site de l'Association suisse pour la promotion des AOC et IGP. Beaucoup d'informations sur les produits, les terroirs, les demandes de protection de l'indication géographique, etc.

<http://www.crdr.org>

Centre régional de ressources du développement rural en Rhône-Alpes.

<http://www.enitac.fr/cerpat>

Centre de ressources des produits alimentaires de terroir.

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1bbb1_fr.htm

Liste des Spécialités traditionnelles garanties en Europe.

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1bbab_fr.htm

Liste des AOP et IGP en Europe.

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/fr_fr.htm

Liste des AOC et IGP françaises enregistrées au niveau européen.

http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/protect/firstpub/index_fr.htm

Publication des demandes d'enregistrement des AOC et IGP dans le Journal officiel des Communautés européennes.

<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr>

Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés.

<http://www.geves.fr>

Le GEVES (Groupe d'études et de contrôle des variétés et semences) est l'organisme public français en charge de la mise en œuvre technique des réglementations pour l'inscription au *Catalogue officiel* et la protection juridique des variétés végétales et pour le contrôle de la qualité des semences et plants.

<http://www.gis-syal.agropolis.fr>

Groupement d'intérêt scientifique Systèmes agroalimentaires localisés.

<http://www.gnis.fr>

La mission du GNIS (Groupement national interprofessionnel des semences) est d'assurer la concertation, l'animation et la représentation de la filière semences, en jouant un rôle d'interface entre les professions concernées et leurs interlocuteurs, dont les pouvoirs publics français et européens.

<http://www.inao.gouv.fr>

Institut national de l'origine et de la qualité.

<http://www.inra.fr/rhone-alpes>

Site présentant les publications scientifiques du programme national « Pour et sur le développement régional » (PSDR), coordonné par l'INRA.

<http://www.origin-food.org>

Programme Syner-GI : Strengthening International Research on Geographical Indications : from Research Foundation to consistent Policy ; Renforcer la recherche internationale sur les indications géographiques : de la recherche à une politique cohérente.

<http://www.origin-gi.com>

Organisation for an International Geographical Indications Network ; Organisation du réseau international des indications géographiques.

<http://www.psd-rh.fr>

Site présentant l'actualité et les documents de diffusion du programme PSDR « Territoires, acteurs et agricultures » en Rhône Alpes.

<http://www.sitesremarquablesdugout.com>

Les sites remarquables du goût.

<http://rhone-alpes.synagri.com>

Portail d'informations et de services des chambres d'agriculture de Rhône-Alpes.

<http://www.wipo.int/index.html.fr>

Organisation mondiale de la propriété intellectuelle.

Remerciements

Nous remercions très sincèrement les personnes qui ont participé au groupe de travail au sein duquel cet ouvrage a été discuté et enrichi :

Daniel Roybin et Gérard Hanus (Coanimateurs du programme de recherches «Pour et Sur le Développement Régional» en Rhône-Alpes)

Anne Carton, directrice du CRDR

(Centre régional de ressources du développement rural)

ainsi que :

Guy Burleraux (FDCL, Fédération des coopératives laitières, Savoie)

Laurent Joyet (Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes)

Guy Linden (CIRAD, Centre international de recherche appliquée au développement)

Caroline Petite (Syndicat de la tome des Bauges)

Louis Le Secq (Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes)

Philippe Nouvel (DRAF, Direction régionale de l'agriculture et de la forêt)

Marie Rose Narce (Conseil régional Rhône-Alpes)

Catherine Richer (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité)

et

Yalita Dallot-Befio et Pascale Soares (CNRS, Ressources des terroirs)

Merci également à :

François Roncin (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité)

Richard Brand (GEVES, Groupe d'études et de contrôle des variétés et semences)

Jean Wohrer (GNIS, Groupement national interprofessionnel des semences)

Olivier Beucherie (ISARA, Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes)

Sandrine Gelin (INRA, Institut national de la recherche agronomique)

Crédits photographiques

Sans mention particulière,

les photographies sont de Philippe Marchenay et Laurence Bérard

Page 9 gauche : Beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux.

Jean-François Basset

Page 13 : Office du tourisme du Pays de Roquefort

Page 17 : Syndicat de défense et de promotion de la viande Bœuf de Charolles.

Éléonore Sauvageot

Page 35 bas : Jardin botanique de la Ville de Lyon

Page 36 haut : Maison Héritier, Francheleins, Ain

Page 39 : UPRA Rouge des Prés. Serge Faguier

Pages 38 et 40 : Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche, CICA. Rissoan

Page 47 haut : Delphine Balvet

Les auteurs

Laurence BERARD et Philippe MARCHENAY, chercheurs à l'Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et Ethnobiologie (CNRS et Muséum National d'Histoire Naturelle), dirigent l'équipe « Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés », implantée à Bourg-en-Bresse (Ain), sur Alimentec. Respectivement ethnologue et ethnobiologiste, leurs recherches portent sur la dimension ethnologique des productions agricoles et alimentaires locales. Ils travaillent sur la mise en évidence, la caractérisation et l'analyse de leur spécificité culturelle. L'accent est porté sur les savoirs, les pratiques et les représentations mis en œuvre dans l'élaboration, la conservation, l'utilisation de ces ressources. Ces réflexions sont mises en perspective avec les procédures de réglementation concernant la protection de l'indication géographique de ces produits.

L. Bérard et Ph. Marchenay animent au sein du pôle « Ressources des terroirs » un centre d'étude et de documentation qu'ils ont créé en 2000 en partenariat avec les collectivités locales (Département de l'Ain, Communauté d'agglomération de Bourg-en-Bresse, Région Rhône-Alpes). Ils participent à plusieurs programmes nationaux et internationaux sur les Indications géographiques, le développement durable et la biodiversité. Ils enseignent à l'Université Lumière Lyon 2, à l'Université Jean Moulin Lyon 3, ainsi qu'à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo en Italie et sont experts auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Parmi leurs publications récentes :

Les produits de terroir. Entre cultures et règlements, 2004, Paris, CNRS Editions.

Informations et publications : <<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr>>



Les toiles qui servent à fabriquer le bleu de Termignon sèchent au vent des Alpes...

Maquette et impression Agb
01000 Bourg-en-Bresse

Dépôt légal mars 2007

A l'heure de la mondialisation des échanges et de la restructuration de l'agriculture qui l'accompagne, les « produits de terroir » peuvent apparaître comme une solution pour reconquérir de la valeur ajoutée et contribuer au maintien de l'emploi en milieu rural.

Le but de cet ouvrage est de donner aux acteurs qui œuvrent au développement des territoires ou des filières des clés de compréhension de ces produits, afin de mieux en raisonner les démarches de valorisation. Guide méthodologique qui identifie les questions, les difficultés, les pistes de réflexion sans jamais tomber dans la recette toute faite... Ou petit ouvrage d'initiation invitant le lecteur à explorer les différentes facettes de ce qui constitue la dimension culturelle de ces produits de terroir, dimension souvent évoquée mais rarement appréhendée dans le cadre d'une approche rigoureuse et opérationnelle... Ou les deux à la fois : comprendre et agir, en mettant en évidence ce qui donne sens et valeur à ces produits. Tradition, savoir-faire partagés, réputation, ancrage local et historique sont ici décryptés avec des aller-retour continus entre effort de définition conceptuelle et clefs pour l'action, en s'appuyant sur de nombreux cas concrets.

Cet ouvrage et le module de formation associé – conçu et organisé avec le Centre régional de ressources du développement rural (CRDR) – ont été élaborés dans le cadre d'un partenariat réunissant deux chercheurs du CNRS (Laurence Bérard et Philippe Marchenay) et des acteurs du développement agricole et rural de Rhône-Alpes (CRDR, INAO, Chambre d'agriculture, Fédération des coopératives laitières, Syndicats de produits). Ils s'inscrivent dans le second programme de recherches « Pour et Sur le Développement Régional » qui, en Rhône-Alpes, a été conduit à l'initiative de l'INRA, du Conseil régional, de l'Etat (DRAF) et de la Chambre régionale d'agriculture.

