



**HAL**  
open science

# Systemes agroalimentaires localises: les lieux, les mets et les mots

José Muchnik

► **To cite this version:**

José Muchnik. Systemes agroalimentaires localises: les lieux, les mets et les mots. ISDA 2010 Innovation and Sustainable Development in Agriculture and Food, Jun 2010, Montpellier, France. hal-02756162

**HAL Id: hal-02756162**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02756162>**

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.

Systèmes agroalimentaires localisés : les lieux, les mets et les mots.  
José Muchnik



Montpellier – France  
28 Juin – 1<sup>er</sup> Juillet 2010

Innovation et Développement Durable  
dans l'Agriculture et l'Agroalimentaire

www.isda2010.net



## Systèmes agroalimentaires localisés: les lieux, les mets et les mots

### José Muchnik\*

\*Directeur de Recherche INRA, UMR 951, Innovation, Montpellier. Coordinateur du Syal ERG (European Research Group)

Résumé : Cette communication part d'une analyse de l'évolution du concept de « Systèmes agroalimentaires localisés » pour aborder ensuite trois questions : (i) les processus d'ancrage (dés ancrage) territoriale, des activités productives ; (ii) le rôle des cultures alimentaires et l'évolution de liens entre aliments et territoires, (iii) les énoncés, les discours, les formules, utilisés pour exprimer les changements en cours. Elle souligne que les liens au lieu varient selon les individus et le type d'activité productive, conditionnant ainsi le degré d'ancrage territoriale : l'attachement non seulement économique mais également affective et symbolique à un lieu constitue un facteur important dans les processus de localisation / délocalisation d'activités productives. Elle attire l'attention sur le « pouvoir de la bouche » qui peut même arriver à modifier les marchés ou à redessiner les paysages, en concluant sur l'importance d'intégrer dans les analyses « l'extrême aval » des filières agroalimentaires (évolution des cuisines, diverses formes de restauration), ainsi que l'intérêt du concept de Syal comme concept intégrateur, qui justifie la « mise en système » de variables considérés souvent de manière dissociée. Finalement est posée la question du rôle fondamentale du langage dans la construction de concepts en sciences sociales, en questionnant les clichés utilisées pour exprimer les phénomènes observés et les évolutions en cours.

Mots clés : Aliments, territoires, systèmes agroalimentaires.

Key-words: This paper start with analysis of the evolution of the concept of "Localised agri-food systems" to approach then three questions: i) the processes of territorial anchoring of productive activities; ii) the role of food cultures and the evolution of links between food and territories, iii) the speeches, the formulae, used to express the current changes. She underlines that the links to a place vary according to the individuals and the type of productive activity, so the degree of anchoring territorial depends not only of economic variables but also of emotional and symbolic links established with a place, the processes of localization / delocalization of productive activities depends of these complex links. This paper draws the attention on the «power of the mouth» who can even manage to modify markets or to redraw the landscapes, he conclude on the importance to integrate into analyses the end activities of the chains food (evolution of cooking's, diverse forms of catering), as well as the interest of the concept of "Localised agri-food systems" (Syal in French) is to be an integrator concept, which may link in a system variables considered often in a separate way. Finally is asked the fundamental question of the role of the language in the construction of concepts in social sciences, by questioning "clichés" used to express the observed phenomena and the current evolutions.

Abstract: Food, territories, agri-food systems

*"Mal nommer les choses, c'est ajouter au malheur du monde"*  
Albert Camus

## Introduction

Dans un contexte d'incertitude croissante<sup>1</sup> les organisateurs du Symposium ISDA nous invitent à « discuter de la manière dont les systèmes d'innovation pourront mieux contribuer au développement durable » dans l'agriculture et l'agroalimentaire.

Il y a une quinzaine d'années nous avons formulé le concept de Syal (systèmes agroalimentaires localisés), l'émergence de cet objet de recherche doit être associée aux nouveaux enjeux que doit relever la production agricole, tant sur le plan environnemental, socio-économique que de l'alimentation des populations. Lié au départ aux concepts de « clusters » et de SPL (systèmes productifs localisés) le concept de Syal s'est structuré progressivement autour de l'analyse des interactions entre aliments et territoires. Ainsi nous trouvons aujourd'hui que l'approche Syal est sollicité pour aborder une diversité croissante de situations, une variable commune à ces diverses situations nous semble déterminante : l'ancrage territoriale des activités productives.

Cette communication se propose alors en premier lieu d'interroger les processus d'ancrage (dés ancrage) territoriale, des activités productives : à quoi fait-on référence par ancrage territoriale? Quelles sont les variables que le conditionnent ? Nous nous intéresserons ensuite à deux questions qui réveillent un intérêt croissant dans le contexte actuel, en nous exprimant métaphoriquement nous pourrions dire qu'elles mettent en relief le « pouvoir de la bouche », à travers « ce qu'on mange » et « ce qu'on dit ». Ainsi dans la deuxième partie de cette communication nous traiterons du rôle des cultures alimentaires dans l'évolution de l'ancrage territorial des activités productives, « last but not least » nous questionnerons « ce qu'on dit » : les énoncés, les discours, les formules avec lesquelles nous exprimons les changements en cours.

## I Syal : « mainstream » et contrecourants

### 1 L'ancrage territoriale : processus de localisation / délocalisation

La formulation « Systèmes agroalimentaires localisés » exprime d'une certaine manière un non sens car tout est localisé quelque part, tout est dans un lieu donné ... à moins qu'on lise le sens de cette formulation en creux : les systèmes agroalimentaires se délocalisent, et que nous portions notre regard sur les liens au lieu qui pourraient contribuer à expliquer le caractère localisé ou délocalisé de ces systèmes. La formulation « ancrage territoriale » nous interroge sur les variables qui déterminent qu'une activité productive soit ancrée quelque part en signifiant en même temps que cette activité peut lever l'ancre, se déplacer ailleurs.

Il convient de préciser d'abord qu'en se référant à un territoire nous ne nous limitons pas à

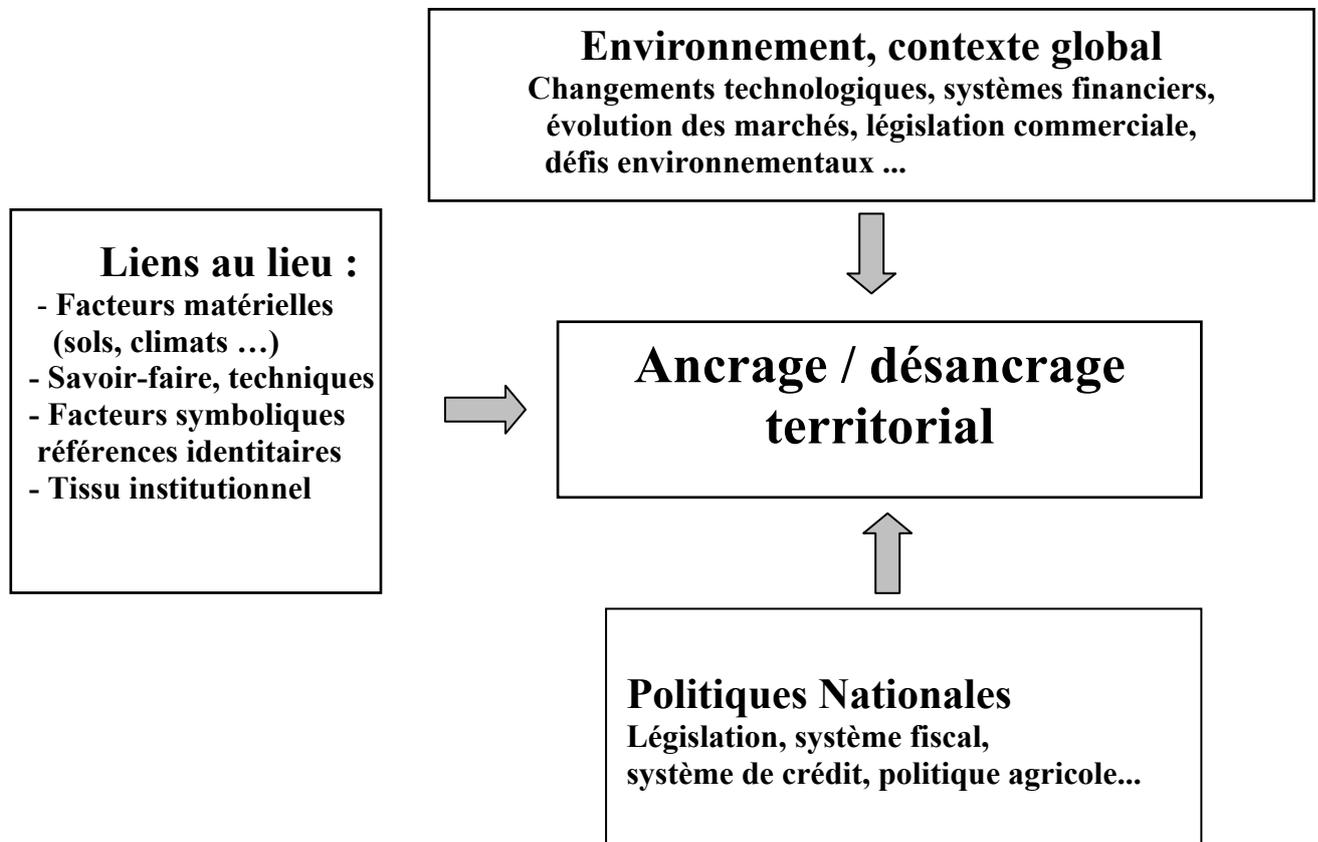
<sup>1</sup> Au moment de rédiger cet article, mai 2010, une catastrophe écologique sans précédents se déroule au Golfe du Mexique et l'Europe est ébranlée par une crise financière qui pose des interrogations sur les fondements économiques de l'Union Européenne

l'espace physique. Nous entendons le territoire dans sa dimension matérielle, symbolique et institutionnelle: « un espace élaboré, construit socialement, marqué culturellement et régulé institutionnellement » (Lopez E, Muchnik J, 1997). Il s'agit d'un lieu d'appartenance, une référence identitaire qui fait partie de la raison d'être des individus en société. (Bonnemaison J, et al, 1999 ; Di Meo G, 1996)

Les liens au lieu varient selon les individus et le type d'activité productive, conditionnant ainsi le degré d'ancrage territoriale. L'attachement non seulement économique mais également affective et symbolique à un lieu constitue un facteur important dans les processus de localisation / délocalisation. Si nous comparons une entreprise pour laquelle le lien au lieu constitue seulement un support physique, avec une autre dont ce lien est enraciné historique et culturellement dans un territoire nous constatons que le lien au lieu peut se traduire par différentes stratégies de localisation. L'analyse récente d'une quinzaine d'expériences de coopérations territorialisées dans le domaine agroalimentaire en France (Fourcade C. et al, 2010) prouve que le territoire (dans le sens que nous venons d'exposer) peut devenir aussi une variable significative pour la compétitivité économique des entreprises.

Or, l'ancrage territorial ne dépend pas que du lien aux lieux des acteurs concernés, il dépend également de l'évolution de l'environnement (économique, financier, technologique...) et des politiques publiques qui régulent les dynamiques territoriales, ce que nous représentons dans le schéma suivant.

**Schema N°1**  
**Facteurs qui conditionnent l'ancrage territorial des activités productives.**



Les activités agricoles et agroalimentaire ont des spécificités par rapport à d'autres secteurs de production du point de vue des dynamiques de localisation / délocalisation. Deux facteurs principaux peuvent expliquer le statut singulier du secteur agricole : (i) l'agriculture implique des rapports spécifiques à l'utilisation de la terre et à la gestion des ressources naturelles, des problématiques qui vont au delà des considérations strictement économiques et financières. Ainsi la reproduction de la biodiversité, la fertilité des sols, les paysages, la vie des sociétés rurales, les équilibres et les rapports entre la campagne et la ville, se voient directement concernés, l'exemple du développement du soja en Argentine, développé ci-après, est intéressant de ce point de vue ; (ii) la deuxième spécificité est donnée par la place des aliments et des cultures alimentaires dans les liens au territoire des individus et des sociétés, nous traiterons cette questions dans la deuxième partie de cette communication.

La formulation « Systèmes agroalimentaires localisés » pose alors la question du « degré de localisation » dans le sens du « degré d'ancrage territorial », car à un moment donné, dans un lieu donné, l'ancrage territorial varie selon les activités productives. Le processus d'expansion du soja et le recul relatif de l'élevage en Argentine peuvent être lus à partir de cette perspective. La culture du soja dans ce pays est passée de 100.000 hectares cultivés dans la

période 1970-1973 à 17 millions d'hectares dans la campagne 2007/08. S'il est difficile d'en prédire l'évolution à long terme, nous pouvons toutefois constater qu'il s'agit d'une production avec un faible ancrage territorial, tant du point de vue du matériel génétique employé que des systèmes de financement et gestion, des techniques de production ou des cultures alimentaires associées. Par conséquent, les risques de délocalisation suite à des changements de contexte économique et financier sont élevés (Elverdin J. et al, 2010 ; Hernández V, 2007). Parallèlement l'élevage bovin s'est densifié car il y a moins des terres disponibles, ce qui a impliqué un changement du système de production, qui évolue progressivement d'un élevage extensif en plein champ avec des pâturages naturelles vers l'engraissement en enclos (« feed lot »)

La rentabilité économique à court terme apparaît comme la variable déterminante de l'évolution observée. Or, l'enjeu de la concurrence entre le soja et l'élevage ne concerne pas que la rentabilité économique. Les identités et les métiers des producteurs, la vie dans les territoires ruraux, les paysages, les cultures alimentaires, sont également en jeu. Une question importante se pose et se posera d'avantage dans les années à venir: le degré d'irréversibilité de cette évolution ainsi que ses conséquences.

## **2 Tsunamis, turbulences et contre courants**

L'expansion du soja en Argentine n'est qu'un exemple, nous pourrions citer des exemples analogues sous d'autres latitudes. Force est de constater que le « mainstream » ne va pas dans le sens de favoriser l'ancrage territoriale des activités productives, le développement des spéculations foncières au niveau international en dit long à ce propos. Les derniers bouleversements financiers à partir de 2008, montrent que même les gouvernements nationaux ont du mal à se positionner par rapport à un tremblement des marchés qui défie les «gouvernances locales» et les « modèles prédictifs » des écoles économiques classiques (Chossudovsky M, Marshall A.G, 2010)

Du point de vue historique la « civilisation matérielle » (Braudel F, 1979) a subi une rupture qualitative, un changement de paradigme technologique : la révolution informatique et ses conséquences sur le plan de la communication, de la gestion, du transport et de la logistique. La « mondialisation » s'appuie sur ce nouveau paradigme technologique qui a permis à certaines entreprises la numérisation de diverses fonctions : conception, production, distribution... et de décider, selon leurs stratégies, sur l'implantation de ces fonctions en divers lieux de la planète, selon un processus de « fragmentation » ou de « modularisation » (Berger S, 2006). Ainsi des producteurs de poulets français peuvent décider de délocaliser au Brésil pour devenir plus compétitive sur certains marchés internationaux ou des producteurs espagnols de tomates transférer leur activité de production au Maroc tout en gardant le contrôle de la commercialisation en Europe.

Une partie croissante de la production et de la distribution agricole et agroalimentaire est concernés par ce processus, c'est la tendance dominante. Mais nous constatons en même temps que ce processus génère des turbulences et des résistances. L'évolution des modèles agricoles et alimentaires ne peut pas s'assimiler à un processus d'uniformisation, des contrecourants, bien que faibles sur le plan quantitative, montrent des phénomènes de différenciation. C'est sur le rôle des aliments et des cultures alimentaires dans la formation de ces contrecourants que nous nous interrogeons en particulier.

## II Cultures alimentaires et ancrage territoriale

### 1 Sois toi et mange: des individus et des sociétés à table

La « mondialisation » comme d'autres formulations à la mode, doit aussi être interprétée en creux: elle se réfère aussi aux nouvelles formes de « fragmentation » du monde. Les évolutions politiques de vingt dernières années, l'émergence / revendication de « nouvelles territorialités », ainsi le confirment. La production de biens et de services subi également ce double mouvement, d'une part, on retrouve des activités, des technologies et des produits standardisés, nous pouvons acheter le même ordinateur ou la même boîte de bière dans différents endroits de la planète. Mais d'autre part, les hommes restent liés à des sociétés, des territoires, des cultures, des valeurs, qui donnent un sens à leurs vies et à leurs actes quotidiens (Muchnik J, Sanz Cañada J, Torres Salcido G, 2008).

Les processus de standardisation posent la question de l'indifférenciation des individus, or celle-ci ne s'oppose pas à leur individuation, mais au contraire, elle la rend encore plus nécessaire. « L'individuation d'une existence singulière, loin d'être un fait ponctuel, est une *linea generationis substantiae* » (Agamben G, 1990). Ainsi mondialisation et fragmentations vont de paire, « mainstream » et contrecourants se mélangent, se signifient mutuellement, se donnent sens de manière réciproque.

Les aliments jouent un rôle particulier dans la relation dialectique individuation / indifférenciation. Effectivement les aliments occupent une place à part vis-à-vis des autres biens de consommation, car il s'agit des seuls biens qui sont « in-corporés » (au sens étymologique : ils sont introduits dans le corps) (Fischler C., 1990). Les aliments constituent des repères identificatoires, « bases sensibles et mémorielles sur lesquelles se construisent nos diverses façons d'habiter le monde suivant diverses "modalités" du rapport à soi et à autrui » (Ortigues E, 1989) Les aliments lient les individus entre eux, car l'alimentation est aussi un acte social de partage entre les convives, ils lient les individus à un lieu à un groupe social de référence, ils participent à la construction des identités individuelles et collectives, ils permettent aux individus de se repérer, par rapport à leurs origines, à leurs appartenances.

Les consommateurs naviguent alors entre « mainstream » et contrecourants, produisant des métissages alimentaires tout en gardant des lignes identitaires de référence. L'évolution des cuisines montre bien la dynamique de ce « melting pot » gastronomique, le cas de la cuisine péruvienne qui a brassé au long de siècles ses origines indiens avec des apports hispaniques, chinois, japonais et aussi italien et français, est significatif à ce propos (Matta R, 2010). Il n'est pas étonnant, dans le contexte actuel, de voir s'accroître la demande d'aliments culturellement denses, qui symbolisent l'appartenance à un lieu, à une société, à une manière de manger. Ainsi on trouve certains fromages français, espagnols ou italiens, des riz thaïlandais ou laotiens, des tortillas mexicaines ou guatémaltèques qui donnent goût et sens à des populations qui s'identifient avec ces aliments. Mais il ne faut pas s'étonner non plus si ces produits cohabitent à table avec des bouteilles de Coca Cola, des canettes de bière, des biscuits ou des fromages zéro pour cent de matière grasse et zéro pour cent d'ancrage territoriale. C'est justement dans cette cohabitation que les cultures alimentaires locales acquièrent leur signification, et dévoilent leur potentiel.

## 2 Le pouvoir de la bouche.

La composition et les caractéristiques des aliments, les repères identificatoires des consommateurs, la dynamique des territoires où ils habitent sont alors étroitement associés. Le pouvoir de la bouche est tel qu'il peut même arriver à modifier les marchés ou à redessiner les paysages. Le passage à une production de tomate industrielle en Andalousie illustre bien les conséquences sur l'environnement et sur le paysage du choix des modèles de production. En France dans les Pyrénées Orientales des producteurs développent des stratégies et des projets alternatifs : ré-territorialiser la tomate, lui redonner du goût, développer des circuits courts producteur-consommateur... (Bressoud F, Parès L, 2009). Le produit devient le support d'une reconnaissance sociale mutuelle entre producteurs et consommateurs, permettant ainsi de territorialiser des segments du marché avec des conséquences différents sur les paysages et l'environnement.

Les potentialités des aliments ancrés territorialement s'est vu renforcé par le processus accéléré d'urbanisation et l'évolution des modes vie des populations, leur relatif éloignement de la nature et le changement des repères spatio-temporels. Le monde rural n'est plus perçu de manière restreinte comme une source de nourriture mais aussi comme source de nature et de culture pour l'ensemble de la société. Des phénomènes relativement récents comme le tourisme rural, des formations culinaires à la ferme, la récolte-achat de fruits ou légumes... sont des phénomènes significatifs de ce point de vue. Ces nouvelles tendances contribuent au développement de la multifonctionnalité des exploitations agricoles et des espaces ruraux

Il est donc important d'intégrer dans les analyses « l'extrême aval » des filières agroalimentaires (évolution des cuisines, diverses formes de restauration et de consommation). L'intérêt du concept de Syal est justement d'être un concept intégrateur, de proposer un cadre théorique qui puisse justifier la « mise en système » d'analyses opérées le plus souvent de manière dissociée, contribuant ainsi à la constitution d'un champ de recherche interdisciplinaire (Chevassus-au-Louis B, et al. 2008) : Intégration de la production et de la consommation, des relations entre techniques productives et identités alimentaires, entre dispositifs de qualification des produits (IG, AOC ...) et la reproduction de la biodiversité. Intégration des différentes usages des territoires ruraux (touristiques, culturels ...). Intégration de dynamiques rurales, urbaines et périurbaines. Les aliments, le pouvoir de la bouche, peut constituer un facteur clef dans le développement de ces diverses formes d'intégration.

## III Les mots de tous les jours

### 1 Langage et connaissance : les significations en creux

Si une distinction entre sciences sociales et sciences exactes est à faire, il s'agirait tout d'abord d'une distinction basée sur le langage employé. Les premières (mathématique, physique, biologie...) s'expriment dans un langage constitué par des signes et des symboles à valeur universelle,  $E=mc^2$  n'est pas soumis aux aléas des mauvaises traductions. Or les sciences sociales qui ont pour objet d'étudier les comportements humains, même si elles essayent de créer un langage spécifique à chaque discipline, ne peuvent pas s'affranchir des mots de tous les jours, du langage des mortels. La réfutabilité de leurs paradigmes, ce qui est le propre de

leur scientificité (Popper K, 1972), passe alors également par la réfutabilité du langage employé pour la construction de leurs concepts. Reconnaître cette différence conceptuelle entre sciences sociales et sciences exactes ouvre un débat qui va bien au delà de cette communication, notamment en ce qui concerne la traduction de concepts, l'organisation académique des revues scientifiques, les hiérarchies linguistiques implicites, ainsi que leur classement, explicite cette fois, selon des coefficients d'impact qui dépendent à leur tour des langues employées. Mais cette controverse, bien que fondamentale dans le monde scientifique, m'éloignerait des propos de cette communication je me limiterais alors au questionnement des « formulations » et des « énoncés » associés à notre champ de recherche.

Comme avec les « vieilles » pellicules de photos argentiques, que l'on peut apprécier en changeant de place les clairs et les obscures, on peut ainsi comprendre les formulations du langage qui poussent sur les sols fertiles des crises et incertitudes actuelles. Une expression qui m'est particulièrement chère de ce point de vue est: « développement durable », inexistante il y a une quinzaine d'années elle s'est diffusé très rapidement, suite à la traduction du vocable anglais « sustainable développement ». Ensuite le mot « durable » a fait son propre chemin arrivant aujourd'hui à de non sens frappants, « comment l'innovation peut-elle réduire la fragilité des populations les plus pauvres pour les intégrer à une **société durable** ? » constitue une des questions clef du symposium ISDA 2010. ¿Quelle est le sens de parler de sociétés durables ?, quand le propre de toute société est justement de ne pas durer, d'évoluer, de se transformer, dans ce cas pourquoi ne pas parler aussi des « hommes durables », mais le propre de l'homme et de sociétés qu'il a construit au long de son histoire est justement son caractère éphémère, périssable. Le mot durable a été investi d'une symbolique forte et a été associé à des formules très diversifiées (« avenir durable », « politiques durables », « technologies durables » ...) toutes porteuses d'un non sens, certainement non dénué d'humour

Comment interpréter alors ces formulations ? Ce n'est qu'en regardant « en creux » qu'on peut trouver leur sens, c'est-à-dire que le phénomène qui a lieu c'est le contraire de celui que ces formulations désignent. De toute évidence nous avons la sensation que « les choses » deviennent de moins en moins durables, que la société et son environnement gagnent en instabilité, alors les hommes font la preuve que leur pensée magique est toujours présente et comme les anciens indiens d'Amérique (quand elle ne s'appelait pas Amérique) ils courent autour du feu en prononçant les mots de leurs désirs pour conjurer les dangers. Je vous laisse faire l'exercice avec d'autres formulations d'actualité pour vérifier ou infirmer la justesse de mes propos. Prenez par exemple « lutte contre la pauvreté », « transparence des marchés » ou « sécurité alimentaire » et communiquez-moi vos conclusions.

## 2) Énoncés et concepts

" *Mal nommer les choses, c'est ajouter au malheur du monde.* ", nous avons repris cette phrase d'Albert Camus en exergue de cette communication. En ce qui me concerne puisque de développement s'agit-il je souhaiterais un « développement aimable », toute à la fois dans le sens de l'amour et de l'amabilité. Mais je suis conscient que cette formulation n'est pas acceptable dans le cadre d'échanges linguistiques actuels, ces échanges ne dépendent pas que des sons des mots ou de la grammaire des discours mais surtout du sens qu'ils véhiculent, des cadres institutionnelles de leur utilisation et des rapports de pouvoir symbolique entre les locuteurs (Bourdieu P, 1982).

Si nous revenons au concept de « Système agroalimentaire localisé » nous avons donné au début une définition<sup>2</sup>, quinze ans après nous pouvons affirmer que ce n'était pas tellement la définition qui était important pour la construction du concept, mais le sens de la formulation et « les conditions historiques pour qu'on puisse dire *quelque chose*, et que plusieurs personnes puissent en dire des choses différentes, pour qu'il s'inscrive dans un domaine de parenté avec d'autres objets ... » (Foucault M, 1969).

L'évolution du concept de Syal pose alors la question du dialogue avec des objets « voisins » (« multifonctionnalités des agricultures et des espaces ruraux », « agricultures familiales », « SPL agroalimentaires », « systèmes locaux d'innovations » ...) avec lesquelles on puisse établir des ressemblances, des différences et des complémentarités dans le processus de constitution d'un champ de recherche. En même temps se pose la question de l'émergence de nouveaux objets.

La notion de « maillage agroalimentaire » nous semble intéressante à explorer de ce point de vue. Elle nous renvoie à l'analyse de fonctions et relations entre les divers composants du maillage ainsi qu'aux nœuds où se concentrent les tensions (modalités de négociation, contrats, mécanismes de fixation des prix, ...). L'intégration d'un Syal dans un « maillage agroalimentaire » peut combiner différentes modalités, depuis les relations directes avec un secteur de consommateurs à travers des circuits courts, des visites à la ferme, des paniers de biens ou des magasins spécialisés dans les centres de consommation, jusqu'à la vente à distance par Internet ou des négociations avec la grande distribution. Le développement de la notion de « maillage agroalimentaire » permettra de mieux poser la question de l'articulation entre filières et territoires. Le cheminement d'un produit de la fourche à la fourchette, souvent à travers des espaces et des territoires différents, est basé sur un tissu de relations, explicites ou implicites, qui expliquent in fine les formes qui acquiert ce cheminement. La filière apparaît alors comme la partie émergente, la plus évidente de ce « maillage agroalimentaire », mais elle a d'une certaine manière plus de portée descriptive qu'interprétative.

## Conclusions

Si nous revenons sur le titre de cette communication « Syal : les lieux, les mets et les mots » nous pouvons retenir trois points essentiels

Les Syal peuvent présenter des configurations très différentes : selon leur profondeur historique, depuis des systèmes très anciens jusqu'à des systèmes de constitution relativement récente. Selon leurs liens au marché, depuis ceux tournés vers l'exportation jusqu'à ceux qui s'adressent aux marchés locaux. Selon leur gamme d'activité, basés sur une seule activité, ou sur une gamme d'activités diversifiée. Selon leur organisation sociale, depuis ceux constitué par un ou des réseaux d'unité de production plus ou moins analogues jusqu'à ceux qui sont structurés autour d'une entreprise pivot Or ce qui apparaît comme fondamentale ce sont les liens au lieux, et comment ces liens produisent divers degrés d'ancrage territorial, en tenant compte des politiques publiques et de l'environnement technico-économique.

<sup>2</sup> « des organisations de production et de service (unités d'exploitation agricole, entreprises agroalimentaires, entreprises commerciales, entreprises de restauration...) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leurs savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée » (Muchnik J. cord, 1996)

Le deuxième point concerne les potentialités des cultures alimentaires locales comme facteur d'ancrage territorial des productions. Cultures alimentaires qui doivent être perçues de manière dynamique, à la fois comme patrimoine à mettre en valeur et comme ressource pour le développement d'innovations, des métissages et des « nouvelles traditions » culinaires. L'intégration dans les analyses de « l'extrême aval » des filières (évolution des cuisines, diverses formes de restauration et de consommation ...) a contribué à l'originalité de l'approche Syal et à son caractère intégrateur.

En troisième lieu soulignons encore une fois l'importance de mots et du langage dans la construction de concepts, nous avons montré les limites des formulations d'usage courant. Il est compréhensible que celles-ci soient utilisées à des fins journalistiques ou administratives, mais dans la mesure où les sciences sociales n'ont pas d'autre choix que s'exprimer avec le langage des mortels nous devons faire un effort de rigueur pour mieux corrélérer les sons et les sens dans l'expression des concepts utilisés.

Pour finir je demande à titre personnel une licence poétique: accordez-moi le plaisir d'un « développement aimable », même si cela ne dure que quelques instants.

**Références bibliographiques**

Agamben G, 1990, « La communauté qui vient », Seuil, Paris

Berger S, 2006, Made in monde, Seuil, Paris.

Bonnemaison J, Cambrezy L, Quinty-Bourgeois L, 1999, « Les territoires de l'identité », L'Harmattan, Paris.

Bourdieu P, 1982, « Ce que parler veut dire », Fayard, Paris

Braudel F, 1979, « Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XVe-XVIIIe siècles) », Armand Colin, 3 volumes, Paris.

F. Bressoud, L. Parès, 2009, « Quelles références pour une production de légumes de territoire ? », dans « Le temps des Syal » ed. Muchnik J, de Sainte Marie Ch, Quae, Versailles.

Chevassus-au-Louis B, Génard M, Glaszmann J Ch, Habib R, Houllier R, Lancelot R, Malézieux E, Muchnik J, 2008. « *L'intégration, art ou science ?* » Communication au colloque « Partnerships, Innovation, Agriculture » Paris, 3 juin 2008

Chossudovsky M, Marshall A.G, 2010, “The Global Economic Crisis. The Great Depression of the XXI Century », Global Research Publishers. Centre for Research on Globalization, Montreal.

Di Meo G, 1996, “Les territoires du quotidien”, L'Harmattan, Paris.

Elverdin J, Maggio A, Muchnik, J, 2010, « Facteurs d'ancrage territorial des activités agricoles : expansion du soja et recul de l'élevage en Argentine » (à paraître dans *Economie Rurale*)

Fischler Cl, 1990. « L'omnivore », Odile Jacob, Paris.

Foucault M, 1969, « L'archéologie du savoir », Gallimard, Paris.

Fourcade C, Muchnik J, Treillon R., 2010, « Les coopération territorialisées en agroalimentaire », Quae (à paraître)

Lopez E., Muchnik J., (éd.), 1997, «Petites entreprises et grands enjeux : le développement agroalimentaire local», L'Harmattan Paris , 2 Tomes 716 p.

Muchnik José (Coord.), 1996, « Systèmes agroalimentaires localisés : organisations, innovations et développement local », proposition issue de la consultation du Cirad « Stratégies de recherche dans le domaine de la socio-économie de l'alimentation et des industries agroalimentaires », doc. Cirad N° 134 / 96, 27 p.

Muchnik J., Sanz Cañada J., Torres Salcido G., 2008. “Systèmes agroalimentaires localisés : état des recherches et perspectives », Cahiers Agricultures, vol.17 N°6 : 513-519.

Ortigue E., 1989, "Entretiens", Le Coq-Héron N°115, pp. 58-72.

Popper Karl, 1972, "La connaissance objective", ed. Complexe, Paris.

HERNANDEZ V. A, 2007, "El fenómeno económico y cultural del boom de la soja y el empresariado innovador", dans "Desarrollo Económico, Revista de Ciencias Sociales", vol. 47, N° 187, 331 -365.

Matta R, 2010, "La construction sociale de la cuisine péruvienne", dans Hommes et Migrations, N°1283, 96-107.