



**HAL**  
open science

## Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel

L. Berard, P. Marchenay, François Casabianca

► **To cite this version:**

L. Berard, P. Marchenay, François Casabianca. Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel. Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques, Nov 2005, Paris, France. hal-02754781

**HAL Id: hal-02754781**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02754781>**

Submitted on 3 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**INRA**

Institut National de la Recherche Agronomique  
147, rue de l'Université - 75338 Paris cedex 07

**INAO**

Institut National de l'Origine et de la Qualité  
51, rue d'Anjou - 75008 Paris

Dépôt légal : janvier 2008

---

# Produits agricoles et alimentaires d'origine : **enjeux et acquis scientifiques**

**ACTES DU COLLOQUE INTERNATIONAL DE RESTITUTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE  
SUR LES INDICATIONS ET APPELLATIONS D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUES  
17 et 18 NOVEMBRE 2005 à PARIS**

---

**Coordination scientifique :  
Bertil Sylvander, François Casabianca et François Roncin**

# Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel

**L. Bérard,  
P. Marchenay**

Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés. UMR 5145.  
Alimentec, CNRS, F-01000 Bourg-en-Bresse

**François  
Casabianca**

Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage,  
INRA SAD, Quartier Grossetti, F-20250 Corte

Le patrimoine est en pleine mutation. La définition que l'on en donne habituellement l'associe étroitement à l'acte d'hériter et à celui de se perpétuer. Il implique la transmission et conduit à opérer un changement de statut, une mutation de fonction et d'usage des objets et des pratiques. Après avoir été longtemps associé à l'histoire de la nation en s'exprimant habituellement dans l'art et l'architecture savante, il se nourrit aussi de l'histoire des hommes et de leur mémoire. Il fait ainsi coexister deux réalités différentes : l'une universaliste, juridique, savante se fonde sur le règlement et la loi ; l'autre, particulière, s'appuie sur l'appropriation par les acteurs de ce qui, pour eux, fait patrimoine (Rautenberg, 2003). Dans cette seconde acception, le patrimoine est lié à « la reconnaissance commune par des groupes sociaux que des objets, des lieux, des systèmes de signes, de valeurs sont leur bien propre, au cœur de la construction de leur identité sociale » (Rautenberg, 2003 : 107). Les productions agricoles et alimentaires localisées s'inscrivent dans cette problématique qui élargit la notion à la culture locale. C'est de ce patrimoine dont il sera question ici, généré par la société et étroitement lié à un lieu. Il prend une ampleur croissante, dans un contexte où la société, dans son évolution, remet en question des éléments aussi structurants que l'espace ou le temps et associe la croissance, la rationalité et la productivité à la suppression de tout support, d'enracinement et de sédentarité.

Ainsi, la démarche patrimoniale touche aujourd'hui tous les objets du quotidien, incluant la catégorie si particulière du vivant. Elle est le fait d'une constellation d'acteurs, à commencer par les locaux qui font leur, rejettent ou observent d'un air indifférent les divers éléments constitutifs de la société.

Dynamique, ce processus de patrimonialisation - c'est-à-dire de construction du patrimoine par la société en changeant le statut des objets - aide à penser le lien entre le temps (passé, présent et futur), entre les

hommes (qui partagent des représentations, des légendes, des souvenirs) et entre les espaces (ici et ailleurs). Il est partie prenante dans les représentations collectives de la reproduction sociale et des relations intergénérationnelles. Les productions de terroir relèvent de cette construction sociale, elles forment un patrimoine « en activité » qui continue d'être modelé. Elles reflètent aussi et surtout une certaine capacité à construire ensemble, à se projeter collectivement dans l'avenir et à se reconnaître entre soi par le partage d'une identité (Rautenberg, 1997 ; Micoud, 1991). Nous nous attacherons à mieux connaître ce patrimoine, à analyser les relations qu'il entretient avec les indications géographiques et l'usage qu'en fait la société locale.

## UNE COMPLEXITÉ FOISSONNANTE

Sur quoi s'appuie ce patrimoine, comment peut-on le qualifier ? Il repose sur la complexité foisonnante et arrimée dans le concret des productions locales, sur la façon dont elles sont élaborées, les savoirs et pratiques mis en oeuvre, la place qu'elles occupent dans la société, en particulier à travers les usages alimentaires. Car la technique, qui tisse des liens étroits avec la culture, est un des fondements de leur spécificité. Ce patrimoine relève tout à la fois du biologique et du culturel, les productions agricoles et alimentaires locales se présentant comme un lieu d'articulation fort entre ces deux pôles. Une race animale, une plante cultivée, un produit tel qu'une charcuterie ou un fromage sont l'aboutissement d'une accumulation de connaissances, de savoir-faire, d'observations, d'ajustements, à mettre en relation avec la représentation que l'on s'en fait et le statut qu'on lui donne. Le vivant évolue et fait interférer de nombreux facteurs. Il autorise des interventions de tous ordres, de toutes natures et à toutes échelles. Les modalités de reproduction diffèrent selon que l'on a affaire à un végétal, un animal ou un fromage. Que l'on parle d'échelle et un nouveau niveau de com-

plexité est franchi. Les micro-organismes, que l'on peut qualifier de « vivant invisible », occupent une place considérable dans l'élaboration des fromages et d'un certain nombre de boissons et charcuteries. Le vivant recèle un potentiel d'évolution et de variabilité considérable, dans lequel l'homme puise. Mais il est aussi associé à une durée de vie limitée : les savoir-faire qui le façonnent dans leur extraordinaire diversité sont à la base de l'existence même et de la conservation de cette matière périssable et éphémère, qu'il faut sans cesse maintenir et renouveler. C'est bien ce qui rend délicate la relance de races ou de variétés oubliées dont le « mode d'emploi » n'est plus disponible.

Selon la place que la production occupe dans le groupe social, ces pratiques collectives rendent parfois compte de l'organisation de la société tout entière, comme c'est le cas pour certains fromages ou productions fruitières. En Ardèche, dans le sud de la France, les communautés locales s'organisèrent pendant des siècles autour de la châtaigneraie. La gestion de ce milieu amena les hommes à identifier, sélectionner puis greffer un nombre imposant de variétés dont la taille, la forme et les qualités organoleptiques des fruits correspondent à des usages qui diffèrent selon les régions de l'Ardèche. Au nord, les fruits de la variété combale, servis bouillis, ont longtemps accompagné au quotidien les repas, à la manière du pain. Dans le Sud du département, c'est la pourette qui fut massivement utilisée et devint un véritable aliment de subsistance. Occupant la quasi-totalité de l'espace, le châtaignier a façonné les paysages et marqué de façon durable le patrimoine, les coutumes et la vie sociale ardéchoise. La châtaigneraie traditionnelle est à la fois le témoin d'une culture, d'une civilisation et une production locale intimement liée à un terroir.

En Normandie, la production de cidre, poiré, pommeau et calvados, boissons fermentées ou fermentées puis distillées, à base de pommes et de poires, s'appuie – pour une bonne part encore – sur l'exploitation du pré verger. Ce système de culture arboricole et herbacée à cycle long fournit sur un même sol des productions complémentaires de diverses natures : fruits à boisson, herbe, animaux, lait et viande. La diversité variétale y reste particulièrement élevée, car l'élaboration traditionnelle des cidres ou des poirés repose sur un mélange complexe de cultivars, renvoyant à un fonds culturel local.

Le bœuf charolais jouit d'une notoriété particulière. La réputation des animaux de la région de Charolles est assurée depuis longtemps ; elle s'appuie sur la tradition locale de sélection, qui a toujours attaché la plus grande importance aux qualités bouchères et sur la valeur des herbages, lesquels permettent une

finition exceptionnelle, *via* la compétence des engraisseurs. Les savoir-faire relatifs aux sols et à la végétation sont tout à fait spécifiques à la zone et étroitement associés au potentiel de croissance de l'animal : chaque pré porte un nom, propre à l'utilisation qui en est faite. La conduite de l'herbe forme la clef de voûte de ce système d'élevage (Lizet, 1993). Cet ensemble est mobilisé dans la demande d'AOC pour la viande bovine « bœuf de Charolles » en cours d'instruction.

Le savoir-faire des éleveurs bressans en matière d'engraissement des volailles se vérifie par l'examen de la « jolie veine » qui rend compte d'un bel embonpoint : elle se trouve sous l'aile. On l'aperçoit lorsque la bête est tenue par les ailes et que, tout en soufflant, on écarte à l'aide des doigts les plumes qui voilent cette veine rendue d'une blancheur immaculée par la graisse. Les critères esthétiques constituent un des éléments de ces savoir-faire et renvoient à une grille codifiée et partagée à l'intérieur de la communauté professionnelle. Les concours annuels de volailles grasses en Bresse sont un haut-lieu de l'évaluation collective de l'excellence à travers la présentation des chapons, poulardes, poulets devenus des objets parfaits. Mais l'esthétique n'est pas réservée aux animaux. Ce critère, diffus, resurgit au détour d'une opération technique particulière, d'un savoir-faire spécialisé ; le bridage à la ficelle des rosettes dans la région lyonnaise constituait une tâche que l'on ne confiait pas à n'importe qui !

Les productions fromagères, incontournables, sont évoquées pour mémoire. À partir d'une matière première, le lait, il existe une multitude de fabrications, de variantes, sous-tendues par quantité de pratiques. Au centre de tout cela, l'interaction entre le vivant et le culturel apporte cette originalité des fromages. Les systèmes fromagers permettent de relier des savoirs et des pratiques innombrables à tous les registres du vivant, en particulier le végétal, l'animal et les microorganismes. Ils modèlent et entretiennent les paysages, *via* l'activité pastorale, support de leur existence. Les exemples sont multiples : chaumes des montagnes vosgiennes avec le *munster* ; alpages dans les Alpes du nord avec le *beaufort* ou l'*abondance* ; paysages de burons dans le Massif central avec le *salers*, le *laguiolle* ou le *cantal* ; prairies du haut Jura avec le *comté* ou garrigue cévenole avec le *pélardon* ; sans oublier les prés vergers de l'ouest de la France avec les *livarot*, *pont-l'évêque* ou *camembert*. L'animal est l'indispensable intermédiaire entre l'herbe et le produit fini. La race apparaît comme une combinaison subtile de biologie et de culture, adaptée à des besoins et à des conditions spécifiques. Sa mobilisation dans des projets de protection de produits d'origine pose toutefois de nombreuses questions de gestion collective, dès lors que ses aptitudes sont

réévaluées par une série d'acteurs nouveaux, comme le montrent des travaux récents (Audiot *et al.*, 2004).

Les microorganismes, enfin, qui occupent une place centrale dans l'élaboration des fromages, font co-évoluer moisissures, levures et bactéries dans une complexité extrême, avec des effets d'entraînement, d'interaction, eux-mêmes déclenchés et maîtrisés par les pratiques et les savoir-faire.

Et l'on pourrait citer mille autres produits reposant tous sur des pratiques particulières car les savoir-faire foisonnent, révélant, si besoin était, la capacité inventive des hommes et l'extrême plasticité du vivant.

Si ce patrimoine croise les pratiques, il croise également les lieux. Car au-delà de cette grande polymorphie, ces productions alimentaires entretiennent toutes une relation particulière à l'espace. Leur inscription en un lieu s'assortit d'une antériorité et de pratiques collectives. Toutes ces productions ont une histoire, sont inscrites dans un temps plus ou moins long. Cette antériorité contribue à donner un sens à la provenance et à en transformer le statut. L'amplitude temporelle peut être variable suivant les cas, s'échelonne sur plusieurs siècles ou quelques décennies selon l'histoire locale, mais l'antériorité qui donne de l'épaisseur au lieu est bien là, liée à la mémoire collective transmise, directement associée à leur dimension patrimoniale. Elles croisent l'espace, le temps et font l'objet de savoir-faire partagés (Bérard et Marchenay, 2004). Ces trois critères sont étroitement imbriqués, le fil directeur étant les pratiques qui relient ancrage historique et relation au lieu. Leur dimension collective les inscrit dans la culture locale et permet de départager la provenance - venir d'un lieu - de l'origine - être de ce lieu. La question se pose lorsque des productions relativement nouvelles sont investies localement au point de faire l'objet de demandes de reconnaissance. Ainsi, le kiwi de l'Adour et la clémentine de Corse ont montré, en une génération d'homme, un ancrage suffisant pour en faire dorénavant des produits d'origine.

En aval, les savoirs et les usages liés à la consommation occupent une place importante : ils ont trait tant à la préparation des aliments qu'à la façon de les accommoder ou aux associations qu'ils privilégient. La préférence gustative peut être associée à une méthode de conservation, comme c'est le cas avec le fumage. Dans les massifs du Chablais, du Faucigny, des Aravis, certains charcutiers fument la totalité des jambons et saucissons qu'ils fabriquent. La durée et le mode d'affinage impriment eux aussi leur marque dans les usages alimentaires. Le saint-marcellin, petit fromage de vache de l'Isère, se consomme coulant dans la région lyonnaise, alors qu'à Grenoble, on l'ap-

précie s'il a une pâte beaucoup plus ferme. Ainsi la consommation, tout comme le processus de production, est un phénomène localisé qui passe par une grande familiarité entre le consommateur et le produit. La culture gastronomique et les styles alimentaires se différencient d'un pays à l'autre, mais aussi entre régions et zones géographiques d'un même pays. La connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans la préparation et dans l'utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles partagées en un lieu, sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation et sont partie intégrante des productions locales.

## INDICATION GÉOGRAPHIQUE ET PÉRENNISATION DU PATRIMOINE

Chaque syndicat de défense se trouve confronté aux mêmes difficultés dans le cadre de la conception du cahier des charges ou de sa modification, consignait dans le détail les différentes informations sur l'élaboration du produit. Les choix diffèrent de l'un à l'autre, d'un type de produit à l'autre, renvoyant à la place qu'il occupe, à la dimension identitaire plus ou moins prononcée qu'il recouvre, au rôle qu'on veut lui faire jouer. En amont de la rédaction d'un règlement technique, les négociations entre producteurs - prélude au décret qui en reprendra le contenu - relèvent de la construction d'un accord sur un bien commun (Sainte-Marie *et al.*, 1995). L'Appellation d'origine contrôlée cristallise toutes les difficultés de la démarche d'identification de ce qui fait tradition. Par delà les situations inégales d'une appellation à l'autre ou les cas d'inadéquation à la démarche, voire d'abus, il faut souligner l'originalité de fonctionnement de cette protection chargée de définir, pour les protéger, des productions qui appartiennent collectivement à ceux qui ont su les faire émerger et en sont les dépositaires.

L'identification des savoir-faire, la façon dont on les raisonne, les efforts que l'on fait pour les repérer vont de pair avec leur pérennisation. La définition des conditions de production associée aux démarches de protection de l'origine géographique des produits joue ici un rôle de premier plan. Car c'est dans ce cadre que peuvent être pris en compte les pratiques locales et les savoirs mis en oeuvre, exercice passionnant mais difficile. En effet, la mise à plat des pratiques, des savoirs et des définitions met en lumière toutes les difficultés inhérentes à une codification de la culture technique locale confrontée à la diversité, au statut des savoirs locaux, à l'évolution de la tradition ou à la place des races et variétés locales. Les variantes

abondent dans nombre de productions locales et constituent même une des composantes de leur caractérisation. Comment ne pas réduire cette diversité alors qu'il faut opter pour une pratique, un mode de fabrication, un ingrédient plutôt qu'un autre dans le cadre d'une procédure de protection ? La diversité locale s'explique par le mode de transmission qui s'est déroulé jusqu'alors sur un mode oral laissant libre cours aux variantes, aménagements, interprétations et autorisant une certaine liberté face à la conformité et à la fidélité au modèle. La nécessité de mettre par écrit les différentes pratiques techniques entraîne des répercussions inévitables sur le paysage agroalimentaire local. A l'instar de la fixité dans le temps du droit écrit qui s'oppose à la relative flexibilité de la coutume, la règle écrite s'oppose aux pratiques orales ; elle force les choix et tend à fixer les savoir-faire (Goody, 1986 : 22, 140). On ne peut qu'encourager les producteurs à être assez avisés pour dégager des espaces de liberté dans la rédaction des cahiers des charges, tant dans leur formulation que dans leur contenu, de façon à leur permettre de conserver cette diversité si importante dans la définition de la spécificité culturelle. Il convient toutefois de distinguer la variabilité due au manque de maîtrise de la diversité organisée : les variantes ont droit de cité dans la définition de telles productions, sous réserve d'être clairement positionnées les unes par rapport aux autres. On peut ainsi identifier une tension entre le fait de donner trop de précisions (ce qui conduirait à rejeter tout ce qui ne sera pas inclus) et le fait de rester trop évasif (et ne rien protéger).

Codifier les pratiques locales conduit souvent à une confrontation des savoirs. Les savoirs et pratiques vernaculaires se sont construits à partir de l'expérience acquise et de l'observation. Ils coexistent avec les savoirs scientifiques qui les pénètrent plus ou moins selon les secteurs d'activité. Ce voisinage reste serein jusqu'au moment où, certains enjeux se précisant, leur confrontation fait problème, comme on peut souvent l'observer lors de l'apparition de dispositifs de protection. Les productions qui bénéficient d'une protection entrent dans une logique d'encadrement, de soutien et de contrôle. Les techniciens chargés de ce suivi sont souvent démunis et analysent les pratiques et les savoirs selon leur propre grille, privilégiant le zéro défaut et la qualité sanitaire. Toutefois, comme le souligne Muriel Faure (2000), l'intégration des services techniques au sein d'interprofessions fromagères comme le beaufort ou le reblochon a contribué à rapprocher les compétences et à relégitimer les savoirs entre ces deux catégories d'acteurs.

La question de la tradition se pose de façon récurrente. Jusqu'à quel point peut évoluer un usage – et

avec lui un paramètre de production – sans qu'il ne s'éloigne des conceptions partagées du produit ? Quels sont les éléments qui constituent le noyau dur d'une tradition, sur lesquels on ne peut intervenir sous peine de remettre en question son existence même ? Par exemple, le goût salé du jambon sec corse, le « pri-suttu », doit-il être considéré comme un défaut collectif ou plutôt comme un trait caractéristique qui le distingue nettement du standard représenté par le jambon de parme ? Ce genre de question, que nourrissent des résultats d'innovation technologique (Coutron-Gambotti *et al.*, 1998), éclaire les démarches des producteurs dans leur définition du produit à protéger. Un progrès apparent, tel que la réduction du contenu en sel, peut contribuer à banaliser le produit. Il reste donc malaisé de concevoir des innovations pour des productions traditionnelles.

Mais à quoi renvoie plus précisément ce terme de tradition qui semble tellement aller de soi que l'on se garde bien de le définir ? Jean Pouillon (1975 : 160) et à sa suite Gérard Lenclud (1987 : 118) ont apporté un éclairage convaincant sur cette notion. Après avoir souligné que, dans nos sociétés, la tradition s'inscrit dans une représentation culturelle du temps et de l'histoire – où le passé est pensé comme étant révolu – ces auteurs proposent une approche beaucoup plus stimulante, en inversant le rapport. La tradition n'est plus le produit du passé, « une oeuvre d'un autre âge que les contemporains recevraient passivement, mais, selon les termes de Pouillon, un 'point de vue' que les hommes du présent développent sur ce qui les a précédés, une interprétation du passé conduite en fonction de critères rigoureusement contemporains » (Lenclud, 1987 : 118). Ce n'est pas le passé qui produit le présent mais le présent qui façonne son passé. « Quand la mémoire s'en va ramasser du bois mort, elle rapporte le fagot qui lui plaît », ce dicton mossi ne dit-il pas la même chose ? (Zonabend, 1980 : 5). Cette lecture sélective du passé, selon des critères culturellement significatifs, peut être mise en perspective avec l'évolution des usages et avec l'acte de transmettre et, plus largement donc, avec le patrimoine. Cet acte est porteur de savoirs efficaces, mais aussi de sens et d'identité (Sigaut, cité par Chevallier, 1991 : 6). Il contient des éléments subtils à définir, ce que Jeudy (1990) entend par actifs incorporels tels que le savoir-faire, le style, qui constituent une place importante dans la reproduction des signes distinctifs. Tous les transhumants rencontrés en Haute-Savoie ont longuement parlé du temps passé à observer les travaux des adultes et à écouter leurs conseils. Les enfants regardaient les parents « fromager » et, progressivement, participaient à la fabrication. La provenance et le mode de transmission des savoir-faire – constituant une véritable culture professionnelle partagée – sont considérés comme des facteurs jouant un

rôle prépondérant dans la qualité du fromage. La transmission peut être relayée par d'autres maillons, en fonction de la recomposition des sociétés rurales, en particulier dans les milieux les plus difficiles qui souffrent souvent de menaces de désertification et sont davantage perméables à l'arrivée de populations extérieures étrangères au milieu technique. C'est le cas du pélardon cévenol dont la recette, sur le point de disparaître, a été reprise par des néo-ruraux, d'origine citadine pour la plupart, qui ont dû apprendre sur place les savoir-faire locaux. Dans ces conditions, la tradition peut être largement revisitée, quand elle ne fait pas table rase de certaines pratiques techniques pourtant significatives.

Les usages et la tradition relèvent en partie de la même problématique : que choisit-on de léguer ? Les usages, règles issues du passé, adéquats en un lieu, combinant les attributs de la loi ancienne, de la pratique actuelle et du projet d'action sont un élément important à considérer lorsque l'on veut comprendre la façon dont ces productions s'inscrivent dans le temps. L'usage rural « détient une légitimité [d'une part] par la présomption générale d'antiquité qui pèse sur lui et d'autre part par sa capacité de traduire la diversité géographique des pratiques sociales » (Assier-Andrieux, 1990 : 195).

## UN OUTIL DE VALORISATION QUI NE VA PAS DE SOI

Ce patrimoine que recouvrent les productions locales n'est pas seulement revendiqué par les producteurs, il l'est aussi par les élus locaux, par les structures locales de l'agriculture, de la culture, par les promoteurs de l'agroalimentaire qui, tous, jouent un rôle actif. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ces productions, souvent synonymes d'inertie et d'immobilisme pour le commun des mortels, témoignent, pour un certain nombre d'entre elles, d'un dynamisme marqué. Elles sont directement confrontées à l'innovation face à laquelle elles doivent se positionner, en particulier lorsqu'elles font l'objet d'une relance vigoureuse, liée ou non à l'obtention d'une protection. Cette effervescence donne lieu à l'émergence de catégories, perméables et mouvantes, rendant compte de ce positionnement patrimonial sur le terrain. Certaines productions sont bien établies ; d'autres sont en phase de relance ; quelques-unes n'arrivent pas à émerger ; bon nombre enfin continuent à être fabriquées et distribuées sans une quelconque recherche de différenciation ; sans compter celles qui peinent à conserver leur rang. L'ensemble traduit une grande hétérogénéité, tant dans les statuts délivrés aux différents produits que dans leurs trajectoires et les actions qui les accom-

pagnent, le tout lié à la place accordée à l'identité, la tradition, l'histoire, mais aussi à la volonté des acteurs de mettre en avant une coloration patrimoniale ou, au contraire, de la nier.

Les actions de relance entraînent de nombreuses modifications dans les modes d'élaboration comme dans les systèmes de représentation des productions. Les équilibres – instables – doivent se recomposer à l'aune d'un changement de statut dont le paradoxe est de reposer sur la volonté affichée de mettre en avant la reproduction à l'identique, ce qui n'est pas plus audible que l'idée d'une tradition stable, « illusion dont les anthropologues ont depuis longtemps fait justice » (Latour, 1997 : 103). L'amplitude de la perturbation semble au contraire caractériser bon nombre de relances, souvent associées à un changement d'échelle, à l'origine d'innovations dans les systèmes techniques. « L'observation des processus de relance [...] conduit donc à considérer sous un autre angle les relations entre tradition et innovation. En effet, dans ce contexte, l'innovation n'est pas destinée à rechercher avant tout une efficacité technique. Elle est ajustement entre différents registres d'évaluation des produits et de leur qualité ; elle est compromis » (Letablier, 1997 : 16) à partir d'éléments que les hommes ont choisi de transmettre et qui relèvent de la tradition. Elle est ajustement et non pas reconstruction, comme trop de chercheurs ont tendance à l'affirmer. Ce sont bien plutôt les capacités qu'ont – ou n'ont pas – les hommes à réaménager l'existant, à rebondir, à inventer, qui déterminent le devenir d'une relance.

Des mécanismes souvent complexes président à la patrimonialisation des productions, mettant en lumière un usage patrimonial sélectif. Ces productions données à voir à l'intérieur de la société locale sont aisément repérables par la société globale et constituent des candidates ciblées pour la mise en patrimoine. La difficulté d'exécution reconnue, les aptitudes qu'elles requièrent peuvent à leur tour devenir des critères participant au processus de patrimonialisation.

La visibilité des systèmes de production, renforcée au besoin par différents procédés de marquage du territoire, apparaît comme un autre élément important. Les productions fromagères dans les zones de montagne sont de véritables cas d'école. Une race, un paysage, des pratiques spécifiques d'élevage comme l'alpage, un environnement d'objets marquants constituent autant de signes qui permettent d'inscrire un produit dans un lieu.

Une autre forme de sélection, liée à l'organisation sociale, peut émaner de la société locale elle-même qui met en avant certaines productions et en passe

d'autres sous silence, comme le montre l'exemple de la carpe élevée dans les étangs de la Dombes. Ce poisson constitue l'exemple même d'une production de terroir reposant sur des savoir-faire spécifiques et comportant une grande antériorité historique associée à des usages codifiés. On observe une convergence rare entre un produit, un paysage façonné par le système d'exploitation des étangs, une histoire et un attrait touristique. Or, pour l'instant, la mise en avant de ces éléments ne semble pas consensuelle. L'organisation sociale – en particulier le mode de faire-valoir et le régime de propriété – resituée dans l'histoire récente de cette contrée, offre une des clefs pour comprendre la situation. Les étangs appartiennent pour la plupart à des propriétaires citadins qui les destinent à la chasse et leur donnent une valeur ludique et de prestige. Une partie seulement des exploitants dombistes se sent concernée par l'activité agro-piscicole, même si certains d'entre eux sont fort compétents en la matière. Le contexte actuel a fini par conduire les producteurs de carpes à réfléchir au choix d'une démarche de protection. C'est l'Indication géographique protégée (IGP) qui a été retenue, initialement associée à un signe de qualité lourd à mettre en place : le Label rouge. L'AOC aurait entraîné la valorisation en commun d'un patrimoine, mais celui-ci est difficilement accepté tant par les agriculteurs exploitants engagés dans la démarche qui ne mettent pas en avant les pratiques traditionnelles, que par les grands propriétaires plus férus de chasse au colvert que d'élevage de carpes.

La patrimonialisation traduit un jeu subtil entre le donné local et les demandes d'une société globale et ceci d'autant plus que ces produits sont d'abord des aliments. Elle opère un glissement de statut, convertissant des produits appartenant à une culture rurale en des produits d'excellence reconnus par la ville. Immatérielle, fluctuante et malléable, cette mise en patrimoine s'avère parfois difficile à gérer pour les intéressés, en particulier lorsqu'elle repose sur des éléments de la culture locale bénéficiant d'une importante puissance d'évocation. L'emblématisation de l'alpage comme lieu d'excellence de la culture de l'éleveur fournit un bon exemple des retombées de cette mise en patrimoine sur la production de certains fromages. Pour le consommateur enclin à mythifier les paysages, il n'est de bon beaufort que provenant de chalets d'alpage. Le reste de la production pâtit parfois de ce discours. Il faut savoir que seulement 6 % de la production s'élabore dans ce haut-lieu de la tradition...

La démarche patrimoniale peut aussi être empreinte de paradoxe, traduisant toute la complexité d'une filière et la place qu'elle occupe dans l'agriculture locale. Le cas de la volaille de Bresse est exemplaire. Contrairement à ce qui se passe dans des

régions aux conditions naturelles plus difficiles et qui induisent ainsi une cohérence sensible entre productions traditionnelles et activités agricoles dominantes (comme par exemple les fromages en montagne), la production avicole traditionnelle se trouve en porte-à-faux par rapport à l'évolution générale de l'agriculture locale et à la reconnaissance professionnelle qui lui est associée. Les éleveurs le soulignent fréquemment, en particulier lorsqu'ils participent à des réunions professionnelles. L'aspect traditionnel de cette activité est renforcé par sa nature même : une activité peu mécanisable, nécessitant beaucoup de temps, de soin, d'attention, en particulier pour le démarrage des poussins et la préparation des volailles fines qui demande une main d'œuvre abondante et qualifiée. Enfin, la relation à l'animal ne correspond pas aux canons habituels de l'élevage qui sous-tend une relation plus personnalisée à la bête. Cette activité ne bénéficie d'aucune mesure provenant de Bruxelles, que ce soit en matière de régulation ou d'aide, ce qui contribue à la rendre transparente aux yeux de la profession. Enfin, la quasi absence d'enseignement concernant cet élevage dans les lycées agricoles locaux renforce cet état de fait.

Ainsi le statut de la volaille de Bresse dans l'agriculture locale n'aide pas à afficher cette production comme relevant clairement d'un patrimoine commun à tous les agriculteurs. L'hétérogénéité de la filière dans laquelle coexistent – pour faire très court – éleveurs de volaille fine et éleveurs se limitant aux poulets élevés en plus grande quantité ne facilite pas l'établissement d'un consensus sur l'identification de la spécificité de leur activité et sur ce qu'ils partagent et veulent défendre. Quelques éleveurs occupent une place privilégiée, mais constituent plutôt des références, des modèles à suivre en se situant dans l'excellence, sans pour autant jouer le rôle de leader. La forte ambivalence dont sont porteuses certaines productions traditionnelles opacifie les stratégies patrimoniales et malmène leur valorisation. Il en va ainsi de la volaille de Bresse dans un contexte agricole local où l'excellence passe aussi par la compétitivité et l'intensification.

De manière générale, consigner pour protéger redessine les contours des ayants-droit et, en constituant le collectif porteur du projet, découpe dans la communauté de nouvelles entités. Cette dynamique fait apparaître, dans le paysage, des frontières inédites. Se font jour des phénomènes d'exclusion et s'affrontent des stratégies alternatives. Les identités professionnelles qui en résultent sont loin d'être consensuelles et nourrissent de nombreuses controverses locales qui contribuent, là où elles sont activées, à former le substrat du développement territorial.



## CONCLUSION

Les productions localisées n'échappent pas à l'engouement patrimonial. Mais le patrimoine ainsi constitué est bien particulier qui croise le vivant, le concret, le familial et enfin l'alimentaire. Les sociétés locales ont entretenu – et entretiennent encore – des relations intimes avec ces composantes du quotidien. La patrimonialisation, dans sa logique, modifie leur statut jusqu'à l'inverser parfois. Ce qui n'empêche pas un attachement, associé à une culture et à des pratiques qui continuent de faire sens localement. Ces productions s'inscrivent aussi aujourd'hui dans des trajectoires dynamiques, novatrices et constituent le

substrat d'innovations, d'ajustements, de négociations. En effet, pour rendre transmissible ce patrimoine, il est bien souvent nécessaire de le transformer. Tout ceci participe d'une construction à l'intérieur de laquelle l'image occupe une place prépondérante, souvent nourrie par des éléments chargés de sens comme un paysage, un geste, une race, une variété, un outil. La synergie est telle qu'elle dépasse parfois les producteurs qui éprouvent alors des difficultés à en gérer les effets. C'est en quelque sorte la rançon du succès, car la dimension patrimoniale dont elles sont potentiellement porteuses peut constituer un formidable levier. Pour peu que les acteurs locaux leur reconnaissent cette fonction et s'engagent dans les apprentissages collectifs que cela suppose. ■

## Bibliographie

- Assier-Andrieu L.** (1990). « Le concept d'usage dans la culture juridique. Essai d'interprétation ». In : Assier-Andrieu (ss la dir. de), *Une France coutumière. Enquête sur les "usages locaux" et leur codification (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*. Paris, Editions du CNRS, pp.187-207.
- Audiot A., Bouche R., Brives H., Casabianca F., Gaillard Cl., Roche B., Trift N. et Steyaert P.** (2004). « Populations animales locales et produits de qualité : comment valoriser transforme la ressource génétique ? ». *Les actes du BRG*, (5), pp. 577-592.
- Bérard L., Hirczak M., Marchenay P., Mollard A., Pecqueur B.** (2006). « Complexité patrimoniale et territoire : le panier de biens en Bresse ». *Économie et sociétés, série « Systèmes agro-alimentaires »*, n° 28, 5/2006, pp. 633-647.
- Bérard L., Marchenay P.** (2004). *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. Paris, CNRS éditions, 239 p.
- Bérard L., Marchenay P.**, (dir.) (1998). « Patrimoine, montagne et biodiversité », *Revue de géographie alpine*, N° 4, tome 86, 153 p.
- Bromberger C. et Chevallier, D.** (dir.) (1999). *Carrières d'objets*. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'homme, 264 p.
- Chevallier D.** (dir.) (1991). *Savoir faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 265 p.
- Chiva I.** (1990). « Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France ». *Encyclopedia Universalis, Symposium*, pp. 229-241.
- Coutron-Gambotti Cl., Casabianca F., Sainte Marie (de) Ch. et Gandemer G.** (1999). « Références pour définir un produit typique : le jambon sec de Corse ». *Cahiers d'Agriculture*. 8 : 363-371
- Faure M.** (2000). *Du produit agricole à l'objet culturel : Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord*. Thèse de doctorat en Sociologie et Anthropologie. Lyon, Université lumière Lyon 2, Faculté de Sociologie et d'Anthropologie, 409 p.
- Goody J.** (1986). *La logique de l'écriture. Aux origines des sociétés humaines*. Paris, A. Colin, 195 p.
- Jeudy H.P.** (dir.) (1990). *Patrimoines en folie*. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 297 p.
- Latour B.** (1997). *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*. Paris, La Découverte et Syros, 208 p.
- Lenclud G.** (1987). « La tradition n'est plus ce qu'elle était ». *Terrain*, 9 : 110-123.
- Letablier M.-T.** (1997). *L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*. Noisy-le-Grand, Centre d'études de l'emploi, dossier 11, 91 p.
- Lizet B.** (1993). « L'herbe violente ». *Etudes rurales, Sauvage et domestique*, N°129-130 : 129-146.
- Micoud A.**, (dir.) (1991). *Des Hauts-Lieux. La construction sociale de l'exemplarité*. Paris, CNRS Editions, 133 p.
- Pouillon J.** (1975). *Fétiches sans fétichisme*. Paris, Maspéro, 351 p.
- Rautenberg M.** (1997). « Evaluation et mise en valeur des patrimoines de l'agriculture dans les projets de développement : quels patrimoines pour quel développement ? ». In : *A propos du patrimoine agricole rhônalpin*. Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 199, Le Pradel, Ardèche. Lyon, Cript-RA, pp. 21-23.
- Rautenberg M.** (2003). *La rupture patrimoniale*. Bernin, A la croisée, 173 p.
- Sainte-Marie C. (de), Casabianca F.** (1995). « Innover dans des productions patrimoniales. Génération d'objets techniques et émergence de règles dans les processus d'organisation ». *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 37 : 149-176.
- Sainte-Marie C. (de), Prost J.-A., Casabianca F., Casalta E.** (1995) « La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'A.O.C. Brocciu Corse ». In : Nicolas F., Valcescini E. (dir.), *Agro-alimentaire : une économie de qualité*. Paris, INRA, Economica, pp.185-197.
- Toureau Ph.** (textes réunis par) (1998). *A propos du patrimoine agricole rhônalpin*. Actes des Rencontres régionales. 13-14 novembre 1997. Le Pradel, Mirabel (Ardèche). Charbonnières, Cript-RA, 95 p.
- Zonabend F.** (1980). *La mémoire longue. Temps et histoires au village*. Paris, Presses universitaires de France, 298 p.