

Intervention de Laurence Bérard aux Sixièmes Assises de la Fondation Nestlé France : Terroirs et transmissions – 6 novembre 2015

« Culture alimentaire française : terroirs et transmission »

Les multiples dimensions du terroir : « Terroir, la géographie de la transmission » :

Terroir, origine et cultures alimentaires locales

Le terroir continue de faire parler de lui. Il est omniprésent dans la communication et constitue une véritable caisse de résonance des interrogations contemporaines. La France, à l'origine de ce concept, en est fière et est parfois encline à penser en avoir l'exclusivité. Le mot même n'est-il pas intraduisible, preuve que cette notion est bien propre à notre pays ? Mais dans tous les pays du monde il existe des systèmes au sein desquels s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains, une production agricole et un milieu physique, pour reprendre la définition que donne l'INAO du terroir. Les carottes de l'oasis de Ouadane, sont connues dans toute la Mauritanie, et les oignons violets de Galmi au Niger dans toute l'Afrique de l'Ouest. Le meilleur paprika pousse dans la région de Kalocsa en Hongrie et le Stilton anglais renvoie au village du même nom dans le comté du Leicestershire, sans parler des pratiques extraordinairement complexes sur lesquelles repose la production du thé de Darjeeling, dans le Bengal occidental en Inde... et la liste pourrait s'allonger à l'infini. D'ailleurs paradoxalement ce sont souvent dans les pays émergents que le concept est le plus opérationnel, là où l'industrialisation naissante n'a pas encore délocalisé les matières premières.

En France le terroir ne va pas toujours de soi, ou plutôt il va si bien de soi qu'on se garde bien de le définir. Très associé à la protection de l'origine géographique, il s'est construit autour du vin à tel point qu'il n'est pas toujours facile de le caractériser lorsqu'il s'agit de protéger des productions qui appartiennent à d'autres secteurs agricoles et alimentaires. Il continue d'être régulièrement exploré par la communauté scientifique qui en donne une lecture différente selon les places respectives accordées aux qualités d'ordre pédoclimatique et à l'environnement humain.. Bref, le terroir apparaît comme un concept polysémique, parfois réducteur et pas toujours facile d'emploi. Il n'est pas question d'en remettre en question l'existence, bien évidemment, les terroirs conçus comme des lieux d'interaction dynamique aboutissent dans de nombreux cas à une belle synergie entre des possibles liés aux facteurs naturels et la volonté humaine débouchant sur des produits d'exception.

Mais les facteurs naturels ne sont pas toujours présents et l'expérience du terrain révèle que ce sont la profondeur historique et les pratiques et savoir-faire partagés qui, combinés entre eux, permettent de rendre compte de l'extrême diversité des productions et d'embrasser l'ensemble du patrimoine alimentaire local. La profondeur historique et les savoir-faire partagés, qui renvoient à l'origine, inscrivent ces produits dans une culture locale. L'ancrage peut s'échelonner sur plusieurs siècles ou quelques décennies selon l'histoire locale mais l'antériorité est bien là, liée à la mémoire collective transmise. Quant aux pratiques elles rendent compte de la façon dont on procède localement et concernent l'ensemble des secteurs alimentaires, ce peut-être aussi bien la façon dont on élève la volaille en Bresse, que les méthodes de fabrication du

picodon, de la rilette du Mans, de la rosette de Lyon ou la culture du piment d'Espelette. Parmi ces productions localisées, certaines entretiennent une relation forte au milieu et sont la résultante d'interactions complexes entre un ensemble de facteurs naturels et de facteurs humains, nous retrouvons ici le terroir et je réserverais volontiers l'expression "produits de terroir", si galvaudée et souvent trompeuse, à ces productions.

Les pratiques partagées relèvent plus largement de la culture technique, une puissante composante du local englobant tout à la fois pratiques, savoirs, compétences, qui sont transmis collectivement et font sens localement. Cette transmission, qui passe par les agriculteurs, les éleveurs, les artisans, les PME, et plus largement par l'ensemble de ceux qui sont impliqués dans l'élaboration et la valorisation des productions locales est essentielle, elle est au cœur du maintien de la diversité culturelle. Elle noue des liens très forts avec la tradition, de par son étymologie même, puisque ce terme vient du latin *tradere* qui signifie transmettre. La tradition est une lecture sélective du passé. Contrairement aux idées reçues, la tradition est dynamique, et du coup elle soulève des questions tout à fait passionnantes, en prise avec la culture locale et à mettre en perspective avec la transmission. En effet, Quels sont les éléments qui constituent le noyau dur d'une tradition et que l'on ne peut modifier sous peine de remettre en question son existence même ? Que choisit-on de léguer ? jusqu'où la tradition peut-elle évoluer ? La filière du comté est actuellement accaparée par la question du robot de traite, dont l'éventuelle inscription dans le cahier des charges soulève localement des débats nourris.

Ces productions liées à un lieu jouent un rôle important dans l'alimentation à travers les usages de consommation et les préférences organoleptiques qui leurs sont propres et définissent les cultures alimentaires locales. Les cultures alimentaires locales renvoient à une alimentation qui fait sens à travers des préparations, des associations, des recettes qui reposent elles aussi sur des pratiques collectives et transmises. Il est intéressant de souligner que ce registre particulier de l'alimentation, associé à l'ancrage culturel, est de plus en plus sollicité dans les études relevant de la santé et ayant trait à la lutte contre l'obésité, ou à la dénutrition des personnes âgées.

Parmi les différentes composantes de la culture, l'alimentation est parmi celles qui résistent le mieux. Mais les cultures alimentaires locales, synonymes d'attachement, de familiarité, de proximité, ne font pas de bruit, mis à part les produits phares de la gastronomie mis en avant dans chaque région. Elles sont implicites pour la société locale, invisibles pour le consommateur extérieur qui a du mal à décoder les signaux localement partagés. La question rituelle « blanc ou plateau » posée à la fin des repas dans le département de l'Ain laisse parfois les commensaux venus d'ailleurs. De même que le vendeur de ramequin, dans le Bugey, se garde bien de préciser que ce fromage nécessite d'être cuisiné et que consommé en l'état il est immangeable, car cela va de soi. L'excellence se maintient sur les lieux dont est originaire le produit, car la société locale a la capacité de l'évaluer à travers une grille de lecture commune. Elle joue de ce fait un rôle important dans le maintien du patrimoine alimentaire local dont les composantes interagissent, parfois, à l'intérieur d'un véritable système alimentaire localisé. En Bresse la crème, qui bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée et est vendue sous la forme liquide, épaisse, et à différents

taux de matière grasse est omniprésente dans les spécialités artisanales, les spécialités culinaires ,et la cuisine de tous les jours.

Ainsi les productions agricoles et alimentaires et les cultures alimentaires qu'elles sous-tendent sont largement partie prenante de la façon dont les hommes s'investissent dans l'espace, produisent des lieux qui font sens et fondent des appartenances collectives. Inscrites dans une culture locale qui n'est jamais la même elles sont le fruit de l'invention humaine et l'accumulation de savoirs, de pratiques, de gestes, d'observations, d'ajustements dont elles résultent doivent être mise en perspective avec la recherche de l'excellence, associée à l'émulation collective. Le résultat est cette extraordinaire diversité que l'on retrouve encore sur le terrain.

Les règles de plus en plus contraignantes auxquelles elles doivent se plier, liées à la globalisation des échanges et à la circulation généralisée des marchandises ne leur facilitent pas la vie. La diminution du nombre des éleveurs, des producteurs fermiers et des artisans de bouche a de quoi inquiéter. Souhaitons que l'on trouve les moyens de conserver cette richesse, passeront-ils par les consommateurs ?

Laurence Bérard, 6 novembre 2015

Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés
Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN
Alimentec, 01000 – Bourg-en-Bresse
<laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr>