

Terroir-fiction

Didier Chabrol

► **To cite this version:**

Didier Chabrol. Terroir-fiction. Systèmes agroalimentaires localisés : Terroirs, savoir-faire, innovations, INRA, 215 p., 2001, Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement. hal-02828857

HAL Id: hal-02828857

<https://hal.inrae.fr/hal-02828857>

Submitted on 7 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.

Terroir-fiction¹

Didier CHABROL

GRET et Agropolis Museum²

Emue malgré elle, Mariama sent l'angoisse s'insinuer dans son ventre. Drap e dans son grand boubou de bazin mauve, elle attend sous le panneau «*Meeting point* », ainsi que son correspondant le lui a recommand e, par mail, plusieurs fois depuis que ce voyage a été d ecid e. Peut-être ignore-t-il son habitude des voyages aériens internationaux ? Ou bien est-ce la coutume locale de ne pas laisser l'étranger se débrouiller seul pour rejoindre l'hôtel avec un taxi ? Peut-être les rues ne sont-elles pas sûres le soir ? On dit tant de choses, à propos de l'Europe, dans les gargottes de Maroua, entre un anti-crise citron et une *bilbil* maison. Mariama rajuste sur son épaule le boubou qui dévoilait la bretelle noire de son soutien-gorge. Il lui semble que l'homme barbu et bronz e en uniforme l'a regard e d'un drôle d'air. Elle a crois e déjà ce genre de regards, en Colombie et au Brésil, dans sa mission qui l'avait men e de *panadero* en *panadero*, -«*mon pan de yucca est le meilleur, croyez-moi...* »-, sur les traces de l'amidon aigre de manioc. Voilà une technologie autochtone qui avait parcouru un sacr e chemin depuis vingt ans... Si seulement une inscription territoriale moins étroite n'avait pas limit e ses chères brasseuses de *bilbil* de Maroua...

Perdue dans ses pensées, Mariama n'a pas vu s'approcher Joao. Ce sont effusions et proclamations quand ils se reconnaissent. Finalement, *Tudo bem...* Joao, elle l'a connu à Gloria, dans le Sergipe, à l'occasion de son stage de deuxième année à l'Université des Terroirs Unis. A Gloria, les *fazendeiros* de la

caatinga apportaient leur lait à des *fabriquetas* qui en faisaient du *requeijao* et du *queijo de coalho*. Mariama a ses fromages en horreur, mais elle adore Joao et son accent chantant. Aussi est-elle déjà de meilleure disposition quand elle voit s'approcher Antonin, le jeune *bamiléké* spécialiste du manioc, intarissable sur les différentes variétés d'*attiéké*, de *miondo*, de *bobolo*, de *mintoumba* et de *foufou* que l'on apprécie dans son pays. Il dit que ce sont des différences dans les représentations de la valeur symbolique qui ont facilit e la génération de la variété. Avant qu'elle n'ait suivi ces études, elle aurait pens e qu'il fallait être bien sauvage pour apprécier de telles nourritures, et établir des différences entre ces pâtes informes et ferment es. Mais après toutes ces années pass es   arpenter des territoires et rencontrer des producteurs sur tous les continents, Mariama avait vu son goût devenir plus tolérant. En fait elle ne résiste plus qu'aux fromages les plus puissants, ainsi qu'aux vins et aux charcuteries, bien sûr.

Enfin, c'est le moment de quitter l'aéroport. Mariama, Joao et Antonin ont été rejoints par un rouquin  bouriff e qui parle anglais avec l'accent d'un terroir qu'elle ignore, une jeune femme blonde et svelte qui ne quitte pas ses lunettes noires et tire une immense valise z br e d'étiquettes, et une demi-douzaine d'apprentis cuisiniers conduits par un grand homme maigre coiff e d'un chapeau noir à large bord. On les fait entrer dans un confortable minibus, et leur

¹ Cette fiction s'inspire du salon du Goût organis e tous les deux ans à Turin par *Slow Food*, mouvement international qui, notamment, s'oppose aux effets dégradants de l'industrie et de la culture de la *fast food*, et promeut la consommation d'une alimentation locale et d'une nourriture indigène.

² Didier Chabrol est chercheur du Groupe de recherches et d'échanges technologiques (GRET) - p le « Filières courtes agroalimentaires », 213 rue Lafayette, 75010 Paris. Il est actuellement mis à disposition de l'Agropolis Muséum   Montpellier.

annonce un voyage de deux heures. Mariama s'endort immédiatement et se réveille à peine quand ils arrivent à l'hôtel, où elle plonge à nouveau dans un sommeil peuplé de rêves, ou plutôt de cauchemars : un homme en blouse blanche et un autre en uniforme, armés d'une sorte d'aspirateur, volent de terroir en terroir, y traquant le moindre microbe, réduisant à néant la personnalité bactérienne des sols et des produits, aspirant vers une énorme poche marquée « attention : tradition ! DANGER » toutes les caractéristiques originales qui débordent du profil standard...

Au réveil, c'est pourtant la joie et l'excitation qui dominent en elle. Jamais n'a été organisé un si grand rassemblement de produits locaux. Jamais on n'a réuni sur un même lieu des producteurs, des consommateurs, des distributeurs et des scientifiques. Le Salon mondial du goût et des terroirs est vraiment une initiative sans précédent. Qu'il se déroule dans la zone d'une des plus rigoureuses et des plus célèbres appellations contrôlées du monde ajoute encore à son intérêt. Ici, les éleveurs avaient su préserver les usages loyaux, locaux et constants, tout en modernisant certaines étapes de l'itinéraire technique. Mais ils avaient fait bien plus. Refusant l'amélioration du rendement de leurs vaches, ils avaient pu maintenir la même densité animale et ainsi continuer à entretenir le paysage. Définissant des unités de terroir de base, ils avaient pu qualifier précisément divers crus. Leur exemple est cité dans le monde entier.

L'air est vif à cette altitude en ce matin de printemps, mais Mariama a surtout le souffle coupé par le spectacle qui s'étend devant elle : les vallonnements herbeux sont piquetés de centaines de pavillons de toile blanches, chacun abritant le stand d'un ou plusieurs produits... Avant son rendez-vous de la fin de matinée, elle a le temps de circuler à travers les stands.

Elle retrouve rapidement Fatoumata, son ancienne complice des cercles de qualité des gargottières sahéennes. Fatoumata est là avec plusieurs productrices de *soumbala*. Après vingt ans de travail, le produit a évolué tout en gardant une personnalité unique. Des souches bactériennes avaient été sélectionnées, des clones de *nééré*

identifiés, des terroirs délimités. L'organisation des nations unies pour l'agriculture, l'alimentation, et les terroirs vient de lui attribuer une appellation d'origine protégée. Les émigrants burkinabés et maliens, nombreux en Europe depuis la dépression démographique qui a obligé ce continent à s'ouvrir à l'immigration, l'ont fait connaître et largement diffusé. Comme les producteurs japonais de sauce de soja l'avait fait avant eux, la Confédération du *soumbala* organise chaque année un concours de cuisine ouvert aux meilleurs élèves des écoles hôtelières d'Europe. Fatoumata présente à Mariama le haut personnage portant chapeau noir à large bord qui a emprunté le même bus, hier soir. Un grand cuisinier, paraît-il. Il dit haut et fort tout le bien qu'il pense de ce condiment nouveau. « Notre cuisine a bien intégré la tomate au XVIIe siècle, la pomme de terre au XVIIIe, le riz au XIXe, le yaourt au début du XXe et la viande d'autruche à la fin du XXe. Nous avons besoin de saveurs nouvelles. Je fais déjà des sauces au *bissap*. Le XXIe siècle est le siècle du fermenté ! Autrefois, nous ne connaissions que les fromages et les vins. Nous avons enfin découvert la sauce de soja et la pâte de *miso*, mais votre *soumbala* a le plus grand avenir sur nos tables ! Et vous, Madame, que proposez-vous ? »

Quand Mariama commence à parler de bière de sorgho, le cuisinier au chapeau noir l'arrête pour l'amener rencontrer le descendant d'une vieille famille de vigneron. Elle explique à celui-ci la bière de sorgho, les variétés, les levures, et les efforts de stabilisation du produit. « Seuls les produits fermentés révèlent vraiment le terroir », lui assène-t-il, « donc votre produit m'intéresse ! ». Diversifiant ses activités au-delà des vins prestigieux produits par sa famille depuis des siècles, il a investi il y a vingt ans dans le vin (de riz) jaune de Shaoxing en Chine et introduit la production de saké dans les rizières italiennes. Mobilisant l'antique science vigneronne des fermentations, un sens aigu du marketing et les méthodes mises au point par des scientifiques d'avant-garde pour activer les ressources territoriales et caractériser les terroirs, il a su ouvrir un marché mondialisé de haut de gamme à des produits autrefois confidentiels. Il est certain que les Afro-

américains constitueront un marché de choix pour la bière de sorgho, une boisson qui les ramènera à leurs racines. Donc, c'est conclu, il viendra à Maroua le mois prochain avec quelques techniciens.

La tête lui tourne un peu, quand le pétillant personnage prend congé d'elle. Prise par ses responsabilités locales, elle a moins voyagé ces dernières années et elle retrouve une Europe bien changée. Cela lui semble presque trop beau. La standardisation et l'hygiénisme excessif que l'on redoutait tant ont-ils donc reculé ?

Aussi décide-t-elle d'aller boire un café. D'abord, elle adore l'*expresso* et puis elle a envie de s'asseoir un peu. Le stand est tenu par la plus grande marque italienne de café, mais il propose un choix de douze origines éthiopiennes : *jimma*, *wellega*, *sidamo*, *arsi*, *harrar* des côtes ou des vallées... et deux torrifications différentes, à l'allemande ou à l'italienne... Ainsi la grande industrie semble travailler main dans la main avec les productions locales... Mais ces produits ne sont-ils pas réservés à des amateurs éclairés et fortunés ? Mariama se promet d'aller explorer bistros et supermarchés pour en juger. En attendant, elle choisit au hasard un *jimma* à l'allemande et les arômes doux et pourtant sauvages l'envahissent bientôt. Son voisin ouvre la discussion : « Êtes-vous venu animer un laboratoire du goût ? sur quel produit ? » et la voilà repartie à expliquer la bière de sorgho, et que celle de Maroua sera tout à l'heure comparée à une demi-douzaine de bières artisanales africaines... Le voisin est sympathique, et sait bien des choses. Il lui explique que les ateliers du goût sont devenus un loisir éducatif des plus communs. La plupart des communes d'Europe ont ouvert des écoles du goût et de la cuisine, comme autrefois des écoles de musique. Lors des crises alimentaires du début du siècle, on a réalisé qu'un consommateur culinairement analphabète ne pouvait pas soutenir par ses achats les productions de qualité, et que son ignorance le conduisait même à des attitudes irrationnelles en cas de problème sanitaire. Acculées, mises en accusation, les grandes industries alimentaires ont créé une fondation contrôlée à parité par les pouvoirs publics et les associations de citoyens concernés, laquelle a défini des programmes

et formé des instructeurs. Désormais le goût s'éduque tout au long de la vie. Depuis que les neurologues ont découvert que rien ne stimulait plus la production de neurones dans le cerveau, c'est même un exercice recommandé par les spécialistes de santé publique, reconnu susceptible de retarder la survenue des maladies neurodégénératives que craint tant l'Europe vieillissante.

Mais il est temps pour Mariama de se rendre à la grande tente où ont lieu les ateliers du goût. Cinquante amateurs vont déguster le meilleur *bilbil* de Maroua, qui va être confronté à six autres bières africaines de sorgho. Chacun a devant son assiette sept verres à dégustation normalisés et, dans l'assiette, divers produits avec lesquels rechercher le meilleur accord : du poisson séché de Casamance, de la poutargue de Mauritanie, de l'*attiéké* des Ebriés... L'atelier est animé par un journaliste très connu, qui anime une émission hebdomadaire, « Terroirs du monde », sur la principale chaîne francophone. Mariama est très intimidée, mais dès qu'elle se met à parler, elle sent les générations de femmes qui s'expriment à travers elle. Dès lors elle n'a plus d'hésitation et c'est brillamment qu'elle présente en quelques minutes la boisson qu'elle propose. Puis c'est la dégustation elle-même. L'animateur analyse les arômes : végétal, sous-bois, fumé, et encore bien d'autres termes que Mariama a du mal à retenir... Chaque bière est bien différente. L'objectif n'est pas les classer par ordre de mérite, mais de mieux sentir la personnalité de chacune. Pourtant, M. ne peut s'empêcher de penser que celle de Maroua est la meilleure...

A la sortie de l'atelier, M. est abordée par une jeune fille blonde et timide : « Voilà, je viens du Nord de la France, et nous avons relancé depuis dix ans une production d'autrefois, la bière de frêne, ou frênette. Au départ, c'était une logique exclusivement patrimoniale, mais aujourd'hui nous souhaiterions nous inscrire dans l'économie. Votre expérience nous intéresse beaucoup, pourriez-vous nous rendre visite ? » M. ne dit pas non, mais le programme de son séjour en Europe est très chargé, elle verra ce qu'elle peut faire...

Le soleil a déjà baissé et si l'on était sous les Tropiques, la nuit serait proche. Mariama doit encore rencontrer ses amis chercheurs, ceux qui l'accompagnent depuis plus de dix ans dans son entreprise de valorisation de son produit, de son territoire, et de la communauté des femmes qui produisent le *bilbil*. Il n'y a pas longtemps qu'ils lui ont expliqué combien il avait été difficile pour eux, au début, de justifier le choix de ce terrain exotique et apparemment marginal. Etudiante à Montpellier il y a 25 ans, elle avait apprécié la chaleur et la convivialité du petit groupe de chercheurs qui s'y était formé, même si elle ne comprenait pas toujours tout l'intérêt de leurs longues réunions. Le chapiteau de la Recherche est au centre du Salon, à côté de celui des Consommateurs et de celui des Médias. De nombreux petits groupes sont attablés pour discuter. Elle saisit au passage des mots qu'elle connaît bien : « appel d'offres », « objectivation de la qualité », « filet théorique » et d'autres qui lui sont exotiques « taux de moucheture », « forums de transaction »... Elle repère enfin ses amis. Deux heures de travail pour finaliser les échanges des dernières semaines, et voilà un nouveau projet mis sur pied.

La fatigue pèse sur les épaules de Mariama quand elle ressort du chapiteau. C'est par devoir qu'elle se dirige vers le stand des publications, car elle a toujours le souci de garnir les rayons de la Très Grande Bibliothèque de Maroua des publications les plus intéressantes. Mais titres et illustrations se brouillent devant son regard. Tant pis pour les publications, d'ailleurs, avec l'internet de 3^e génération, le papier imprimé a de moins en moins d'intérêt. Elle jette tout de même un dernier coup d'œil aux publications hors-d'âge, et une couverture jaunie attire son regard. « Systèmes agroalimentaires localisés », lit-elle. Elle feuillette rapidement : *soumbala*, *bilbil*, *attiéké*, *pan de yucca*, ils parlaient déjà de tout ça en... quelle année déjà ? ah, oui, 2001... Voyons l'introduction :

« Le processus de mondialisation ainsi que le transfert de compétences des Etats aux collectivités territoriales et aux entreprises privées renforcent la pertinence de la dimension locale dans l'approche des dynamiques de

développement. L'agriculture et les activités agroalimentaires sont particulièrement concernées par cette réactivation du « local », comme en témoignent les changements à l'œuvre dans les manières de produire, dans les relations entre opérateurs et dans les modes de consommation.

C'est pourquoi nous présentons ce numéro de la série Etudes et Recherches SAD consacré à l'analyse des interactions entre les processus d'innovation et le développement agroalimentaire local :

- processus d'innovation auxquels participent producteurs, chercheurs, techniciens, agents de développement,

- développement agro-alimentaire local qui active des ressources (produits, savoirs, techniques, entreprises...) caractérisées par leur histoire, leur identité socioculturelle et le milieu biophysique d'appartenance,

- interactions qui affectent les trajectoires des entreprises, les changements techniques et organisationnels, les modalités de couplage aux marchés et aux clientèles, les rapports entre formes de savoir.

Les contributions sont organisées autour des quatre thèmes suivants :

Thème 1 - Construction de règles et production de normes : les dispositifs locaux de qualification.

Thème 2 - Savoirs et compétences : constitution, transmission, distribution.

Thème 3 - Réseaux socio-techniques, systèmes d'action locaux et entreprises.

Thème 4 - Processus de patrimonialisation : identités locales, formes d'appropriation et de valorisation. »

Quel chemin parcouru ! pense Mariama en quittant le stand de son pas maintenant alourdi de fatigue. Certes, tout n'est pas gagné, il faut toujours se battre contre la standardisation et les normes sanitaires excessives, contre les très grands distributeurs et leurs pratiques commerciales déloyales. Mais les petits producteurs existent collectivement et sont dotés d'une organisation internationale qui les forme et les informe. Les consommateurs aussi ont changé, et sont de plus en plus nombreux à préférer des produits à forte personnalité. Et comme les consommateurs sont aussi des électeurs et des actionnaires, gouvernements

et firmes doivent tenir compte de ces nouvelles tendances... Quant aux scientifiques, ils ont eux aussi à cœur de répondre à la demande sociale qui s'exprime ainsi, et pratiquent aujourd'hui une langue plus appétissante et digeste...

Les allées sont encore encombrées de visiteurs, bien que les premières étoiles

brillent dans le ciel déjà assombri. Mariama a encore deux jours à passer ici, mais « Vraiment, ce salon est déjà un succès ! »

Didier Chabrol, avril 2001

