

Sommaire

Editorial

1. La dimension culturelle, socle de l'organisation documentaire
2. La base de données TERO
3. Ressources des terroirs et biodiversité
4. Contacts avec d'autres pays et réseaux
5. Etudes, conseil, expertise et formation
6. Manifestations récentes



Bulletin Transterroirs

N° 2

Parution semestrielle



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

Gestion-Administration

Pascale Soares

pascale.soares@ethno-terroirs.cnrs.fr



CNRS / Ressources des Terroirs
Antenne de l'Unité de recherche Eco-anthropologie
Technopôle Alimentec, rue Henri de Boissieu
F-01060 Bourg-en-Bresse cedex 9
T. +33 (0)4 74 45 52 07 F. +33 (0)4 74 45 52 06

Email : ethno-terroirs@ethno-terroirs.cnrs.fr

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

Editorial

Créé pour mieux faire comprendre la dimension « humaine » des productions agricoles et alimentaires locales, notre *Centre d'études et de documentation* se développe. Sa présentation officielle a eu lieu en octobre 2001.

L'effervescence autour des « produits de terroir » ne s'est pas calmée : ils continuent d'être mis à toutes les sauces ! Il faut dire que le contexte agricole actuel, les problèmes de sécurité alimentaire et les interrogations qu'ils soulèvent encouragent fortement cette tendance. Ainsi, les demandes d'appellation d'origine ou d'indication géographique protégée liées aux produits locaux et traditionnels se multiplient en ce moment.

Au-delà de la description générale de nos activités, nous voudrions, dans cette seconde lettre d'information, inviter à découvrir davantage notre champ d'investigation, les nombreux liens que génèrent nos activités, ainsi que la richesse d'un fonds documentaire original et opérationnel. L'un de nos objectifs est d'organiser cette originalité : cela veut dire repérer les documents, mener une politique d'acquisition, mettre en place un système de classement et de description pour en faciliter l'accès. Mais nous montrerons aussi comment se tissent des liens avec des thématiques actuelles, comme celle de la diversité : les productions locales révèlent bien la façon dont la diversité des cultures et la diversité biologique sont intimement reliées.

1. La dimension culturelle des produits, socle de l'organisation documentaire

Dans la première *Lettre d'information*, nous avons donné une définition simple des produits de terroir : ils se situent en un lieu, ont une histoire et reposent sur des savoirs et des pratiques partagés. En deux mots, ils s'inscrivent dans une culture locale.

Localisation géographique, profondeur historique, pratiques techniques, protection de l'origine géographique et systèmes alimentaires sont les axes principaux autour desquels l'ensemble s'articule, car cela correspond à la caractérisation des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles.

A partir de la déclinaison de ces grandes divisions en thématiques, nous avons conçu un plan de classement. Cela permet d'y voir plus clair et d'ordonner les documents en fonction de leur contenu. Cette organisation s'opère dans un double cadre : la base de données documentaire et le fonds mis à la disposition du public dans nos locaux.

2

L'histoire de l'alimentation et des produits, mais aussi l'histoire de l'agriculture depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours représentent une part importante. Les ouvrages sur les cuisines régionales sont abondants, mais ne doivent pas occulter les produits en amont, dont les monographies révèlent souvent une foule de détails. Nous possédons la collection complète des *Inventaires du patrimoine culinaire de la France* (et des départements d'Outre-Mer), qui constituent de précieux états des lieux. Nombreux sont les ouvrages anciens qui témoignent des savoir-faire attachés à un produit, au système agricole et écologique qui en permet l'élaboration. Il ne faudrait pas oublier les techniques de conservation, liées à la possibilité de consommer de façon différée des produits, qui ont occupé une place de choix ; c'est le cas, historiquement, de la plupart des fromages ou des charcuteries. Les monographies agricoles régionales ou locales, par département, ainsi que les statistiques agricoles apportent, de leur côté, une foule de renseignements.

Précieuses aussi sont les études sur les races animales locales (la vache normande, le porc gascon, la volaille de Bresse, etc.), les pratiques d'élevage, comme par exemple la transhumance ou - dans un domaine très différent - les variétés végétales liées à une aire géographique déterminée (les céréales dans le bassin méditerranéen, la mirabelle de Nancy, le piment d'Espelette). Il est vrai que cette question des races animales et des variétés végétales locales revient actuellement au devant de la scène, notamment dans le cadre de démarches de protection de l'origine géographique ou... d'une simple valorisation.

Notre plan de classement thématique prend en compte les ressources d'origine animale avec les produits carnés (viandes, charcuteries), les produits laitiers (fromages, beurre, crèmes), les produits de la pêche... ou d'autres, comme le miel. Les ressources d'origine végétale intègrent les boissons, les céréales et leurs dérivés (farines, semoules et pâtes), les condiments,

épices et aromates, les fruits, les légumes, les huiles et matières grasses, le sucre. Le secteur boulangerie, pâtisserie, confiserie comprend des traités anciens sur la meunerie, la fabrication du pain, les gâteaux de diverses régions, festifs, populaires ou liturgiques. Enfin, les documents sur les foires et les marchés peuvent aussi éclairer certains points concernant les échanges, la disponibilité ou la sociabilité liés aux productions locales.

Propres à chacun de ces secteurs, les ouvrages de référence sont indispensables, c'est pourquoi nous hébergeons les différents traités techniques qui font aujourd'hui autorité (produits laitiers, charcuterie, boulangerie), les codes des usages, les encyclopédies, les dictionnaires spécialisés (lexicographiques, de cuisine, d'agriculture, d'ethnologie / anthropologie). Comme la dimension ethnologique est centrale, nous rassemblons les ouvrages liés à cette discipline et intéressant notre domaine. Enfin, nous ne pouvons ignorer la réglementation : même si nous ne sommes pas spécialisés dans ce domaine, nous avons en rayon un certain nombre de documents, périodiques et ouvrages utiles.

2. La base de données TERO

Aujourd'hui, notre base de données abrite plus de 6000 notices. Conçue avec le puissant logiciel Isis de l'Unesco, TERO est normée de façon à permettre des échanges de notices avec différents systèmes. Environ 1300 documents sont disponibles en salle de lecture, dont près de 1000 ouvrages acquis, sans compter les nombreux tirés à part, thèses, mémoires et documents divers.

Sur l'année écoulée, le rythme moyen d'accroissement a été d'environ une quarantaine de documents par mois. Actuellement, le taux de fréquentation de notre centre de documentation - qui va en augmentant - se répartit pour moitié entre la demande « locale » des personnes qui se rendent dans nos locaux et la demande « extérieure », notamment via le courrier - électronique ou terrien - et le téléphone.

Il reste que les tâches de routine répétitives indispensables à la gestion et au fonctionnement du Centre (80%) constituent la part la plus importante de l'activité documentaire. Ceci garantit un accès et une exploitation optimisés du fonds et de son potentiel :

- maintenance du fonds physique ;
- maintenance du fonds virtuel (base de données locale et base de données en ligne) ;
- veille bibliographique en plusieurs directions, compte tenu des types de documents que l'on souhaite rapatrier : éditeurs, libraires spécialisés dans les fonds anciens, bibliographies d'ouvrages, institutions scientifiques, banques de données, etc. ;
- suivi des demandes des usagers et des commandes.

3. Ressources des terroirs et biodiversité

Nos activités croisent un domaine actuellement très sollicité : la biodiversité. Considérée aujourd'hui comme un enjeu planétaire, elle est aussi omniprésente localement dans nos campagnes, ce qui soulève des questions intéressantes. Mais quel est donc le lien avec les productions agricoles traditionnelles et les produits de terroir ?

Tout d'abord, l'échelle planétaire n'est après tout qu'une addition des échelles locales. Les races animales (en lien avec les productions carnées, mais aussi laitières et fromagères), les variétés végétales, les paysages, mais aussi les organismes microbiologiques tels les ferments ou les souches bactériennes « utiles » font intégralement partie de cette diversité biologique qui se retrouve à l'échelle micro-locale. Il existe encore de véritables modèles dans le domaine, en lien avec des productions liées à un lieu particulier. Certains fromages mettent en relation étroite paysages (alpages), races bovines locales, écosystèmes bactériens, flore d'affinage, comme c'est le cas pour l'abondance. Les prés vergers de pommiers à cidre ou de poiriers à poiré dans l'Ouest ou la châtaigneraie ardéchoise sont aussi des systèmes aux multiples dimensions complémentaires. Les étangs de la Dombes quant à eux concilient environnement, agriculture, chasse, tout en produisant des poissons de qualité.

Bref, nous sommes au centre de la biodiversité, mais en mettant à profit notre spécificité, c'est-à-dire en ajoutant les dimensions ethnologique et historique, rarement prises en compte. Cette diversité liée au vivant est en étroite relation avec les savoirs, les pratiques, les représentations liées à ces productions. Une de nos tâches est également de montrer quels sont les liens entre la diversité biologique et les productions locales, en s'appuyant sur le travail de terrain et sur les sources documentaires.

4. Contacts avec d'autres pays et réseaux

Depuis quelque temps, nous assistons à un élargissement géographique – y compris aux autres continents - de l'attention portée aux productions locales, comme nous le confirment les nombreux contacts que nous entretenons. Cet intérêt se porte à différents niveaux : la protection de l'origine géographique, bien sûr, mais aussi les inventaires ou états des lieux et la caractérisation de la spécificité des produits.

Même s'ils ont des visions différentes, Brésil, Argentine, Canada, USA, Indonésie, Pologne ou pays d'Afrique - pour ne citer que ceux-là - souhaitent mieux comprendre ce qui se fait en France et cherchent des informations, notamment en terme de méthodologie.

Plus près de nous, l'Office fédéral de l'Agriculture de la Suisse met en route son inventaire des productions

alimentaires locales et traditionnelles à l'échelle fédérale : tous les cantons sont impliqués. Dans ce cadre, nous intervenons au niveau de la formation des relais cantonaux en prenant appui sur l'expérience française et les aspects méthodologiques.

En matière documentaire, nous participons activement à plusieurs réseaux : réseau des documentalistes du CNRS sur le plan régional (Isidora) et national (Inist) ; réseaux des utilisateurs du logiciel Winisis de l'Unesco et divers réseaux professionnels.

5. Etudes, conseil, expertise et formation

◆ *Artisans d'ici, spécialités de chez nous*

Cadre : Ce travail, terminé en décembre 2001, est le dernier volet du programme « Caractérisation et mise en valeur de quelques produits locaux de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône », décrit dans la *Lettre d'information N°1*, en partenariat avec le Syndicat mixte Bresse, Revermont, Val de Saône.

Résumé : Dans une première phase, nous avons cherché à caractériser ce qui fait la spécificité des produits choisis. Cela s'est traduit par : un état des lieux des savoirs et pratiques techniques traditionnels et une approche de leur dimension culturelle, incluant la profondeur historique, la localisation géographique, les usages de consommation et leur place dans la société, hier et aujourd'hui. Les recherches conduites ont permis :

- de définir les éléments d'information pour la valorisation et la promotion d'un ensemble de produits ;
- de contribuer, en collaboration étroite avec les producteurs, à la mise en place d'un « descriptif d'engagement », visant à définir collectivement ce qui fait la spécificité de chaque produit ;
- de choisir les supports de communication appropriés pour faire connaître les produits ;
- de mettre en place, puis consolider un réseau des producteurs.
- Pour terminer cet ensemble, nous avons réalisé un site web, qui valorise, à travers le texte et l'image, les artisans et leurs produits en privilégiant l'approche culturelle : <<http://www.artisans-dici.com>> .

◆ *Des clefs pour mieux comprendre la spécificité culturelle des produits de terroir.*

Cadre : Programme « Pour et sur le développement régional. Territoires, acteurs, agricultures en Rhône-Alpes », coordonné par l'INRA et la Région Rhône-Alpes. 2001-2003.

Résumé : Ce projet, qui vient juste de se mettre en place, propose des clefs, des outils, des méthodes aux acteurs du monde professionnel, institutionnel et associatif pour les aider à mieux comprendre et raisonner les facteurs humains et valoriser la dimension culturelle de leurs productions. Le transfert de connaissances se

fera sur deux niveaux : d'une part, la production d'un document pédagogique rassemblant définitions, réflexions, concepts, outils, méthodes, basés sur l'expérience acquise dans ce domaine et sur des exemples concrets ; d'autre part, l'organisation de modules de formation.

◆ **Outils et méthodes en vue d'élaborer la délimitation des Indications géographiques protégées**

Cadre : Ces travaux ont été menés en partenariat avec l'ISARA (Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes) (1999-2001). Il s'agit d'une suite au programme « Les facteurs historiques, culturels et économiques et environnementaux dans la délimitation des zones d'Indication géographique protégée ». Le financement provient de la région Rhône-Alpes.

Résumé : La méthode que nous avons mise au point s'appuie sur quelques critères essentiels ainsi que sur deux cas d'étude, le cardon de la région lyonnaise et la crème et le beurre de Bresse. La démarche permet de raisonner au mieux la zone de protection de l'Indication géographique protégée ; elle devrait constituer une aide à différents niveaux : instances nationales chargées de l'instruction des demandes, experts IGP, porteurs de projets et prescripteurs accompagnant le montage des dossiers. Plus largement, elle donne des éléments de réflexion pour contribuer à alimenter le débat national actuel sur l'application française du règlement européen dans les nouvelles conditions introduites par la Loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999.

Enfin, nous poursuivons nos activités d'expertise, en lien avec l'Institut national des appellations d'origine, et d'enseignement dans le cadre du diplôme d'enseignement supérieur spécialisé (DESS) « Productions de terroirs, labels de pays, alimentation de qualité », Université Jean Moulin, Lyon 3.

6. Manifestations récentes

Laurence Bérard et Philippe Marchenay ont participé, en tant que conférenciers invités, aux manifestations suivantes :

- XVe Entretiens de Belley. « Les crus en fromage français ». Titre de la communication : *La dimension culturelle des fromages*, Belley, 11 octobre 2001.
- Forum des acteurs du patrimoine rural, Ministère de l'agriculture. Titre de la communication : *La dimension culturelle de la diversité biologique*. Animation d'une table ronde sur les produits de terroir, Clermont-Ferrand 30-31 janvier 2002.

- Présentation officielle du site web et des résultats du programme « Artisans d'ici. Spécialités de chez nous », réalisé par le CNRS, Bourg-en-Bresse, le 11 avril 2002.
- Colloque « Zones humides continentales, des chercheurs aux gestionnaires », Fondation Pierre Vérots. Titre de la communication : *Complexité sociale, pratiques techniques et diversité biologique dans les étangs de la Dombes*, Monthieux, 27-28 juin 2002.
- Journée d'études « Indications géographiques et appellations d'origine », Cirad. Titre de la communication : *La dimension culturelle des productions locales et la question de l'origine*, Montpellier, 3 septembre 2002.
- Journées du patrimoine, conférence sur les productions locales dans l'Ain, Préfecture de l'Ain, 20-21 septembre 2002.
- Rencontres des 10 ans d'Alimentec, organisation et participation à la conférence-débat : « L'alimentation, entre terrain, recherche et musée », Musée de la Bresse, Domaine des Planons, Saint-Cyr-sur-Menthon, 30 septembre 2002.
- Colloque « Le patrimoine génétique : la diversité et la ressource ». Table ronde sur *Ressources génétiques et développement local*, La Châtre, 14-15-16 octobre 2002.
- Colloque « Systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales ». Titre de la communication : *Un exemple de non patrimonialisation : la carpe en Dombes*, Montpellier, 16-18 octobre 2002.

Le Centre de documentation, d'accès libre, est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Le prêt n'est pas pratiqué.
Un poste de consultation est à disposition, permettant des compléments de recherche sur l'internet.

Publications et textes en téléchargement :
<http://apsonat.dsi.cnrs.fr/terroir>