



HAL
open science

Post-face. Systèmes agroalimentaires localisés

Annie Hubert

► **To cite this version:**

Annie Hubert. Post-face. Systèmes agroalimentaires localisés : Réflexions d'une anthropologue. Systèmes agro-alimentaires localisés : Terroirs, savoir-faire, innovations, 32, INRA, 216 p., 2001, Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, 2-7380-1015-6. hal-02830872

HAL Id: hal-02830872

<https://hal.inrae.fr/hal-02830872>

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.

Post-face

Systèmes agroalimentaires localisés

Réflexions d'une anthropologue

Annie HUBERT¹

CNRS - UMR 5036 « Société, santé, développement »

Dans une période où pour la plupart des chercheurs non concernés et du public en général, la mondialisation est synonyme d'uniformisation et d'appauvrissement, il est réconfortant de lire les analyses de chercheurs sur les divers processus actuels qui inscrivent l'innovation et la diversification dans le développement agricole et économique local.

Peut-on parler d'une « réactivation » du local ? Il me semble au vu des textes ici réunis, qu'il s'agit plutôt d'un processus d'innovation qui s'appuie sur un substrat « local » pour la création d'une production de groupe à connotation identitaire et à la recherche d'une garantie de « qualité ». Il s'agit d'un mouvement que l'on pourrait qualifier de planétaire, nous en avons ici des exemples en Amérique Latine et en Afrique, même si les analyses présentées concernent surtout la France. On peut sans doute retrouver des exemples comparables en Asie et j'en connais en Australie. Ce qui me paraît intéressant sociologiquement et culturellement parlant, c'est la mise en place d'un réseau de production localisé, fonctionnant en système fondé sur la notion de ressources locales historiquement constituées. Cette historicisation de la production peut d'ailleurs être construite virtuellement et a posteriori, comme on peut l'imaginer entre autres, pour l'exemple brésilien du bassin laitier de Gloria.

Le plus souvent, il est fait appel à la notion de « terroir », mot particulièrement français et intraduisible. Mais comment se définit un terroir ? On le lie à la « tradition » ; or cette dernière est une continuelle construction et réinvention d'un contexte passé, génération après génération. Rien de moins stable et immobile que la « tradition » qui tend à se réadapter et à se reformuler à chaque légère transformation du contexte. La création d'un système localisé de production s'inscrit donc dans un processus dynamique et innovant. En même temps, pour mettre en avant sa spécificité, il faut qu'il s'appuie sur une histoire et un territoire bien défini. On imagine mal une agro-industrie, une entreprise si petite soit-elle, qui « retourne aux méthodes passées » ; on ne revient jamais en arrière. D'où un constat possible : l'idée de production du terroir, de localisation géographique spécifique, de définitions de normes d'AOC censées protéger une production ancrée dans une histoire et une tradition, sont en fait des constructions récentes qui donnent une qualité spécifique aux représentations des producteurs comme des consommateurs.

Cette fragmentation de la production agricole alimentaire sur des territoires spécifiques, impliquant toute la communauté locale, déconstruit quelque peu la notion de filière et permet d'établir efficacement des productions familiales ou artisanales en un vrai système localisé à forte connotation

¹ Annie Hubert est directeur de recherche au CNRS et enseigne à l'Université Victor Segalen Bordeaux 2 (Case 71 - 146, rue Léo Saignat - 33076 Bordeaux cedex).

identitaire. Et de manière surprenante, on apprend par l'exemple du blé dur, que cette territorialisation d'un produit peut fonctionner dans un système agroalimentaire industrialisé, de manière totalement invisible pour le consommateur.

Ce qui nous mène à un autre aspect de la question, celui de la qualité et de l'instauration de normes. L'Europe, avec les IGP et les AOC, réglemente ces productions localisées, instaurant des normes rigides permettant d'identifier le produit et de maintenir ses caractéristiques et sa qualité de manière constante. Si ces règlements protègent les producteurs et rassurent les consommateurs, ils empêchent aussi, peut être, une évolution d'un système productif localisé, qui par définition s'inscrit dans une dynamique. Autrement dit, et on peut se poser la question, la norme doit-elle et peut-elle rester immobile ? L'alimentation humaine s'est toujours inscrite dans le changement, la transformation et l'adaptation. Maintenir dans un cadre rigide des définitions de produits et de leur qualité, relève d'un conservatisme absolu qui signe la fin du dynamisme du vivant. Le maintien d'un système localisé nécessite une capacité à s'approprier et développer de nouveaux procédés, produits et marchés, le tout inscrit dans le lien à un territoire, quitte à en réécrire indéfiniment l'histoire.

Mais alors, comment s'assurer de la propriété collective d'un produit localisé ? Le passionnant article sur la propriété intellectuelle montre à quel degré de complexité juridique nous sommes arrivés, et on ne voit pas très bien dans quel sens tout cela va évoluer. Il illustre à quel point une AOC, projection identitaire exploitée économiquement, a également une fonction sociale, unissant en réseau solidaire les producteurs, fournisseurs et consommateurs d'un territoire défini. A travers l'exemple brésilien du bassin laitier de Gloria, on voit aussi comment un tel réseau peut s'inscrire dans un réseau professionnel plus large, voire industriel, tout en maintenant sa spécificité.

La construction d'une IGP ou AOC fait intervenir également des savoir-faire, qui, si on y regarde de plus près, n'ont pas toujours grand chose à voir avec la « tradition »

locale. Ils peuvent avoir été acquis ailleurs, introduits ou réintroduits par des chercheurs comme le montre l'exemple brésilien de l'amidon de manioc. Ils sont souvent le support d'une construction identitaire du produit. Ces savoirs se transmettent et circulent. Comment se fait la transmission ? Comment se transforment-ils ? Est-il possible de les standardiser ? Ceci donne souvent un produit, certes d'origine contrôlée et protégée, mais qui n'a plus grand chose à voir avec la production « ancestrale » à partir de laquelle il a été défini. L'appellation *Rocamadour* illustre bien ceci : il ne s'agit plus tout à fait du modeste *Cabécou* du Lot, fabriqué à la maison avec le lait que l'on avait sous la main, brebis, chèvre, voire vache. Sa taille, le type de lait, le goût sont précisés, tout comme peut l'être le *Brocciu* corse ou le « *soumbala cube* » au Burkina. Les articles traitant de ce sujet nous montrent bien les finesses et la complexité des négociations nécessaires pour établir déjà localement les caractéristiques du produit par, entre autres, la définition des divers savoir-faire, permettant ensuite la mise en place de ces réseaux de production localisés qui ne trouveront protection de leur spécificité qu'à travers les normes d'une AOC.

Les exemples africains, notamment celui de Maroua au Cameroun, montrent comment peut se construire un territoire et une idée de production « de terroir » en milieu urbain, à partir d'activités de production alimentaire artisanale, comment ces produits se transforment en marqueurs d'espaces spécifiques dans la ville. Tout comme nos productions de « terroir » marquent nos espaces régionaux.

Une production territoriale est aussi le produit d'une interaction entre producteurs et consommateurs. Paradoxalement, cette dyade a peu été étudiée dans un contexte de production localisée. Il semble pourtant que les consommateurs locaux sont tout autant que les producteurs, les « fabricants » de leur production. La caractéristique d'un produit terroir se construit entre eux, parfois sur fond de médias, ambigu et portant à confusion. Ceci est particulièrement évident à travers l'exemple de la mise en place d'une production porcine de qualité en Bretagne. On y démontre que les consommateurs

locaux entre autres, sont partie intégrante de la mise en place d'un réseau de collaboration pour un produit localisé de qualité. Il serait intéressant de multiplier les observations sur ce type d'interaction, en Europe comme ailleurs dans le monde, dans une optique différente de celle du simple marketing.

Ce qui nous mène à la réflexion sur le thème « qualité ». Il semble, selon les marqueteurs que pour les consommateurs, la localisation et labellisation d'un produit en soient garants. Son histoire et son enracinement - seraient-ils imaginaires - dans un terroir rassurent. Le producteur paraît plus proche. Il y a soudain la possibilité de l'expression d'une confiance inter-personnelle, producteur-consommateur, et nous ne sommes plus dans le registre d'une confiance impersonnelle que l'on peut avoir dans une marque, à partir de laquelle il est impossible de visualiser ou même d'imaginer des « personnes » fabriquant le produit. Nous rentrons dans la notion de traçabilité : un produit et des individus identifiés. Il y a ici

innovation dans les concepts de production et de qualité par rapport à la grande agro-industrie. Les crises de confiance actuelles en Europe ne feront que renforcer la tendance, et l'on peut déjà observer des tentatives de personnalisation des produits mises en place par les grandes compagnies agro-alimentaires.

Tous ces textes d'une grande richesse nous présentent un tableau d'une certaine production agricole en transformation. Ce mouvement de territorialisation, de localisation de la production, de tentatives d'ancrage historique, sont aussi une expression culturellement identitaire qui s'inscrit dans un mouvement plus large au sein de la « mondialisation ». Il peut prendre des teintes politiques et d'importantes dimensions économiques, mais il est surtout l'exemple même de l'adaptabilité des sociétés humaines et de leur pouvoir d'inventer des stratégies de survie qui permettront, peut être, d'influer sur le contexte planétaire actuel.