



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

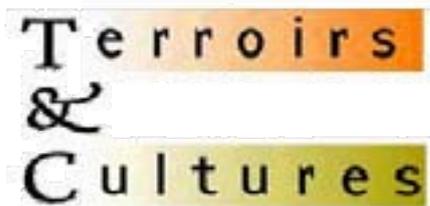
Terroirs
&
Cultures

RENCONTRES INTERNATIONALES PLANÈTE TERROIRS

Paris – 10 novembre 2005



ACTES



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



RENCONTRES INTERNATIONALES PLANETE TERROIRS - UNESCO 2005

ACTES

Rédaction des actes :

Marine TEISSIER du CROS, Anne-Laure VINCENT

Avec la collaboration de :

Livia AVALTRONI, Eric BARRAUD

Crédit photo :

Philippe DESCHAMPS

Table des matières

Remerciements	5
Ouverture	
par Samy MANKOTO	7
Les enjeux d'une mobilisation autour des terroirs et des cultures	
par Dominique CHARDON	12
André VALADIER	16
Les terroirs, une réponse aux problèmes alimentaires	
par Jean BONNAL	19
Les terroirs au service du maintien de la diversité culturelle	
par Katerina STENOÛ	23
Présentation des fondements de la réflexion « Planète Terroirs »	
par Claude BERANGER	25
Jacques LEFORT	27
« Regards » d'acteurs des terroirs du monde	
La vision africaine des terroirs	
par Mamadou CISSOKO	29
La vision anglo-saxonne des terroirs	
par Elizabeth BARHAM	34
Quel avenir pour les signes officiels de qualité ?	
par Philippe MAUGUIN	36
Vins de terroir et vins du Nouveau Monde	
par Mario FALCETTI	41
Les terroirs à l'honneur dans le commerce	
par Bernardo SANCHEZ INCERA	45
Produits de terroir, protection juridique et Marché mondial	
par Grégory MAITRE	48
Le concept de terroir en Hongrie	
par Pierre MODOS	51
Le monde, une mosaïque de terroirs	
par Jean-Robert PITTE	54
Le Champagne : un produit de terroir d'exception	
par Jean-Luc BARBIER	58
La cuisine mexicaine, patrimoine mondial de l'humanité	
par Cristina PRUM	61
Clôture	
par Salvatore ARICO	63
Annexes	
I. Les fondements de notre réflexion	65
II. La charte des terroirs	69

Remerciements

Aux participants, aux amis, aux militants venus de loin pour participer à ces premières Rencontres Internationales « Planète Terroirs - UNESCO 2005 ».

A Monsieur Koïchiro MATSUURA, Directeur général de l'UNESCO pour son écoute et son accueil.

Aux collaborateurs de l'UNESCO, pour leur enthousiasme et le concours qu'il ont apportés à l'organisation de ces Rencontres : Cécile DUVELLE, Paola LEONCHILI-BARTOLI, Salvatore ARICO, Guilhem CALVO-VALDERAMA et Natasha LAZIC.

A la Commission Nationale Française pour l'UNESCO : Monsieur Jean-Pierre BOYER, Secrétaire Général et Janine D'ARTOIS pour leur parrainage.

A l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) pour leur parrainage.

Aux intervenants venus du monde entier pour leur contribution à cette réflexion internationale : d'Afrique de l'Ouest, d'Amérique du Nord et du Sud, d'Europe (Hongrie, Italie, France)...

A l'équipe organisatrice : les membres de Terroirs & Cultures et plus particulièrement Claude BERANGER, Jacques LEFORT et José MUCHNIK.

Aux personnes venues prêter main-forte : Karine LAGARDE, Sylvain DUVEAU, Laurent et Manou PAILLAT, Nadège STECK.

Ouverture



Photo : Ph. Deschamps

Samy MANKOTO est spécialiste de programme à la Division des sciences écologiques et de la terre à l'UNESCO où il travaille depuis plus de dix ans. Il représente le Sous-Directeur général pour les sciences exactes et naturelles, Monsieur ERDELEN, à ces assises.

« Distingué participant, je suis très honoré de l'occasion qui m'est donnée de représenter le Directeur Général à vos assises et c'est avec plaisir que je voudrais m'acquitter de l'agréable devoir de vous livrer son message.

Excellences,

Monsieur Chardon, Président de l'association « Terroirs & Cultures »,

Chers collègues,

Mesdames et Messieurs,

Au nom du Directeur général de l'UNESCO, M. Koïchiro Matsuura, j'aimerais tout d'abord remercier M. Dominique Chardon et tous les membres de l'association « Terroirs & Cultures » qui sont à l'origine de ce colloque et qui ont dans les derniers mois et dernières semaines travaillé durement pour que les premières Rencontres Internationales Planète Terroirs puissent voir le jour. Je tiens également à remercier l'ensemble des intervenants qui se succéderont dans la journée d'avoir accepté l'invitation à participer à cette matinée de réflexion hébergée au sein du siège de l'UNESCO sous le patronage du Directeur général.

Pour cet événement, l'UNESCO a décidé ne pas se limiter uniquement à prêter ses murs mais a souhaité s'impliquer aux côtés de l'association Terroirs et Cultures pour favoriser les échanges et les débats et en ce sens contribuer aux réflexions sur la place et le rôle des terroirs dans le monde.

Pour reprendre les termes proposés par Terroirs & Cultures, pour définir le terme *terroir*, il s'agit d'une microrégion singulière, géographiquement définie ; un *terroir* se conçoit aujourd'hui comme une réalité complexe à l'interface entre des hommes, un milieu naturel, des savoir-faire, une culture, une histoire.

Cette réalité complexe nous amène à traiter de nombreuses thématiques aussi bien dans le domaine de la diversité biologique que de la diversité culturelle. Il me semble cependant important de souligner que la réalité des terroirs s'inscrit dans une autre réalité encore plus large, à savoir celle du monde rural. C'est en particulier parce que le monde rural est en pleine mutation aujourd'hui que le concept et la réalité véhiculés par le terme de *terroir* revêtent une importance toute particulière.

Cette crise du monde rural est sans aucun doute étroitement liée à la crise agricole et alimentaire à laquelle font face nos sociétés à l'heure actuelle. Ces points seront vraisemblablement développés par mon collègue de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture – FAO – dans quelques instants.

Comme vous le savez, l'UNESCO, de par son mandat et ses champs d'expertise s'intéresse de très près aux différentes expressions de la diversité, quelle soit biologique ou culturelle.

En ce qui concerne la diversité agricole, il est important de souligner qu'au fil des siècles, les méthodes d'expérimentation agricole ont occasionné la domestication d'une gamme de plantes toujours croissante pour répondre aux besoins et préférences des populations, et aux conditions du milieu. Cependant, aujourd'hui, l'alimentation des trois quarts de la population mondiale repose sur une douzaine d'espèces végétales seulement. Grâce à leurs compétences en phytogénétique – fondées sur leurs expériences et leurs observations – les paysanneries du monde préservent la variation génétique essentielle à l'évolution et à l'adaptation continue des génotypes végétaux. Ils donnent aussi accès à une vaste diversité culturelle – qui s'exprime par le savoir local, la langue, les façons d'agir, diverses formes d'association – tout aussi importante pour la conservation de la biodiversité.

Il apparaît donc que les agriculteurs ayant conservé leurs savoirs traditionnels pourraient bien détenir la clé de la croissance de la diversité biologique et culturelle. Car en luttant pour subsister sur des sols parfois pauvres et avec des ressources limitées, ces cultivateurs permettent aux variétés végétales d'évoluer. Ils sélectionnent des variétés de plantes en se fondant sur leurs propres observations et selon leurs besoins particuliers. Il en résulte que dans une large mesure, ce sont les paysans qui sont bien souvent devenus les gardiens de la diversité.

Non seulement l'approche uniformisée de la sélection végétale ne convient pas aux besoins des petits agriculteurs du monde en développement, mais elle contribue en outre à la perte de la diversité agricole, ou agrobiodiversité. À son tour, l'appauvrissement de l'agrobiodiversité réduit la capacité des écosystèmes agricoles de produire des ressources renouvelables et des services écologiques indispensables tels que la pollinisation et la formation des sols. Les écosystèmes s'adaptent alors plus difficilement au changement, ce qui les rend encore plus fragile.

Dans ce contexte, la contribution spécifique de l'UNESCO consiste à étudier les interrelations entre diversité biologique, diversité culturelle, savoirs traditionnels et processus écologiques.

Comme vous l'aurez compris la conservation de la diversité agricole et des pratiques culturelles qui lui sont associées est un enjeu majeur pour l'espèce humaine. Il nous faut donc impérativement valoriser les initiatives allant dans ce sens, c'est pour cela qu'il nous a semblé important de mettre en avant les réflexions et actions proposées par nos collègues de Terroirs & Cultures.

Je souhaiterai, brièvement, présenter certaines activités et programmes de l'UNESCO allant dans le sens des concepts et réalités qui seront défendus et traités aujourd'hui. Le représentant de M. Bouchenaki, Sous-directeur Général pour la Culture intervenant plus particulièrement sur les aspects culturels du concept de *terroir*, je présenterai plus spécifiquement les activités développées par le Secteur des Sciences exactes et naturelles.

En s'interrogeant sur l'évolution des dynamiques agricoles et celles de la pauvreté au cours des cinquante dernières années, en analysant la situation actuelle et en imaginant les possibilités d'évolution au cours des prochaines décennies l'UNESCO s'est engagée aux côtés d'autres agences spécialisées de l'ONU tel que la FAO, l'Organisation mondiale pour la santé ainsi que les Programmes des Nations Unies pour l'environnement et pour le développement, et aux cotés de la Banque Mondiale et le Fond pour l'environnement mondial dans l'évaluation internationale de la science et de la technologie agricole pour le développement. L'objectif de cette évaluation est d'envisager les évolutions du monde rural de demain afin d'orienter les choix politiques, économiques et institutionnels pour aboutir à des économies agricoles durables. Pour atteindre cet objectif, il faut avant tout partir du constat qu'une meilleure connaissance des agricultures du monde, des espaces géographiques dans lesquels évoluent ces agriculteurs et des savoir-faire associés à ces pratiques agricoles est indispensable.

La Division des Sciences écologiques et de la terre, à laquelle j'appartiens, héberge le Secrétariat du programme sur l'Homme et la Biosphère ou Programme MAB. Sur le terrain, à l'heure actuelle¹, 482 Réserves de biosphère dans 102 pays couvrant une très large gamme d'écosystèmes composent le Réseau mondial des Réserves de biosphère. Beaucoup de ces sites, étant peuplés par des petits producteurs, sont concernés par les questions traitées aujourd'hui.

Les réserves de biosphère sont des aires portant sur des écosystèmes terrestres et côtiers/marins qui visent à promouvoir des solutions pour réconcilier la conservation de la biodiversité avec son utilisation durable. Elles sont reconnues sur le plan international, proposées par les gouvernements nationaux et restent sous la seule souveraineté de l'état sur le territoire duquel elles sont situées.

Les réserves de biosphère doivent remplir trois fonctions majeures, qui se complètent et se renforcent mutuellement :

- Une fonction de conservation - contribuer à la conservation des paysages, des écosystèmes, des espèces et des gènes ;
- Une fonction de développement - favoriser un développement économique et humain respectueux des particularités socioculturelles et environnementales ;
- Enfin, une fonction logistique - encourager la recherche, la surveillance, l'éducation et l'échange d'information concernant les questions locales, nationales et mondiales de conservation et de développement.

Nous nous appuyons en effet sur le Réseau mondial des réserves de biosphères et/ou sur des sites dits « mixtes » contenant une réserve de biosphère et un site du Patrimoine Mondial ou un site de la Convention Ramsar sur les zones humides afin de tester des approches adaptées au maintien durable de la diversité biologique et culturelle et favoriser le développement économique des populations locales.

Ces espaces sont considérés comme des laboratoires d'expérimentation du développement durable par la gestion intégrée des terres, de l'eau et de la biodiversité. On y observe les interactions entre l'homme et son espace ; ce sont également des lieux privilégiés pour travailler autour du lien qui peut unir un produit, un espace géographique et un savoir-faire particulier. En ce sens et afin de promouvoir le développement d'économies durables et de qualité dans les réserves de biosphère, la

¹ En septembre 2007, le réseau mondial des Réserves de biosphère comprenait 529 sites dans 105 pays.

Division des Sciences écologiques et de la terre a mis en place un groupe de travail sur les économies de qualité.

Les économies de qualité, parce qu'elles se fondent sur l'utilisation durable des ressources naturelles et humaines de la région, qu'elles tendent vers une stabilité économique basée sur l'efficacité, la diversité et l'équité, sont « douces » envers la nature et les gens, respectent les connaissances et les cultures traditionnelles et apportent une valeur ajoutée aux populations et aux collectivités locales.

Comme vous l'aurez compris, les réserves de biosphère sont conçues pour répondre à l'une des questions les plus essentielles qui se posent au monde aujourd'hui : comment concilier la conservation de la diversité biologique, la quête vers le développement économique et social et le maintien des valeurs culturelles associées ?

À la lecture de ce qui définit et sous-entend le concept de réserve de biosphère on comprend le lien qui peut être fait entre les réserves de biosphère et les terroirs. Si nous ne sommes vraisemblablement qu'aux prémices de la réflexion sur la relation existante entre ces deux approches nous pensons qu'une de leur forces est qu'ils ne sont pas simplement des concepts mais également des outils au service du développement durable. Par ailleurs, une des valeurs ajoutées importante du concept de terroir est liée au fait que sa délimitation ne suit pas des limites uniquement administratives mais reflète un héritage culturel et historique singulier.

Enfin, je souhaiterais faire un lien entre les discussions qui auront lieu aujourd'hui et la Décennie des Nations Unies pour l'Éducation au développement durable. L'Assemblée générale des Nations Unies a adopté une résolution relative à la Décennie des Nations Unies pour l'éducation en vue du développement durable (2005-2014) et désigné l'UNESCO comme organe responsable de la promotion de la Décennie.

Cette décennie doit servir d'impulsion vers une vision nouvelle de l'éducation, vision qui aide les personnes de tout âge à mieux comprendre le monde dans lequel elles vivent, en prenant conscience de la complexité et de l'interdépendance des problèmes tels que la pauvreté, la consommation irréfléchie, la détérioration de l'environnement, la croissance de la population, la santé, les conflits et les violations de droits qui menacent notre avenir. En ce sens, l'action éducative doit être mise en rapport avec les besoins spécifiques des communautés rurales, afin que leurs compétences et leurs capacités leur servent à exploiter les occasions économiques qui se présentent, à améliorer les moyens d'existence et la qualité de vie. En effet, il y a un besoin urgent de réduire les impacts des habitudes de consommation et de styles de vie sur la société et les ressources pour assurer la disponibilité équitable des ressources pour tous dans le monde. L'éducation et la formation pour la production et la consommation durable jouent un rôle important pour réaliser cet objectif en créant une attitude plus critique et plus responsable envers la consommation dans la vie quotidienne.

Comme vous l'aurez constaté, l'une des forces et des valeurs ajoutée propre à l'UNESCO est de pouvoir traiter des questions telles que celles liées au développement rural, ou plus spécifiquement dans le cadre de ce colloque sur l'approche *terroir*, en s'appuyant sur la transversalité entre problématiques éducatives scientifiques et culturelles.

Je conclurais mon intervention en me permettant d'avancer une contribution aux discussions qui auront lieu aujourd'hui. Je souhaiterais le faire sous la forme d'un questionnement :

- Comment éviter que les terroirs soient considérés comme des sanctuaires ou des musées des savoir-faire locaux et comment promouvoir leur utilisation comme des réels espaces d'innovations au service de la durabilité des systèmes de productions ?
- Comment évaluer la dimension internationale de l'approche terroir, vers sa possible application à d'autres réalités nationales, régionales et globales ?
- Comment favoriser l'échange entre les terroirs du monde, comment éviter le repli des hommes sur leurs territoires et favoriser l'ouverture aux terroirs voisins ?

Je voudrais conclure en saluant de nouveau le travail de « Terroirs & Cultures » qui a su privilégier la transversalité des compétences et des approches pour traiter de ces questions et en exprimant le souhait que ces rencontres internationales « Planète Terroirs » ne soient qu'un premier pas vers une collaboration étroite entre l'UNESCO et « Terroirs & Cultures ».

Merci de votre attention. »

Les enjeux d'une mobilisation autour des terroirs et des cultures



Photo : Ph. Deschamps

***Dominique CHARDON** est paysan en agriculture biologique et biodynamique à Bellegarde, dans le Gard. Il préside l'association Terroirs & Cultures, la SOPEXA à Paris et la Caisse du Crédit Agricole du Gard. Il est membre fondateur des associations Terroirs & Cultures, Terres en Fêtes et IFOCAP Méditerranée.*

« Madame, Monsieur,
Chères amies, Chers amis,

Au début de l'année 2003, nous nous sommes rassemblés avec quelques compagnons, dont André Valadier, pour créer l'association Terroirs & Cultures, car nous étions persuadés que les terroirs méritaient un travail d'études approfondies, et convaincus qu'ils pouvaient être au fondement d'une nouvelle dynamique. Convaincus, nous le sommes plus que jamais, et depuis, nous n'avons cessé d'arpenter les terroirs.

Face aux crises profondes qui touchent nos sociétés, au questionnement que pose l'évolution des politiques agricoles dans le monde, aux déséquilibres qu'elles engendrent, confrontés à la diminution et au mal-être des paysans, à la rupture entre rural et urbain et à un tout autre niveau entre le Nord et le Sud, nous voulons témoigner simplement.

Pour ne pas rester sans voix face à de tels problématiques et aux attentes nouvelles de nos sociétés. Groupe pluri-culturel et multi-disciplinaire où se côtoient paysans, vigneron, chercheurs, agronomes, géographes, historiens, artisans des métiers de bouche et de la restauration, ensemble nous avons œuvré pour cultiver cette idée.

Merci donc à chacun de vous. Merci tout particulièrement à nos intervenants et tout particulièrement ceux qui viennent de loin. Car, nous avons besoin de vous pour croiser nos réflexions et conforter nos convictions, pour chercher ensemble des réponses dans la transversalité, pour œuvrer de manière collective dans l'intérêt d'une planète éclatée, en plein bouleversement dans un monde en pleine recomposition, en recherche de sens et de repères.

Au plaisir de se retrouver ici pour créer cette plate-forme d'échanges et d'actions, s'ajoute, permettez-moi de le dire, un véritable moment de fierté. Celle d'être accueilli de manière exceptionnelle à l'UNESCO, au cœur de cette agence spécialisée des Nations Unies. Un hôte qui au-delà de son hospitalité, nous apporte son parrainage dans la conduite de nos travaux. Nous en sommes particulièrement honorés et extrêmement reconnaissants. Monsieur Samy Mankoto,

transmettez s'il vous plait, à Monsieur Koïchiro Matsuura, le Directeur Général de l'UNESCO, nos plus sincères remerciements pour cette co-organisation, j'allais dire pour cette complicité de mandats et d'intérêts ! Indiquez-lui notre bonheur de travailler avec les collaborateurs de l'UNESCO, dont l'engagement à nos côtés a été capital. Nous mesurons chaque jour davantage l'aide précieuse qu'ils nous apportent.

Ils nous font mesurer le sens de l'action de votre institution pour **construire la paix dans l'esprit des hommes à travers l'éducation, la science, la culture et la communication.**

Une paix qui repose sur **le respect de la différence et du dialogue.**

Une paix, qui selon les mots mêmes de votre institution, doit s'appuyer **sur la collaboration entre les peuples en accompagnant les États du Monde sur le chemin du développement durable.**

Présent en janvier dernier ici même à la Conférence internationale sur la biodiversité, j'ai pu juger de la grandeur de cette tâche, mais aussi de toute sa complexité. Nous avons su nous en inspirer pour construire ce rendez-vous. La récente Conférence générale de l'UNESCO qui a permis d'adopter la convention sur la diversité culturelle a pleinement confirmé notre vision, comme celle sur la diversité biologique.

Dans les deux cas, nous avons pu juger combien notre engagement autour des terroirs pouvait s'enrichir de l'importance de ces travaux et des décisions internationales qui en découlent. Mais aussi combien très modestement, à notre niveau, nous pouvions peut-être faire un bout de chemin avec vous en apportant nos réflexions et nos expériences.

L'homme est au cœur de ce combat. Son futur est au cœur de notre mobilisation.

Il est le fondement de notre action car, nous le verrons dans le détail tout à l'heure, l'homme est au fondement même des terroirs.

Siècle après siècle, son intelligence, ses gestes ancestraux, sa capacité à s'adapter aux facteurs naturels, à y sélectionner les races ou les espèces végétales ont permis de forger les terroirs ; tout autant que ses talents pour se nourrir, commercer, élaborer une culture alimentaire, créer des outils artisanaux en lien avec le milieu.

Les paysages, l'architecture, les langues régionales, la gastronomie, les traditions et les fêtes qui vont avec, sont les maillons indissociables de cette construction. Grâce à cela, ils sont porteurs d'authenticité, d'identité, d'enracinement, mais aussi de convivialité.

Mais pour autant, le terroir ce n'est pas le pré carré de l'enfermement, la terre des fantasmes et des replis identitaires. La nostalgie n'est pas une attitude responsable.

Un terroir, c'est un monde en communication permanente avec des mondes voisins. Madeleine Ferrières historienne de l'alimentation et Gilles Fumey géographe, deux membres actifs de notre association, l'ont très souvent décrit.

Le métissage est l'une de ses composantes.

Les terroirs ne sont ni des enclos ni des musées. Sur ces « terres de ressources », toutes les dimensions doivent être prises en compte. Les adaptations sont permanentes. La complémentarité entre les acteurs est donc indispensable pour maîtriser cette complexité. Ainsi renaissent sur ces microrégions de la proximité, de la cohésion et du lien social.

Le terroir est un patrimoine, un bien commun composé de multiples savoir-faire humains. Il se nourrit de pratiques séculaires, de culture matérielle et immatérielle, de saveurs, de ressources naturelles. Par nature, il porte en lui la diversité culturelle et biologique. Il donne âme à un

développement durable qui ne peut être de façade. Il est donc source de responsabilité et de citoyenneté.

De cette diversité essentielle des terroirs de nombreux pays offrent bien des exemples tant sur le plan de la géographie que sur celui de l'histoire.

Mais ce serait isoler la dynamique des terroirs que de la cantonner à quelques territoires. Car notre planète est une véritable mosaïque de terroirs. La terre vue du ciel en est la plus belle expression. Notre ami Yann Arthus-Bertrand - qui a eu aussi pour nous la gentillesse de photographier les plateaux de l'Aubrac - l'a illustré avec talent. Ses clichés témoignent de cette multiplicité, de cette richesse trop souvent ignorée.

À titre personnel, elles m'inspirent d'autres images fortes et symboliques de la démarche que nous conduisons.

Ainsi, à cette heure, me revient en mémoire le visage de Marcel, paysan malgache. À des milliers de kilomètres de son île, je n'oublie pas davantage les vigneron hongrois du Tokay. Depuis des années, j'ai vécu à leur côté des moments fabuleux. Janos Kardos, un de leurs responsables, m'a fait découvrir leur attachement aux vignobles et à leur terre, l'amour de leurs vins, leur volonté de poursuivre sur la voie tracée. Ce doit être pour nous tous une formidable leçon d'espoir. Comme tous les architectes de terroir, la fierté n'a jamais quitté ces vigneron !

J'ai ressenti la même profondeur d'esprit auprès de mon notre ami japonais Toyoo Taramura ou de Suzanne Bergeron qui de l'autre côté de l'Atlantique a créé le Marché des Saveurs du Québec. Comme bon nombre d'entre-vous, ils partagent tous cette passion et cette approche.

Car les terroirs redonnent du sens.

Jacques Puisais - dont j'admire le travail - rajouterait aussi sans aucun doute le goût de la terre. Il a pleinement raison.

Alors, avec eux un autre monde se reconstitue. Les terroirs forment les leviers territoriaux d'une modernité véritablement nouvelle face à la culture dissolvante de la mondialisation. Une terre de résistance pour préserver la diversité menacée.

Disant cela, il ne s'agit pas de s'opposer aux modèles de productions dominantes, particulièrement pour ce qui concerne l'agriculture. Nous sommes vigilants, mais nous sommes aussi tolérants.

Néanmoins, mesurant les limites et les dangers d'un tel système, nous voulons porter un autre projet.

Un projet alternatif, éthique et économique. Fondé sur le respect des différences et une mondialisation plus humaine.

La déclaration universelle de l'UNESCO sur la diversité culturelle nous conforte pleinement dans cette ambition. Ne se veut-elle pas outil de développement capable d'humaniser la mondialisation ?

Alors il nous faut agir ! Et à nos yeux, les terroirs ont les atouts pour ouvrir des voies nouvelles pour un développement viable et durable.

C'est aussi pour cela que nous avons souhaité associer de manière toute particulière la FAO à notre rencontre de ce matin. Nous n'oublions pas que la sécurité alimentaire c'est d'abord de pouvoir manger chaque jour à sa faim.

Sur une planète découpée en d'immenses zones d'échanges impersonnelles, les terroirs redessinent un territoire à échelle humaine.

Ils constituent un cadre parfaitement adapté à la mise en œuvre de la créativité humaine, celle du paysan ou du cuisinier, celle du sommelier ou du poète. Leur attractivité assure de surcroît le trait d'union indispensable entre les campagnes et les villes, entre les producteurs et les consommateurs. Ils s'inscrivent dans la modernité et l'innovation, au cœur aussi des problématiques émergentes sur le bien manger, le « se nourrir » contemporain.

Les terroirs sont des territoires où partout dans le monde - car la porte est ouverte pour tous - produire, commercer, consommer viennent s'inscrire dans des projets de vie et de sens, des espaces partagés d'initiatives.

Nous n'avons pas la prétention de posséder toutes les réponses. Mais nous connaissons les forces et les atouts que les terroirs recèlent. L'expérience montre qu'ils ouvrent des « champs du possible » qui méritent d'être pris en compte.

Nous voulons lutter contre les ravages multiples de la standardisation, corollaire d'une mondialisation réductrice.

C'est bien de l'acte marchand, qu'il soit dans l'économie formelle ou informelle, que naît la reconnaissance et donc la dignité du producteur de terroir de biens ou de services. C'est surtout grâce à lui qu'il peut encore capter la valeur ajoutée indispensable à sa survie économique. Encore faut-il qu'il puisse lutter sur un marché où la loi du moins-disant règne en maître. Écrasant sur son passage toute forme de reconnaissance humaine, tous les savoir-faire, tout lien avec l'origine. Seule compte alors la fourniture de matière première, favorisant les délocalisations et le déménagement de régions entières. Les produits de terroirs relèvent eux d'une autre conception. Ils racontent une histoire, révèlent un visage, expriment une garantie. Ils sont ancrés à un lieu. En France, depuis soixante dix ans, l'INAO, que je remercie d'avoir accepté de parrainer notre manifestation, nous montre l'exemple.

L'origine, le terroir, le savoir-faire acquis de génération en génération ne sont pas des barrières douanières. Ils sont des vecteurs de développement équilibré, des protections du citoyen partout dans le monde. Ils imprègnent une philosophie.

Encore faudra t-il que la communauté internationale reconnaisse ce bien exceptionnel, qu'elle organise les régulations indispensables. Pour autant elles ne peuvent être synonymes de réglementations déresponsabilisantes, anesthésiantes et étouffantes.

Le rendez-vous de Hong-Kong mi-décembre sera à ce titre déterminant. Nous voulons y être entendus.

Encore faudra t-il que les forces des terroirs trouvent les « outils » commerciaux pour préserver cette « richesse » et permettre à tous les acteurs d'en bénéficier justement. Pour en vivre dignement. D'ailleurs, les résultats ne sont pas toujours au rendez-vous et le doute saisit parfois ceux qui ont fait ces choix, à l'image de la crise qui touche aujourd'hui des appellations viticoles.

Faire le choix des terroirs, c'est pourtant le choix du talent, du travail de l'homme, de la segmentation et donc de la séduction. Cela réclame un autre regard, une autre considération, loin de la marginalité où certains souhaitent le contenir.

C'est aussi pour cela que nous avons organisé ces Rencontres. Nous voulons qu'elles permettent un large débat et qu'elles encouragent les initiatives. Nous souhaitons de la même façon qu'elles relient les expériences et apportent de la valeur à tous et pour tous.

En quelques instants j'ai essayé de présenter les larges enjeux d'une telle réflexion que Jacques Lefort et Claude Béranger vont exposer avant les regards des intervenants. Je les remercie pour le considérable travail qu'ils ont réalisé.

Il resterait beaucoup à dire.

Il reste surtout beaucoup à faire.

Aujourd'hui nous faisons un premier pas. Utopisme me diront certains ? Défi dirons-nous.

Alors, à nous d'ouvrir cette longue marche vers l'avenir pour montrer que « Le futur a besoin des terroirs ». Je vous invite sans plus attendre à vous mettre en route.

Je vous remercie. »



Photo : Ph. Deschamps

***André VALADIER** est éleveur en Aubrac. Vice-président de Terroirs & Cultures, il est membre fondateur de l'association aux côtés de Dominique Chardon. Engagé auprès de l'Institut National des Appellation d'Origine Contrôlée, il préside également la coopérative fromagère Jeune Montagne à Laguiole et le syndicat des Communes de l'Aubrac Aveyronnais.*

« Bonjour à toutes et à tous,

Comme mes prédécesseurs et pour mieux respecter en tentant de valoriser au mieux le temps qui m'est imparti, devant vous et en cet espace prestigieux, c'est par écrit que j'ai rassemblé quelques propos et réflexions.

Multiplés sont les raisons et réflexions qui dans nombre de situations, et compte tenu de ce que l'on appelle la nouvelle donne, peuvent conduire l'ancien pacte, celui des trente glorieuses, parfaitement justifié à l'époque, à la réadaptation, voire à la remise en cause.

Et pour mieux comprendre pourquoi je partage totalement les analyses, les objectifs et les réactions de Terroirs & Cultures, il faut savoir que si Jeune Montagne, coopérative fromagère que je préside sur l'Aubrac, n'avait pas été créée en 1960, les lois et règlements en vigueur depuis 1984 ne lui permettraient pas de voir le jour.

Et pourtant cette entreprise n'est pas politiquement correcte. Le litre de lait produit sans ensilage et sans maïs avec des vaches à potentiel équilibré et une race locale en voie de réinsertion, volontairement limitées à 6000 litres, pour fabriquer le fromage de Laguiole AOC ou l'Aligot de l'Aubrac est soumis aux mêmes traitements que celui qui sert à accumuler des stocks de poudre.

Cette PME qui collecte 12 millions de litres chez 80 producteurs génère un prix du lait de 0,44 € qui se situe plus de 30 % au-dessus de la moyenne nationale et avec 12 millions de litres transformés elle a créé 60 emplois, ce qui avec les producteurs représente en moyenne 23 ha par UTH.

Dans le même ordre d'idées, prenant appui sur mon vécu, sur ce qu'a été mon métier d'éleveur engagé dans nombre de responsabilités économiques et territoriales, je tiens à rappeler que la race d'Aubrac, l'AOC Laguiole, le couteau de Laguiole, l'Aligot de l'Aubrac ont dû pour leur relance entrer en résistance dans leurs terroirs et accepter un temps d'agir à contre-courant par rapport au système ou modèles généralisés et dominants diffusés en tous lieux et en tous temps. A ce jour ils assurent la quasi-totalité de l'économie locale, étant devenus les vrais piliers du développement local.

Aujourd'hui ils sont tous partenaires actifs du terroir d'où je suis, au même titre que dans d'autres terroirs tout proches, le Roquefort, le vin de Marcillac, le veau d'Aveyron. Toutes ces démarches, qui lient dans l'action facteurs naturels et facteurs humains, peuvent faire écho utile à l'attente des consommateurs, aux aspirations de la société ainsi qu'aux effets d'une PAC plus ou moins réformée.

La prise de conscience s'exprime doucement et s'affirme progressivement par des réactions, des initiatives de terrain mais elle apparaît encore très discrète à travers les décisions et orientations nationales.

Pourtant vu les enjeux on ne pourra pas toujours « biaiser » avec l'évidence et chacun sait que pour tenir le cap il faut savoir le refaire.

Dans nombre de secteurs ou de projets qui nous intéressent la valeur du produit ne se limite pas uniquement à des indicateurs mécaniques tels la bascule ou le volucompteur.

Nous constatons de plus en plus que la citerne ou la bétailière ne sont pas le client, l'adresse du producteur avec le code postal une garantie.

Les conditions de production, la conformité des produits seront de plus en plus décisives, car nous sommes dans un domaine qui par échange ou partage de biens ou de bienfaits peut générer la confiance, puis la fidélité donne la ressource et de ce fait, fait naître et fait vivre ce cadastre économique et territorial que nous appelons le terroir.

Pour les filières interprofessionnelles toutes ces valeurs sont d'actualité et elles sont marchandes donc dynamiques, elles s'insèrent dans des trajectoires qui s'inscrivent dans le temps.

Mais elles ne sont plus vétustes et désuètes depuis que sur toutes nos tribunes on prône l'agriculture, le développement durable.

Faut-il pour retrouver ou renforcer une vocation territoriale tournée vers l'aménagement et l'économie, sources de vitalité rurale, rappeler que la remise en valeur passe certes par des capacités professionnelles affirmées et complémentaires mais aussi par une remise en culture au niveau de l'état d'esprit et des initiatives locales.

Les programmes d'enseignement, de recherche et de vulgarisation pour projeter l'agriculture vers d'autres missions et d'autres perspectives devront prévoir que les trois dernières syllabes de ce mot ne doivent rien concéder aux deux premières.

Notre avenir, notre futur appellent les terroirs non pas uniquement pour le décor ou l'acoustique, mais pour ce que représente de force, d'efficacité et de responsabilité la connivence entre l'homme et un espace naturel dynamique grâce à des concepts institutionnels qui considèrent ce qu'apportent l'origine et le milieu physique dans le choix des productions et la maîtrise des produits.

Et cela nous remet aussi sur la voie qui peut permettre à un apporteur de matière première de devenir ou de redevenir élaborateur de produits, plus responsable, véritable acteur d'une vitalité rurale identitaire, légalement localisée et non délocalisable.

L'exploitation intensive du handicap et des budgets publics, fût-elle au titre de l'historique ou des avantages acquis, suscite de la reconnaissance, voire le respect qu'on doit à toute solidarité mais pour nos territoires et pour tous ceux qui prennent le relais, cela ne peut être le seul projet d'avenir.

Terroirs & Cultures peut nous aider, avec d'autres, à rendre plus légitime une démarche volontaire et active, qui au plan national et communautaire serait plus marquée de l'esprit, de la capacité et de l'empreinte des terroirs.

Ainsi, renforcés par la notoriété, le rayonnement et le partenariat du site et des lieux qui nous accueillent ce matin, pourraient se concevoir les fondements d'un nouveau pacte plus adapté aux temps qui courent et aux temps qui viennent et qui de ce fait, de la planète aux terroirs, serait tout simplement plus citoyen. »

Les terroirs, une réponse aux problèmes alimentaires



Photo : Ph. Deschamps

Jean BONNAL est chargé du Développement Rural au Service des Institutions Rurales et de la Participation à la FAO, à Rome. Il participe aux premières Rencontres Internationales Planète Terroirs au titre de la FAO.

« Monsieur le Président Chardon,
Chers amis,
Mesdames, Messieurs,

C'est pour moi un plaisir de me trouver ici pour deux raisons au moins : la première, pour partager avec vous une même passion et de mêmes questionnements, la seconde pour se retrouver à l'UNESCO dans un lieu qui va certainement nous inspirer.

Je vais devoir malheureusement faire un rappel sur les effets insoutenables que rencontrent plus de 850 millions de personnes sur terre : les effets de la **malnutrition**. La FAO s'intéresse aux premiers plans dans cette dynamique, dans cette spirale insoutenable. Mais elle est aussi accompagnée par un grand nombre d'acteurs, d'interventions, d'organisations et la réflexion d'aujourd'hui est une occasion de contribuer à la lutte contre la malnutrition. Je vais essayer de le montrer.

Il me faut rappeler d'abord que sur ces 850 millions de personnes qui souffrent de la faim, la majorité sont dans les pays en développement. Même si des améliorations s'observent globalement ces dernières années, elles sont principalement dues à l'amélioration de la situation économique dans certains grands pays comme la Chine ou l'Inde, et dans une moindre mesure, aux effets des actions qui sont entreprises. Malgré ces améliorations, il reste encore beaucoup à faire.

Le coût humain de la malnutrition, c'est avant tout les enfants qui la payent. 15 secondes pour dire cela et un enfant disparaît. 5 millions par an subissent indirectement les effets de cette malnutrition à travers des déficiences lors de la grossesse qui se répercute en une insuffisance pondérale lors des premiers mois puis une vulnérabilité à la maladie et ce jusqu'à l'âge adulte.

A côté de ces statistiques difficiles à dire, il y a aussi les **effets économiques** colossaux liés à cette situation de malnutrition : l'assistance médicale, l'intervention alimentaire ont des coûts directs qui sont élevés mais les moyens sont toujours insuffisants. Il y a aussi les effets indirects : le manque à gagner que constitue la baisse de la productivité liée à la malnutrition, la perte du niveau cognitif

que l'on observe au niveau des efforts d'éducation, les pertes de revenu, les pertes de consommation... C'est ainsi une part importante des productions intérieures brutes qui sont empiétées par ces situations.

Le deuxième constat porte sur la **modification des systèmes alimentaires** depuis ces dernières années. Il y a des tendances fortes qui influencent les comportements humains y compris les comportements alimentaires. Mes prédécesseurs en ont cité plusieurs : l'intégration croissante au commerce mondial, l'amélioration des moyens de transport et de communication, l'urbanisation grandissante, autant d'effets qui réagissent sur les régimes nutritionnels. Ceux-ci tendent à converger vers un nombre réduit d'aliments, essentiellement le blé et le riz d'ailleurs, vers une consommation accrue des viandes et des dérivés, une réduction des fibres. Mais aussi dans les habitudes dans le sens où plus de repas sont pris à l'extérieur, et avec plus d'aliments transformés. On est dans une dynamique donc, à laquelle notre réflexion d'aujourd'hui tente d'apporter des éléments de réponses.

Cette convergence entre terroirs et problèmes alimentaires se marque aussi au niveau économique, dans la concentration croissante des secteurs de transformation et de vente. Il faut savoir que 30 entreprises mondiales contrôlent à elles seules 30% du commerce alimentaire, que les supermarchés accroissent leur part du marché, que ceci peut avoir des effets positifs mais aussi des effets pervers. Les petits producteurs qui n'arrivent pas à entrer dans ces dynamiques sont eux-mêmes soumis à une marginalité, à une exclusion. Ils ne peuvent s'infiltrer dans les circuits commerciaux dominants malgré des efforts entrepris par certains : les coopératives, les regroupements de producteurs, etc. Ils ne peuvent mobiliser les moyens nécessaires aux nouvelles formes de commercialisation.

C'est à ce niveau là des problèmes alimentaires, au niveau plus local, que l'on se trouve en convergence avec les préoccupations de notre journée. Mais je voudrais dire aussi que **les problèmes de lutte contre la faim ont de multiples facettes.**

La première fonction est de pouvoir **apporter en quantité et en qualité des aliments**, de pouvoir les apporter **tout au long de l'année**, et de pouvoir les cibler vers des **populations les plus vulnérables**. Les moyens pour atteindre cet objectif sont nombreux : ils vont de l'élévation de la production mais passent aussi par l'amélioration de la distribution, du stockage, de la mise à disposition des aliments produits. Ils vont aussi transiter à travers l'aide qui peut être un plus dans les cas de difficultés mais qui peut, lorsqu'elle perdure, avoir des effets pervers sur l'agriculture des pays aidés, malgré l'utilité qu'elle représente pour les situations d'urgence. Lorsque les crises se prolongent et c'est le cas dans de nombreux pays, des fois jusqu'à plus de 10 ans, les effets déstabilisateurs du tissu social se retrouvent dans la situation des populations de ces pays.

Malgré ce panorama parfois très pessimiste, nous avons eu la chance de pouvoir constater une **capacité d'adaptation forte**, remarquable même, face aux crises de la part des **agriculteurs**, des **familles**, des **communautés**. Et là aussi mes propos se rapprochent de nos préoccupations, dans le sens que les actions qui sont entreprises de plus en plus s'intéressent à cette réactivité des communautés, des familles paysannes. En ceci, les efforts vont tendre vers le **renforcement des institutions locales**, vers l'**appui aux connaissances et aux savoir-faire locaux**, vers la nécessité de **renforcer les niveaux d'éducation**, et de **promouvoir les capacités d'organisation**.

C'est ce que tente de faire la communauté internationale au travers des agences des Nations Unies et de la coopération internationale. Les objectifs du millénaire qui ont été tracés au début des années 2000, en s'intéressant à la nutrition, ont mobilisé non seulement des expertises, des interrogations et des études sur les problèmes alimentaires mais aussi, des agronomes, des économistes, des spécialistes de l'environnement, de la communication, de la gestion. Et leurs conclusions sont aussi dans le même sens, c'est en améliorant les situations par des actions multiples que nous arriverons à faire avancer les situations dramatiques que nous connaissons.

De la même manière, la FAO, dans son programme de lutte contre la faim, cherche à mobiliser de plus en plus les sensibilités et les moyens de la communauté internationale en terme d'aide, mais s'intéresse aussi aux problèmes de développement local au sein des communautés avec cette vision très large des problèmes à traiter.

Je voudrais justement rapprocher encore mes propos avec ceux de Terroirs & Cultures, et dire que lorsque nous travaillons à l'amélioration des situations alimentaires nous avons trois portes d'entrée : la première au niveau des politiques et des programmes, au niveau de la conception des actions, de l'aide à leur mise en œuvre, à leur évaluation. Mais à côté de cette entrée par le haut, si j'ose dire, on a privilégié le travail au niveau local, au niveau de l'amélioration de la productivité avec cette approche intégrée dont je parlais tout à l'heure. Et enfin, la troisième porte d'entrée se situe au niveau intermédiaire, c'est-à-dire au niveau des institutions et des espaces regroupant les populations rurales, tels que les terroirs.

L'autre aspect sur lequel je voudrais encore insister, est le fait que nos **approches sont de plus en plus intégrées**. Mes prédécesseurs l'ont souligné, ces problèmes sont à la fois techniques, en amont et en aval de la production mais concernent aussi d'autres dimensions, en terme de santé et d'éducation. Le deuxième constat est donc que les facettes du développement sont multiples.

Le troisième aspect qui nous intéresse est de faire ressortir l'intérêt de l'**approche participative et du partenariat**. Nous sommes passés ces 30 dernières années d'actions en faveur de bénéficiaires au profit d'actions entreprises par les acteurs eux-mêmes. C'est en privilégiant donc le local que nous pourrions mieux répondre aux attentes des populations démunies et pour assurer une meilleure appropriation des actions retenues avec elles. Nous allons donc partout faire un plaidoyer en ce sens.

Le quatrième point est que dans cette nouvelle façon de poser les problèmes et de les résoudre, les rôles respectifs de l'état et celui de la société civile, y compris d'ailleurs les entreprises privées, changent. Il y a un rééquilibrage qui se fait. Et ce changement se fait dans une **dynamique de relation entre acteurs**, entraînant une interdépendance de plus en plus forte des uns avec les autres. En ce sens on peut aussi constater que **les espaces et les terroirs deviennent des espaces dépendants et emboîtés**.

Enfin il y a le fait que nous abordons les problèmes non plus avec une vision seulement orientée vers les problèmes à traiter, mais en terme de **ressources** et de **potentialités à mobiliser**, et en ce sens là les dynamiques de mises en valeur des espaces locaux répondent tout à fait à cette préoccupation, de s'intéresser d'abord aux ressources, plutôt que de ne mettre en avant que les problèmes et leurs solutions.

Je voudrais donner **deux exemples de nos activités**, parmi d'autres évidemment :

1. Le **premier** est une **méthodologie** appelée « **développement territorial participatif et négocié** ». Elle a pour but de privilégier la **concertation entre les acteurs sur leur territoire** en les faisant s'interroger sur l'histoire de ces territoires dans le but de développer un regard ou une vision critique commune, nourrie du passé mais orienté vers l'avenir. Les acteurs sont ainsi entraînés dans une dynamique de négociation, déterminent des actions en faveur de leur terroir ou parfois sur des espaces plus larges (d'où le terme de « territoire », pour laisser la possibilité aux gens de dessiner l'échelle qui leur est la plus utile au regard de leur réflexion et leur futur).
2. Le **deuxième exemple**, en lien avec les préoccupations de cette journée, a trait à un programme de **développement durable**, un programme financé par le Fonds mondial de l'environnement (GEF) et portant **sur les systèmes du patrimoine agricole mondial**. Il part de l'idée que la gestion des terres a créé des paysages remarquables, qui sont le résultat d'une combinaison ingénieuse de modes de gestion et de techniques, témoins de l'évolution harmonieuse Homme/Nature puisqu'ils ont pu traverser des millénaires. Mais comme il a été dit par mes prédécesseurs, il ne s'agit pas seulement de les considérer comme des objets de musée. Bien au contraire, il s'agit de leur donner la possibilité de vivre et de pouvoir traverser les tendances fortes du monde actuel qui sont déstabilisantes et destructurantes, et mettent ces terroirs en danger de disparition. Ces paysages remarquables peuvent faire l'objet d'appuis spécifiques pour pouvoir ensuite tracer les voies de leur maintien. Elles sont d'ailleurs utiles aussi pour l'ensemble de l'humanité en ayant été dans le passé déjà des contributeurs très forts à la diversité et à la biodiversité de la planète. Le premier pas en faveur de ces paysages remarquable est donc de **les reconnaître au niveau international comme patrimoine de l'humanité**, et ensuite de leur donner les appuis pouvant permettre de traverser les difficultés actuelles et futures.

Je vous remercie de votre attention. »

Les terroirs au service du maintien de la diversité culturelle



Photo : Ph. Deschamps

Katérina STENOUE est Directrice de la Division des Politiques Culturelles et du dialogue interculturel à l'UNESCO.

« Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs,
Chers participants,

Je suis heureuse d'apporter, après mon collègue du Secteur des sciences, le témoignage du grand intérêt que ces Rencontres Internationales revêtent pour le Secteur de la culture de l'UNESCO. La réalité du terroir a été cernée et reconnue par l'UNESCO en maintes occasions. Je me contenterai ici de signaler quelques pistes qui pourront être reprises au cours de la discussion.

Un terroir c'est d'abord la rencontre des conditions géographiques – qu'elles tiennent au relief, à la végétation, au climat ou à toutes autres causes – avec un monde d'occupation du sol et des activités humaines ; qui dit activité humaine dit culture. Cette complémentarité est au cœur de la définition des paysages culturels dont l'UNESCO souhaite assurer une promotion durable dans le cadre de la Convention de 1972 sur la protection du patrimoine culturel et naturel qui tient compte également du patrimoine rural.

D'autres activités, liées à la précédente, comme le Prix Méлина Mercuri sur la sauvegarde et gestion des paysages culturels, UNESCO, Grèce, vont dans le même sens et je me réjouis de saluer ici le Président Jean-Robert Pitte qui a apporté une contribution personnelle de qualité à ce programme.

Les terroirs ont été également l'objet de notre attention sous le double angle de la diversité biologique et de la diversité culturelle. Il s'agit ici d'un principe de complémentarité et non d'analogie ; l'UNESCO ne pense pas que la diversité culturelle soit calquée sur la diversité des biotopes et reproduise un ordre naturel mais juge que « la diversité culturelle est pour le genre humain aussi nécessaire que la biodiversité dans l'ordre du vivant ».

Il est vrai que, à l'heure de la mondialisation, l'Organisation a prioritairement porté son attention sur les grandes villes, *de facto* multiculturelles, lieux d'affrontements – nous le savons tous – mais aussi creusets de rencontres, de dialogues et d'échanges indispensables pour garder le tissu culturel

vivant. Toutefois, l'UNESCO n'est pas moins soucieuse de la réalité des terroirs, ces microcosmes porteurs d'identité forte et parfois menacée.

A ce titre, la récente Convention sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ne contribue pas médiocrement à la prise de considération des histoires individuelles et collectives, des coutumes ancestrales, des gestes immémoriaux, des pratiques traditionnelles, des savoir-faire uniques, qui constituent la force vive des terroirs.

Chers amis, je me réjouis de savoir que ces rencontres préludent à la Conférence que *Planète Terroirs* tiendra bientôt dans l'Aubrac. A ce sujet, je voudrais féliciter les organisateurs de la pertinence d'un choix qui exprime avec justesse la notion d'échelle : dans le Département de l'Aveyron, l'Aubrac est un terroir bien distinct du Levezou, du Carlandes, ou du Larzac. Cette micrographie est transposable dans la plupart des pays du monde et prend ainsi un caractère exemplaire.

Soyez assurés que l'UNESCO suivra avec le plus grand intérêt vos travaux, les accompagnera et en tirera des leçons transposables à l'ensemble de la planète.

En effet, la Déclaration universelle de l'UNESCO sur la diversité culturelle prolongée depuis peu par la Convention sur la protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles nous fait un devoir de reconnaître et d'honorer la diversité sous toutes ses formes et dans toutes ses manifestations.

J'ai été particulièrement sensible aux propos du Président, Dominique Chardon, qui rappelait que « les terroirs ne sont pas des enclos ». C'est l'un des enjeux majeurs de votre action et de la nôtre que de faire respecter la diversité sans ériger des barrières, sans créer des réserves ni des ghettos, mais au contraire en faisant partager à tous le plus grand éventail de possibles : chacun des modes de vie dont les terroirs ont le secret, doit participer ainsi à la perpétuelle remise en question des acquis sur laquelle se fonde la survie de l'humanité.

Mesdames et Messieurs,

Nous avons aujourd'hui une nouvelle occasion de défendre plus vigoureusement la cause de l'indivisibilité de la culture et du développement qui, depuis le Sommet de Johannesburg (2002), bénéficie d'un quatrième pilier, celui de la culture, venant s'ajouter aux trois autres déjà reconnus, à savoir l'écologique, l'économique et le social. La culture, plus qu'un joyau, est le facteur qui porte à leur puissance maximale les capacités humaines d'aspiration, de mémoire et d'autonomisation. Le terroir en constitue le banc d'essai.

Dans cette perspective, qui place le développement au centre de la scène, sa durabilité est liée à la diversité des visions et des aspirations culturelles. Si cette approche, fondée sur la reconnaissance de l'indivisibilité de la culture et du développement, peut constituer le fondement d'un nouveau consensus, alors la globalisation peut être pensée dans l'intérêt de la dignité et de l'équité de tous.

Je vous remercie de votre attention. »

Présentation des fondements de la réflexion « Planète Terroirs »



Photo : Ph. Deschamps

Claude BERANGER est agronome. Ayant fait sa carrière à l'INRA, il a été Directeur de recherches et Président du centre INRA à Paris. Il est membre du comité national agroalimentaire de l'INAO et très actif au sein de Terroirs & Cultures, dont il est membre.

« Bonjour à tous.

Nous avons donc résumé dans un texte et dans une présentation les propos qui viennent déjà d'être largement abordés et développés pour permettre de centrer le débat qui va suivre suite aux témoignages d'acteurs des terroirs du monde. Ce texte a été transmis à ces différentes personnes.

Bien que cela soit un peu répétitif, voici brièvement ce qui fait actuellement les **fondements de notre réflexion** tels qu'ils viennent déjà de vous être exprimés : la **force** des terroirs, l'**internationalisation**, les **enjeux** qu'il faut développer.

D'abord nous nous situons dans cet esprit de paix qui suppose le **respect des différences** dans le dialogue entre les Hommes, les peuples, les cultures, et donc le respect de la **diversité**. C'est dans cette optique que les terroirs sont une alternative à la standardisation et à l'uniformisation qui sont liées actuellement à la mondialisation.

Les terroirs sont associés en général à des **cultures alimentaires** car elles correspondent à la fois aux attentes des consommateurs en terme de produits, d'authenticité, de racines mais aussi en termes d'équilibre de l'alimentation, des ressources et de contribution à la sécurité alimentaire.

Mais au-delà de cette culture alimentaire, les terroirs sont aussi porteurs de **diversité culturelle** « plus générale » : lieux, histoire, savoirs, distinguent chaque terroir et leur permettent de s'identifier les uns par rapport aux autres et d'apporter chacun leur pierre à une construction commune.

Les terroirs sont aussi des lieux de gestion responsable de la **diversité biologique** car les facteurs naturels spécifiques sont rendus actifs par le savoir des Hommes. Chaque facteur naturel n'est pas là en tant qu'être conservé, il est Être utilisé comme ressource rendue active. Et c'est cette conjonction des facteurs naturels activés, du savoir et de la culture des hommes qui fait le terroir.

Enfin, les terroirs sont des **outils de développement durable** dans le contexte général du monde actuel car localement, ils apportent à la fois une valorisation des produits sur le plan économique,

une gestion de l'environnement mais sont aussi sont, comme on l'a déjà indiqué, des facteurs de vie sociale. Voilà les **forces des terroirs** tels que nous pouvons les résumés.

Il importerait aujourd'hui, et c'est un des objectifs de cette réunion et de l'action future, **d'internationaliser davantage cette notion de terroir**. Ce mot *terroir* est intraduisible comme les mots *restaurant* ou *café* qui n'ont jamais été traduits et qui sont pourtant utilisés dans le monde entier. De la même façon, il faudrait maintenant que le monde entier utilise le mot *terroir* avec tous les accents qu'on pourra y mettre.

Mais pour cela, il faut lui donner une **définition**, la plus simple et compréhensible possible. Des travaux sont actuellement faits pour essayer de préciser cette notion dont on a déjà donné un certain nombre de définitions. Nous en proposons une ici, fruit d'un travail commun de plusieurs années entre des chercheurs de l'INRA² et des acteurs de l'INAO³ et qui part du fait que **ce sont les Hommes qui font d'abord le terroir**.

Un terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire - à la fois dans son passé et son futur - un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques qui sont fondés sur ce système d'interactions original entre le milieu naturel et les facteurs humains - c'est la communauté des hommes qui fabrique le terroir partir de ce système d'interactions. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent un typicité et permettent une reconnaissance - par la société - pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont donc des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition.

Passons maintenant aux enjeux que Jacques LEFORT va vous présenter. »

² Institut National de Recherche en Agronomie

³ Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée

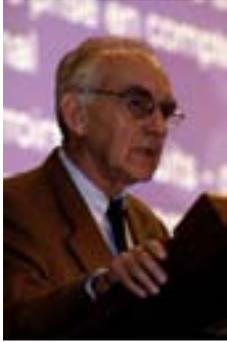


Photo : Ph. Deschamps

Jacques LEFORT est agronome. Ancien Directeur de recherche du CIRAD et Président scientifique d'Agropolis Museum, il a travaillé toute sa vie pour la coopération et la recherche internationale.

« Mesdames, Messieurs,
Bonjour.

Je serais très court et de ce fait probablement assez imprécis mais ce qui est important aujourd'hui est d'amorcer ce travail ensemble : voici les atouts des terroirs qu'il nous semble très important de conforter.

Les terroirs, lieux d'intégration entre la nature et les Hommes mais aussi entre la position de conservation et celle de valorisation des patrimoines, sont aujourd'hui confrontés à une série d'enjeux. Nous les avons classés, exercice artificiel, en 7 points prioritaires :

- Premièrement, la **reconnaissance des produits de terroirs**. Cette notion existe déjà assez largement en Europe, basée sur des critères de qualité et de localisation. Mais elle n'a pas toute la reconnaissance internationale qui serait nécessaire aux terroirs pour se développer. Cette reconnaissance est parfois partagée entre une logique marchande et une dimension culturelle qui ne rendent pas les choses faciles.
- Deuxièmement, les terroirs, en tant que terroir et non en tant que produit, sont des **patrimoines** dont la **protection** doit être étudiée en prenant en compte les savoir faire, les cultures locales, les paysages, et tout ce qui compose le patrimoine même des terroirs.
- Troisième enjeu : la **relation entre terroir, producteurs et consommateurs**, un lien dans lequel les produits et les cultures alimentaires ont une place importante. Il est clair que les consommateurs considèrent aujourd'hui cet enjeu comme prioritaire puisqu'il est directement ressenti par les consommateurs comme une réponse à des attentes, des inquiétudes souvent, en termes d'alimentation, de nutrition, d'équilibre alimentaire, de santé, etc.
- Quatrième enjeu : **le rôle des producteurs**. Les producteurs jouent un rôle central dans la dynamique des terroirs à travers les communautés humaines qu'ils constituent. Cette responsabilité est incontournable car il n'y aura pas de terroir sans communauté de producteurs, pas de produit de terroir sans producteur en action. Il faut donc que cette responsabilité soit beaucoup mieux comprise, reconnue et facilitée. Nous devons situer les terroirs dans une dynamique de développement économique sans quoi ils ne pourront être que musées uniquement tournés vers le passé.
- Cinquièmement : une **place à prendre sur le marché**. Les produits de terroir représentent une part très modeste du marché mondial mais qui pourrait progresser. Pour cela, il faudrait que les

produits de terroirs soient reconnus et fassent l'objet d'une protection permettant de valoriser les critères de qualité et de diversité, la référence à une culture alimentaire et à la culture du terroir. Ce sont des éléments sur lesquels il faut travailler de façon à relier la progression du commerce des produits de terroir, leur place dans le marché, avec les caractéristiques, les spécificités et la richesse des terroirs.

- Sixième enjeu : les terroirs et le développement des terroirs sont **source de développement local, rural et durable**. Les terroirs permettent de produire sans que des conséquences sur l'environnement ou sur la santé soient ressenties comme elles le sont dans une agriculture plus fortement productive. Démontrer et préciser cela, et l'appuyer sur un grand nombre d'exemples est un chantier qui reste très largement à explorer.
- Enfin, septième enjeu : les terroirs ne sont pas des conservatoires de produits ancestraux prisés par des consommateurs nostalgiques. Les terroirs sont des **espaces vivants et innovants** qui font évoluer leurs produits avec des liaisons fortes entre sciences, techniques et cultures. Le lien entre produits de terroir, recherche et innovation est indispensable. Il y a certes des recherches actuellement, et dans cette salle nous voyons quelques chercheurs éminents qui travaillent sur ce sujet, mais ils sont encore peu nombreux. Ce champ est ouvert. Il devra se développer si on veut répondre à tous les enjeux dont nous avons parlé précédemment.

En conclusion, je dirais que l'urgence est là car **les terroirs commencent à émerger et à se développer partout dans le monde** et bien au-delà des premiers pays que nous connaissons bien au sud de l'Europe, qui ont développé les premières approches de terroir et de produits de terroir. Depuis déjà quelques années, des dynamiques émergent en Amérique latine, en Afrique, en Asie, en Europe de l'Est, etc.

Ces premières rencontres internationales « Planète terroirs » sont organisées sous le parrainage de l'UNESCO, organisme avec lequel la complicité apparaît comme très grande, nous sentant très concernés par la **Convention sur la Diversité Biologique** – qui date déjà de 1992 – et peut être plus encore pour la **Déclaration Universelle sur la Diversité Culturelle** qui a fait l'objet de travaux en 2001 et encore récemment. Notre démarche et notre conception sur les terroirs s'inscrivent pleinement dans ces objectifs. Les difficultés que rencontrent actuellement certains terroirs pour être reconnus ou pour valoriser leur production, nous conduisent à réfléchir et à travailler sur des réponses adaptées au développement et à la viabilité économique des territoires et des pays concernés.

C'est en partie **la survie et l'avenir du monde paysan** qui sont en jeu. Si on veut ne pas résumer le monde paysan à une uniformisation que certains interprètent comme le résultat inéluctable de la mondialisation, on peut penser que cette alternative constitue l'une des réponses. Elle mérite d'être largement travaillé.

Je souhaite donc plein succès à ces rencontres et surtout que la réflexion continue ! »

« Regards » d'acteurs des terroirs du monde



Photo : Ph. Deschamps

La vision africaine des terroirs

par **Mamadou CISSOKHO**, paysan sénégalais, Président d'honneur du Réseau des Organisations Paysannes et des producteurs de l'Afrique de l'Ouest.

« Merci Monsieur le Président de m'avoir invité aujourd'hui à échanger sur ce qui occupe la vie de majorité des peuples de l'Afrique et particulièrement de l'Afrique de l'Ouest.

Je suis un ressortissant de la zone CDAO : les 15 états de l'intégration africaine. Sur les 250 millions d'habitants, il y a encore 135 millions qui vivent dans les terroirs, dans les villages et qui vivent d'activités agro-sylvo-pastorales. Et donc, ce sujet représente une bonne partie de notre vie.

Chez nous, un adage dit : « **la taille du rônier a beau impressionné, il est issu d'une noix** ». Cela veut dire tout simplement que ce monde d'aujourd'hui qui préoccupe, qui fascine, n'est pas créé d'un seul mouvement, il vient évidemment des terroirs. Que l'on admette l'explication religieuse de l'existence de l'humanité que Dieu à créé Adam et Eve, ça c'est ce que nous croyons et beaucoup d'autres peut-être, ou celle de la provenance des hommes de singes, on retrouvera que la base de notre monde se trouve dans le groupe, dans l'éclatement à cause du nombre, nous a donné les terroirs, on l'a dit tout à l'heure.

Selon ma compréhension, le terroir est **l'espace occupé par un groupe humain** qui s'organise pour assurer le **développement durable** de ses membres. Il est en cela source de vie, donc de créativité et de gestion des ressources indispensables à sa survie. Nous avons écouté l'exemple d'un terroir qui a, à partir de ses produits, créé une dynamique qui a donné de l'espoir.

Le Terroir a regroupé chez nous des clans structurés en grandes familles vivant en commun pour le besoin de sécurité. En Afrique, et particulièrement chez nous en Afrique de l'Ouest, les terroirs ont **empêché la disparition de notre identité**. Comme vous le savez, quand les européens sont venus chez nous, ils ont dit ne pas trouver d'être humain, ni de société, ils ont trouvé peut-être d'autres choses. Ils ont alors pris la responsabilité de nous humaniser.

A travers l'évangélisation, l'enseignement et la circulation de la monnaie, les objectifs visés étaient de faire de nos peuples des noirs arabes ou européens dont les consciences effaceraient l'avant pénétration occidentale. On a voulu que nous soyons le reflet de ceux qui sont venus nous apprendre ce que c'est que l'Humain.

Et vous savez tous que si nous sommes encore là aujourd'hui, participant à cette grande réflexion sur la diversité culturelle, c'est que nous avons pu défendre et conserver à travers les terroirs nos

règles de vie millénaires. Et c'est pourquoi donc, plus que dans beaucoup de parties du monde, les terroirs ont un rôle fondamental d'éducation de ce que nous sommes et d'où nous venons.

La richesse de notre système éducatif basé sur les échanges et les découvertes, la formation à l'endurance, au respect des engagements et à la disponibilité à l'accueil et au partage constituent encore le socle de notre identité. On en a pas beaucoup parlé ce matin : culture et diversité culturelle ont pu à travers le monde, sauvegarder les identités.

Nous pensons que cette identité est peut-être plus forte chez nous parce que nous avons beaucoup souffert de sa destruction et de sa remise en cause.

Les terroirs ont développé et échangé des savoir-faire millénaires dans les domaines de tous les secteurs de la vie : l'agriculture, l'alimentation, la santé, l'architecture, les arts et la musique.

Le lien entre l'agriculture et la culture

L'agriculture est effectivement une **interpénétration des êtres et de la nature** pour sortir des produits qui en même temps deviennent la source de vie pour la communauté du terroir. C'est ainsi que, lorsqu'il y a une forte pluie chez nous, après une longue période de sécheresse, on s'attendrait à ce que nous semions dès le lendemain. Mais il arrive que ce lendemain ne soit pas un bon jour pour produire l'acte de vie, car le fait de semer en est bien un et tous les jours de l'année ne sont pas bons pour cela. C'est fondamental pour nous, certains qualifieront cela de sauvage.

Il y a également un **lien fondamental entre les guérisseurs et la nutrition**. Beaucoup de nos maladies sont soignées par des médicaments mais aussi par l'alimentation. Par exemple, il existe une alimentation propre aux personnes âgées, une autre aux bébés, aux enfants... Elle est toujours issue des **produits des terroirs**, cultivés et façonnés depuis des millénaires pour poser les bases finalement de notre **culture alimentaire** qui va bien au-delà du simple fait de donner à manger, elle soigne, elle nous permet de faire perdurer nos capacités de production. Les terroirs sont le lieu idéal pour pouvoir continuer de s'afficher et d'exister.

Concernant la problématique de l'**insécurité alimentaire**, sur les 850 millions de personnes qui souffrent de malnutrition, comme Monsieur BONNAL nous l'a précisé tout à l'heure, 40% se trouvent en Afrique.

A travers une longue réflexion, nous avons compris que c'est tout simplement le fait d'un **abandon des pouvoirs publics**. La famine n'est pas naturelle. L'insécurité alimentaire n'est pas une fatalité, c'est structurel ! C'est l'abandon des autorités politiques de faire face à leurs obligations dont la première est de nourrir convenablement les peuples.

De l'indépendance sénégalaise aux années 1985, notre agriculture a apporté 60 à 80% au PIB de notre pays. Depuis 1985, à cause du plan d'ajustement structurel, cette agriculture continue à apporter 20 à 60 % du PIB mais jamais, de l'indépendance à nos jours, les budgets publics ont attribué plus de 5 à 10% à cette même agriculture.

On comprend alors pourquoi il y a insécurité alimentaire. Les **politiques agricoles européennes et américaines sont dévastatrices des ressources** car elles encouragent la surproduction, en créant des situations de financement de l'exportation, ce qui détruit les mécanismes de production dans les pays du sud. Il en va de leur responsabilité. Tout cela fait partie de l'incohérence et de la mauvaise foi de l'Occident dont les états piétinent également les mandats. On vient d'entendre tout ce qui a

été fait à l'UNESCO depuis longtemps. Alors pourquoi a-t-on encore besoin d'études pour démontrer que les peuples de tous les pays du monde ont créé l'humanité et qu'ils détiennent encore tout ce qui est important pour continuer ?

Ainsi il n'est plus du rôle des chercheurs – même s'il y a encore des choses à étudier – mais du rôle des politiques d'accepter que nous sommes sur des mauvaises pistes en croyant que le monde peut être un et que tout le monde doit penser de la même manière, se comporter de la même manière. Là est le fond du problème.

Au niveau de notre agriculture, une étude est sortie en 2003, faite par l' « International Institute for Environment and Development » (IIED), avec l'appui du Club du Sahel et de l'Afrique de l'Ouest.

Dans le document n° 119, elle démontrait que **depuis 40 ans**, les agricultures familiales ont, de toutes, le mieux résisté à tous les problèmes qui se sont posés dans notre sous région. Qu'il s'agisse de changements climatiques – donc des capacités d'adaptation –, de pénuries ou de rareté des terres – donc des systèmes de production –, de productions alimentaires – donc de capacité à assurer la nourriture –, de l'évolution des moyens d'existence – donc des intérêts d'investissements et d'attrait de la main d'œuvre –, ou d'exportation – donc de compétitivité –, **l'agriculture familiale en Afrique a été plus performante que les grandes plantations et l'agrobusiness, à tous ces niveaux d'analyse**. Ces chercheurs ont démontré que **l'agriculture familiale a été et restera encore le socle** pour pouvoir bâtir la mondialisation **de l'agriculture en Afrique**.

A presque un demi siècle de souveraineté politique des Etats de l'Afrique de l'Ouest, plus de deux siècles de stratégies, de destruction de nos cultures et de nos identités, **les peuples des terroirs ont entretenu les territoires, les valeurs et les ressources locales pour empêcher notre disparition**. La détermination au refus de confondre « sciences », « techniques pour l'humain et non pour faire disparaître l'homme » a favorisé un retour plus engagé à assumer nos responsabilités dans la construction éternelle de l'humanité.

- L'Occident a reconnu très tard le droit d'aïnesse de l'Afrique sur la planète. Seulement maintenant, tout le monde convient que le premier homme vient d'Afrique.
- Les recherches s'orientent de plus en plus aux connaissances approfondies sur la médecine des terroirs. Quand le premier acte de la colonisation a été de tuer nos guérisseurs car ils ne faisaient pas de « dose », aujourd'hui les psychiatres occidentaux font appel à eux pour s'occuper de leurs malades mentaux.
- On commence à découvrir le sens et les fonctions des masques et des cérémonies d'éducation dans la vie des Hommes, au-delà des simples danses, les savoir-faire de la gestion des pouvoirs, les savoirs et les avoirs des ressources naturelles.

On se rappelle peut-être un peu tard qu'il y avait et existe encore en Afrique des **mécanismes de gestion de l'interculturalité par les peuples dans les terroirs** après les avoir combattus très longtemps.

Dans nos terroirs, tous les groupes humains (jeunes, enfants, adultes, vieux, femmes et hommes) apportent leur savoir et bénéficient des ressources et de l'attention de la société. Vous savez bien qu'en Afrique, il n'y a pas ni sécurité sociale, ni d'assurance maladie, ni d'assurance contre la famine. Mais il y a beaucoup de **mécanismes de solidarité** qui ont pu nous permettre d'accéder à ce temps après avoir traversé des moments très difficiles.

Ce qui est vrai pour nous en Afrique de l'Ouest, l'est pour beaucoup de peuples du monde où partout on reconnaît que **les terroirs ont été la mère de la création de l'Humanité.**

Ce sont bien les populations des terroirs qui ont créé les **bourgmestres** puis les **villes** à partir du développement des échanges commerciaux, des découvertes techniques et scientifiques. Ce vaste mouvement de population et de capitaux a créé de nouveaux modes de vie et de comportements toujours plus complexes mais gérés par les autorités politiques nationales dont le contrôle par des formes de représentativité des peuples a ralenti les dérapages.

La révolution industrielle et le **développement de la science et de la technologie** ont transformé la planète en un espace réduit, virtuel, où les transactions contournent les mécanismes publics mis en place par les sociétés. L'évolution de la bourgeoisie capitaliste aux multinationales pose problème. Elle nous dérouté parce qu'elle est porteuse d'une mondialisation soutenue par une uniformisation des communications et des échanges.

La question que nous nous posons est : **quel rôle jouons nous dans la constitution des images ?** Nous n'en avons pas. Nous subissons les images. Nous subissons les formes de pensées et c'est ce qui dérange et non pas le fait qu'on demande que tout le monde puisse communiquer. Quel est le modèle de communication qui circule dans le monde ? Qui le prépare ? Qui l'impose ? Ce sont ces réponses qui nous constituent la clef du problème.

La **mondialisation née au XIX^e siècle était une bonne mondialisation.** Elle a apporté de la **diversité** à travers les échanges de semences par exemple. La pomme de terre a quitté l'Amérique Latine pour venir chez nous sans qu'il y ait besoin d'un brevet. Le café de l'Afrique a parcouru le monde entier sans qu'il y ait une société qui puisse dire « c'est moi qui l'ai inventé ». Il y a aussi eu des échanges de produits phytosanitaires, des techniques culturelles et des produits alimentaires.

Aujourd'hui, la tendance dominante est à l'**accélération de la capitalisation contrôlée par des groupuscules** dont les relations avec les partis politiques déstabiliseront les fondements de la démocratie, « le gouvernement du Peuple, par le Peuple et pour le Peuple... ». On ne peut pas comprendre que des grandes entreprises financent des partis politiques, ça pose un problème. Même chez nous en Afrique, ça commence à être un enjeu.

L'importance des fonds nécessaires à mener les campagnes électorales et l'intérêt des multinationales ou des grandes entreprises au financement des partis politiques et même des fondations expliquent bien mon propos.

Dans cette situation mondiale déroutante et les Etats Nations persécutés, sans capacité de proposition, **les pouvoirs invisibles utilisent les outils communs de décision pour attaquer les consensus politiques mondiaux obtenus** après de graves catastrophes (deux guerres mondiales), soit :

- La constitution des Nations Unies et sa reconnaissance par les Etats qui demandent que les gouvernements créent les conditions pour que les peuples soient nourris, qu'ils aient du travail, pour qu'ils puissent bouger et circuler librement.
- Les programmes des Nations Unies pour le développement pour tempérer et enrayer les exclusions des nations les plus faibles.
- Les engagements internationaux pour aller dans le sens d'une gestion rationnelle des biens publics mondiaux comme la biodiversité et la diversité culturelle,

- Les diversités qui sauvegardent les identités, socle de la constitution de notre monde, les richesses culturelles (art, musique, alimentation, vestimentaires, architecturales)
- La circulation des biens et des personnes qui ont fondé la globalisation.
- La souveraineté alimentaire pour une valorisation des produits et de la culture des terroirs dont nous n'avons pas encore parlé. Malgré le fait que tous s'entendent pour dire que les terroirs portent les aliments, jusqu'à aujourd'hui, on peine à dire que la souveraineté alimentaire est un droit pour tous les peuples !

Dans une situation où :

- Conscients qu'aucun avenir n'est possible à moyen terme pour notre monde sans respect des rôles et responsabilités de tous les continents et de leurs peuples dans la gestion des biens publics mondiaux, ressources naturelles notamment ;
- Face à l'extrême détérioration des règles d'équilibre et de gestion, des ressources et des pouvoirs dans les états et le monde, à travers le développement de l'exclusion sociale, la pauvreté et la misère chez 60% des populations en Afrique, en Amérique du Sud, en Asie et même une tendance en Occident ;
- Face à la perte croissante de la crédibilité des systèmes démocratiques de gestion des pouvoirs, face aux crises profondes dans la compréhension et la vie religieuse avec comme corollaire la montée des intégrismes religieux ;

Nous sommes convaincus **que le développement à double vitesse n'est pas durable.**

Nous estimons humblement, et au nom de la sagesse, qu'il ne s'agit point, pour un avenir à notre planète :

- D'imposer démocratiquement l'unilatéralisme dans le mode de pensée, de vie et d'agir des peuples. Je pose bien mes mots quand je dis « imposer démocratiquement » car il y a aujourd'hui dans les relations internationales, un système qui fait approuver par nos états des décisions qui sont contre leurs peuples.
- D'accélérer sur les bases actuelles les négociations à l'OMC, meilleure manière d'arrêter tout espoir dans les terroirs et de créer des problèmes à l'humanité.
- De faire régner la terreur par les bombes dans les métros, les rues, les marchés, les écoles, les hôtels...

Comme le dit l'adage chez nous « **si tu perds en chemin, revient à ton point de départ pour mieux repartir** »

Nous aurions intérêt à **revisiter les racines du monde**, à savoir les terroirs d'où sont partis les mouvements sans pouvoir les détruire et qui ont survécu en sauvegardant les savoir faire millénaires avec les capacités de s'ouvrir sans se déraciner, d'innover sans se renier.

En Afrique de l'Ouest, les paysans ont toujours compris que l'enjeu n'est pas de rattraper la mondialisation ni de noircir de honte parce que certains nous trouvent archaïques, il s'agit d'apporter au monde notre sagesse pour **relever le défi de vivre durablement heureux ensemble dans notre monde**. N'est ce pas plus clair que la compétitivité, les stocks option ou un certain marché mondial ?

Les terroirs nous montrent le chemin. »



Photo : Ph. Deschamps

La vision anglo-saxonne des terroirs

par **Elizabeth BARHAM**, sociologue à l'Université du Missouri, Etats-Unis.

« Je veux remercier Dominique Chardon et Claude Beranger et toute l'association de Terroirs & Cultures pour la possibilité qu'ils m'ont donnée de participer aujourd'hui à ces rencontres et parler des terroirs.

Je suis effectivement sociologue rurale aux Etats-Unis où je m'occupe de tout ce qui touche à la nourriture, l'agriculture, l'environnement et le rapport à la société, raison certainement pour laquelle on m'a conviée à communiquer aujourd'hui sur **la notion de terroir dans un pays anglo-saxon**. Les pays du Nouveau Monde évoquent des images d'une nature plutôt sauvage arrachée aux indiens par des européens mélangés d'un peu partout. Que peut être la notion de terroir dans un pays où il n'y a ni structure, ni encadrement de l'Etat ni même d'application de la notion de propriété intellectuelle aux produits de terroir ?

Les Etats-Unis se battent contre l'Europe au sein de l'OMC par rapport aux indications géographiques mais malgré cette opposition, motivée par les conflits sur les appellations, tel que le nom de la bière *Budweiser*, je pense qu'au fond **le peuple américain n'est pas forcément contre l'idée des indications géographiques ni celle de promouvoir le développement des terroirs**.

Bien sûr, chez nous, l'économie de marché est présente en permanence : la pensée économique néo-classique de la compétition qui est derrière la mondialisation, la pensée et la volonté d'aller vers le libre échange... Mais ça peut être tout aussi dur pour le peuple américain que pour les autres peuples du monde, comme Monsieur Cissokho nous en a parlé. Ces idéologies ont des répercussions sur nos régions rurales, comme chez vous en Europe car elles sont souvent bien plus pauvres que les villes et voient leurs jeunes partir trouver des emplois en ville. Des réductions sévères des subventions agricoles sont prévues suite par exemple aux décisions prises récemment sur le coton. Il faut savoir que d'autres cultures, comme le maïs, sont subventionnées de la même façon et seront donc probablement supprimées très bientôt. **Nos régions rurales souffrent** de ces réductions néfastes et parlent beaucoup de celles encore à venir.

Ces réactions obligent les leaders américains politiques à trouver d'autres activités pour nos régions rurales. Ils ne sont pas allés aussi vite et aussi loin que les européens dans la direction du développement rural ou du paiement direct aux agriculteurs mais ils commencent maintenant à s'investir sur le plan régional et à s'intéresser au concept de terroir et d'identification géographique. Ces derniers constituent un atout majeur pour nous car la notion de terroir n'est pas vraiment connue aux Etats-Unis même si les gens emploient parfois le mot. Les identifications géographiques font référence, sur le plan mondial, à une réalité qui peut être plus facilement saisie.

Actuellement, **nous avons des régions** qui, telles qu'elles existent aujourd'hui, seraient **aptes à s'adapter à cet outil**. Mais ce sont des régions à découvrir, à explorer, parfois à construire, mais surtout à reconnaître.

La région dans laquelle je vis porte un projet pilote en lien avec la notion de terroir : le « **Missouri Regional Cuisines Project** ». Pourquoi le mot « cuisines » ? Bien sûr les régions que l'on essaye de développer dans l'état du Missouri produisent du vin, production sur laquelle portent le plus souvent les identifications géographiques. Mais il n'y a pas que le vin pour faire la cuisine d'un terroir, il faut bien d'autres produits.

Chez nous les producteurs cherchent des alternatives et les consommateurs demandent de plus en plus ce qu'on appelle chez nous « **la nourriture localisée** », expression d'usage sans définition exacte du « localisée ». « Locale » par rapport à quoi ? Par rapport à l'Etat, comme le Missouri par exemple ? Ca fait quand même un espace assez vaste chez nous... Pourtant les consommateurs recherchent cela. Les chefs cuisiniers également sont très conscients de cette demande et y répondent, dans la mesure du possible, à travers les produits qu'ils utilisent dans leur menu. Les magasins fonctionnent de la même façon.

Loin d'être un repli sur soi, cette « nourriture localisée » est une **réponse à la mondialisation** permettant à une petite région rurale de faire partie du monde tout en **gardant son identité territoriale et son économie**, basée sur les spécificités qui ne sont pas reproductibles ailleurs. Au fond, c'est ça le risque de la mondialisation : trouver sa place dans le monde et puis la voir partir ailleurs. Par exemple les chaussures Nike, sans leur porter préjudice, sont identiques quelque soit le lieu de leur fabrication. C'est bien là le problème.

Aujourd'hui, dans l'état du Missouri, on essaie de promouvoir une **région pilote** pour montrer ce que pourrait être un terroir aux Etats-Unis et s'en servir de lieu de démonstration et d'accueil. On a commencé avec des données écologiques prélevées sur un système d'information géographique par ordinateur. L'Etat du Missouri est au centre des Etats-Unis, le fleuve du Mississippi longe sa frontière à l'Est. D'un point de vue écologique, le Missouri est assez diversifié. Nous avons désigné 3 régions dans l'Est de l'Etat où il y a beaucoup de vignobles mais aussi d'autres productions agricoles. Ces territoires ont une **cohérence écologique**, c'est-à-dire ils ont leurs propres plantes et animaux, leurs propres oiseaux. Les habitants, avec qui je travaille depuis maintenant 3 ans ont donné le nom de « Mississippi River Hills » pour décrire cette région qu'ils connaissaient mais qui n'était pas bien établie dans leur tête comme une région ayant une valeur spécifique pour le commerce. Si vous voulez en savoir plus sur ce projet, voici l'adresse de notre site Internet : <http://extension.missouri.edu/cuisines/>.

Il y a aujourd'hui une chercheuse française, Laurence Bérard, ici dans la salle, qui s'est rendue déjà deux fois chez nous pour voir ce que peut donner l'effort de reconnaître un terroir dans le cadre des Etats-Unis. Cet effort est très important car **le déficit des terroirs est urgent** vue la vitesse à laquelle vont la mondialisation et les accords de l'OMC, la fragilité des régions rurales et la situation de leurs producteurs. Il faut faire de ces terroirs des **espaces d'investissement dans les produits de terroirs**, dans les **peuples locaux**, dans les **paysages** et dans la capacité de participer au marché avec des produits de qualité qui retiennent leur identité propre.

Je vous remercie de votre attention. »



Quel avenir pour les signes officiels de qualité ?

par **Philippe MAUGUIN**, Directeur de l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée. L'année 2005 a été baptisée « année des terroirs » pour fêter le 100^e anniversaire de la loi de 1905 sur la protection de l'origine des denrées alimentaires et le 70^e anniversaire de l'Institut.

« Merci cher Président pour l'honneur que vous nous faites aujourd'hui d'être là avec nous tous, sur ce thème extraordinaire. Effectivement, c'est Monsieur Prugue qui aurait dû être là aujourd'hui pour vous dire en deux mots comment on voit la notion des terroirs en France à travers les AOC et les coopérations internationales que nous menons. Il a été contraint pour des raisons de dernières minutes à s'excuser et c'est ce qui me donne la chance d'être là avec vous.

Je voudrais effectivement **revenir sur le produit**. Comme l'a dit le président Chardon, c'est vrai qu'on voit aujourd'hui la dimension très complexe et très complète du terroir, sous un angle culturel, sociologique et politique. Mais le produit a une valeur particulière dans cet ensemble.

Un petit **retour** puisque vous parliez Président des 70 ans de l'INAO⁴ que nous venons de fêter au Sénat il y a peu de temps. Un petit retour vers **l'année 1935**, celle où celui qui allait devenir le premier président de l'INAO, **Joseph Capus**, avait essayé de **jeter les bases du concept d'AOC**⁵.

Il fut le premier à reprendre le terme « terroir », en tout cas en France, à une époque où ce terme était plutôt dévalorisant. Il faut savoir qu'au XIX^e siècle, en France, on considérait les vins au goût de terroir comme des vins au goût défectueux, impropres à la consommation. Et jusqu'à la période de l'entre-deux-guerres, l'administration française considérait que la production fromagère pouvait se distinguer en fromages de terroir à déconseiller pour la consommation, et en fromages standardisés, sains à manger en toute sécurité. Donc, Joseph Capus fut audacieux en reprenant ce terme de terroir, et encore plus sur l'ensemble de sa démarche.

Il reprit ce terme, qui n'avait jamais été vraiment bien défini, à **l'interface entre terre et territoire**. Il commença par démontrer l'intérêt de ce concept sur le secteur viticole – puisque pendant les premières années de 1935 à 1990, l'INAO a travaillé exclusivement sur le AOC viticoles. Quand il proposa de **délimiter des sols aptes** à produire des vins d'Appellations d'Origine Contrôlée, il écrit qu'il ne suffit pas de garantir l'authenticité du vin, il importe encore d'en assurer la qualité dans la mesure où elle dépend du sol et du cépage.

Et puis, il se rendit compte lui-même à partir des exemples de Sauternes ou de Châteauneuf du Pape, que les sols et les cépages ne suffisent pas pour identifier et déterminer la qualité particulière de ces produits si l'on ne prend pas en compte le **respect des pratiques et de savoir-faire** appropriés et spécifiques à une région de production. Il en conclut donc que pour que ces vins obtiennent cette qualité particulière, il faut qu'il y ait aussi des **usages** qui concernent les cépages et leur terroir.

⁴ Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée

⁵ Appellation d'Origine Contrôlée

C'est ainsi la première fois qu'il introduit une donnée positive au concept de terroir. Aujourd'hui, je vous ferai grâce des évolutions successives du concept dans notre pays. Notre ami Béranger a présenté de façon très claire tout à l'heure la définition qui nous parait la plus simple et la plus complète du concept de terroir à la suite de longues années de travail entre les chercheurs de l'INRA, les agents et les professionnels de l'INAO, que je ne citerais pas tous car beaucoup sont dans cette salle.

Je ne reviendrai pas sur cette **définition** mais je souhaite vous dire comment on essaie concrètement de faire vivre la notion de terroir dans la démarche d'accession à une AOC ou à une IGP⁶ à l'INAO.

Plus que jamais, pour nous, le **terroir** est un **espace géographique** où les **hommes** construisent des **valeurs** pour le long terme, comme Monsieur Cissoko le rappelait tout à l'heure, en s'instruisant de l'**expérience des anciens**. Pour ce faire, ces Hommes ont voulu assurer la permanence du **milieu** qu'ils construisent en faisant reconnaître leurs productions particulières, leurs produits, par des tiers et notamment par les pouvoirs publics.

Et le terme « reconnaissance » est pour nous très important, c'est celui qui figure d'ailleurs dans la loi française. On dit que l'INAO **reconnait** une AOC ou une IGP, il ne les découvre pas ni ne leur décerne un label. Le produit préexiste, il est reconnu et on va ensuite essayer de codifier les usages. Cette reconnaissance des produits c'est aussi la reconnaissance des hommes qui sont derrière. Je crois qu'on ne pourrait pas comprendre le succès des AOC et des IGP en France si on ne comprenait pas la recherche de dignité qui l'accompagne, tout autant qu'une recherche de valeurs au sens économique.

Le deuxième élément important à garder en mémoire est que ces hommes sont non seulement prêts et demandent à être reconnus par des tiers et les pouvoirs publics, mais s'engagent aussi à assurer la **cohésion de leurs groupes** par des **contrôles** qu'eux-mêmes vont mettre en œuvre et vont exercer sous l'arbitrage des pouvoirs publics. En France, cette mission a été confiée à l'INAO il y a 70 ans et confortée par le Parlement cette nuit même. Notre Institut deviendra ainsi demain l'organisme en charge de tous les produits sous signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité.

Comment fait-on cette **reconnaissance d'un terroir d'AOC** ? Il y a des commissions d'enquête, composées de professionnels choisis par les pouvoirs publics comme étant particulièrement compétents dans leur secteur. Ils vont enquêter sur le terrain à la rencontre du groupe de producteurs pour essayer de comprendre leur démarche, leur produit, leur terroir. Forte de son travail, parfois après de nombreuses années, la commission d'enquête propose de voter la reconnaissance du produit à l'INAO. Elle demande au groupe humain de démontrer qu'il exerce **quatre compétences collectives fondamentales**.

La **première compétence collective** est de savoir établir, « **savoir définir** » ce qu'est **leur produit**. Pour cela, ils n'ont pas besoin de se référer à des règles qui seraient codifiées ou normalisées à l'extérieur de leur collectivité.

C'est en leur sein, par la transmission des porteurs de mémoire, qu'ils savent ce qu'est le produit de leur terroir. Si on prend deux exemples – et je vais sortir des exemples classiques à l'INAO des vins et des fromages, parce qu'à l'INAO, on pense comme vous que la planète a des terroirs à

⁶ Identification Géographique Protégée

valoriser dans tous les pays et dans toutes les productions –, je vais prendre deux exemples parmi les légumineuses, la *viande du pauvre* pour reprendre l'expression de François Roncin, notre délégué national à la recherche. Deux exemples d'AOC : le coco de Paimpol et la lentille du Puy reconnus en appellation parce qu'ils utilisent exclusivement des variétés d'origine locale avec le maintien d'un savoir-faire semencier, le maintien d'une sélection locale, des pratiques codifiées de sélection des sols, de sélection de la récolte qui confèrent à chacun de ces produits des caractéristiques particulières.

- Pour le coco de Paimpol, qui est un haricot sec, demi-sec à écosser, ce qui fait la spécificité du produit, c'est probablement l'hétérogénéité dans la maturité de ses gousses qui confèrent au final cette saveur si particulière pour ceux qui la connaissent et l'apprécient. Cette hétérogénéité est la résultante d'un compromis qui est fait par les producteurs entre le choix des sols, le choix de la variété locale, la densité de plantation, la date de récolte et jusqu'au savoir-faire de ce que l'on appelle les *plumeurs* de coco.
- Pour la lentille du Puy, la saveur particulière résulte d'un cycle de croissance sur une durée plus courte qu'en plaine du fait de l'altitude, du fait de variétés locales adaptées, du fait des sols volcaniques chauds et d'une maturité en jours qui est décroissante. Et donc, pour la même variété, on obtient dans l'AOC, par rapport à une même variété qui serait cultivée en plaine, des lentilles de taille plus petite avec des cotylédons qui ne sont pas farineux, qui cuisent plus vite et qui conservent mieux l'ensemble de leurs arômes.

La **deuxième compétence collective** que doit démontrer et détenir un groupe de producteurs engagés dans une démarche d'AOC, est évidemment de « **savoir produire** ». C'est une évidence mais qui a toute son importance.

Si je prends toujours l'exemple du coco de Paimpol, on a pu constater que les producteurs de la région voisine du département d'à côté, qui avaient aussi tenté de produire les mêmes haricots avec la même variété locale n'ont pas réussi à le faire de la même façon, tout en faisant certainement des produits de grande qualité. Ils n'ont pas obtenu le même résultat tout simplement parce qu'ils n'étaient pas en situation de mettre en œuvre les savoir-faire qui étaient requis. L'existence de ce « savoir-produire » est donc très important. Pas uniquement dans les légumineuses.

On peut penser aussi à des exemples dans le secteur de l'élevage, en prenant l'exemple fameux de la poularde de Bresse. Comment pourrait-on imaginer délocaliser le savoir-produire des volaillers de Bresse dans une autre région de France ou du monde quand on voit combien la chaîne de production est complexe ? Comment reproduire ailleurs cette qualité, de la conduite génétique de la race jusqu'au rite des Glorieuses de Bresse, journée de célébration du sacrifice des animaux ? Car on ne parle pas d'abattage mais de sacrifice dans le secteur de la volaille de Bresse : depuis toujours ce rite est considéré comme indispensable pour transférer l'Origine de l'animal vivant dans son terroir au consommateur qui va déguster la viande.

La **troisième compétence collective** est de « **savoir s'évaluer** », qui s'avère déterminante dans notre monde moderne.

On demande aux producteurs, avant d'exercer nous-mêmes des contrôles, d'être capables de bien s'autocontrôler sur les différents points caractéristiques de l'appellation : la délimitation géographique, le choix des sols que ce soit le choix des prairies ou des productions fourragères pour l'élevage ou l'identification des parcelles de vignes ou de vergers, la conduite génétique du

matériel biologique, etc. Les producteurs doivent se contrôler et contrôler l'utilisation des variétés, des semences, des types d'animaux, des pratiques culturales, que ce soit les méthodes de récolte de produits végétaux, de collecte du lait ou d'abatage de la viande. Enfin, et c'est très important vis-à-vis du consommateur, les producteurs doivent maîtriser les méthodes de contrôle des produits.

Il nous a fallu plus de 20 ans et ça n'est certainement pas terminé pour essayer de codifier les usages pour le contrôle et la dégustation des vins d'AOC. C'est un travail qui ne se fait pas uniquement du point de vue de l'administration mais qui se fait en interaction avec les producteurs.

Enfin, la **dernière compétence collective** requise est de « **savoir faire apprécier** » le produit et de savoir en tirer toutes les conséquences, même si cela est moins codifié par le décret d'AOC.

Selon nous, il n'y a pas de terroir sans une production dont l'intérêt dépasse celui des producteurs ou la simple survie autarcique d'une communauté. Le terroir doit dégager des valeurs d'intérêt plus large, universelles. Il n'y a pas de terroir durable sans une notoriété du produit qui y est attaché, notoriété locale, régionale, voire internationale, sans des Hommes qui sachent apprécier le produit dans un cadre culturel plus vaste.

C'est ainsi que le vignoble de Bordeaux a construit la notoriété de ses vins en même temps que leur qualité au XVIII^e siècle : en restant à l'écoute des attentes de leurs clients du nord de l'Europe. Le Cognac a délimité ses terroirs en étant à l'écoute de ses clients du monde entier : 95% de ce produit est consommé aujourd'hui en dehors de nos frontières.

Et la riche diversité de nos fromages résulte depuis les temps très anciens de leur valeur d'échange, véritable monnaie locale au Moyen-âge, depuis source de différenciation et de richesse. Il en résulte un formidable patrimoine de savoir-faire fromagers qui est lié, tout autant aux produits qu'à un patrimoine architectural, paysager, générateur de biodiversité.

Au moment de conclure, je voudrais apporter notre contribution à ces débats. Si l'INAO se consacre principalement à la définition et à la protection des produits de terroirs, nous nous intéressons également aux autres aspects de lecture et compréhension du terroir que sont les **paysages** et les **organisations sociales**. Comment considérer l'AOC Comté en France sans prendre en compte l'organisation coopérative fruitière ? Comment prendre en compte le fromage de Beaufort ou de Salers sans prendre en compte les paysages, les estives de montagnes et la biodiversité qui y sont liés ? Je dirais que l'INAO élargit, en même temps que vous, son spectre de travail en essayant d'intégrer l'ensemble des éléments des terroirs.

Alors, pour répondre à nos amis des pays du **monde entier** qui se pose la question « faut-il aller jusqu'à la démarche d'AOC ? » – c'est vrai que ça paraît long et compliqué –, nous pouvons témoigner du fait que la reconnaissance en AOC insuffle souvent une nouvelle vie aux terroirs car elle consacre une valeur culturelle auprès du grand public.

Et je reprendrais peut être en exemple final, l'exemple du terroir d'Espelette dans le pays basque qui a littéralement revivifié par la reconnaissance de l'AOC qui a été accordée au piment, ou celui du terroir du Laguiole, évoqué tout à l'heure par André Valadier.

C'est pourquoi nous voulons aussi au-delà de notre travail en France partager ces valeurs et ces expériences avec nos amis du monde entier. L'INAO depuis ces dernières années a multiplié les

coopérations pour aider les pays et les producteurs qui le souhaitent à s'engager dans les démarches d'AOC.

En Afrique de l'Ouest, nous avons un grand projet avec plusieurs pays et l'organisation africaine de la propriété intellectuelle où le travail sera long mais où l'on sent grandir la motivation des organisations de producteurs et des gouvernements. Plus d'une dizaine de pays africains sont prêts à s'engager dans la démarche.

Nous avons aussi des coopérations en Thaïlande, en Indonésie, au Cambodge, au Vietnam, au Laos, des échanges avec la Chine, qui s'est engagée depuis trois ans de façon massive dans la reconnaissance des IG.

Nous avons des coopérations avec l'Amérique latine même si malheureusement souvent les gouvernements de ces pays sont nos opposants au sein de l'OMC. Nous rencontrons un intérêt très fort pour ces démarches auprès des producteurs et dans les régions. Ainsi malgré ces difficultés diplomatiques, nous poursuivons la coopération avec les producteurs de Colombie, du Brésil, d'Argentine, du Chili. Le café de Colombie sera peut être la première IG reconnue par l'Union européenne et transmise par un pays tiers.

Les difficultés sont réelles, il y a de vraies résistances de la part des entreprises internationales qui préfèrent capter les richesses du patrimoine par leur marque et leur seule marque, certaines ont même de l'influence sur les négociations à l'OMC. Mais malgré ces résistances, on sent de manière très positive que ce concept est loin d'être uniquement européen, français ou méditerranéen, il est **universel**. Pour cela, nous devons travailler ensemble sur la reconnaissance des produits de terroir et nous réunir dans la discussion de l'OMC à la conférence de Hong Kong dès la première quinzaine de décembre comme nous y a invité le Président Chardon afin de faire avancer ce concept.

Je vous remercie de votre attention. »



Vins de Terroir et vins du Nouveaux Monde

par **Mario FALCETTI**, Directeur de Contadi Castaldi en Frianciacorta et Secrétaire du groupe « zonage terroir » des Experts de l'OIV.

« Bonjour à tout le monde,
Monsieur le Président, je vous remercie de votre invitation.

Je ne parlerai pas de mon expérience personnelle en tant qu'œnologue en zone d'appellation Franciacorta en Italie mais en tant que Secrétaire du Groupe « Zonage Vitivinicole » et actif depuis huit ans à l'OIV.

Quelques mots pour présenter l'OIV :

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (www.oiv.int) est née en 1924 avec Paris comme siège. Composée des représentants et des délégués de 40 pays membres et 6 pays observateurs, elle est l'Assemblée Permanente qui réfléchit, fait des propositions sur tout ce qui concerne la vigne et le vin, dans les domaines viticulture, œnologie et économie.

Quelques rappels historiques :

Dans le bassin méditerranéen, le vin a toujours fait partie de notre culture. Il y a 2000 ans déjà, les **auteurs géorgiques** tels que Virgile, Pline, ont consacré beaucoup d'importance au site pour planter la vigne ; déjà, le concept Terroir était abordé. De nombreuses références historiques nous amènent donc à vérifier et à conforter que les éléments tels que les sols, l'exposition, le climat, ..., sont incontournables et expliquent la qualité des vendanges et des vins.

Monsieur Mauguin a rappelé la notion d'AOC au sein de l'INAO. L'OIV a reconnu une **définition** en **1947** (Cf. annexe en pièce jointe) qui met l'accent sur deux points :

- les facteurs naturels dont le milieu physique,
- et les facteurs dus à l'intervention de l'homme qui doit interpréter, maîtriser et gérer le terroir afin d'adapter les itinéraires techniques pour que le terroir s'exprime et puisse donner un produit très spécifique.

Dans les **années 1960**, Monsieur Kuhnoltz-Lordat développe le concept du « noyau d'élite » pour désigner les terroirs, lieu d'initiation, de reconnaissance des traditions. A partir de ce noyau ou « cœur du terroir », les connaissances se sont diffusées et les traditions se sont développées jusqu'à les reconnaître et les formaliser en Appellation d'Origine.

Puis Monsieur Audier a posé la question de la protection juridique, voir intellectuelle, des terroirs connus et reconnus en apportant des réponses aux questions : Quelles sont les exigences à avoir ? Quelle base juridique serait nécessaire pour assurer la protection du patrimoine, des traditions et des expériences locales ?

Au **début des années 80**, la réflexion sur les terroirs s'est précisée d'avantage à travers l'édition d'un **schéma** didactique proposé par Monsieur Mesnier, de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. Celui-ci a répertorié 4 modèles : le modèle méditerranéen (Italie, France, Espagne), 2 modèles anglo-saxons (Allemagne et les Etats-Unis) et un modèle pour les pays orientés vers le marché.

Classement des facteurs	Modèle 1	Modèle 2	Modèle 3	Modèle 4
	Pays méditerranéens	Pays Anglo-Saxons		Pays orientés au marketing
		Allemagne	Etats Unis	
1°	Sol ou terroirs	Cépage	Cépage	Goût du consommateur
2°	Climat	Climat	Vinification et élevage	Emballage et transport
3°	Cépage	Sol	Goût du consommateur	Vinification et élevage
4°	Vinification et élevage	Vinification et élevage	Climat	Cépage
5°	Emballage et transport	Emballage et transport	Sol	Climat
6°	Goût du consommateur	Goût du consommateur	Emballage et transport	Sol
Activités Caractéristiques des pays	Agricoles	Industrielles et technologiques		Commerciales

Classement des facteurs qui permettent d'élaborer un vin de qualité, répertoriés selon l'ordre d'importance accordée dans les différents modèles viticoles envisagés (J. Mesnier, 1984).

On s'aperçoit que l'importance de la notion de terroir décroît au fur et à mesure que l'on passe de la méditerranée aux pays orientés vers le marché. Inversement, les éléments liés au goût du consommateur croissent selon la tendance inverse. Beaucoup d'années se sont écoulées depuis, et ce schéma a eu un impact fort sur les réflexions au sein de l'OIV. Plusieurs collègues se sont interrogés sur les aspects de définition, sur la sémantique, sur la possibilité d'intégration des différents modèles. En même temps beaucoup de disciplines scientifiques se sont confrontées de plus en plus sur les terroirs : la pédologie, la géographie, la climatologie, la physiologie, l'analyse sensorielle, la cartographie dans ses notions d'échelles, d'histoire, etc.

Au cours des réflexions menées à la **fin des années 80 et début 90**, la Commission Viticulture de l'OIV s'est aperçue qu'il était nécessaire de mettre en place un groupe permanent d'experts pour traiter de ces questions spécifiques au zonage des terroirs. Composé aujourd'hui de plus de 15 pays, 40 délégués et experts, ce groupe de travail avait débuté son activité sous le nom de « Zonage Terroir » mais il a du bientôt changer de nom car le mot « terroir » était mal perçu par beaucoup de pays. En effet, certains pays présents, notamment anglo-saxons, soutenaient alors que cette définition génèrerait des confusions avec la notion AOC. Ainsi, il a été proposé d'appeler le groupe « Zonage Viti-vinicole », nom avec lequel le groupe a toujours travaillé en prenant du recul par rapport à la notion « terroir ».

Beaucoup de temps s'est écoulé et les années ont défilé : huit sessions annuelles de réflexion ont été organisés, la 9^e est prévue en mars 2006. Les grands axes d'activité résident en un **répertoire mondial des activités de zonage** qui se font dans les 5 continents et qui permettra de mettre en

évidence les terroirs que nous, méditerranéens, connaissons peu, ceux existant par exemple en Australie, en Afrique du Sud, en Amérique du Sud.... Ces études pluridisciplinaires nous permettront d'aborder d'autres thématiques.

En terme **d'activités**, notre groupe s'est fixé un **plan d'actions sur 3 ans** à l'occasion d'une assemblée Générale extraordinaire, portant sur :

- Le climat et le changement climatique ;
- L'adaptation du matériel végétal, d'un côté les OGM et de l'autre les ressources de la biodiversité à valoriser ;
- Les facteurs de typicité, de traçabilité et de valorisation par rapport aux consommateurs ;
- La réflexion porte sur le fait de valoriser les terroirs, de communiquer auprès des consommateurs et d'avoir une stratégie marketing ;
- Le développement économique durable afin de transmettre nos vignobles aux générations suivantes est intégré dans la démarche.

Il faut beaucoup de temps pour arriver à ces niveaux de réflexion. Cinq colloques internationaux ont été organisés dans ce sens, parcourant l'Europe, l'Afrique du Sud, etc. Le prochain colloque « Zonage Terroir » aura lieu en juin 2006 et se déplacera de Bordeaux à Montpellier. Les thèmes traités seront axés sur les aspects techniques et sur la nécessité de valoriser les aires viticoles.

Un colloque qui s'est tenu en 2003 en Val de Loire a permis de produire la « Charte de Fontevraud ». Ce premier exemple a abordé un côté purement technique mais débouchera vers la valorisation et l'intégration d'autres compétences.

Les **paysages** des vignes et des vins sont d'abord un **patrimoine**, un **enjeu** et une **valorisation**. Notre dernier colloque nous a permis de **mettre cette Charte au point** : utiliser la production viticole et la qualité des paysages d'un point de vue scientifique, technique, culturel et touristique. Ainsi les indications de la Charte portent sur la qualité de l'environnement, le tourisme, la culture, le développement économique du vignoble, à l'échelle d'un réseau international d'excellence. On précise le niveau local pour avoir une compréhension globale au niveau de la planète.

Au travers de cette **Charte**, nous améliorons :

- L'image du vin et du vignoble à travers le concept de terroir ;
- La création de partenariats avec les professionnels, indépendants ou publics ;
- L'implication des communautés nationales et internationales auxquelles il faut intégrer les gouvernements à différents niveaux ;
- La consolidation d'un réseau entre terroirs comme par exemple le Saint-Emilion en France, le Tokay en Hongrie, le Rhin en Allemagne, le Porto au Portugal, la région de *Cinque Terre* de Ligurie en Italie et également la région de Wachau en Autriche.

Le cadre d'application de cette Charte s'adresse aux dénominations de produits de qualité issus d'une région déterminée : les AOC en France, la *denominazioni d'origine* en Italie.

Les réactions à ce travail nous ont permis d'**orienter notre réflexion** sur la connaissance, l'expérience, la conservation et enfin la valorisation des vins. Je n'entrerais pas dans le détail de chacun de ces axes.

Les **signataires de cette Charte** : la mission Val de Loire, office créé avec plusieurs partenariats, le Comité Interprofessionnel des Vins du Val de Loire, l'Office International de la Vigne et du Vin,

la Confédération du Val de Loire, le Ministère de l'Ecologie et du développement durable et l'INAO.

Quelles sont les perspectives pour l'avenir à l'OIV ?

La poursuite de la réflexion continue en session d'experts. Les lieux de rencontres permanents avec de experts et des délégués permettent d'harmoniser nos pensées, nos idées, nos définitions. Nous arrivons ainsi à mieux comprendre les dimensions culturelle, patrimoniale, environnementale et en viticulture durable. Les recherches sont de plus en plus interdisciplinaires : par exemple la géographie humaine, fortement intégrée à nos réflexions, et qui peut être exportées dans les pays qui en ont besoin à travers nos colloques, pour la science du vin et afin de parfaire son originalité.

Aussi, au nom des collègues de l'OIV présents à ce colloque et de moi-même, je vous remercie de votre attention. »



Photo : Ph. Deschamps

Les terroirs à l'honneur dans le commerce

par **Bernardo SANCHEZ**, Directeur Général Exécutif de Monoprix.

« Je suis très honoré.

Bonjour à tous,

La **promotion du beau et du bon** est une partie fondamentale de la philosophie de Monoprix. Monoprix est une entreprise de commerce qui, en France, joue un rôle important dans la distribution de centre ville, notamment dans l'alimentaire. Je vais donc me cantonner à cette partie là de notre métier pour citer rapidement un certain nombre d'aspects qui sont fondamentaux dans notre métier.

Tout d'abord, Monoprix est une entreprise responsable. Nous avons été la première enseigne à formaliser notre engagement pour un développement durable dans une charte. Cet engagement est devenu partie intégrante de notre vie quotidienne. Cette démarche n'est pas parallèle à l'entreprise mais il fait partie de notre approche naturelle quand nous choisissons nos produits et nos fournisseurs, voire nos magasins. Vous savez peut-être que nous avons ouvert très récemment un magasin développement durable, qualifié de haute qualité environnementale. Nous en sommes très fiers car cela illustre bien que nous ne voulons pas que le développement durable soit un accessoire de nos activités mais quelque chose de fondamental. Ceci est un premier aspect.

Deuxième aspect, dans un marché où la concurrence est assez rude, nous avons fait le **choix de la diversification**, de la **diversité** et de la **qualité** de notre offre. Pour cela, nous avons développé une politique de partenariats forts et très étroits avec beaucoup de petites et moyennes entreprises (PME) et aussi avec le monde agricole. Cela veut dire que nous nous efforçons de développer en commun des produits, des techniques ; en commun avec les PME que nous aidons à se promouvoir et qui nous aident à enrichir notre offre de produits.

L'une des choses que nous essayons de promouvoir est la **diversité culturelle dans l'alimentation**. Nous avons conscience de notre rôle positif ou négatif en matière de nutrition, de transmission des traditions culinaires et en matière de transmission du goût. Nous avons un partenariat fort avec un grand chef français, Guy Martin, qui nous aide à développer des plats et des produits, faits avec des méthodes traditionnelles, et que nous mettons dans nos rayons. Avec lui et une PME, nous sommes en ce moment en train de développer des produits destinés en partie – je me moque un peu – à éviter en partie que les jeunes femmes cadres dynamiques aient mauvaise conscience. Il y a un problème en ce moment, nous n'avons pas le temps de cuisiner et donc de transmettre les techniques culinaires. Il y a notamment des femmes qui regrettent de ne pas avoir le temps de transmettre à leurs enfants le sens du goût, de la diversité du goût, le sens du plat qui a été cuisiné, qui a été élaboré. Donc, nous sommes en train de développer une gamme de produits

destinés à combler ce trou et contribuer à l'éducation, à la promotion des cultures traditionnelles auprès des enfants.

Enfin, nous sommes très fiers de ce qui est devenu chez nous une tradition et qui a eu lieu cette année le 24 mai 2005 : la **12^e exposition « les terroirs de France »** organisée de concert avec la SOPEXA. A cette occasion, nous ouvrons nos portes à de nombreux produits du terroir français. Cette année, ils étaient plus de 200 exposants soit 295 produits du terroir. Nous offrons à chacun la possibilité de se faire connaître. Le corollaire commercial est, à l'occasion de cette manifestation annuelle qui porte le nom « la France a du talent », de faire découvrir des produits du terroir peu connus.

Pour moi, cela nous ramène à **notre rôle de vrai commerçant**. Je suis assez fier d'être commerçant. Pour taquiner mes concurrents, je fais une distinction entre un distributeur et un commerçant. Le premier achète et distribue, le second est un dénicheur de talent. Si on se réfère à l'histoire, le commerce a toujours été, et vous le rappelez très justement, il y avait des gens qui savaient où était le poulet de Bresse, ils allaient acheter ce produit pour le ramener là où les gens n'y avaient pas accès. Un commerçant, au sens noble du terme que nous voulons développer dans notre entreprise, sait où se trouve le bon produit, le produit particulier, et est capable d'aller le chercher pour le mettre à disposition de ses clients. Nous sommes assez fiers de le faire. Pour nous, c'est d'ailleurs une question qui appartient à la culture de l'entreprise, en lien avec la compétitivité. Monoprix est compétitif et concurrentiel car nous avons cette capacité de savoir où est le petit producteur, où est le talent et que nous sommes capables de proposer ce talent parmi nos produits. Notre activité est commerciale. Nous ne pouvons pas imaginer qu'une activité soit maintenue si elle n'est pas rentable. C'est cet équilibre que nous avons appris à préserver.

Nous sommes une très grosse entreprise en face de nos partenaires, qui sont souvent de très petits producteurs, familiaux, avec beaucoup de talent et de technicité mais peu de moyens. Nous avons ce savoir-faire dans nos équipes de respecter ce qu'ils sont, de les **amener à adapter leur savoir-faire aux techniques modernes** car il est vrai, bien que nous souhaitions conserver les qualités d'une production dite de « terroir », nous devons respecter un certain nombre de règles du jeu qui sont très strictes. Il y a des questions de sécurité sanitaire, de surveillance de produits. Quelques fois, nos partenaires n'ont pas les moyens de le faire, ne savent pas faire, nous devons donc leur apprendre et nous sommes capables d'avoir cette souplesse qui leur permet d'aboutir au respect des règles du jeu en ayant conduit une PME sans leur imposer de façon brutale.

Je disais l'autre jour à Monsieur Chardon que, pour moi, il y a **deux voies de réflexion** dans le sujet qui vous occupe – moi je suis beaucoup plus praticien que théoricien dans cette assemblée.

La première voie est celle de **l'art égyptien**, fascinant par le fait que pendant 3000 ans l'art a été strictement immuable, sauf pendant une très courte période de turbulence. Pendant 3000 ans il y a eu les mêmes signes, les mêmes couleurs, la même esthétique, les mêmes choses. 3000 ans c'est très long. C'est une réussite et c'est resté cantonné à un terroir, très vaste.

L'autre voie est celle qu'a suivi en particulier une partie du **monde du luxe** en France. Des entreprises ont su maîtriser les savoir-faire traditionnels, artisanaux, extraordinairement puissants, pour fabriquer des produits de qualité répondant à des exigences extrêmement fortes en termes de qualité et de matériaux. Ces entreprises ont réussi à dépasser le produit lui-même pour utiliser les

techniques, les transformer en méthodes de travail, et les faire évoluer. Il se trouve que le monde du luxe français a été largement fondé sur ces savoir-faire, et qu'il maîtrise très largement l'activité. Le luxe a longtemps été une affaire française. Si vous prenez des grands maroquiniers, des grands couturiers, vous avez ces savoir-faire, ils ont été capables de transformer des savoir-faire en méthode de développement.

En tant que chef d'entreprise, j'ai une petite faiblesse pour la deuxième option car c'est une option dans laquelle j'arrive à trouver une capacité à interagir avec certains et à construire quelque chose qui permette d'innover, de rester différent, de préserver les savoir-faire et de les faire fructifier.

Je vous remercie. »



Photo : Ph. Deschamps

Produits de terroir, protection juridique et Marché mondial

par **Grégory MAÎTRE**, chargé de mission à la Chaire de Régulation de Sciences Po. Il travaille sous la direction de Marie-Anne FRISON-ROCHE, juriste internationale, qu'il représente pendant ces rencontres.

« Merci Monsieur Chardon, c'est à moi de vous remercier d'une part pour votre invitation à participer à ce colloque, mais aussi pour avoir convié un juriste à ces rencontres, sur un thème qui nous est trop souvent peu familier. C'est pour moi l'occasion de vous livrer la réflexion que nous avons menée.

Par souci de concision, je me permettrais de **restreindre le champ de mon intervention aux produits du terroir**. Bien évidemment le terroir sera omniprésent dans mon intervention, mais non en lui-même. La notion elle-même est importante, mais comme Monsieur Cissokho l'a souligné, c'est la volonté politique de défendre le terroir en tant qu'élément du patrimoine commun de l'humanité qui compte le plus en la matière. Si le juriste a son avis sur la question, c'est l'impulsion politique qui est ici déterminante, et dépasse le simple cadre juridique. En revanche, il est plus facile de s'en tenir à une analyse essentiellement juridique sur le produit du terroir, c'est-à-dire ce qui sort du terroir et qui porte en lui une partie du terroir.

Nous aborderons essentiellement deux points. Tout d'abord, nous nous interrogerons sur **la nature du produit du terroir**. Qu'est ce qu'un produit du terroir pour nous juristes ? Comment peut-on le comprendre ? Puis nous verrons **comment il peut s'insérer**, en étant juridiquement protégé, **dans un marché** qui devra être régulé. Il n'est pas question d'un marché complètement libre, comme nous le dirons.

Sur le premier point, sur la question de la **nature du produit issu du terroir**, nous pouvons dégager **3 aspects** : le produit du terroir est une valeur économique ; c'est aussi une technique de marché, c'est-à-dire un moyen de s'insérer dans le marché ; enfin, il peut être qualifié de bien de l'humanité.

C'est en premier lieu une **valeur économique** : le produit du terroir est issu d'un travail fondé sur une tradition. Des générations passées, des générations présentes et des générations futures travaillent pour offrir ce produit, pour continuer l'innovation. Par conséquent, il y a une valeur économique évidente attachée à ce produit et il mérite d'arriver sur le marché en ayant sa valeur reconnue.

Deuxièmement, le produit du terroir est aussi une **technique de marché**. Pourquoi ? Parce que l'idée de localisation des produits par l'identification à un terroir est extrêmement importante. Le consommateur est convaincu d'acheter tel ou tel produit car il correspond à un terroir qu'il connaît et en lequel il a confiance. Le terroir est un marqueur puisqu'il remplit une charte en terme de qualité, de sécurité et d'origine qui fait que l'acheteur est sûr d'apprécier le produit. En tant que

technique de marché, il convient d'offrir aux produits de terroir une protection juridique adéquate pour que cette technique soit opératoire.

Parfois, il faut même envisager le produit de terroir comme autre chose qu'un simple produit sur le marché lorsqu'il revêt une importance telle qu'il mérite une protection qui va au-delà d'une simple protection sur ce marché. Et c'est là toute la problématique des **biens d'humanité**. Un bien d'humanité, c'est un bien nécessaire à l'humanité des individus qui sont sur terre, c'est-à-dire nécessaire à la vie. L'eau est un bien de l'humanité, par exemple. Dès lors qu'on a un bien de l'humanité en face de soi, et de nouveau Monsieur Cissokho l'a très bien expliqué, c'est le terroir qui en général est à l'origine de la production de ces biens de l'humanité, il ne faut pas les mettre sur le marché sans contrôle ! Il faut les en extraire pour en offrir un accès à tous et à un prix équitable, si ce n'est gratuit, en tout cas que tout le monde puisse y avoir accès. En cela, les terroirs doivent être évidemment protégés et cette protection doit être étendue. Cette notion de bien de l'humanité, qui sort certains produits de la logique marchande parce qu'ils sont trop importants pour laisser le marché fonctionner librement sur ce point, est quelque chose de tout à fait fondamental même si cela ne concerne qu'une partie des produits du terroir.

Revenons à ce que je disais au début. Valeur économique, technique de marché, cela signifie qu'il faut insérer les produits du terroir sur le marché mais pas n'importe comment : il faut **offrir une protection juridique à ces produits du terroir**. Mais le problème est qu'un savoir-faire peut se copier, par n'importe qui, et dans n'importe quelle autre région du monde, imiter en prétendant faire exactement la même chose qu'un producteur de vin en France ou ailleurs. Devant ce problème, le juriste a une réaction assez simple, il accorde de manière générale ce qu'on appelle un **droit de propriété intellectuelle**. Il s'agit d'un droit qu'on oppose à celui qui a produit quelque chose sans en avoir le droit et qui n'est donc pas autorisé à le commercialiser. C'est quelque chose d'extrêmement efficace, dans la mesure où le juge sanctionne toute atteinte à ce droit, sans qu'il y ait besoin de démontrer autre chose que cette atteinte. Tout particulièrement, il n'y a pas à prouver le préjudice, preuve toujours délicate à rapporter.

Dans cette logique là, les Appellations d'Origine Contrôlée, ou de manière plus générale les **Identifications Géographiques**, sont un outil juridique de poids pour parvenir à la protection des produits du terroir. Ceci étant dit, nous savons pertinemment que malgré la reconnaissance, dans un rapport spécial en mars dernier par l'OMC, de la valeur des Identifications Géographiques, les négociations au niveau mondial restent très difficiles. C'est pour cela qu'il serait très souhaitable **d'aller encore plus loin** que le système des AOC – qui est évidemment très important et doit être conservé et amplifié –, en essayant d'envisager par exemple la **création** de ce que l'on pourrait appeler « **certificat de terroir** ». Ce certificat de terroir prendrait en compte le marquage géographique, les questions de qualité et de sécurité, sous forme de critères bien définis. On pourrait s'en prévaloir pour dire à untel « vous avez produit quelque chose mais vous n'aviez pas le certificat, vous n'avez pas le droit de le commercialiser ». Dans ces cas là, il n'y a plus aucun droit ni à importer ni à exporter ce genre de produit, ni à le commercialiser, donc on en ruine toute la valeur sur le marché. On protège ainsi sa propre création et son propre savoir-faire, moyen tout à fait utile.

Je ne suis pas non plus totalement angélique, j'ai bien conscience, encore une fois, que pour la pleine efficacité de ce genre de système, il faut une **reconnaissance internationale**. Mais j'espère

que justement ces rencontres l'initient. Il y aura de plus en plus un réseau mondial qui montrera que les terroirs sont importants, que les produits du terroir dont ils sont issus sont très importants et que par conséquent il faut un système de reconnaissance au niveau mondial qui soit tout à fait respecté et opératoire.

Je finirais en parlant du marché lui-même, du marché agricole. Ce **marché doit être régulé**. Pourquoi ? Il y a deux manières d'envisager un marché. Soit on est dans une situation de concurrence pure et parfaite, la loi de l'offre et de la demande fonctionne et la théorie économique nous enseigne que l'efficacité et par conséquent le bien-être des individus est acquis. En réalité le marché agricole, de manière générale, ne fonctionne pas en situation de concurrence pure et parfaite parce que c'est un marché protégé et très localisé, et les consommateurs accordent beaucoup d'importance à cette localisation. C'est un marché qui doit faire l'objet d'une régulation, c'est-à-dire tout simplement d'une action des pouvoirs publics afin d'en assurer un équilibre, pour éviter qu'il y ait des déséquilibres liés à un manque d'information. Véhiculer l'information, à nouveau, l'Appellation d'Origine ou encore un Certificat de terroir, est le bon moyen pour donner au consommateur une information pertinente qui lui permet de savoir ce qu'il achète et d'être ainsi satisfait du résultat. Ce marché régulé reste à construire. Les récentes orientations sur la loi de modernisation agricole incitent à une réflexion sur cette question.

Ces rencontres initient, je l'espère, cette réflexion. J'ai eu connaissance d'un prochain colloque qui va s'organiser en mars prochain (le 7 mars 2006), co-organisé par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes) et la Chaire Régulation de Sciences Po et qui traite du thème « **Quelle régulation pour les marchés agricoles ?** ». Encore une fois, c'est toute la problématique qu'il faut creuser : comment articuler l'agriculture avec la protection dont elle a besoin et la mise sur le marché des produits du terroir ? Car il est bien entendu que les produits du terroir ont vocation à être sur le marché, sous la réserve d'une éventuelle protection en tant qu'ils sont des biens d'humanité, c'est-à-dire tellement important qu'ils méritent une protection les extrayant du marché.

Je vous remercie de votre attention. »



Photo : Ph. Deschamps

Le concept de Terroir en Hongrie

par **Peter MODOS**, œnologue, Président de l'Académie
des Vins Hongrois.

« Monsieur le Président,
Monsieur le représentant du Directeur Général de l'UNESCO,
Mesdames, Messieurs,

Tout d'abord je vous remercie de m'avoir convier participer à ces rencontres provoquées pour débattre une question d'un intérêt particulier. J'ai reçu la lettre du comité d'orientation de « Terroirs & Cultures » et la philosophie de *Planète Terroirs*. Je dois déclarer tout de suite que je suis d'accord avec tous les détails de cette œuvre. Il ne m'étonne pas que l'UNESCO assure le parrainage de cette journée, puisqu'il s'agit de la culture de notre civilisation.

Moi aussi je suis venu ici pour représenter une **culture** notamment la **vitiviniculture**. Pour un spécialiste, il n'y a pas d'image plus triste qu'un **vignoble abandonné** car derrière ceci peuvent se cacher beaucoup de **tragédies**.

Une **première situation** peut-être due à une vigne trop vieille ou appauvrie ou même atteinte d'une maladie, raisons pour lesquelles le propriétaire l'abandonne. Rapidement, cette vigne est attaquée par les mauvaises herbes, ravagées par les insectes et les bactéries, puis par la pioche.

Mais il se peut que ce dépérissement soit accompagné par une **tragédie humaine**, celle du vigneron ayant laissé tomber son sécateur par maladie ou vieillissement.

Il est pire encore si la raison de ce dépérissement est un **manque de rentabilité**, si ces vigneronns n'arrivent plus à gagner leur vie bien alors qu'ils assuraient la subsistance de la famille depuis des générations. Seulement dans la donne actuelle, ni les vignobles, ni leurs propriétaires ne sont capables de combattre la concurrence issue de la mondialisation.

Le résultat est qu'une culture de plusieurs siècles risque d'être détruite. En effet, pendant les quinze dernières années, les producteurs traditionnels européens ont souvent assisté à ce triste scénario dans ces différents vignobles y compris ceux en Hongrie. Pour cette raison ça n'est pas par hasard que les différentes organisations professionnelles internationales et européennes ont commencé à s'occuper de ces problèmes.

Comme nous l'avons entendu, en France, depuis 1927 il existe une **réglementation pour protéger l'originalité du vin ou du terroir**, de productions, c'est le système d'AOC. C'est un système également employé selon différents modes adaptés dans les autres pays européens qui sont d'anciens producteurs de vin. Avec la présence de plus en plus forte de nouveaux pays producteurs sur les marchés européens, le système d'AOC n'est plus efficace car ces pays interprètent la protection d'origine de façon assez libérale. En plus, suite à leurs politiques de marketing agressives, ils ont envahis le marché européen. Pour défendre des valeurs traditionnelles, je suis tout à fait d'accord avec Monsieur Cabral, ancien Secrétaire Général portugais d'AREV qui a

analysé cette question dans une revue de l'académie suisse du vin, en octobre 2003. Monsieur Cabral a proposé de créer un autre système de protection des terroirs à côté des AOC, AOH appellation d'origine Historique. Sans vouloir en aborder les détails, je souligne seulement le mot clef de ce système qui est la notoriété.

Ma deuxième tâche est de donner un **aperçu des terroirs**, de l'**histoire vitivinicole**, de mon pays et esquisser mes problématiques commerciales modernes. Les siècles de la culture de vin en Hongrie ne sont pas séparables de l'ensemble de notre histoire.

Quand les tribus hongroises occupèrent le bassin de Carapate au **IX^e siècle**, elles y trouvèrent une culture déjà florissante, partiellement fondée à l'époque de l'Empire Romain. Car après l'adoption du christianisme, les traîtres avaient développé la viticulture. On trouve de nombreux témoignages à ce sujet.

Quand l'**Empire ottoman** occupait la partie moyenne du pays, les turcs levaient des impôts sur le vin même s'ils ne buvaient pas en tant que musulmans.

Nos **luttés pour l'indépendance** sous l'empire des Habsbourg se lisent aussi comme l'histoire du commerce du vin, des douanes protectrices, des lois et règlements sur le vin.

Après la seconde guerre mondiale, la plupart des vins hongrois a été coupée de ses marchés à cause du rideau de fer, du marché isolé au sein des pays dit socialistes.

Depuis le **changement de régime** en 1988, les structures de priorité, les pays cible de notre export ainsi que le commerce du vin sur le marché domestique ont subi des changements importants. Pendant cette période, ont disparu les anciennes entreprises soit disant socialistes comme les coopératives et les fermes d'Etat qui représentaient plus que 80% de la production viticole nationale. Après la redistribution des terres arables, les entreprises familiales ont relancé la production viticole.

Ces 15 dernières années ont démontré que, après avoir consenti à d'énormes sacrifices, ces vigneronns étaient capables de rétablir une production viticole de qualité à un niveau supérieur au précédent.

Actuellement, à côté de ces grands producteurs négociants, il y a une cinquantaine de producteurs qui représentent au niveau national, la vitiviniculture hongroise. Il manque encore la politique de marketing adéquate, assistée par l'Etat pour que la qualité excellente des vins hongrois soit aussi reconnue sur le marché.

Quelques chiffres clef. La superficie totale des vignes en Hongrie s'élève à 94 000 hectares répartis dans les 22 régions viticoles. La production annuelle varie entre 3 et 4 millions d'hectolitres dont 75% de vin blanc le reste en rouge.

L'encépagement. Nous avons des cépages locaux et d'autres internationaux. Les cépages internationaux : les pineaux noirs, blancs, gris, les cabernets, merlot, chardonnay, sauvignon, traminot, welteliner. Nos cépages autochtones comme Furmint, Hárslevelú, Kékfrankos etc...

Au cours des siècles, l'expérience de la production et les traditions populaires liées aux cépages se sont enrichies. Le **bassin de Carpates** est le berceau des cépages anciens et nouveaux. Les **cépages** se trouvant ici sont sélectionnés par une hybridation naturelle ou par évolution. L'origine de ces cépages anciens n'est pas toujours évidente, mais ces cépages hongrois ont subsisté et existent encore dans les conditions écologiques et économiques du bassin des Carpates. On les appelle des *hungaricum*s.

Les **caractères écologiques du bassin des Carpates**. Premièrement le climat : la Hongrie fait partie de la zone de climat tempéré avec une dominante du **climat** continental. Au milieu de la période de végétation, juin-juillet-août, l'air est le plus chaud tandis que la période la plus froide tombe au moment du repas de la vigne. Les écarts de température de l'air sont les plus grands pendant les mois d'hiver. En été par contre, ils sont plus équilibrés. Conformément au climat continental, il existe des températures très extrêmes en hiver parfois 25 à 27 °C au-dessous de zéro et en été 38 °C. Les **précipitations** moyennes sont de 500 à 550 mm/an dont la partie déterminante tombe pendant la période de végétation. Sur le côté nord ouest, le climat continental du bassin des Carpates subit l'influence du climat atlantique avec plus de précipitations et des températures plus basses. Par contre, au Sud il y a un climat méditerranéen qui assure des pluies importantes avec même de la grêle mais il y a souvent beaucoup de soleil.

La **flore**, y compris la vigne, se développe selon le climat spécifique de la région donnée. Le climat a un impact sur la flore et tous les deux jouent un rôle très important. Au sein de la zone tempérée, on distingue **différentes régions** dont les caractères spécifiques se profilent harmonieusement avec la flore. Il y a 5 grandes régions climatiques dans 22 régions viticoles : la **grande plaine hongroise** (été très chaud, hiver froid ; faible pluviométrie 450 à 500 mm/an ; sable calcaire), **massif du Nord** (région plus froide ; 600 mm/an ; tufriolyte, andésite, argile, loess), **coteaux de trans-Danubie** (climat subméditerranéen, températures modérément chaudes, hiver clément ; calcaire, dolomite, granit, basaltes, loess et argile), **massif de la trans-Danubie** (climat tempéré, influence méditerranéenne, longue durée de développement de la vie ; 500 mm/an ; sol forestier brun, argile rouge à base de dolomites calcaires, sable), **sous-alpes** (influences atlantiques, hiver tempéré, couverture de neige durable ; 700 à 900 mm/an ; argiles caillouteuses, loess et schistes).

Mesdames et Messieurs, en Hongrie, l'une des questions les plus intéressantes est le choix de notre **politique de séparation**. Certains disent qu'il faut continuer à favoriser la production des **cépages internationaux** car les consommateurs du Monde connaissent déjà bien les Cabernet, les Pinots, les Chardonnays. Selon une autre opinion, et c'est celle que je partage, il faut préconiser l'élargissement de la production des **cépages autochtones**.

Nous sommes en retard au niveau du **marketing** mais à partir de l'année prochaine, nous espérons disposer de ressources financières pour faire connaître nos propres produits sur le marché international. J'espère que les consommateurs européens vont reconnaître le vin typiquement hongrois et ses cépages.

Pour la Hongrie, l'enjeu lié au terroir se manifeste sur le terrain du marché. **Le terroir contribue à mieux s'adapter à l'environnement concurrentiel du marché des vins**. Un petit producteur de vin a plus de chance de se faire connaître à travers ses produits typiques, spécifiques, qui peuvent être bien distingués dans l'univers des vins. Cela devient de plus en plus important face à la mondialisation du marché des vins. Les terroirs représentent la base du développement de la qualité qui est un axe stratégique de la filière du vin.

Pour cette raison, les **Appellations autour du Lac Balaton** avec ses opportunités bien évidentes, dont les appellations Tokay d'ailleurs bien connues sur le marché international, peuvent contribuer au développement de l'image des vins hongrois. Nos appellations et les terroirs jouent le rôle très important pour garder la tradition et la culture liée au vin et pour préserver les paysages viticoles qui est notre patrimoine historique et qui contribue à la protection de l'environnement et du métier viticole de nos régions. Je vous remercie de votre attention. »



Photo : Ph. Deschamps

Le monde, une mosaïque de terroirs

par **Jean-Robert PITTE**, géographe, Président de l'Université Paris IV-Sorbonne et également Vice-président de Terroirs & Cultures. Membre fondateur de Terroirs & Cultures avec Dominique CHARDON et André VALADIER.

« Merci beaucoup. Je vais être réellement bref car vous devez tous être épuisés, affamés, assoiffés par tout ce que vous avez entendu et par l'évocation de tous ces bons produits.

Je dirais quelques mots en tant que géographe, non pas pour répéter les choses sur l'importance du terroir dans le domaine agricole parce que je crois que nous en sommes tous convaincus ici mais pour **montrer que le terroir est peut-être un modèle pour une nouvelle manière d'envisager l'économie mondiale** et plus que l'économie, tout simplement **la condition humaine sur la Terre.**

Ce mot français, bizarre, intraduisible, « terroir », est lié bien évidemment à l'origine à l'agriculture, à l'agroalimentaire, à des produits spécifiques, enracinés dans l'espace géographique. C'est un mot qui a quand même une connotation un peu traditionnelle, ça fait penser aux confitures grand-mère, c'est dur de sortir de cet aspect là. Et moi je crois au contraire qu'on doit insister sur le fait que c'est une notion moderne, que c'est un concept humaniste profond, que c'est un concept phare même, je dirais pour tirer le meilleur parti possible de la mondialisation. Là encore, ce mot mondialisation fait peur à beaucoup de gens et la presse ne se prive pas de l'utiliser toujours dans un sens dramatique. La mondialisation, c'est forcément mauvais. Moi je crois que c'est comme beaucoup de choses, comme l'argent, ça n'est ni bon ni mauvais, ça dépend un peu de l'usage qu'on en fait. Et la mondialisation on peut en faire un très mauvais usage et il y a un certain nombre de gens qui en font un très mauvais usage. Mais on peut aussi en faire un usage excellent et je crois que le **terroir** c'est un des moyens de **tirer le meilleur parti possible de la mondialisation.**

Alors pourquoi ? Parce que le terroir est **synonyme d'identité** et quoiqu'on en pense, quoiqu'on en dise, on a tous besoin d'identité. Sans identité, nous disparaissions. Une identité génétique bien sûr, mais une identité culturelle. Nous ne sommes pas comme les plantes et les animaux, nous avons un cerveau, en plus important, et qui fonctionne plus ou moins bien mais plutôt pas mal, par rapport aux fourmis et aux souris. Et ce cerveau humain a besoin de se reconnaître identitairement. Individuellement par rapport aux autres, socialement par rapport à la société d'à côté. Et l'identité passe par l'encrage géographique. Nous avons besoin d'un encrage géographique, nous sommes de quelque part même si nous sommes des citoyens du monde, même si nous passons notre vie dans les avions, nous sommes de quelque part et c'est très important.

Ce quelque part **ça ne veut pas dire un enfermement**, ça veut dire que nous assumons, et le terroir est bien au cœur de cette problématique, la notion de diversité. Alors je suppose que nous parlerons tout à l'heure en conclusion de la notion de biodiversité. La biodiversité c'est fondamental, nous en sommes tous convaincus, on en parle beaucoup, savamment et très bien. Mais il faut insister également sur la **biodiversité culturelle**, elle est aussi nécessaire que la biodiversité **génétique, biologique, physique**. Nous avons besoin de penser différemment les uns les autres et d'échanger ses pensées, d'échanger ses idées. Le terroir c'est ça aussi. Un terroir qui serait complètement renfermer sur lui-même n'aurait aucun sens. Que voudrait dire produire de la poularde de Bresse en Bresse si c'est pour que les bressans ne mangent que de la poularde de Bresse et il n'y ait qu'eux qui mangent de la poularde de Bresse. La poularde de Bresse, produit merveilleux, excellent, complètement enraciné dans son terroir mais qui en fait n'existe que parce qu'il y a des gourmets à Lyon qui ont accepté dès le XVII^e siècle de payer très cher ces fameuses poulardes élevées au maïs. Et puis il y a eu des gourmets à Paris et maintenant dans le monde entier, à Tokyo, à New York, à Los Angeles, qui ont envie de manger de poularde de Bresse. C'est un terroir enraciné, avec des frontières bien délimitées par le noble Institut National des Appellations d'Origine, mais qui est totalement ouvert sur le monde, sinon ça n'a aucun intérêt. Je crois que tout est un signe fort, c'est pour ça que le terroir est une sorte de modèle de ce que doivent être les cultures du monde.

Défendre la langue basque, défendre la langue corse, défendre n'importe quelle langue en perdition ou avec très peu de locuteurs sur la terre c'est un enjeu très important parce que nous avons besoin du **plurilinguisme**, parce que c'est plus important pour **exprimer la diversité de la pensée humaine**. Mais qu'est ce que c'est qu'une langue enfermée sur elle-même ? Enseigner aux enfants uniquement le breton ou uniquement le basque sans leur apprendre le français, l'anglais ou une autre langue c'est criminel, c'est les vouer à une espèce d'endogénie et par conséquent, à terme, à la mort culturelle. Et je pense que c'est pareil pour les terroirs.

Le terroir au sens agricole du terme mais aussi un sens plus large que je vais aborder maintenant, c'est une notion qui doit être totalement ouverte sur notre vaste monde. Donc une **diversité échangeuse**, pas une identité renfermée sur elle-même et qui se suffit à elle-même parce que cela aboutit rapidement à des catastrophes et nous l'avons bien vu partout dans l'histoire de l'humanité. Chaque fois qu'une culture s'entoure de barrières et se protège et bien elle meurt. Et je crois que c'est pareil dans l'économie : tout produit qui s'entoure de barrière et qui est hyper protégé, meurt. Et vous savez bien qu'il y a un certain nombre d'agriculteurs ou de pseudo agriculteurs qui aujourd'hui défendent cette idée là et c'est vrai dans d'autres domaines de l'économie, il faudrait être protégé par des barrières. On sait ce qu'il advient du désert des tartares, on attend l'ennemi qui ne vient jamais mais on meurt à l'intérieur de ses barrières et de ses frontières. Et le terroir pour être utile au monde, doit être ouvert, il doit être tourné forcément vers l'échange. Ce qui permet par exemple aux éleveurs de poularde de Bresse d'acheter avec l'argent qu'ils gagnent du vin de Meursault car ce dernier va très bien avec leur poularde rôtie. Mais s'ils ne faisaient pas bien leur poularde de Bresse ils n'auraient pas les moyens d'acheter ce vin de Meursault. C'est ça la diversité échangeuse des terroirs.

Ce **terroir** né dans l'agriculture, dans l'agroalimentaire, c'est le modèle méditerranéen, le modèle français, italien, espagnol et de plus en plus un **modèle mondial**. Je reviens du Japon – et la SOPEXA a participé beaucoup à un certain nombre d'opérations dans les contacts avec le Japon –

où il y a une véritable passion pour les terroirs dans l'île du Nord en particulier Hokkaido qui est l'île la plus canadienne, la plus sibérienne, la moins enracinée dans la tradition puisqu'il n'y avait presque personne avant l'ère Meiji, avant la fin du XIX^e siècle. Et aujourd'hui, ils se prennent de passion pour leur terroir, pour leur environnement et ils disent « on va le caresser dans le sens du poil et lui faire donner les meilleurs produits possibles qui vont fasciner nos amis japonais du sud qui vivent entassés dans les 3 autres grandes îles du Japon et qui eux n'ont pratiquement plus de terroir puisque tout est urbanisé, tout est bétonné à part les montagnes qui sont vides. Inventons des produits de terroir ! ». Je trouve ça absolument extraordinaire car il y a une espèce d'enthousiasme juvénile qui est un peu comparable à ce qui s'est produit au Moyen-âge ou à l'époque moderne quand les viticulteurs ou les producteurs de fromage ont inventé la notion de terroir et puis plus tard ça a abouti à l'appellation d'origine contrôlée et toutes les législations qui permettent de contrôler non pas pour protéger, pour empêcher que ça sorte mais pour empêcher qu'on imite indûment les réelles qualités d'un terroir.

Alors ce que je crois, c'est que ce modèle du terroir marche bien en France, il faut le dire même si bien sûr il y a des aspects en crise dans l'agriculture mais les appellations d'origine contrôlée, dans l'ensemble, se vendent plutôt bien. Moi j'entends toujours dire que les viticulteurs se plaignent que rien ne marche mais un viticulteur qui fait de l'AOC vit bien, a une belle voiture, prend de vacances, ne touche pas beaucoup de subvention, voire pas du tout, et en plus, ce qui est quand même miraculeux dans l'agriculture européenne, paye des impôts ! Ce qui est bien je trouve, c'est quand même pas mal de payer ses impôts. C'est donc qu'il doit peut-être y avoir régulation comme on le disait tout à l'heure mais il doit y avoir aussi une **vraie liberté d'échange et l'appellation d'origine contrôlée fondée sur le terroir c'est une liberté d'échange.**

Ce que je veux dire en terminant c'est que cette **réussite du terroir** en matière agricole et agroalimentaire, est une **vraie réussite en Europe et dans le monde**. Monsieur Mauguin parlait de la Chine tout à l'heure. La Chine va nous étonner dans ce domaine parce qu'ils sont gourmands, plus gourmands encore que les Français. Et la gourmandise est un vrai ressort du terroir, un véritable aiguillon, un vrai moteur. Et cela est **valable dans toute sorte de domaines de la vie sur la terre**. D'abord **dans le domaine de l'industrie** : arrêtons de nous faire des concurrences sauvages en abaissant la qualité des produits pour abaisser le prix et arriver à conquérir de nouveaux marchés. Faisons des produits différents. C'est ce qui se fait dans le domaine du luxe, on en a dit un mot tout à l'heure mais n'associons pas le produit enraciné dans un environnement ou dans une culture au luxe ! Ca doit être valable aussi pour des produits de qualité normale, de qualité moyenne et de prix abordables. Je pense que ce que font les indiens avec le textile actuellement est fantastique quand on voit la qualité extraordinaire, je ne parle pas de la qualité technique du tissage mais la qualité des décors indiens que nous avons imité dès le XVIII^e siècle en France avec les indiennes. Aujourd'hui il se passe des choses extraordinaires dans le domaine du design des textiles indiens. Quand je vois aussi ce qui se passe également dans le domaine du mobilier dans certains pays du sud-est comme l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines. Il y a toute une partie de l'industrie du meuble dans le monde qui vient de ces pays là, et ça n'est pas des produits passe partout fait à l'ordinateur. Ce sont des produits qui ont une vraie sensibilité, qui ressemblent aux menuisiers et aux artisans qui les font. J'appelle ça des produits de terroir. Et ils sont en vente dans de plus en plus de boutiques en France et les gens aiment ça car il y a une sorte de patte humaine, ils ressemblent à des gens, à une culture et ils nous séduisent pour ça, exactement comme notre bon

vin séduit les américains ou les japonais parce qu'il nous ressemble, c'est un peu d'air de France. Quand on ouvre une bouteille de champagne dans n'importe quel pays du monde, et bien on pense « France », « terroirs français », « terroirs de Champagne ». C'est une réussite fabuleuse : c'est du vent mais c'est du vent qui rapporte à la France et qui fait plaisir aux gens. Que rêver de mieux ?

Ce qui est valable pour l'agriculture est donc **valable pour l'industrie et aussi pour les services, services publics, services d'éducation**. Arrêtons de penser qu'il n'y a qu'un modèle éducatif dans le monde et en particulier le modèle français qui n'est vraiment pas imitable même s'il a quand même quelques qualités. Sans cracher dessus, il mériterait toutefois d'être réformé, et on aurait peut-être aussi, dans une diversité échangeuse, intérêt à emprunter les systèmes éducatifs des terroirs voisins ou plus lointains.

Enfin, on a parlé de valorisation des terroirs tout à l'heure, une des **valorisations des plus extraordinaires du terroir c'est le tourisme**. Et même si aujourd'hui, il y a de plus en plus de monde qui voyage, le tourisme est en crise, parce qu'on a développé, sur le modèle des économies d'échelle cher aux économistes, des modèles touristiques passe-partout. Passe-partout est le mot qui fait hérissier le poil de tous les géographes parce que c'est anti-géographique ! C'est utopique, *utopia* ça veut dire de nulle part, passe-partout c'est pareil, c'est une traduction française de *utopia*. Nous haïssons le passe-partout en géographie parce que nous savons que c'est mauvais pour l'humanité. Que veulent dire ces modèles touristiques fondés sur des hôtels de béton en bord de plage avec des cocotiers plus ou moins artificiels où l'on mange la même chose, où l'on voit le même paysage, où l'on parle la même langue où finalement il ne se passe rien. Quel est l'intérêt de voyager ? Si c'est ça l'avenir, ça n'est pas la peine de faire du tourisme. Et je crois en revanche qu'un tourisme enraciné dans le terroir où on entend parler la langue du pays, même si les gens qui accueillent les touristes parlent aussi l'anglais, le français, où l'on est dans une architecture qui ressemble un peu à ce qui se fait localement, où l'on mange les produits du terroir, où l'on voit les paysages locaux, ça, c'est quelque chose qui donne envie de voyager. Et c'est un terroir ouvert sur le monde, des gens qui offrent ce qu'ils ont de meilleur parce que le terroir c'est ça. Une bonne définition du terroir pour moi serait : « **comment donner le meilleur de soi-même, là où nous nous trouvons, dans une perspective d'échange et de générosité ?** ».

Merci. »



Le Champagne, un produit de terroir d'exception

par **Jean-Luc BARBIÈRE**, *Directeur Général du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC).*

« Monsieur le Président,
Chers amis de Terroirs & Cultures,

Mon intervention concerne la vigne et le vin de Champagne. Dans une première étape, j'évoquerai la notoriété internationale de ce nom. Il conviendra ensuite de constater que ce nom, qui constitue une Appellation d'Origine Contrôlée, est enraciné dans un terroir particulier.

Un vin de notoriété internationale

La Champagne produit du vin depuis l'époque gallo-romaine et ce vin a connu une certaine réputation lorsqu'il fut servi au banquet des sacres qui succédait au couronnement des rois de France dans la Cathédrale de Reims. Mais ce vin était tranquille. Le Champagne sous sa forme effervescente est apparu de manière très progressive à partir de la fin du XVII^e siècle et du début du XVIII^e siècle. Aujourd'hui, il faut bien le reconnaître, le Champagne est devenu un mythe universel qui repose sur un modèle assez original d'organisation.

Un mythe universel

Le Champagne est certes commercialisé dans quasiment tous les pays du monde, mais cette exportation ne représente que 40 % des volumes commercialisés et 86 % des volumes exportés ne dépassent pas un rayon de 1.500 kilomètres autour de la Champagne.

On constate alors un décalage flagrant entre la présence des vins de Champagne sur les marchés, qui reste réduite et limitée, et la notoriété internationale du nom Champagne. La production mondiale de vins mousseux approche les 3 milliards de bouteilles, mais qui les connaît vraiment ? Dans cette production la part du Champagne diminue régulièrement : elle est passée de 50 % il y a quelques dizaines d'années à environ 15 % aujourd'hui. Et pourtant le nom Champagne bénéficie d'une renommée internationale. Il est le vin de la fête, des cérémonies, de la célébration partout dans le monde. Il est cité par tous les grands écrivains et les poètes. Les bâtiments, les avions, les bateaux sont baptisés au Champagne (à une exception près : le Titanic !). Champagne est devenu un mot magique, connu de tous, c'est un véritable mythe universel.

Une telle situation est le résultat du travail considérable des Champenois qui ont entrepris, à partir du début du XIX^e siècle, de faire connaître leur vin sur les cinq continents. Avant de produire ce vin, ils se sont préoccupés de le promouvoir et de le vendre. Et ils ont tout mis en œuvre pour que ce vin se situe toujours au plus haut niveau qualitatif.

Un modèle original d'organisation

Le Champagne, c'est aussi une certaine réussite économique. Mais une réussite récente. En particulier, tout au long de la première moitié du XXe siècle, une grave crise a frappé les vigneron et les maisons de Champagne. La prospérité est venue progressivement à partir des années 1970-1980 et elle demeure fragile. Deux statistiques :

- Le chiffre d'affaires (hors taxes et départ) approche les 4 milliards d'euros : il place la Champagne au premier rang mondial (en valeur) des régions viticoles.
La culture de la vigne et l'élaboration du Champagne assure dans la région 30.000 emplois directs (auxquels il faut ajouter presque autant d'emplois indirects).
- La prospérité générée en commun est partagée de manière équitable entre les quelque 300 maisons qui élaborent et commercialisent 70 % des vins de Champagne et les 20.000 vigneron qui récoltent 90% des raisins lors de la vendange. Ces deux familles forment une véritable communauté de destin rassemblée au sein d'une interprofession qui organise et gère toute la filière.

Cette réussite tient sans doute aussi à la forte synergie qui résulte de l'association de l'appellation Champagne et des marques utilisées par les élaborateurs. Pas de Champagne sans marque : la marque est le patronyme ou la dénomination sociale de l'élaborateur de chaque vin ; elle distingue chaque vin. Quant à l'appellation Champagne, elle constitue le patrimoine commun de tous les vigneron et maisons : l'Interprofession, en relation avec l'Institut National des Appellations d'Origine, est chargée de préserver et de faire fructifier ce capital.

Le Champagne, un terroir particulier

Aussi grande que soit la notoriété internationale du Champagne, il est le fruit d'un terroir bien particulier. Et les Champenois envisagent de demander prochainement le classement de ce terroir au patrimoine mondial.

Les principales caractéristiques du terroir champenois

Le terroir du Champagne, c'est la Champagne. Le même nom désigne le vin et le terroir dont il est issu. Ce terroir, comme tous les autres terroirs, est unique.

Le vignoble de Champagne a été le premier, en France, à faire l'objet, au début du XXe siècle, d'une délimitation très précise. Chaque parcelle incluse dans l'aire de production de l'appellation est répertoriée au millimètre près dans le cadastre viticole. La zone couvre un peu plus de 34.000 hectares répartis dans trois régions administratives, cinq départements et 320 communes. On compte près de 300.000 parcelles. C'est le vignoble le plus morcelé du monde. L'exploitation viticole moyenne est inférieure à deux hectares et plus de la moitié des vigneron exploitent moins de un hectare. La Champagne est un vignoble de coteaux. La vigne est là, immuable, depuis près de vingt siècles. Aucune autre culture n'est possible. Nous sommes à la limite septentrionale au-delà de laquelle la vigne périlite.

Les professionnels champenois portent à leur vignoble une attention de chaque instant. En particulier, ils se sont engagés dans une viticulture durable, de précision, respectueuse de l'environnement. Chaque geste est important. La mécanisation n'est pas écartée, même si la

machine à vendanger est exclue, mais elle doit être compatible avec les soins les plus méticuleux apportés à la vigne et à ses fruits.

L'élaboration complète du vin jusqu'à l'habillage des bouteilles est obligatoire à l'intérieur de la Champagne délimitée. C'est un processus long et complexe qui est soumis à des règles nombreuses et rigoureuses sans équivalent dans le monde. Cette élaboration est effectuée, en particulier, dans des caves profondes, sous les vignes et sous les villes et villages; elles forment un réseau très dense de plusieurs centaines de kilomètres. Le vieillissement des vins en bouteilles (on en compte plus d'un milliard !) dans ces caves, pendant plusieurs années, est indispensable pour la qualité du Champagne.

Vers une demande de classement au patrimoine mondial

C'est en Champagne qu'a été conçu, par les vignerons et les maisons, au début du XXe siècle, le concept d'appellation d'origine contrôlée. Ce concept, utilisé ailleurs en France, en Europe et dans le monde, tant il semble logique et cohérent, a conduit à la notion internationale d'indication géographique.

L'appellation d'origine contrôlée Champagne est victime de sa notoriété. Elle fait l'objet sans cesse d'une multitude d'usurpations pour désigner non seulement des vins mousseux et des boissons, mais toutes sortes de produits (cigarette, parfum, bain moussant, gâteaux, ...). Elle a besoin d'une protection forte afin de préserver son caractère distinctif et attractif, afin d'éviter la généricité, la banalisation.

Les professionnels champenois envisagent de demander un classement au titre du patrimoine mondial dans le cadre de l'Unesco. Cette demande porterait non seulement sur la zone viticole, avec ses paysages typiques et diversifiés, mais aussi sur d'autres éléments, comme par exemple les caves et les bâtiments, qui sont caractéristiques de l'élaboration du Champagne.

Pour l'immédiat, je constate avec satisfaction que cette éventuelle candidature s'inscrit pleinement dans l'ambition commune exprimée aujourd'hui en faveur d'une protection des terroirs de notre Planète.

Merci de votre attention. »



La cuisine mexicaine, patrimoine mondial de l'humanité ?

par **Cristina PRUM**, mexicaine. Elle a créé son restaurant « *Anahuacalli* »,
30 rue des Bernardins, Paris 5^e.

« Bonjour,

J'ai été invitée aujourd'hui, par Monsieur Chardon que je remercie vivement, dans le cadre de la réflexion sur la nécessité des différences et le refus de la standardisation.

Nous avons réalisé que l'aventure que j'ai commencée il y a maintenant 9 ans en **créant le restaurant « Anahuacalli »** était la preuve réelle que l'on peut conserver son identité, cultiver la différence et réussir un métissage. Le **projet** était simple : il s'agissait d'ouvrir à Paris la vraie **cuisine mexicaine**, la cuisine **traditionnelle** qui a comme fondement le maïs et la tomate verte – tomate qui n'existe qu'au Mexique et au Guatemala – et à laquelle on mélange le piment et le chocolat pour faire une sauce pour déguster la dinde.

La cuisine mexicaine a été considérée comme une des plus riches et diverses du monde. Elle fait l'objet à l'heure actuelle d'un projet pour la considérer comme patrimoine de l'humanité. Pourquoi est-ce que cette cuisine est-elle si riche ? Je dirai qu'il y a deux raisons essentielles.

La première : c'est un pays dans lequel il y a **plusieurs cultures**. On y parle encore 56 langues indigènes différentes. Et ces hommes et ces femmes qui sont fiers de leurs traditions, fiers de leur identité et de leurs coutumes, de leurs habits et de leur cuisine, sont à la source de la diversité de la cuisine mexicaine. Il faut dire aussi que cette diversité et cette tradition nous permettent de nous défendre assez bien du géant américain que l'on a au-dessus de nous.

La deuxième raison de cette richesse de la cuisine mexicaine est que le Mexique est un pays avec une **biodiversité extrêmement importante**. Il comprend tout un massif de montagnes et de plateaux bordé de chaque côté – atlantique et pacifique – d'une frange étroite de terres basses, il va des forêts tropicales au sud jusqu'aux déserts arides du nord.

Outre la tomate verte qui n'est pas encore dans vos assiettes, nous sommes à l'origine du chocolat, de l'avocat – que les Aztèques surnommaient “les testicules des dieux” ! Nous sommes aussi à l'origine de la vanille, qui ne vient pas de Madagascar ! Elle est produite par une orchidée qui est fertilisée à la main partout dans le monde, alors qu'au Mexique, c'est une petite abeille qui fait le travail. Ils ont réussi à nous prendre l'orchidée mais pas la petite abeille ! Nous sommes aussi à l'origine de la goyave, du chayotte, de la courgette, le maïs bien sûr, le haricot et la dinde – baptisée “poule d'Inde” par Christophe Colomb, qui, on le sait, croyait avoir rejoint l'Asie.

Le Mexicain est le seul peuple au monde à manger des cactus. Nous sommes des grands mangeurs d'insectes : pour accompagner le mezcal qui est l'alcool qui vient de l'agave – un cactus du sud du Mexique, nous adorons, encore aujourd'hui, déguster avec des sauterelles grillées.

« *Anahuacalli* » a été créé pour **montrer que la cuisine mexicaine était bien différente de la cuisine tex-mex** présentée comme mexicaine en France. Le pari était dangereux, très hasardeux. Nous avons décidé de ne faire aucune concession, de présenter un produit de qualité, avec sa vraie identité, avec toute sa différence et son originalité.

Nous avons démarrés avec des **plats traditionnels**. Nous voulions que les Mexicains qui entrent chez nous aient l'impression de manger les plats de leurs grands-mères. En réussissant ce pari là, nous étions sur la bonne voie pour que les Français assis devant nos plats pensent qu'ils étaient au Mexique. Nous avons continué avec des **métissages heureux** : le filet de bœuf français sur un lit de champignons de maïs, le *huitlacoché* est une réussite absolue.

Il est vrai que « *Anahuacalli* » a été un **projet** quelque part **militant** pour la cuisine mexicaine mais un projet comme celui là ne peut subsister que s'il est **économiquement viable**. Nous recevons environ 1 700 clients par mois et nous pensons faire cette année, environ 700 000 euros de chiffre d'affaire.

Nous sommes à l'heure actuelle une **porte à double sens**. D'une part, nous permettons aux Français et aux Européens de découvrir et d'apprécier notre cuisine. D'autre part, nous donnons la possibilité au Mexique d'exporter sa richesse et son savoir faire, ce qui permet aux paysans de travailler, de produire et vendre à des prix équitables et ainsi de rester dans leurs terres, dans leur terroir pour survivre et faire vivre leur famille. Je ne détaille pas leur situation, vous avez déjà entendu parler des travailleurs mexicains aux Etats-Unis...

Je voudrais dire aussi que la **mondialisation** ne date pas d'aujourd'hui. Déjà en **1493** Christophe Colomb venait chez nous avec dix sept bateaux chargés de moutons, de vaches, de cochons et de blé et repartait avec notre or et notre argent, des semences de maïs, de tomates et d'orchidée de vanille (mais pas la petite abeille...). Cette mondialisation est **positive**. Elle a permis la naissance de délicieuses cuisines : la cuisine italienne à la tomate, le chocolat suisse au beurre de cacao et la cochinita pibil du Yucatan faite avec du porc européen et le rocouyer venu du sud du Mexique.

Ce que je conteste, c'est la **globalisation qui va contre toutes ces différences** : elle annule la richesse de nos 36 sortes de maïs pour nous imposer un maïs transgénique uniformisé et de médiocre qualité. Nous devons défendre ces différences, ces identités culturelles et culinaires. Il y a le projet de faire de la cuisine mexicaine un patrimoine de l'humanité. Si je défends ce projet, ce n'est pas seulement pour préserver la cuisine mexicaine, c'est aussi pour protéger la passion de ceux qui la préparent et le plaisir de ceux qui la dégustent et surtout pour que les autres différences et les autres identités de mon pays soient préservées.

Bon appétit. »

Clôture



Salvatore ARICO est spécialiste de programme dans le domaine de la Biodiversité, à la Division des sciences écologiques et de la terre de l'UNESCO.

« Merci Dominique.

Pour remplir mon rôle et tracer un bilan des différentes interventions que nous venons d'entendre, je conclurais de manière pragmatique autour de trois axes majeurs qui semblent émerger de cette journée de travaux.

Le premier axe est la **dimension internationale du travail qui reste à faire**. Il y a une claire convergence entre les actions des institutions internationales telles que l'UNESCO (autour de la diversité culturelle et de la diversité biologique), la FAO (pour l'alimentation, la nutrition, et la sécurité alimentaire) et d'autres organismes internationaux tels que l'OIV. À l'échelle locale, les projets visant également à valoriser les pratiques agricoles traditionnelles au service des écosystèmes, de l'alimentation et de la nutrition, et du maintien de la diversité doivent aussi être liés aux actions internationales.

Les terroirs, en ce sens, sont des outils pour mener des expériences ainsi que pour l'éducation au développement durable. La dimension internationale de cette réflexion est essentielle, notamment pour les échanges qu'elle pourrait engendrer. Il y a un besoin d'internationaliser cette approche à travers la récolte d'informations sur les terroirs existants et l'utilisation de ces expériences pour continuer le travail de description et de définition du terme « *terroir* » et des « *dynamiques de terroir* » en général.

Le deuxième axe, essentiel, est celui de la **recherche et de la sensibilisation**. Voici quelques axes de recherche que nous avons évoqué aujourd'hui :

- La cassure ville/campagne ;
- L'évolution et l'impact des politiques agricoles sur les dynamiques de terroir ;
- La contribution des terroirs à la production alimentaire et à la construction de la culture alimentaire aux niveaux local, régional, national (et mondial ?) ;
- Les outils et technologies des terroirs ;
- Les questions d'architecture et de paysage des terroirs ;
- Les langues, traditions, authenticité, identité/enracinement, et convivialité/dialogue/paix ;
- Les rapports entre terroirs et innovation/originalité ;

- La nature dynamique des terroirs et leur adaptation aux changements ;
- La proximité, la cohésion sociale dans les terroirs ;
- Les terroirs en tant qu'alternative éthique (respectueux de la diversité et des hommes) et alternative économique ;
- Les terroirs, outils de développement durable à l'échelle humaine ;
- La reconnaissance des hommes dans l'acte marchand et la valorisation commerciale des produits de terroirs ;
- Les terroirs porteurs des économies locales, les terroirs et l'emploi ;
- Les méthodologies d'approche participative et concertée à la gestion du territoire ;
- Un travail sur la délimitation des terroirs ;
- Les différentes écoles de pensées économiques ;
- Les aspects juridiques et la réglementation pour protéger et réguler ces marchés.

Le troisième volet serait celui de la **promotion et l'application de l'approche terroir** dans la mesure où l'on aura démontré qu'il s'agit d'une notion moderne, humaniste et devant être utilisée pour tirer le meilleur parti de la mondialisation. A développer :

- La réactivité des communautés à travers la valorisation des savoir-faire, la promotion de leurs capacités d'organisation, le renforcement des institutions, l'éducation, et les actions multiples de la communauté internationale et des agences des Nations Unies ;
- La gestion responsable de la diversité, la maîtrise de l'utilisation (et l'exploitation) des ressources ;
- Des outils de développement adaptés ;
- La transmission des connaissances des régions qui semblent correspondre/se prêter à l'application de l'approche terroir ;
- Et le nombre important de partenaires déjà présents, au niveau international mais aussi national, aussi que de réseaux.

Dans le contexte de son mandat et de ses champs d'intérêt et d'actions, l'UNESCO est prêt à continuer à explorer les aspects techniques de cette approche. C'est plus qu'un concept. Nous nous réjouissons de cette convergence entre actions internationales et actions locales et nationale, sans laquelle le travail de l'UNESCO n'aurait aucune pertinence. Nous soutenons la promotion du concept de terroir comme nous soutenons les réserves de la biosphère dont nous avons parlé tout à l'heure.

Je voudrais terminer en remerciant les participants pour leur patience et toute l'organisation, Dominique Chardon et son équipe qui ont pris cette initiative, mes collègues aussi qui derrière la scène ont permis à cette rencontre d'avoir lieu.

Merci. »

Annexes

I. Les fondements de notre réflexion

LE FUTUR A BESOIN DES TERROIRS

Aujourd'hui, **la question de l'uniformisation des cultures est clairement posée**, face au puissant mouvement mondial qui tend à tout englober, à annuler les frontières et à gommer les différences. Nous sommes tous interpellés, car si nous voulons construire la **paix dans l'esprit des hommes**, elle doit reposer sur le **respect de la différence** et le **dialogue entre les hommes, les peuples et leurs cultures**. Or la réalité de **nombreux terroirs vivants** nous montre qu'il est possible de penser et d'agir en faveur du **respect et du développement de cette diversité souhaitable**. Les terroirs présentent des forces, des atouts et des enjeux pour un tel développement.

La force des Terroirs

Les terroirs constituent une **alternative à la standardisation et à l'uniformisation** des produits alimentaires, de certains produits d'origine artisanale ou de services ainsi que des paysages. L'origine géographique et la typicité caractérisent les produits de terroirs et constituent les fondements d'une grande diversité de productions de qualité identifiée et de plus en plus souvent certifiée.

Les terroirs et les produits de terroirs sont aujourd'hui l'objet d'enjeux économiques majeurs et sont porteur d'une **grande diversité culturelle et biologique**. Ils sont des **outils privilégiés d'un développement local, viable et durable** de notre planète de même qu'ils sont une réponse forte aux attentes des producteurs et à la perte de repères des consommateurs.

Les terroirs sont généralement associés à des **cultures alimentaires** correspondant à des modèles nutritionnels et à des cuisines originales. Les désordres alimentaires actuels placent les cultures alimentaires de terroirs au centre des préoccupations et des attentes de nombreux consommateurs. Se manifeste là, une recherche d'authenticité et de racines en même temps qu'un souci d'équilibre nutritionnel pour lesquels les terroirs sont et peuvent être sollicités. Leur maintien et leur adaptation peuvent également contribuer à la **sécurité alimentaire** des peuples.

Au delà des cultures alimentaires, les terroirs sont porteurs d'une grande **diversité culturelle** : histoire, lien au lieu, savoirs et pratiques font sens localement, identifient et distinguent chaque terroir. Ainsi que le déclare l'UNESCO, la culture se trouve au cœur des débats contemporains sur

l'identité, la cohésion sociale et le développement d'une économie fondée sur le savoir. Cette diversité culturelle des terroirs va au delà des domaines alimentaire et agricole, elle concerne tout autant l'artisanat, le tourisme, etc.

Les terroirs constituent des lieux de gestion responsable de la **diversité biologique**. Le maintien et le respect de savoir-faire, ainsi que la grande diversité de ceux-ci, permettent d'entretenir une diversité biologique tant sur le plan des composants de l'espace naturel (facteurs biologiques du milieu, paysages...) que sur celui des intrants agricoles (semences et variétés, races animales, fertilisation, lutte contre les parasites...).

Chaque facteur naturel, rendu actif par le savoir des hommes, est acteur du terroir et participe ainsi aux caractéristiques des produits de terroir. Les terroirs montrent qu'on ne peut pas réduire un milieu à quelques caractères physiques ou chimiques; une terre pauvre peut aussi donner des produits riches.

Les terroirs et produits de terroirs sont des **outils de développement durable**. Les modes ou processus de production des produits de terroirs s'appuient sur des milieux physiques, biologiques et humains spécifiques ainsi que sur des savoirs, savoir-faire et qualifications des hommes tout aussi localisés. Ils contribuent à la fois au développement économique par la valorisation des produits et services, à l'amélioration de l'environnement écologique et à la vie sociale des territoires, à travers les dynamiques collectives qu'elles impulsent. Cet ensemble est étroitement lié à un territoire défini et ne peut donc pas être délocalisé. Dans la mesure où les productions concernées ont accès à des marchés rémunérateurs et où leurs apports à la collectivité sont reconnus, les terroirs sont les supports d'un développement viable, localisé et ouverts sur le monde, qui s'inscrit pleinement dans une perspective de durabilité.

Internationaliser le mot Terroir

Il est extrêmement difficile, voire même impossible, de traduire le mot français « terroir », dans des langues étrangères. Il apparaît donc indispensable pour internationaliser nos réflexions et nos débats d'apporter une définition qui permette de donner une image claire et compréhensible du terroir pour permettre un dialogue sur une base commune minimum.

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

**Proposition de définition à partir d'un groupe de travail INRA/INAO.*

Des atouts à conforter

Les terroirs, lieux d'intégration entre la nature et les hommes, entre la conservation et la valorisation des patrimoines sont aujourd'hui confrontés à une série d'enjeux importants.

La reconnaissance et la protection des produits de terroir existent en Europe, basées sur les Appellations d'Origine selon des critères de qualité et de localisation, mais elles ne sont pas encore reconnues sur un plan mondial. Elles ne sont certes pas encore parfaites, partagées entre la logique marchande et la dimension culturelle et la loi du marché peine à prendre en compte le poids du lieu, les critères de qualité ou de goût et l'accumulation des compétences locales.

La notion de terroir proprement dite, par manque de définition précise et de protection rigoureuse, paraît souvent dévoyée - même en Europe - tandis que sa perception reste généralement imprécise dans le monde. **Les terroirs sont des patrimoines dont la protection doit être étudiée au même titre que des paysages remarquables ou des œuvres humaines de valeur et qui doivent être mieux pris en compte sur un plan international.**

La mondialisation actuelle permet de multiples échanges et de nombreuses découvertes dans ce domaine. Le terroir est un lieu de relations fortes et suivies entre les producteurs et les consommateurs. Ce lien indispensable au maintien et au développement des terroirs, peut être grandement facilitée par la référence aux cultures alimentaires. **Il y a des liens à approfondir entre les terroirs, leurs produits et les cultures alimentaires** : modèles et habitudes alimentaires, préparation et cuisine, autant d'éléments qui apparaissent indissociables de la promotion et du développement de nombreux produits de terroirs.

Les producteurs jouent un rôle central dans le dynamisme des terroirs à travers les communautés humaines qu'ils constituent, leur rôle dans le développement économique et la commercialisation des produits et leur responsabilité dans la gestion des paysages et de la diversité écologique. **Il faut que cette responsabilité soit mieux analysée, comprise, reconnue et facilitée.** Il faut aussi que la viabilité et le développement économique des terroirs et de leurs produits soient préservés et favorisés.

Le commerce des produits de terroirs représente aujourd'hui une part modeste des produits alimentaires en Europe et une part minuscule à l'échelle du marché mondial si on n'inclut pas le commerce local informel. Les terroirs et leurs produits sont très certainement capables de changer cette donne, à condition de pouvoir progresser dans le domaine de la reconnaissance et de la protection juridique et de **pouvoir valoriser commercialement leurs critères de qualité et la richesse de leur diversité en références à une culture alimentaire et à une culture locale.** En outre, les produits de terroirs doivent bien se situer par rapport à certains types de consommateurs (consommateurs – connaisseurs, touristes...) tout en sachant qu'un développement important des produits de terroirs supposera d'aller au-delà de ces types de consommateur, en favorisant une initiation plus large des consommateurs non connaisseurs et en améliorant la communication et la formation sur les terroirs.

Le développement des terroirs est source de développement local, de développement rural, de développement durable. **Il importe de ne pas cependant l'affirmer sans le prouver, par de nombreux exemples, analysés en profondeur et confrontés entre eux.**

Les terroirs ne peuvent pas être assimilés à des conservatoires de produits ancestraux, prisés par des consommateurs nostalgiques. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants pouvant faire évoluer leurs produits en liaison avec les avancées scientifiques, techniques, culturelles. **Un lien**

entre terroirs, produits de terroirs et recherche et innovations est indispensable et apparaît déjà fructueux. Les terroirs ne sont pas définis une fois pour toute : les évolutions des terroirs et des produits sont possibles et nécessaires et l'émergence de nouveaux terroirs est indispensable.

L'urgence est là !

Face à ces atouts et forces des terroirs, mais aussi face aux dangers qui menacent, et en vue de poser les grands enjeux humains, économiques et sociaux qui se dessinent autour des terroirs nous avons créé les **Premières Rencontres Internationales « Planète Terroirs »**. De la même façon, elles permettront de débattre sur les questions qu'ils soulèvent. Elles visent aussi à bâtir une large plate forme de réflexion ouverte à tous et où s'élabore une pensée libre, à être un carrefour d'expériences et d'action autour des terroirs. Pour témoigner de l'universalité d'une telle démarche et engager une action à caractère international, cette manifestation s'est construite de manière exceptionnelle **sous le parrainage et avec le soutien actif de l'UNESCO**, agence spécialisée des Nations Unies.

Dans le cadre de son mandat l'UNESCO a adopté le texte de la Déclaration universelle sur la Diversité culturelle en 2001, qui érige la diversité culturelle au rang de « patrimoine commun de l'humanité », « aussi nécessaire pour le genre humain que la biodiversité dans l'ordre du vivant ». L'UNESCO est également activé dans la mise en œuvre de la Convention sur la biodiversité biologique depuis son entrée en vigueur en 1994.

Notre démarche et notre conception sur les terroirs s'inscrivent pleinement dans les objectifs ainsi définis dans ces textes internationaux fondamentaux. Nous voulons nous placer dans cette logique et montrer combien les terroirs sont parties intégrantes de cette diversité.

Les difficultés qu'ont certains terroirs pour être reconnus, celles que rencontrent d'autres terroirs pour valoriser leurs productions, conduisent aussi à réfléchir sur les réponses adaptées au développement et à la viabilité économique de ces produits et de ces territoires. C'est en grande partie la survie et l'avenir du monde paysan qui sont en jeu.

Aussi, au regard de tels enjeux vitaux pour l'avenir et l'équilibre harmonieux de notre Planète, l'ensemble des dirigeants institutionnels et internationaux; des militants associatifs, des paysans, des chercheurs, commerçants, artisans, consommateurs, intellectuels rassemblés à l'UNESCO à l'initiative de Terroirs & Cultures ce **jeudi 10 novembre 2005** lors des **Premières Rencontres Internationales « Planète Terroirs »** participent au **lancement d'une Charte des Terroirs**. Elle regroupe **quelques principes essentiels à retenir pour les actions à développer dans l'avenir**. Cette Charte est bien évidemment proposée à la discussion.

Il s'agit d'un appel au débat, à la recherche et à l'action sur l'importance vitale des terroirs. A travers cet acte fondateur, nous voulons tous ensemble ouvrir de nouveaux chemins pour l'avenir car le Futur a besoin des terroirs.

II. La charte des terroirs

ARTICLE 1

Les terroirs et les produits de terroirs constituent un **vaste patrimoine culturel et biologique** dont la **diversité** est essentielle dans le contexte de standardisation et d'uniformisation engendré par la mondialisation des échanges. Les terroirs sont des espaces uniques pour contribuer à la **sauvegarde** et au **développement durable des patrimoines culturels et biologiques**, des **modes de production** et des **systèmes alimentaires**, à la satisfaction des besoins des consommateurs et à la cohésion des sociétés.

Au titre de ces diverses contributions au développement des sociétés et des économies, ils doivent être reconnus par la communauté internationale.

ARTICLE 2

Les terroirs sont le plus souvent porteurs de **cultures alimentaires** fortement identitaires. Par les liens étroits entre produits de terroir, culture alimentaire locale et savoirs traditionnels, les terroirs contribuent au renforcement de la **sécurité alimentaire des peuples**, à leurs **échanges mutuels** et à leur **développement durable**.

En outre, face aux enjeux posés par le développement exponentiel des méthodes et des techniques de production agricole et alimentaire actuels, les cultures alimentaires des terroirs se trouvent au centre des attentes de nombreux consommateurs tant en termes de **nutrition**, de **santé** qu'en termes d'**authenticité** et de racines culturelles.

ARTICLE 3

Les terroirs et leurs produits doivent pouvoir occuper leur **place dans l'économie et le commerce aux niveaux local, régional, national et mondial**.

Pour cela, ils doivent bénéficier d'une reconnaissance publique et d'une **protection juridique** des dénominations géographiques et des savoir-faire locaux, critères de la qualité et de la richesse de leur diversité. Le **droit de propriété intellectuelle** attaché aux produits du terroir est, à ce titre, un élément essentiel.

ARTICLE 4

Les terroirs, **espaces géographiques vivants et innovants**, s'appuyant sur des milieux physiques, biologiques et humains spécifiques ainsi que sur des savoirs, savoir-faire et qualifications des hommes, sont des **lieux de créativité** et des **outils de mise en œuvre du développement durable**.

À ce titre les terroirs doivent **faire l'objet de recherches et d'études avancées** afin de tirer les leçons de l'existant et d'encourager les innovations et initiatives répondant de manière durable aux questions d'**identité** (culture, alimentation, reconnaissance juridique et valorisation des produits), de **gestion responsable** (patrimoine biologique, modes de production, environnement, paysage) et de développement **économique**.

À cette fin, il convient de **promouvoir les techniques et les organisations** favorables à l'émergence, la progression et au renouvellement des terroirs.

ARTICLE 5

Les terroirs hébergent de nombreuses initiatives de valorisation du patrimoine culturel. En s'appuyant sur ces exemples, un **réseau international de sensibilisation, d'information et d'action** réunissant tous les acteurs concernés (OIG, ONG, institutions académiques et scientifiques, société civile, entreprises, pouvoirs publics...) devrait être constitué en fédérant les acteurs des terroirs, groupements ou individus conscients de ces enjeux.

Il est également indispensable d'accroître la **sensibilisation**, l'**information** et l'**implication des institutions concernées** pour répondre aux enjeux culturels des terroirs.

De même les **acteurs des territoires** et les **populations** doivent être **informés** et **formés** à ces questions de développement durable des terroirs : événements, expositions, outils multimédia, etc.

ARTICLE 6

Toutes les forces vives des terroirs en appellent aux **institutions internationales** pour assurer leur rôle de **plate-forme internationale** dans la poursuite de la **recherche, du dialogue et de l'information**.



**PLANÈTE
TERROIRS**
UNESCO - 2005

Avec le concours de :



Association Terroirs & Cultures
2 bis, rue Jules Ferry - 34000 Montpellier - France
Tél. : (+33) 04 67 63 37 95
www.terroirsetcultures.asso.fr – terroirsetcultures@yahoo.fr