

Sommaire

Editorial

1. Les usages alimentaires locaux en Bresse de l'Ain
2. La base de données TERO
3. Fruits, légumes et fleurs dans le bassin lyonnais
4. Le web et les productions alimentaires locales et traditionnelles en Europe
5. Slow Food et l'Arche du goût en France
6. Conseil, expertise et formation
7. Manifestations scientifiques et professionnelles

Transterroirs n° 3

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
© +33 (0)4 74 45 52 07 - F. +33 (0)4 74 45 52 06
E-mail : ethno-terroirs@ethno-terroirs.cnrs.fr
Web : <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr>

HEURES D'OUVERTURE DU CENTRE

Lundi à vendredi : 9 h - 12 h 30 / 13 h 30 - 17 h 30

Editorial

La fièvre des produits de terroirs est en train de gagner la planète. Après la France, pionnière, puis l'Europe il y a une dizaine d'années, beaucoup de pays tournent aujourd'hui leur regard vers les opportunités de protection de l'indication géographique des produits locaux et traditionnels. A Genève, les 10 et 11 juin derniers, ont eu lieu les « Journées des Indications géographiques ». Cette manifestation avait pour but de rassembler des producteurs locaux venus des quatre coins de la terre - 25 pays - en leur donnant une tribune internationale. Riz basmati de l'Inde, thé de Ceylan, huile d'argan du Maroc ne sont que quelques-uns d'une liste qui s'allonge de jour en jour. Les Indications géographiques identifient des produits dont la spécificité est due à leur origine.

De plus en plus sollicités, nous avons reçu à plusieurs reprises la visite de personnalités étrangères, venues s'informer sur nos activités liées à la dimension culturelle des productions locales et leur prise en compte dans le dispositif de protection de l'origine géographique. La plupart d'entre elles appartiennent aux Ministères de l'agriculture ou du développement rural : Brésil, Etats-Unis, Japon, Venezuela, Canada, entre autres. Ceci ne fait que confirmer cette émulation planétaire et l'attention grandissante portée à ces produits dans le cadre de leur valorisation.

Mais pour mieux comprendre les enjeux mondiaux, il reste indispensable de travailler à l'échelle locale, là où se trouve la réalité du terrain... La mondialisation ne peut faire l'économie d'une parfaite connaissance du local et de sa diversité.

Plus que jamais, la dimension culturelle de ces productions s'affirme comme étant centrale dans toutes ces démarches. Nous avons décidément du pain sur la planche !

1. Les usages alimentaires locaux en Bresse de l'Ain

En décembre 2002, Delphine Balvet, membre de notre équipe, a soutenu sa thèse de doctorat en anthropologie à l'Université Lumière Lyon 2, avec la mention « Très honorable et les félicitations du jury à l'unanimité ». Ce travail s'intitule : **La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et représentations alimentaires**. Il porte sur la consommation des productions agricoles et alimentaires locales dans le contexte français actuel de forte valorisation et d'engouement pour les « produits de terroir ». La thèse propose, à partir de l'observation des consommateurs de la Bresse de l'Ain, de mieux comprendre le statut accordé à ces aliments par les « consommateurs-connaisseurs », c'est-à-dire par ceux qui connaissent et consomment le produit.

Afin de mettre en évidence la richesse des pratiques alimentaires ainsi que les nuances fines et subtiles qui les caractérisent, un long travail d'investigation a été réalisé. Installée pendant plus de quinze mois à Saint-Etienne-du-Bois, une commune de la Bresse, Delphine Balvet a beaucoup observé, échangé, discuté, participé : repas de familles, fêtes, manifestations publiques, actes d'achats, pratiques culinaires...

A partir de là, de nombreux thèmes ont été abordés et développés : la dynamique du système alimentaire bressan, les pratiques contemporaines autour des productions locales, les connaissances et les représentations que les Bressans en ont, la mise en exposition sélective qu'ils en font. Nous découvrons au fil des pages les différentes règles qui président à la consommation, à l'approvisionnement, aux préparations culinaires : le goût des Bressans pour les saveurs peu marquées, l'usage qu'ils font de la crème et du beurre, la place réservée aux gratins et aux tartes, mais aussi l'engouement pour les primeurs – ces premières consommations annuelles qui introduisent le changement – l'importance de l'autoproduction, des dons et des circuits informels qui reposent sur la sociabilité et sollicitent l'affectif.

Il ressort de tout cela que les consommateurs locaux entretiennent une grande connivence avec leurs aliments. Si ces productions comptent beaucoup dans la société locale, elles ne font pas pour autant l'objet de démarches patrimoniales marquées. En revanche, leur étude fait apparaître un décalage entre ce qui est « dit » et ce qui est « fait », entre ce qui est mis en avant et présenté comme significatif de la nourriture locale et les pratiques alimentaires effectives. En conclusion, ce travail décode avec une grande subtilité les pratiques alimentaires d'une société et les rapports qu'entretient un groupe social avec sa nourriture, loin des discours globalisants et convenus.

Direction de la thèse :

Jean-Baptiste Martin (Université Lumière Lyon 2)

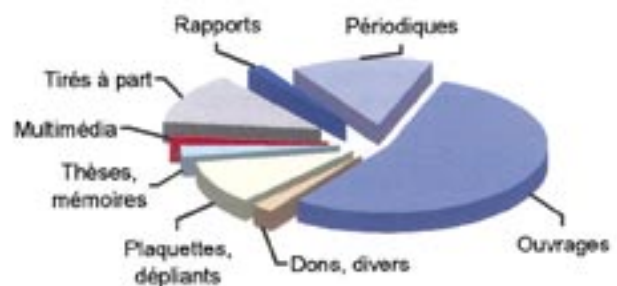
Encadrement scientifique :

Laurence Bérard (CNRS - Ressources des terroirs)

2. La base de données TERO

Dans les rayons...

Le programme d'acquisition de livres neufs et anciens, de catalogage et d'indexation des documents se poursuit au centre de documentation « Ressources des terroirs ». Plus de 2000 documents sont aujourd'hui accessibles en rayons, dont 1300 ouvrages et plus de 300 tirés à part. Par ailleurs, le centre est abonné à une cinquantaine de titres de périodiques. Alors que le fonds documentaire s'étoffe régulièrement, les thèmes s'enrichissent et nos critères de classement s'affinent.



...et dans la base de données

Notre base documentaire est désormais en ligne. Son accès est public et gratuit via notre site web, à la rubrique « Etudes et documentation ». Nous avons choisi d'y faire apparaître, outre les documents de notre fonds, accessibles en salle de lecture, des documents localisés dans d'autres centres de documentation publics ou privés. Cela suppose un important effort de veille en étroite coordination avec la politique d'acquisition adoptée. Au total, environ 7000 notices sont disponibles à l'interrogation.

Il va sans dire que, sur place, davantage de documents sont accessibles, compte tenu des acquisitions et indexations en cours.

3. Fruits, légumes et fleurs dans le bassin lyonnais

Depuis avril 2003, nous travaillons sur un nouveau programme intitulé **Fruits, légumes et fleurs dans le bassin lyonnais : un patrimoine culturel et biologique à connaître et à conserver**. Ce programme de recherche est réalisé en partenariat avec le Conseil général du Rhône, la Ville de Lyon, la Direction régionale des affaires culturelles de Rhône-Alpes et la Communauté urbaine du Grand Lyon. Il durera deux années. Stéphane Crozat, chargé d'études, réalise le travail sous notre direction.

La grande région lyonnaise a été le berceau d'une intense activité horticole qui mérite d'être mieux connue. Cette situation a permis de générer une multitude de connaissances, de compétences locales, de savoirs et de pratiques techniques, aussi bien dans le domaine de la culture que celui de la création variétale ou de l'amélioration des végétaux. Compte tenu de ce riche passé et de ce gisement important de données

orales et écrites, les objectifs de ce travail sont de mieux connaître et valoriser un patrimoine biologique et culturel local peu connu, dans les domaines des cultures fruitières, légumières et ornementales.

Dans un premier temps, nous dressons un état des lieux - dans une perspective historique et ethnologique - des productions, des compétences techniques et des personnalités qui ont marqué ces activités dans les différents secteurs concernés, que ce soit la production horticole au sens large ou la création variétale. Ce travail n'a jamais été réalisé dans le détail pour la grande région lyonnaise. Dans un second temps, nous proposerons des idées de valorisation, aussi bien des données recueillies que du matériel végétal.

Dans l'Ain, des hommes illustres

L'Ain n'est pas en reste. Le Marché des fruits d'automne de Cuisiat nous le rappelle chaque année. C'est aujourd'hui l'une des plus importantes - et des plus sérieuses - manifestations de ce type en France. Ce n'est peut-être pas un hasard, car nombreux sont les antécédents dans le département. Aux 18^e et 19^e siècles, Jacob Marie Borsat de la Pérouse, Pierre Poivre, Philibert Varenne de Fenille, Thomas Riboud, Alexandre Sirand, Marc Antoine-Puvis, le docteur Hudellet, et d'autres ont tous, à leur façon, contribué au rayonnement de l'horticulture. Plusieurs d'entre eux ont prêté leur nom à des rues de Bourg-en-Bresse. Alphonse Mas, un des grands pomologues du XIX^e siècle, a laissé des traces indélébiles, en particulier par ses deux œuvres majeures, intitulées *Le verger, ou histoire, culture et description des variétés de fruits les plus généralement connus* et *Le vignoble, ou histoire, culture et description des vignes à raisin de table et à raisins de cuve les plus généralement connus*. Ces ouvrages comportent de splendides chromolithographies dont les originaux se trouvent à la médiathèque E. et R. Vaillant de Bourg-en-Bresse.

4. Le Web et les productions alimentaires locales et traditionnelles en Europe

On a malheureusement tendance aujourd'hui à penser que le web répond à tout et que l'on y trouve tous les renseignements souhaités : ce n'est que très partiellement vrai. L'internet constitue, certes, une source immense de données. Mais tellement immense que bien souvent, le surfeur risque de perdre beaucoup de temps à chercher des informations pertinentes, tant il y a « à boire et à manger »... Et c'est bien le cas pour les produits « de terroir ». Notre expérience de veille documentaire sur l'internet nous a appris que l'on trouve trois grandes catégories de sites dans ce domaine. Les organisations professionnelles ou interprofessionnelles présentent leurs produits et leur filières, sachant, évidemment, que tous les produits n'ont pas les moyens d'avoir un site... loin de là. On ne risque donc pas de trouver les petites productions, qui pourtant font aussi partie de cette catégorie qui nous intéresse. Les sites commerciaux qui vendent des produits dits « de terroir » forment la grande majorité de ce que l'on peut trouver. Souvent, ce sont de simples épiceries ou magasins de produits régionaux qui vendent par correspondance, dont l'existence est strictement liée à des objectifs

commerciaux. Et il en existe des centaines. Ils ne présentent guère d'intérêt, voire aucun, lorsque l'on recherche des informations précises.

En revanche, quelques sites institutionnels, dont les informations font autorité, représentent d'excellentes sources de données de première main. Par exemple, comment trouver des informations fiables et actualisées sur les produits inscrits au registre des Appellations d'origine protégée ou des Indications géographiques protégées ? Le site de la Commission européenne est intéressant à plusieurs titres. Il présente les différents systèmes de protection et de valorisation des produits agro-alimentaires mis en place par la Communauté européenne en 1992 : **Appellation d'origine protégée (AOP)**, **Indication géographique protégée (IGP)**, **Spécialité traditionnelle garantie (STG)**. On trouvera aussi sur ce site la liste de tous les produits classés par secteur alimentaire ou par pays, ainsi que les règlements européens qui régissent le dispositif. Enfin, une page présente toutes les demandes d'enregistrement ou de modification parues dans le Journal officiel des Communautés européennes, avec une description sommaire de leurs spécificités :

http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm

5. Slow Food et l'Arche du goût en France

Slow Food...

Slow Food est un mouvement international pour la sauvegarde du patrimoine agroalimentaire et de sa diversité, la protection du consommateur, l'éducation au goût, qui prend clairement position contre la banalisation, l'hégémonie des produits standards et l'hygiénisme actuel. Il réunit des consommateurs, producteurs, journalistes, scientifiques, des représentants des pouvoirs publics, des acteurs économiques, des amateurs ainsi que des professionnels de l'alimentation et de la cuisine. Né en Italie, Slow Food compte dans ce pays 35 000 membres. Présent dans 80 pays, le mouvement compte 70 000 membres dans le reste du monde. En France, 1500 membres se répartissent dans une vingtaine de groupes locaux, appelés « Conviviums ».

Parmi les autres pays où Slow Food est le plus actif, on compte l'Allemagne, les Etats-Unis, la Suisse, le Japon, la Grande-Bretagne.

Le troisième « **Salon du goût** », organisé par Slow Food, s'est déroulé en octobre 2002 à Turin. Il a rencontré un succès impressionnant, non sans raison. Vitrine de toutes les activités de l'association, cet important événement fait toucher du doigt, de façon convaincante, la richesse et la diversité des cultures gastronomiques locales. Le nombre de produits alimentaires locaux et traditionnels présentés et vendus par les producteurs eux-mêmes est considérable. Ils proviennent de toutes les régions d'Italie, mais aussi d'autres pays du monde. Les organisateurs ont su convaincre des sponsors importants pour organiser une manifestation à la hauteur de leurs ambitions. Elle remporte d'ailleurs un succès local et international de taille puisqu'en 2002, plus de 130 000 visiteurs ont été comptés.

... et le projet Arche du goût

Initié en Italie en 1996, le projet « **Arche du goût** » a été officiellement lancé au niveau international à Turin en octobre 2002. Dix pays étaient représentés par 25 délégués. Laurence Bérard et Philippe Marchenay y étaient invités par le délégué français, Didier Chabrol. Une douzaine de scientifiques et spécialistes font partie du Comité scientifique national de cette opération. L'objectif est de faire un état des lieux des productions alimentaires locales de qualité, voire d'excellence et assurer la survie des plus menacées, en les pérennisant et en les valorisant.

Beaucoup de ces produits sont issus de la petite production agricole ou de l'artisanat, fromages et charcuteries notamment. Au-delà des aliments eux-mêmes, ces préoccupations concernent aussi les races animales et les variétés locales de légumes, de céréales ou de fruits. Enfin, ce projet rencontre aussi la question très actuelle des normes d'hygiène, avec tous les problèmes que leur mise en œuvre soulève pour ce type de produits. En effet, leur application conduit souvent à la disparition de petites unités de production qui ne peuvent consentir les investissements nécessaires.

Le 22 juillet dernier a eu lieu dans nos locaux la réunion fondatrice de « l'Arche du goût » en France. Le lancement public de ce projet aura lieu à Montpellier du 24 au 27 octobre 2003, lors du salon intitulé « **Origines** », qui sera centré sur des produits d'origine du Languedoc-Roussillon, du reste de la France et du Monde.

Site web : www.slowfood.com

4

6. Conseil, expertise et formation

◆ Délimitation (INAO)

Membres de commissions d'expert : Laurence Bérard pour les fromages charolais et mâconnais ; Philippe Marchenay pour la révision de la zone bleu de Gex.

◆ « Montage d'un dossier d'Appellation d'origine contrôlée »

Stage de formation continue organisé par l'Ecole nationale du Génie rural des Eaux et Forêts (ENGREF). Intervention : *Le lien au terroir dans sa dimension humaine*. Clermont-Ferrand, 4 décembre 2002.

◆ Fête de la Science : « Ecole et culture scientifique »

Dans le cadre du projet organisé par Mission d'action culturelle et d'éducation artistique de l'Inspection académique de l'Ain, journée de formation continue pour les enseignants du second degré, sur le thème : *Les étangs de la Dombes : spécificité culturelle et biodiversité*. Alimentec, Bourg-en-Bresse, le 13 octobre 2003.

◆ Dossiers « volaille de Bresse » et « bœuf charolais »

Collaboration avec la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire.

◆ Dossier beurre et crème de Bresse

Collaboration avec la Chambre d'Agriculture de l'Ain.

◆ Enseignements dispensés

- DESS « Productions de terroir, labels de pays, alimentation de qualité », Université Jean Moulin Lyon 3 (année universitaire 2002-2003)
- DESS « Sociologie rurale et développement territorial », Université Lumière Lyon 2 (année universitaire 2003-2004).

7. Manifestations scientifiques et professionnelles

Laurence Bérard et Philippe Marchenay ont participé aux colloques et manifestations suivantes :

- Dans le cadre du *Salone del gusto*, organisé par l'Association Slow Food à Turin (Italie) du 24 au 28 octobre 2002, participation à la réunion internationale de constitution de **l'Arche du goût**.
- Présentation officielle du document : « *Pourquoi cet animal ici ? Manuel pour la définition de l'animal utilisé pour un produit en lien avec son territoire (AOC ou IGP)* ». Coordination P. Parguel, Institut de l'Elevage. Paris, Muséum national d'histoire naturelle, 13 janvier 2003.
- Colloque organisé par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et l'Institut national des appellations d'origine (INAO) : « *Des microbes, amis et gardiens de notre alimentation, de sa diversité, de ses goûts et de ses cultures. Les fermentations au service des produits de terroir* ». Présentation d'une synthèse sur la dimension culturelle des produits fermentés. Paris, Palais de la découverte, le 8 octobre 2003.
- Salon « *Aux origines du goût. Les terroirs à l'heure de la mondialisation* ». Organisé par Slow Food France et les vignerons des Coteaux du Languedoc. Montpellier, du 24 au 27 octobre 2003.

Le Centre de documentation, d'accès libre, est ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30.

Le prêt n'est pas pratiqué.

Un poste de consultation est à disposition, permettant des compléments de recherche sur l'Internet.

Base de données, publications, textes :

<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr>