

Transterroirs



Ressources
des
Terroirs

Cultures
Usages
Sociétés

La Lettre du Centre d'études et de documentation

N° 1 ~ Septembre 2001

Sommaire

Editorial

1. Le contexte
2. Produits de terroir, une première définition
3. Originalité du projet et objectifs
4. L'équipe
5. Le volet documentaire
6. A la recherche des documents perdus
7. Le volet études
8. Formation
9. Réseau de partenaires
10. Manifestations récentes



Bulletin Transterroirs Parution semestrielle



CNRS / Ressources des Terroirs
Antenne de l'UMR 8575
Technopôle Alimentec, rue Henri de Boissieu
F-01060 Bourg-en-Bresse cedex 9
Tél. +33 (0)4 74 45 52 07 Fax +33 (0)4 74 45 52 06
ethno-terroirs@ethno-terroirs.cnrs.fr



Responsables de la publication :

Laurence Bérard
laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr
Philippe Marchenay
philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr

Documentation

Yalita Dallot-Befio
yalita.dallot@ethno-terroirs.cnrs.fr

Administration

Pascale Soares
pascale.soares@ethno-terroirs.cnrs.fr

Editorial

L'équipe « **Ressources des terroirs - cultures, usages, sociétés** », antenne de l'Unité mixte de recherche 8575 du CNRS, est installée sur le technopôle Alimentec à Bourg-en-Bresse depuis 1991. Les recherches développées ici consistent à explorer la dimension culturelle des productions agricoles et alimentaires locales. Celle-ci passe par les savoirs locaux des producteurs, les pratiques techniques qu'ils mettent en oeuvre, l'histoire de ces productions, la place qu'elles occupent dans la société locale, les usages alimentaires sur lesquels elles reposent.

Au fil de nos recherches et de nos rencontres, nous avons ressenti le besoin de plus en plus affirmé de créer et mettre en oeuvre un ensemble d'activités tournées vers la documentation et les études dédiées à ce que l'on nomme de façon très générale les « produits de terroir », en privilégiant les facteurs humains.

Ce **Centre d'études et de documentation** a pu voir le jour grâce à un partenariat innovant entre le Centre national de la recherche scientifique, le Conseil général de l'Ain, la Communauté d'agglomération de Bourg-en-Bresse et la Région Rhône-Alpes. Il prend appui sur notre antenne CNRS, orientée plus spécifiquement vers la recherche ; son organisation tire parti de l'expérience accumulée durant ces dix dernières années et de réseaux constitués. Cette première lettre d'information retrace la mise en place de la structure et présente son fonctionnement ; elle paraîtra tous les semestres et rendra compte des différentes activités qui s'y déroulent.

1 - Le contexte

Les produits de terroir se situent aujourd'hui à l'intersection d'un certain nombre de préoccupations en relation étroite avec l'évolution de notre société.

Ils sont surinvestis mais paradoxalement, ils restent peu connus et les acteurs intéressés ont souvent du mal à les caractériser, à les évaluer, à mieux apprécier leur statut et leur rôle dans notre monde en mutation.

Depuis 1992, une réglementation de protection de l'origine géographique et de la tradition de ces productions s'est mise en place à l'échelle européenne et connaît un succès grandissant.

Dans un environnement très concurrentiel, un nombre croissant de producteurs revendique un lien au terroir, associé à une dimension culturelle. De leur côté, les consommateurs s'intéressent de plus en plus à ce qu'ils achètent. Dans ce contexte, il est important de pouvoir fournir des informations rigoureuses qui contribuent à mieux faire comprendre la spécificité des produits et des systèmes qui les génèrent.

2 - Produits de terroir : une première définition

L'expression « produits de terroir » renvoie à une vaste catégorie, souvent opportuniste, sujette en France à de nombreuses interprétations qui brouillent les pistes et rendent l'analyse malaisée. Une assimilation est souvent faite avec les produits fermiers, lesquels n'ont d'autre particularité que d'être élaborés à l'échelle de l'exploitation agricole, à partir des matières premières qu'elle fournit ; on fait parfois la confusion avec les spécialités, très répandues chez les pâtisseries-confiseurs par exemple, sans compter toutes les dénominations alléguant abusivement la tradition ou le terroir. D'origine animale, végétale ou minérale, transformés ou non, les produits de terroir recouvrent des réalités et ont des statuts très différents. On les trouve à des échelles qui peuvent aller de la production domestique à la fabrication artisanale ou industrielle. Dans un tel contexte, il importe de bien savoir de quoi l'on parle.

Une première définition que l'on peut donner de ces productions est qu'elles croisent l'espace, le temps et reposent sur des savoirs et des pratiques partagés. Elles se situent en un lieu et ont une histoire. En d'autres termes, elles s'inscrivent toutes, de façon plus ou moins marquée, dans une culture locale.

3 - Originalité du projet et objectifs

Il n'existe aucune structure d'études et de documentation spécialisée dans la dimension culturelle et historique des productions agricoles et alimentaires locales, ni à l'échelle nationale, ni à l'échelle européenne.

Le fonctionnement de ce centre est original : il s'agit d'un partenariat établi entre un établissement public à caractère scientifique et technique (le CNRS) et des collectivités locales et territoriales : Région Rhône-Alpes, Département de l'Ain et Communauté d'agglomération de Bourg-en-Bresse.

Les **objectifs** sont les suivants :

- créer et animer un centre de compétences spécialisé dans le domaine des productions agricoles et alimentaires locales ;
- rassembler en un seul lieu des données et documents actuellement éparés ;
- mettre en oeuvre, alimenter et enrichir de façon permanente un système d'information et de documentation ;
- exercer des activités de recherche appliquée, d'expertise et de conseil ;
- organiser des modules de formation professionnelle et universitaire ;
- participer aux réseaux existants tant documentaires que scientifiques.

4 - L'équipe

L'équipe permanente est composée de quatre personnes : Laurence Bérard et Philippe Marchenay, ethnologues, chercheurs au CNRS responsables de la structure ; Yalita Dallot, ingénieur documentaliste ; Pascale Soares, assistante administrative.

5 - Le volet documentaire

Les activités principales liées à ce volet concernent l'organisation et la gestion d'un système d'information documentaire relatif aux ressources agricoles et alimentaires locales et traditionnelles (France et Europe du Sud). Les années 2000 et 2001 ont été consacrées à la mise en place de l'outil documentaire. Les tâches définies dans ce cadre comprennent le choix et la mise en place d'un logiciel approprié, la saisie et l'indexation des documents, la mise au point de descripteurs pertinents, l'élaboration de catalogues, la veille documentaire, les acquisitions, les recherches bibliographiques, l'accueil des utilisateurs.

L'équipement de la salle de documentation permet aujourd'hui d'accueillir les lecteurs qui peuvent consulter, dans une salle de lecture aménagée à cet effet, les documents disponibles ainsi que notre base de données documentaire spécialisée. Par ailleurs, un poste de consultation mis à la disposition des visiteurs permet l'accès en haut débit aux sites spécialisés sur l'internet pour des recherches sur les bases de données « externes ».

Organisation des données

La particularité du fonds documentaire réside dans le fait que les documents ne sont pas tous localisés en un seul et même lieu. Dans un premier temps, un inventaire de l'existant a été dressé : ouvrages, rapports, périodiques, articles thèses et mémoires déjà présents dans les locaux de l'équipe « Ressources des terroirs » ont été saisis et archivés. Parallèlement à cela, une politique d'acquisition des ouvrages s'est mise en place.

Enfin, l'exploitation d'autres fonds documentaires a également démarré : centres de documentation, biblio-

thèques, archives, en n'oubliant pas bien sûr, l'internet. En somme, tous organismes, institutions, ou individus disposant de sources documentaires pertinentes pour notre champ d'investigation et le développement de nos études sont pris en compte.

A ce jour, notre base comporte près de 5000 enregistrements. Sur place, ce sont environ 550 ouvrages - neufs et anciens - qui ont déjà été acquis.

La gestion d'un centre de documentation souhaitant offrir des services à divers niveaux nécessite un travail précis de catalogage reprenant les catégories d'information standardisées selon les normes internationales en vigueur. En effet, c'est ce qui permet à tous les documentalistes de récupérer des données de façon fiable et nous donne la possibilité d'intégrer dans notre base des références d'autres systèmes informatisés répondant aux mêmes normes de catalogage.

Système documentaire informatisé

Notre choix s'est porté sur le logiciel documentaire CDS-ISIS, de l'Unesco. Bien adapté à nos besoins, ce système offre de nombreuses possibilités d'édition de documents : catalogues thématiques, liste des nouvelles acquisitions. Il permet par ailleurs de mettre en ligne notre base de données sur le web.

Acquisitions, veille documentaire et réseau professionnel

Le champ scientifique spécialisé que nous explorons implique la localisation et la gestion de nombreuses références de documents anciens, dont beaucoup datent du 19^e et du début du 20^e siècle. Mais les acquisitions concernent aussi bien sûr les ouvrages contemporains, la commande d'articles, de tirés à part, les abonnements à certains périodiques, etc.

La veille documentaire s'effectue à deux niveaux : d'une part, la consultation régulière de ce qui est disponible sur le marché des livres anciens, d'autre part le repérage, le dépouillement de listes et catalogues, le suivi des publications dans les domaines qui nous intéressent.

Nous participons enfin à plusieurs réseaux d'échange d'informations de professionnels des bibliothèques et de la documentation.

6 - A la recherche des documents perdus

Certains ouvrages sont devenus fort rares et pourtant, ils peuvent constituer des sources d'une richesse insoupçonnée. Il existe plusieurs façons de retrouver ces précieux documents. Ils peuvent s'acquérir chez les libraires anciens. Aujourd'hui, grâce à un réseau international, internet permet de lancer des recherches à l'échelle planétaire, par l'intermédiaire de gigantesques catalogues collectifs d'offres d'ouvrages interrogeables via de puissants moteurs de recherche. C'est ainsi que nous avons pu retrouver, par exemple, « *La laiterie. Art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers* » de A. Pouriau, véritable bible des produits laitiers et des fromages, écrite en 1895. Ce livre revêt une grande valeur historique, car il permet de mieux comprendre l'évolution des techniques laitières et fromagères et donne des indications précises sur un certain nombre de fromages locaux et traditionnels

de France et d'ailleurs.

Autre gisement documentaire peu connu : le fonds numérisé de la Bibliothèque nationale, où nous avons retrouvé - et ce n'est qu'un exemple parmi d'autres - l'ouvrage passionnant de Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy, intitulé « *Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours* ». Dans ce témoignage unique qui date de 1782 sont rassemblées quantités d'informations sur les divers aliments consommés, avec une profusion de détails précis.

Certains ouvrages anciens qui ont marqué leur temps ont été réimprimés sous forme de fac similés. C'est ainsi que nous hébergeons dans nos étagères l'inestimable « *Traité des pesches et histoire des poissons qu'elles fournissent, tant pour la subsistance des hommes que pour plusieurs autres usages qui ont rapport aux arts et au commerce* » de Henri-Louis Duhamel du Montceau, publié entre 1769 et 1782 et réédité en 1998. Cette somme décrit tous les instruments et techniques de pêche, les poissons, les spécificités des zones de pêche, etc.

Enfin, autre source d'approvisionnement en précieux documents, le réseau d'échanges des bibliothèques spécialisées, Euroback, nous donne la possibilité de récupérer des ouvrages rares et riches en information. C'est ainsi que nous avons récemment récupéré une collection de compte rendus de congrès pomologiques. Ces ouvrages, apparemment anodins, peuvent livrer des informations de première main sur les espèces et variétés fruitières locales. Ils renseignent également sur l'activité technique et commerciale dans le domaine de la production fruitière dans les différentes régions de France et d'autres pays tout au long du XX^e siècle.

7 - Le volet études

Une autre branche de nos activités prévoit de répondre aux différentes demandes professionnelles, institutionnelles et sociales sur les produits de terroir : identification, caractérisation, évaluation, protection et valorisation, en mettant l'accent sur les aspects sociaux, culturels (incluant les savoirs et pratiques techniques) et historiques. Ces demandes se traduisent par des études, par des appuis d'ordre méthodologique, des expertises, de la formation universitaire et/ou professionnelle. Dans tous les cas, le soutien documentaire s'avère être un outil indispensable.

Cinq études, conduites au cours des années 2000 et 2001, donnent une idée de la façon dont nous pouvons répondre aux questions posées par les demandeurs :

◆ *Caractérisation et mise en valeur de quelques produits locaux de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône*

Cadre : Programme Leader II et Contrat global de développement Bresse Revermont Val de Saône

Partenaire : Raliment

Opérateur local : Syndicat mixte Bresse Revermont Val de Saône.

◆ *Beurre et crème de Bresse. Histoire, culture technique, lien au terroir*

Cadre : Etude préalable à une demande de protection géographique

Partenaires : ISARA, Lyon ; Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes

Opérateur local : Association pour la protection des crème et beurre de Bresse. Chambre d'agriculture de l'Ain.

◆ *Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones d'indication géographique protégée (IGP)*

Cadre : Programme de recherche pour le Ministère de l'Agriculture (Aliment demain)

Partenaires : ISARA, Lyon; Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, Lyon

Coordonnateur : Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes.

Ce programme a été suivi d'une étude visant à valider la méthode à travers des exemples rhônalpins.

◆ *Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie. Histoire, culture technique, lien au terroir*

Cadre : Etude complémentaire à une demande de protection géographique

Opérateur local : Syndicat des Salaisons de Savoie.

◆ *Carpe et brochet de la Dombes. Aspects historiques, sociaux, techniques et culturels*

Cadre : Etude préalable à une démarche de protection géographique

Opérateur local : ADAPRA, Association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Rhône-Alpes.

▲ Nous participons par ailleurs, en tant que conseillers scientifiques, à une étude intitulée "L'activité cidricole dans les Bauges : relance et aspects paysagers", menée dans le cadre d'une action du Parc naturel régional des Bauges en Savoie.

8 - Formation

En plus des autres enseignements dispensés, nous participons à l'organisation d'un DESS (Diplôme d'enseignement supérieur spécialisé), intitulé « Productions de terroirs, labels de pays, alimentation de qualité », en collaboration avec une équipe de géographes de l'Université Jean Moulin Lyon 3. Démarrée à l'automne 2000, cette activité correspond aux objectifs de développement d'enseignements « professionnalisants ».

9 - Réseau de partenaires

Les contacts déjà activés au cours des années passées par l'antenne « Ressources des terroirs » sont bien entendu portés au bénéfice du centre « Etudes et documentation ». Le travail en réseau se développe, ainsi qu'en témoignent les relations avec divers organismes, que ce soit des partenaires scientifiques, techniques, professionnels, institutionnels, universitaires, en France ou à l'étranger. Ces contacts se développent tant au niveau du monde de la recherche qu'en direction du monde documentaire.

10 - Manifestations récentes

Nous avons participé à plusieurs manifestations en tant que conférenciers invités :

■ *Couscous, boughour et cie.* Colloque sur la transformation des céréales. Agropolis Muséum. Titre de la communication : "Les gaudes en Bresse : pratiques techniques et consommation". Montpellier, 9 et 10 mai 2000.

■ *Rencontres agroalimentaires du Grand Rodez. Produits de terroir : les conditions de la réussite.* Centre technique de la viande et Communauté d'agglomération du Grand Rodez. Titre de la communication : "Produits de terroir, un monde complexe". Rodez, 12 octobre 2000.

■ *Entretiens du SIRAH,* Salon international des métiers de bouche. Titre de la communication : "Les produits de terroir : goût et protection". Lyon, 23 janvier 2001.

■ *Histoire et identités alimentaires en Europe,* Colloque international organisé par le Centre européen de promotion de l'histoire. Titre de la communication : "Le sens de la durée : ancrage historique des « produits de terroir » et protection géographique". Strasbourg, 27-28 janvier 2001.

■ *Produits, filières, territoires,* Colloque international. Université de Toulouse Le Mirail. Titre de la communication : "Le pré-verger cidricole de Normandie. Un système de culture pérenne et fragile". Toulouse, 21-23 mai 2001.

■ *Rencontres franco-suisse. Quels signes de qualité pour notre alimentation ?* CTCRC, FRC, Alimentec. Titre de la communication : "La dimension culturelle des productions agricoles et alimentaires locales". Bourg-en-Bresse, 14 juin 2001.

▲ Pour une liste détaillée des publications et quelques textes en téléchargement :

<http://apsonat.dsi.cnrs.fr/terroir>

Sur ce même site sont présentées les activités de recherche de l'équipe.