HAL open science

Valorisation alimentaire et développement local Analyse à partir d'un exemple drômois

Anne-Emmanuelle Fiamor

▶ To cite this version:

Anne-Emmanuelle Fiamor. Valorisation alimentaire et développement local Analyse à partir d'un exemple drômois. Anthropology of Food, 2011. hal-01656884

HAL Id: hal-01656884

https://univ-tlse2.hal.science/hal-01656884

Submitted on 6 Dec 2017

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.

Anthropology of food

8 | 2011
Patrimoines alimentaires

Valorisation alimentaire et développement local

Analyse à partir d'un exemple drômois

Quality enhancement in food and local development: an example from the department of the Drôme

Anne-Emmanuelle Fiamor

Éditeur :
Isabelle Téchoueyres, Matthieu Duboys de Labarre

Édition électronique
URL : http://aof.revues.org/6797
ISBN : 978-2-8218-0118-9
ISSN : 1609-9168

Ce document vous est offert par Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées

Référence électronique
Anne-Emmanuelle Fiamor, « Valorisation alimentaire et développement local », *Anthropology of food* [En ligne], 8 | 2011, mis en ligne le 13 mai 2011, consulté le 05 décembre 2017. URL : http://aof.revues.org/6797

Ce document a été généré automatiquement le 5 décembre 2017.

Anthropologie of food est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Valorisation alimentaire et développement local

Analyse à partir d'un exemple drômois

Quality enhancement in food and local development: an example from the department of the Drôme

Anne-Emmanuelle Fiamor

Introduction

1 Le contexte de modernité qui façonne la diversité alimentaire des Trente glorieuses à nos jours implique entre autre l'industrialisation de la production et de la distribution alimentaire. Dans ce cadre, l'alimentation locale est intégrée dans des flux mondialisés (Appaduraï, 1996, 2001) et oscille entre des dynamiques de délocalisation et de relocalisation (Poulain, 2002). Ces mutations engendrent une distanciation sans précédent du mangeur par rapport à son alimentation. Il en résulte une anxiété face à l'incorporation d'aliments non identifiés, exacerbée par les différentes crises agro-alimentaires de la fin des années 90 (Fischler, 1990). Dans un même temps et sous la forme d'une contre-tendance, « les cultures alimentaires locales se voient attribuer le label de « gastronomie » et l'on parle désormais de patrimoines gastronomiques régionaux » (Poulain, 2002 : 26). En effet, la production alimentaire locale associée à un espace et à un mode de vie rural, est évocatrice des représentations associées à une identité paysanne qui, dans un contexte d'urbanisation et d'industrialisation, semble perdue. Elle devient en ce sens synonyme de qualité (Poulain : 1997 ; Bessière : 2006). Cet environnement sociétal a contribué à la multiplication des signes officiels garantissant l'origine de productions. La légitimité juridique formalisée par l'obtention d'un label protège alors un savoir-faire particulier derrière lequel se structurent des filières de productions. Elle est également dans la grande distribution une garantie de confiance et de reconnaissance pour les consommateurs (Warnier, 1994 ; Sylvander, 1991). Dans ce cadre, la profondeur de l'ancrage historique (Bérard-Marchenay, 2004, 2007) apparait comme un fondement de la

légitimité du produit. Fondement investit tant au niveau des stratégies marketing des industriels de l'agro-alimentaire (Warnier, 1994) qu'au niveau de la valorisation locale, à travers les dynamiques d'appropriation d'un patrimoine par les acteurs locaux dans le cadre de projets de valorisation (Bessière, 2001). Par rapport à cette tendance, l'exemple présenté ici tente une mise en relief des formes de reconnaissance fondées sur un autre type de légitimité que celles que l'on peut appeler, dans la continuité des types de légitimités définies par Weber (1921), « traditionnelle » et « légale ». En effet, cet exemple rend compte d'une forme de légitimité qui repose sur le caractère « local » des productions. Ce caractère est significatif de la logique inhérente à un système de valorisation particulier observé dans le département de la Drôme. Cette logique peut être traduite par les principaux fondements de la construction des normes internes au système observé : l'adhésion à des normes de production ainsi qu'à des normes de distribution qui révèlent l'importance de rapports non exclusivement marchands (Pecqueur, 1989, 2000) et plus particulièrement l'importance d'une inscription dans la vie sociale et culturelle locale. Dans le cadre des actions menées au sein de ce système, des productions diversement qualifiées sont regroupées sous une même « étiquette » de valorisation mettant en avant ce caractère local. On peut donc dire que celui-ci, transmis aux productions, participe à les légitimer. Et ceci de manière conjointe, parfois même prégnante, sur les légitimités qu'apporte le cadre législatif ou traditionnel aux productions. Cette forme de légitimité locale peut-elle être qualifiée de patrimoniale et en quoi ? En effet, en dehors de la profondeur historique qui inscrit la production dans l'authenticité de pratiques, d'usages et de représentations partagées, peut-on parler de reconnaissance patrimoniale ? Et, si oui, selon quelle(s) acception(s) ? C'est la question qui sous tend la présentation de l'exemple proposé et qui nous permet, en tentant d'apporter des éléments de réponse, de questionner la notion de reconnaissance patrimoniale dans le domaine de l'alimentation. Dans un premier temps, nous définirons et présenterons le système d'action de valorisation dont il est question. Nous exposerons ensuite les éléments fondateurs de la logique de valorisation en essayant d'en traduire la complexité. Enfin, nous nous interrogerons sur le degré de spécificité de cette forme de légitimité locale en nous demandant dans quelle mesure celle-ci s'inscrit dans une tendance générale perceptible dans d'autres territoires. Cela nous permettra d'en dégager les éléments qui pourraient être qualifiés de « patrimoniaux ».

Un système valorisant les productions agricoles et artisanales locales

2 « Système » est entendu ici au sens d'un « ensemble dont toutes les parties sont interdépendantes, qui possèdent donc un minimum de structuration, ce qui le distingue du simple agrégat, et qui dispose en même temps, de mécanismes qui maintiennent cette structuration et qu'on appelle mécanismes de régulation » (Crozier- Friedberg, 1977 : 239). Dans le cas du système d'action de valorisation dont on parle, il s'agit d'un ensemble d'acteurs formant une communauté d'intérêts convergents sur la valorisation des productions, brutes et transformées, issues de l'agriculture locale. De ce fait, le système fonctionne à partir de l'articulation de plusieurs réseaux spécifiques qui n'ont pas tous pour finalité la seule valorisation des productions locales ; il peut s'agir de groupes d'artistes, de manifestations culturelles, d'organisations de valorisation, d'organismes de formation comme les CFPPA[1] qui participent, de manière plus ou moins directe, aux

modalités de valorisation des productions. Le centre de ce système peut être représenté par les exploitations agricoles de petite taille, engagées dans une démarche qualitative de valorisation de leurs productions pouvant impliquer la transformation des productions et/ou l'inscription dans des circuits courts de distribution. Le groupe et la localisation initiales de ce système correspondent aux exploitants agricoles des arrières pays drômois. Ces derniers sont, dans de nombreux cas, des néo-ruraux et/ ou installés hors cadre familial. Ceux-ci ont participé, à partir des années 70, à la dynamisation des arrières pays (Sencebe, 2001) en désertification agricole (Agreste, 2003 ; Sauger, 1995) et, ce faisant, au développement de réseaux de sociabilité. Une partie d'entre eux ont introduit l'agriculture biologique dans la Drôme, aujourd'hui premier département « bio » de France en nombre d'agriculteurs et en surface agricole utile (SAU)[2]. Par l'intermédiaire de différents mouvements d'ordres structurel, fonctionnel et temporel, les agriculteurs concernés se sont petit à petit reliés à d'autres catégories d'acteurs autour de démarches de valorisation. En effet, tout au long des années 70 à nos jours, des agriculteurs ont continué à s'installer et à s'investir dans la valorisation directe de leurs productions ainsi que dans la vie locale. Ces installations, la sociabilité qui en a découlé, ainsi qu'une prise de conscience par certains acteurs locaux de la richesse des productions à valoriser, ont provoqué un élargissement des cadres de la valorisation. Celui-ci se traduit par l'implication d'autres acteurs, comme les agents de développement, les artisans, les restaurateurs, dans de nouveaux dispositifs tels que les points de vente collectifs[3] ou les magasins de producteurs. Cet élargissement a engendré une dynamique de reformulation des fonctions des dispositifs de valorisation. Le réseau De Ferme en Ferme, par exemple, s'est considérablement développé durant cette période, avec pour incidence l'émergence de nouveaux services aux agriculteurs. Ces différents mouvements aboutissent à la constitution actuelle du système que l'on peut se représenter sous la forme de niches locales reliées entre elles par des dynamiques transversales de valorisation, associant les différentes catégories d'acteurs. En effet, les agriculteurs et les artisans forment des niches d'intérêts et de sociabilité qui restent très localisées. Les acteurs de l'action collective, animant des dispositifs comme De Ferme en Ferme, participent à créer des dynamiques transversales à ces niches locales. Enfin, les acteurs d'une valorisation plus indirecte, que l'on peut scinder en plusieurs catégories allant des pouvoirs locaux aux sponsors et médias locaux, participent à orienter et soutenir les actions, tout en les inscrivant dans des cadres nationaux et internationaux par l'intermédiaire, par exemple, des règlements législatifs ou simplement des tendances sociales. À partir de la localisation initiale précédemment évoquée le système s'étend ainsi au département et s'inscrit dans des dynamiques de valorisation dépassant largement ses frontières. Cette évocation de la catégorisation des acteurs est issue du schéma d'entrée de l'enquête de terrain qualitative menée sur ce territoire. L'enquête totale, constituée d'entretiens semi-directifs avec les différents acteurs de la valorisation (90 entretiens), d'observation participante (13 observations lors de manifestations festives) et d'une recherche documentaire, s'inscrit dans le cadre d'une recherche ayant pour objectif de montrer comment, par qui et sous quelles conditions les productions alimentaires peuvent devenir un levier de développement local[4]. L'exemple présenté ici relève donc de l'analyse en cours des processus de valorisation des productions sur les territoires drômois. Ce système évolue ainsi non seulement de manière conjointe à d'autres formes de valorisation[5], mais également de manière combinée à ces autres formes qui mobilisent parfois les mêmes ressources, mais dans des logiques de valorisation différentes. Dans ce contexte, les modalités de valorisation sont de diverses natures et comportent différents niveaux : les

logiques de production, de transformation, de distribution des productions représentent différentes étapes de la valorisation en ce sens qu'elles façonnent l'identité de la production. Ensuite, l'inscription dans des salons, des foires, des manifestations festives représente d'autres étapes de valorisation qui participent également à la légitimation de la production. Quelles sont à présent les productions valorisées dans ce système ? Il peut s'agir autant de productions agricoles brutes que transformées. En termes de productions brutes, citons les productions maraîchères comme la courge, le cardon, les tomates, ou l'ail ; les productions issues de l'élevage comme les volailles fermières ou l'agneau des pré-Alpes ; les productions arboricoles, très nombreuses, comme la pêche, la poire, l'abricot ou encore l'olive et la noix... Il existe également des productions céréalières comme le petit épeautre. Les productions transformées sont également bien représentées. Citons par exemple les productions fromagères comme le Bleu du Vercors-Sassenage ou le Picodon de la Drôme et de l'Ardèche. Mentionnons également les productions charcutières au rang desquelles on compte notamment la Caillette ou la saucisse d'herbes, les productions boulangères comme la Pogne, le Suisse et l'ensemble de la biscuiterie locale ; et enfin les productions vinicoles comme la Clairette ou les coteaux du Tricastin. La reconnaissance de ces productions est également diverse. La tradition vinicole drômoise, par exemple, est presque entièrement labellisée. Il en va de même pour le Bleu du Vercors Sassenage ou le Picodon, qui sont tous deux des AOC[6]. En revanche, les productions fermières, arboricoles ou maraîchères sont inégalement reconnues. La noix de Grenoble, par exemple, est reconnue par une AOC de même que l'olive (variété Tanche) et l'huile d'olive de Nyons. Tandis que l'ail de la Drôme est reconnu sous le label IGP[7], la courge ou l'asperge qui sont inscrites historiquement dans les usages locaux, sont considérées comme des productions localisées, rien ne démontrant un degré de spécificité relatif au territoire drômois. Enfin, les agriculteurs concernés, producteurs de cet ensemble alimentaire, transforment également leur production dans une majorité de cas, élaborant des innovations créées à partir des productions locales. Les condiments et sauces faits à partir des plantes à parfum aromatiques et médicinales (PPAM), les pains d'épices et autres biscuits produits à partir du miel, les charcuteries produites à partir de l'élevage ne sont que quelques exemples issus de la diversité de ces innovations. Ainsi, la diversité de la nature et de la qualification des productions valorisées dans le cadre de ce système a participé à l'intérêt que l'on a eu pour l'analyse de ce dernier. En effet, des productions de différentes catégories et différemment reconnues, sont réunies, à travers la logique de valorisation caractérisant le système, sous une même « étiquette » de valorisation qui participe à les légitimer au-delà d'un cadre « légal » ou « traditionnel ».

Une logique valorisant les « rapports non exclusivement marchands » (Pecqueur, 1989, 2000)

Normes de production et sociabilité locale: le profil du petit producteur drômois

3 Au sein des différents réseaux, animateurs, agents de développement rural, techniciens de la chambre d'agriculture ou encore agents municipaux de développement entourent l'acteur central et « symbole »[8] du système, qu'est le « petit » agriculteur drômois. Celui-ci est petit par sa taille, installé par conviction, le plus souvent en polyactivité et toujours

en valorisation directe. À cette représentation s'accole celle du « néo-rural » pratiquant l'agriculture biologique. En effet, comme évoqué précédemment, une grande partie de ces agriculteurs sont des néo-ruraux. Les premières installations, datant des années 70, comptent des néo-ruraux venus pour beaucoup de Hollande, mais également de France, de Belgique, d'Allemagne et d'Écosse. Parmi ces « premiers installés » beaucoup font de l'agriculture biologique. Ils se structurent progressivement en véritables filières de production et créent en 1987 Agribiodrôme. Ce dispositif est une plateforme représentative des agriculteurs et des consommateurs « bio » qui coordonne, fédère, organise la distribution d'une grande partie des productions « bio » drômoises. Mais si l'agriculture biologique est fortement représentée, tous les producteurs du système repéré ne sont pas « bio », certains ne le sont pas par conviction, d'autres ne le sont pas « *parce qu'il faut avoir les moyens* » d'être labellisé[9]. Certains, enfin, sont partisans de la biodynamie[10] et trouvent que les « bios » ne vont « pas assez loin» dans une conception globale de l'agriculture. Cependant, si les agriculteurs « bio », par la labellisation, représentent un réseau et une filière particulière, dans le système qui nous intéresse, la cohésion ne se fait pas par le label mais par une conception de la production. Agricultures biodynamique, biologique et raisonnée[11] représentent donc de ce point de vue, des composantes particulières inscrites dans une voie commune[12]. Et ce malgré l'existence de divergences qui s'expriment à différents niveaux. Il peut s'agir de l'appartenance ou de la non appartenance à l'agriculture « Bio », mais également de divergences de points de vue sur le respect des cycles naturels des animaux, comme la lactation des chèvres par exemple. Les exemples sont nombreux, mais retenons ici que ces tensions, ces relations conflictuelles ont fonctionné et fonctionnent encore comme un levier de développement, une émulation vers le « mieux produire ». Ainsi, si tous les agriculteurs composant le système ne sont pas « bio », ils sont par contre une majorité de néo-ruraux, apportant avec eux une manière de concevoir l'agriculture qui s'oppose au productivisme ambiant. La diversification agricole qui implique un rapport particulier à la terre[13] et à la production ; la valorisation directe et l'inscription dans une communauté sociale et culturelle sont les fondements d'un état d'esprit qui, se structurant au fur et à mesure des installations d'agriculteurs et des actions de valorisation, forme une conception de la production. Cette conception peut se définir à la base par un rapport qualitatif à la production. Elle se traduit également par une inscription dans des réseaux locaux de sociabilité, des échanges informels de savoirs ainsi que des formes singulières de solidarité. Nous entendons par échanges informels des savoirs les formes de dialogue ayant trait aux productions, aux problèmes rencontrés, à la connaissance du territoire formant petit à petit des liens de sociabilité communautaires. A un niveau plus développé, nous avons rencontré sur le terrain des exemples de véritables partages des savoirs pouvant aboutir à des savoir-faire partagés. C'est le cas d'un petit réseau informel de productrices de PPAM (plantes à parfum aromatiques et médicinales) initié par l'une d'elles et dont la rencontre a été possible par le biais d'un réseau (De Ferme en Ferme). Là où il n'existait il y a encore quelques années qu'une seule productrice de chutneys et condiments bio produits à partir de la cueillette de plantes, on en trouve aujourd'hui plusieurs sur les marchés. Citons également le cas de plusieurs exploitants qui se sont fédérés autour d'une bannière commune (temporaire) afin d'accéder au salon de la Gastronomie de Montélimar, trop coûteux individuellement. Le tissage d'une interdépendance locale de savoirs et de solidarité est essentiel, même si, selon les réseaux concernés, il s'incarne avec plus ou moins de force. Citons le cas d'une brasserie installée au sud du val de Drôme, qui propose pour accompagner ses bières artisanales des en-cas

confectionnés à partir des productions locales des agriculteurs de la commune (les nom et adresse de ces agriculteurs accompagnent ces en-cas). La brasserie, de son côté, valorise les déchets créés par la fabrication des bières chez d'autres exploitants locaux. Ces exemples de liens d'interdépendance sont nombreux. Ensuite, les circuits de valorisation comme De Ferme en Ferme ou Promenade gourmande en Drôme[14] jouent un rôle déterminant d'interconnaissance entre les acteurs. Ils participent à tisser des liens transversaux entre acteurs d'une même catégorie. Ils participent également à produire une articulation entre les producteurs et d'autres acteurs du système. Artisans et restaurateurs conjuguent leurs savoirs dans le cas de Promenade gourmande en Drôme. Producteurs, artisans, restaurateurs et professeurs locaux forment les intervenants de l'Université du goût et de la terre[15]. Enfin, artisans et producteurs sont encore complémentaires dans le cadre du Festival de la Clairette et des saveurs[16]. On observe donc un système ouvert qui favorise l'articulation entre les acteurs.

Adhésion à des normes de distribution : différents niveaux d'interaction avec les « mangeurs »

4 La diversité de productions agricoles et artisanales présentes dans le système de valorisation ainsi que la diversité des qualifications que celles-ci revêtent forment un ensemble épars dont on a vu que la cohérence tenait de prime abord à l'adhésion à des normes de production ainsi qu'à l'inscription des producteurs dans une communauté sociale et culturelle locale. Elle tient d'autre part à l'adhésion à des normes de distribution favorisant l'interaction directe avec le mangeur. Cette interaction, comportant plusieurs degrés d'implications, est significative de l'incidence qu'a le mangeur sur la construction du produit en tant qu'objet culturel. Le premier de ces degrés concerne la vente sur les marchés et le bord des routes. Il représente un degré d'implication « initiale » du producteur et du mangeur, favorisant une connaissance « anonyme ». Un second degré peut être caractérisé par les points de vente collectifs et les magasins-kiosque de dépôts associés à des fermes. Dans ces cas, la présence du producteur est permanente. L'interaction est toujours anonyme mais légèrement plus personnelle car elle se déroule en un lieu spécifique. Dans le cas des points de vente collectifs, il s'agit d'un lieu représentatif des producteurs qui l'occupent. Dans le cas des magasins-kiosques, il s'agit d'un point de vente permanent associé à une ferme. Ouvert sur l'extérieur ou incarné sous la forme d'une pièce extérieure à la maison d'habitation, il se distingue de la vente à la ferme ayant lieue à l'intérieur de la maison. La vente directe à la ferme et les réseaux comme De Fermes en Fermes propulsent le mangeur dans l'intimité d'une ferme, qui dans bien des cas, correspond au lieu d'habitation. De la proximité, on passe ici à un niveau de connaissance du producteur (son nom, sa maison en plus de ses conseils et anecdotes) et à une plus grande transparence du contexte de la production. En effet, la vente directe à l'intérieur des fermes offre au visiteur un regard sur le lieu de la transformation des productions, ou encore sur la condition de vie des bêtes dans le cas d'un élevage. On rencontre ensuite des formes d'interaction qui contractualisent le rapport entre le mangeur et le producteur. Ces formes donnent lieu à différents niveaux d'implication pour le mangeur. Dans tous les cas celles-ci impliquent un degré de coresponsabilité qui va jusqu'à une cogestion des risques dans le cas des AMAP[17] et des autres formes locales de contractualisation fondées sur le même modèle comme « Les paniers du Royans [18]» (réseau local à cheval sur la Drôme et l'Isère). D'autres

formes, comme les points de vente collectifs virtuels (*producteurducoin.com*) impliquent un abonnement. Enfin, certains réseaux comme les Jardins de Cocagne, qui font de la réinsertion professionnelle par le jardinage leur raison d'être, induisent une forme d'adhésion aux valeurs sociales qu'ils véhiculent. En dernier lieu, mentionnons que l'accueil à la ferme est très présent dans notre exemple à travers les réseaux « Accueil Paysan » et « Bienvenue à la Ferme »[19]. L'accueil représente une invitation au mode de vie des exploitations en favorisant une visibilité accrue de la production et du quotidien des exploitants. Ces différents niveaux d'interactions mettent en avant la proximité physique mais également l'adhésion sociale à ce type de conceptions à travers différents degrés de connaissance du producteur et de son système de production. Ils sont significatifs de la place active du mangeur dans la construction de cette logique de valorisation.

Modalités d'inscriptions dans la vie sociale et culturelle locale

5 Le troisième élément qui entre en jeu dans la définition de cette logique est l'inscription dans la vie sociale et culturelle locale. Celle-ci est révélatrice du tissage des sociabilités locales et des articulations avec d'autres réseaux de valorisation sociale et culturelle. Cette articulation s'effectue principalement par le biais de personnes ressources, véritables charnières de l'action, impliquées dans de nombreux réseaux. Ces personnes peuvent être des agriculteurs, des professeurs (notamment des différents CFPPA) ou des « figures » locales, comme l'était par exemple André Pitte, fondateur (entre autre) de la fête de la Transhumance à Die[20]. Une première forme d'articulation fait appel au savoir-faire culinaire des agriculteurs ainsi qu'à ses connaissances des ressources locales. Les *Fermades*, par exemple, sont des manifestations festives issues d'un réseau affilié à l'APAP [21]. Elles proposent des spectacles (musique, chants, humour...) dans les fermes, autour d'un goûter ou d'un repas. Ensuite, Le Festival Est Ouest[22] (Die) et l'Université du goût et de la terre (Die), déjà citée, engendrent le même type d'association. Dans le premier cas, il s'agit d'un festival à la fois littéraire, poétique et cinématographique, qui fait appel aux agriculteurs locaux pour des buffets, repas, en-cas ainsi que pour l'accueil d'animations. Le second, dynamisant la vie sociale de la petite ville de Die, propose par exemple des découvertes cueillettes portées par des agriculteurs locaux, des stages de cuisine chez les producteurs, des dégustations ou encore des initiations à la connaissance des modes de production comme par exemple « l'après midi : le goût de la viande du diois [23]» qui, à travers une visite de l'abattoir local, propose de découvrir les modes d'élevage « des animaux du territoire ». Ce type de manifestations est un excellent vecteur de valorisation des productions locales, envisagées comme partie intégrante du paysage culturel local. Une seconde forme d'articulation consiste en l'intégration des productions locales au sein de festival locaux comme le Crest Jazz Vocal (juillet-Crest). On peut alors voir la bière artisanale locale côtoyer des sandwichs à la Caillette et des fûts de Clairette ; les deux dernières productions étant des patrimoines locaux labellisés alors que la première est une innovation locale. Enfin, une troisième forme d'articulation consiste en l'intégration de stands, parfois de véritables marchés de producteurs locaux, dans des réseaux de valorisation externes au système, mais qui intègrent également des acteurs de la vie culturelle locale. Le plus souvent, ces réseaux appartiennent à des filières, valorisant un seul patrimoine reconnu (au niveau à la fois « traditionnel » et « légal »). C'est le cas du Festival de la Clairette et des Saveurs ou des Fêtes Caprines[24]. Ces derniers font par ailleurs vivre leurs manifestations par des interventions artistiques locales, le

plus souvent musicales, et s'articulent ainsi à des réseaux représentatifs des acteurs artistiques locaux comme la compagnie de théâtre de rue du Trans'Express ou la fanfare associative du Taraf des Trois Bec.

Un système de valeur « incorporé et transmis »

6 Les éléments mis en relief à travers ces trois pôles d'élaboration doivent être considérés comme des illustrations des éléments représentatifs de la constitution du système de valorisation. Ils ne rendent pas compte de manière exhaustive de l'ensemble des critères à analyser pour traduire la complexité de ce système. Nous avons simplement essayé, autour de points concordants, de traduire la richesse de l'exemple proposé, que l'on aborde ici, répétons le, avec l'objectif d'interroger les formes de légitimité. Nous avons de ce fait cherché à mettre en relief certaines valeurs relatives à l'élaboration de cette logique d'action. L'imbrication de ces valeurs est complexe, mais on peut les résumer à travers une triple inscription. Evoquons tout d'abord une inscription dans ce que l'on pourrait qualifier de conception durable de la production, relatant une posture prise par rapport au respect à la fois de l'environnement et de la production. En corrélation avec la première, se repère une inscription sociale centrée sur les différents niveaux d'interactions avec le mangeur, révélant l'importance de la transparence du mode de production mais également l'importance de la proximité et de la connaissance du producteur. Nous envisageons ces valeurs comme autant de qualités transmises aux productions locales, par le biais de « contaminations » symboliques qui s'inscrivent dans une logique « magique » liée au principe d'incorporation (Fischler, 1994). En effet, par le biais des lois de contagion et de similitude, quand le mangeur incorpore ces productions, il en incorpore les qualités réelles (organoleptiques, nutritionnelles) mais aussi symboliques. Il incorpore ainsi la logique d'action et les valeurs transmis au produit. En les incorporant, il signe une adhésion à ces valeurs et participe à leur transmission. Ce système de valeurs fait donc référence à une communauté de point de vue en construction qui repose sur les liens de sociabilité ainsi que sur les interdépendances professionnelles que façonnent au fil du temps les réseaux constituants le système. Ce dernier contribue également à la « solidification » d'une culture alimentaire drômoise jusque là à la frontière de deux cultures alimentaires dominantes : la culture alimentaire dauphinoise et la culture alimentaire provençale. Une des composantes notables des effets de ce système sur une culture alimentaire drômoise non développée ici faute de place est l'importance de la cuisine. Nous avons évoqué le savoir faire des agriculteurs qui, en transformant leur produit, produisent de nombreuses innovations, comme les chutneys d'herbe, les pâtés végétaux, les sirops ou encore les biscuits à la farine d'épeautre... Ces agriculteurs produisent également une cuisine « fermière » à travers les repas à la ferme, les stands sur les marchés, les réseaux d'accueil à la ferme et les réseaux comme de Ferme en Ferme. Enfin, nous avons également évoqué la créativité culinaire à laquelle contribuent des circuits comme Promenade gourmande en Drôme, qui invitent des restaurateurs à cuisiner les produits locaux. L'ensemble de ces modalités participe ainsi à la création d'une cuisine riche d'apports culturels extérieurs liés notamment au nombre important de néo-ruraux qui conjuguent des savoir-faire issus de leur pays ou milieu d'origine aux produits locaux.

Légitimité locale ou spécificité drômoise ?

7 Les valeurs relatives aux actions de ce système participent à l'attribution d'une qualité « locale » aux productions. Elles permettent en effet, par l'intermédiaire de l'ancrage du système dans les tissus sociaux et culturels locaux, une reconnaissance des productions. Elles participent ainsi à légitimer des productions comme les innovations que l'on vient d'évoquer ou les fruits et légumes locaux qui n'ont ni la légitimité légale ni la légitimité traditionnelle. Comment qualifier alors cette légitimité ? Nous posons la question en termes de degré de spécificité : en quoi les formes de légitimation exposées peuvent-elle être qualifiées de drômoises ?

Une légitimation locale au niveau externe

8 Les caractéristiques que l'on vient d'exposer font en effet référence à une composante locale ou localisée mais non spécifique à la Drôme. Les circuits courts de distribution se développent au niveau national dans d'autres lieux, comme l'Ardèche ou l'Ariège, parfois similaires en termes de caractéristiques de production, aux arrières pays drômois. Les exemples de diversification agricole qui se traduisent par la valorisation directe des productions sont également nombreux (Bessière, 2001 ; Lamine, 2008). En outre, les réseaux de valorisation étudiés, par l'intermédiaire d'actions comme la participation à des marchés ou salons régionaux, ainsi que les réseaux de sociabilité tissent un chapelet de toiles s'étendant au moins aux départements limitrophes et voisins que sont l'Ardèche, l'Isère, le Vaucluse ou le Gard, et dans lesquels existent également ce type de développement. L'exemple décrit s'inscrit donc dans une tendance générale de reconnaissance de ce type de développement agricole. En ce sens le « plan d'actions pour favoriser le développement des circuits courts des produits agricoles » développé en 2009 par Michel Barnier[25] et qui s'appuie sur les conclusions d'un groupe de travail mis en place dans le prolongement des Assises de l'Agriculture et du Grenelle de l'environnement, est un bon exemple de cette tendance qui participe à encourager « les systèmes productifs (...) [locaux] à dégager une offre construite de biens ou services spécifiques » (Pecqueur, 2001 :38).

Les indices d'une spécificité drômoise au niveau interne

9 Cependant, à un niveau interne, on tend vers une identification plus spécifique. D'une part, tous les éléments présentés n'ont rien de spécifiquement drômois mais leur somme fait état d'une équation particulière renvoyant à une dynamique drômoise. D'autre part, le soutien des pouvoirs locaux à cette agriculture « durable », en termes financier et de communication, légitime la contribution du système à la construction économique et identitaire du Département et participe à accroître son développement.

Concentration et structuration des filières courtes

10 Nous entendons par concentration drômoise des filières courtes de distribution et de commercialisation, le développement combiné et systémique de différentes formes de circuits-courts, qui se sont ordonnées en véritables filières de production sur un temps long.

11 On trouve par exemple, et comme précédemment évoqué, des réseaux nationaux comme les AMAP, mais également des réseaux plus confidentiels comme celui des « Producteursducoin.com », des réseaux fonctionnant sur le modèle de l'AMAP mais qui sont uniques aux lieux, comme « les Paniers du Royans ». On trouve également des réseaux informels qui fonctionnent sous la forme de dépôt de produits issus de plusieurs fermes qui sont regroupés dans une seule ferme pratiquant l'accueil[26]. Enfin, certains réseaux, comme De Fermes en Fermes, demeurent plus développés en Drôme que dans n'importe quel autre département de la Région Rhône-Alpes[27]. Cette « concentration structurée » que représente le système décrit, fait état, comme nous avons cherché à le montrer, d'une organisation productive locale particulièrement aboutie. C'est cette structuration qui permet, au-delà des tensions et clivages locaux, de transmettre aux productions une caractéristique commune, implicite, que l'on qualifie de « locale » en référence au savoir faire agricole et artisanal auquel elle se rapporte.

La thématisation d'une agriculture durable par les pouvoirs locaux

12 Nous avons évoqué l'importance d'une valorisation prise en charge par les acteurs et d'un temps long nécessaire au tissage des sociabilités. Les premiers points de vente collectifs de la Drôme ont en effet été installés en autonomie financière par les producteurs eux-mêmes, il y a plus de 25 ans (Le panier Fermier, la Biasse paysanne) et la structuration de la filière « bio », par exemple, est longtemps restée marginale en termes de reconnaissance par les pouvoirs locaux. Cependant, nous avons à faire dans l'exemple présent à un développement dont l'ampleur et l'ancrage s'expliquent, à notre sens, par un équilibre des pouvoirs (Crozier&Friedberg, 1977). En effet, à la valorisation prise en charge par les acteurs, s'ajoute la *thématisation* par les pouvoirs locaux[28] de l'Agriculture Biologique, entraînant un soutien accru aux « petits producteurs » et au développement des circuits-courts. Nous entendons par *thématisation* le processus par lequel convergent des intérêts jusque là divergents sur une question (les médias, les pouvoirs locaux, les producteurs et leurs représentants) autour d'un intérêt commun. Ce processus crée ainsi une nouvelle grille de lecture de la question. Ici il s'agit de la convergence d'intérêts qui existe autour du soutien et du développement de l'agriculture biologique dans la Drôme. Celle-ci permet au Territoire de se positionner comme une référence en la matière au sein d'un contexte social et économique devenu favorable. L'exemple le plus prégnant sur cette question est la constitution du projet *Biovallée* qui associe les élus et les acteurs locaux [29] dans l'objectif commun de faire des territoires concernés « une référence nationale en matière de développement durable »[30]. On voit ici, comment le bio s'élargit à la notion de « durable », incluant de fait l'ensemble des producteurs de notre exemple. Dans cette même tendance, nous notons la création du salon *Tech'n bio*, initié par la chambre d'agriculture en association avec le Conseil Général ainsi que le positionnement du Département au dernier salon de l'agriculture dans « le carré » Agriculture Biologique, mettant en avant sa position de premier département bio de France[31]. Enfin, en termes de soutien des pouvoirs locaux au développement des circuits courts, nous remarquons, entre autre, le soutien du Conseil Général à différents projets de points de vente collectifs comme *La Ferme de Valentine*, ou *Brin de terroir.* Nous observons également l'édition de guides de vente directe prise en charge par des communautés de communes associées.[32]

Conclusion

13 Pour conclure, la légitimité locale mise en avant ici, qui présente à notre sens les indices d'une spécificité drômoise au niveau interne et revêt une composante locale au niveau externe, peut-elle être qualifiée de patrimoniale ? On ne peut certes pas désigner l'ensemble des productions qui composent le système d'action, de patrimoines alimentaires. Ils n'en ont pas tous la profondeur historique et le système repéré, encore émergent, ne leur confère pas cette reconnaissance. Cependant, nous reconnaissons le patrimoine alimentaire comme un bien commun en constante construction à travers lequel il est possible, selon le terme d'André Micoud de « redire ce qui nous relie, ce qui fait société » (Micoud, 2005). Nous pensons également que le processus de patrimonialisation d'un produit ou d'un savoir faire alimentaire peut être une source de reconnaissance, d'appartenance et de différenciation d'un espace social alimentaire local (Tibère, 2009) faisant référence à un système de valeurs particulier. Dans ce cadre on peut alors admettre que la constitution des productions comme objet culturel à travers le système de valorisation évoqué et le développement local dont elles sont ainsi le levier peuvent être qualifiés de patrimonial. Nous affirmons par là que les productions diversement qualifiées, s'inscrivent par le biais du système de valorisation évoqué, dans un développement de nature patrimoniale. La suite de l'analyse s'attachera à définir cette nature patrimoniale. A quels degrés et à quels niveaux s'agit-il d'une composante que l'on retrouve dans différents terroirs français? Peut-on alors parler de formes de patrimonialisation transversales, renvoyant à un mode de production et des valeurs « durables » s'inscrivant davantage dans la politisation actuelle de l'écologie que dans un territoire défini, et faisant alors état d'une patrimonialisation du commun (Pouzenc et *all*, 2007) ou encore d'une patrimonialisation du quotidien (Delfosse, 2009[33]) ? Ce sont ces questions que la suite de ce travail tentera de penser. Nous supposons enfin à travers cet exemple l'existence de formes d'un « allant de soi » local dans les choix alimentaires qui relativise la distance que la modernité alimentaire a creusé entre le mangeur et ses aliments. Ces formes révèleraient ainsi les modalités d'une confiance mise en berne par les crises alimentaires et faite ici à la proximité, à la connaissance du producteur et du mode de production. Dans tous les cas, cet exemple inscrit dans l'émergence actuelle de ces formes de développement, permet de questionner la complexité de la notion de reconnaissance patrimoniale de la ressource alimentaire locale, immatérielle, et qui oscille toujours entre dernier foyer de résistance au changement (Poulain, 2002) et créativité, métissage, innovations (Tibère, 2009).

BIBLIOGRAPHIE

AGRESTE Drôme-hors série-avril 2003. Publié par le service statistique de la DDAF Drôme. 47p.

APPADURAÏ A., 1996/2001, *Après le colonialisme, les conséquences culturelles de la globalisation*. Payot, Paris, 322 p.

BERARD L., MARCHENAY P., 2007, *Produits de terroirs, comprendre et agir*. CNRS Éditions, Ressources des terroirs, Paris, 64 p.

BERARD L., MARCHENAY P., 2004*, Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, ressources des terroirs, Paris, 229 p.

BESSIERE J., 2001, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Haut plateau de l'Aubrac, Le pays de Roquefort et le Périgord noir*, L'Harmattan, Logiques sociales, Paris, 339 p.

BESSIERE J., 2006, « Manger ailleurs, manger local », Espace, 242, 16-21.

CROZIER M., FRIEDBERG E*.,* 1977, *L'acteur et le système, les contraintes de l'action collective*, Points Essais Seuil, Paris, 500 p.

FISCHLER C., 1990, *L'homnivore, le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, 414p.

FISCHLER C (dir.)., 1994, *Manger magique, aliments sorciers, croyances comestibles*, Autrement, série Mutations/ Mangeurs,149, Paris, 201p.

LAMINE C., 2008, *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Editions de la maison des sciences de l'homme, Editions Quae, Versailles, 340 p.

MICOUD A., 2005, *« la patrimonialisation ou comment redire ce qui nous relie (un point de vue sociologique) »*, Barrere C., Bathelemy D., Nieddu M., Vivien F-D, 2005, *Réinventer le patrimoine : de la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine ?*, l'Harmattan, Paris. 338 p.

PECQUEUR B., 1989/2000, *Le développement local, mode ou modèle* ? Éditions Syros Alternatives. Paris, 120 p.

PECQUEUR B., 2001, « Qualité et développement territorial : l'hypothèse des biens et de services territorialisés», *Economie rurale, 261*, 37-49.

POULAIN JP., 1997, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe *», Ethnologie française, XXVII*, 18-26.

POULAIN JP., 2002, *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire,* PUF, Paris, 286 p.

POUZENC M., COQUART D., PILLEBOUE J., OLIVIER V., GUIBERT M., 2007,« Diversification des modèles de qualité territorialisée des produits agroalimentaires : risque ou opportunité pour les terroirs ? », Méditerranée, 109, 31-40.

SAUGER A., 1995, *Les drômois et leur département 1790-1990*, La Mirandole, Pascale Dondey Éditeur, Pont Saint Esprit, 317 p.

SENCEBE Y., 2001, *Les lieux et les temps de l'appartenance. Mobilités et territoire : une analyse sociologique du Diois*. Thèse de sociologie sous la direction de B. Ganne, Université Lyon II, 3 tomes, 663 p.

STEINER R., 1993 (1912), *Agriculture, Fondements spirituels de la méthode Bio-dynamique*, Éditions Anthroposophiques Romandes, Yverdon-les-Bains.

SYLVANDER B., 1991, « Convention de qualité et lien social sur les marchés agro-alimentaires», *POUR*, 129, 35-46.

TIBERE L., 2009, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion,* L'Harmattan, Paris, 468 p.

WARNIER JP (dir.)., 1994, *Le paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse*, L'Harmattan, Paris, 181 p.

WEBER M., 1921, *Economie et société, Tome 1, les catégories de la sociologie*, Plon (1971), Paris. 410 p.

http://paniersduroyans.canalblog.com/ (consultation : octobre 2010).

www.agencebio.org/upload/actu/fichier/DPPtpsBIOval190510.pdf (consultation: octobre 2010).

http://www.lalpe.com/lalpe-32-des-mets-et-des-monts/lalpe-32-a-andre/ (consultation : octobre 2010).

http://www.est-ouest.com/ (consultation : octobre 2010).

http://agriculture.gouv.fr/developper-les-circuits-courts (consultation: octobre 2009).

www.civam.org/IMG/pdf/RA2009/RA_FR%20Rhone-A_2009.pdf (consultation : octobre 2010).

http://www.biovallee.fr/blog/?page_id=2 (Consultation : Octobre 2010).

NOTES

1. Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles. Il y en a trois en Drôme, à Valence, Nyons et Die. Ces derniers sont très actifs dans la valorisation des productions locales.
2. www.agencebio.org/upload/actu/fichier/DPPtpsBIOval190510.pdf (consultation: octobre 2010).
3. Les points de vente collectifs sont des magasins de produits fermiers tenus et gérés par des agriculteurs.
4. Il s'agit du terrain de notre thèse de doctorat en socio-anthropologie de l'alimentation.
5. Voir à ce propos le cas du panier de bien mis en relief par Pecqueur (Pecqueur, 2001).
6. Appellation d'origine contrôlée. Label délivré par l'Institut national de l'origine et de la qualité, anciennement Institut national des appellations d'origine (INAO).
7. Indication géographique protégée. Label délivré par l'INAO.
8. Dans le sens de « personne qui incarne de manière exemplaire, personnification » (Le Petit Robert, 1996).
9. « *Et ça coûte cher le bio. On a voulu pour le Moulin être en bio. On devait payer 800 euros chaque 2000 kgs de cerneaux. C'est donc fait pour les industriels. Nous ça nous coûte trop cher. Après il faut monter le prix de l'huile. Et pour les clients c'est aussi trop cher. C'est difficile pour les petits*» [Productrice d'huile de noix, Drôme des collines].
10. « L'agriculture bio-dynamique est une agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes » son idéal est « l'organisme agricole avec la plus grande autonomie de production adaptée aux conditions locales et aux possibilités de travail locales» (Steiner, 1912).
11. C'est ainsi que l'on nomme officiellement les agriculteurs limitant les intrants.
12. Notons que cette « voie commune » est mise aujourd'hui en question par la domination de l'agriculture « bio » à travers le projet *biovallée*. (Voir paragraphe sur « les indices d'une spécificité drômoise au niveau interne »).
13. Pas ou peu d'intrants, solutions de protection naturelle.
14. Initié par la CCI de la Drôme, le réseau propose un guide de restaurateurs qui valorisent chacun deux produits drômois au sein d'une recette créative et qui donnent les adresses de « leurs producteurs ».
15. L'université du goût et de la terre est un cycle d'animations liées à la connaissance de l'alimentation locale initié par des professeurs du CFPPA de Die.
16. Festival organisé chaque année par le groupement des producteurs de Clairette. Il se tient en un lieu, changeant chaque année, du territoire de l'AOC.
17. Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne.

18. http://paniersduroyans.canalblog.com/ (consultation : octobre 2010).
19. L'accueil s'est fortement développé dans notre exemple, encore une fois pour des raisons économiques. Ce développement est cependant révélateur d'une conception de la production associée à un mode de vie. En ce sens, le type de réseaux les plus développés : « Accueil Paysan » et « Bienvenue à la Ferme » sont significatifs de cette conception.
20. Voir à ce propos : http://www.lalpe.com/lalpe-32-des-mets-et-des-monts/lalpe-32-a-andre/ (consultation : octobre 2010).
21. Association pour la promotion des agriculteurs du parc naturel régional du Vercors
22. Voir à ce propos : http://www.est-ouest.com/(consultation : octobre 2010).
23. Plaquette de présentation de l'Université du goût et des saveurs, édition 2006.
24. L'association « Les Caprines » valorise la filière caprine drômoise, à travers le mode de vie et de production du chevrier. Si l'association n'existe plus actuellement, les fêtes perdurent grâce à l'implication des bénévoles locaux.
25. Alors ministre de l'agriculture et de la Pêche. Source : http://agriculture.gouv.fr/developper-les-circuits-courts (consultation en octobre 2009).
26. C'est le cas par exemple de la Ferme de Baume Rousse, qui accueille des concerts et des séminaires et garde à la vente en dépôt, du vin et du miel de fermes voisines.
27. 75000 visiteurs sont recensés en Drôme pour l'année 2009 sur 93 fermes quand l'ensemble de Rhône Alpes regroupe 147110 visiteurs. Source :www.civam.org/IMG/pdf/RA2009/RA_FR%20 Rhone-A_2009.pdf (consultation : octobre 2010).
28. Notamment par le biais du service agriculture et de la mission Développement durable du Conseil Général de la Drôme.
29. Notons à ce propos la constitution en cours d'un projet de programme de recherche INRA sur la *Biovallée*.
30. Page de présentation du site Biovallée. Source : http://www.biovallee.fr/blog/?page_id=2 (Consultation : Octobre 2010).
31. En nombre d'agriculteurs et en surface agricole utile (SAU). Source : www.agence*bio*.org/upload/actu/fichier/DPPtps*BIO*val190510.pdf. (Consultation: octobre 2010).
32. Le Pays de Dieulefit et le Val de Drôme se sont associés pour le guide « un tour à la ferme ». Les communautés de communes du pays de Romans, du canton de Bourg de Péage, du pays de l'Herbasse se sont associés pour le guide « de la ferme à l'assiette ».
33. Communication orale, le 17/11/2009 qui a eu lieue dans le cadre de la journée d'étude « Espace social, patrimoine et alimentation », co-organisée par le pôle Tourisme, Alimentation, Santé du CERTOP- UMR 50 44 et Dynamiques rurales – UMR MENRT 1936 – MA 104.

RÉSUMÉS

Cet article s'intéresse aux mécanismes de construction de la légitimité des productions alimentaires locales. Les données présentées sont issues d'une enquête qualitative portant sur les processus de valorisation dans le département de la Drôme. Nous présenterons la construction des normes internes au système d'action de valorisation repéré sur ce territoire à travers trois de ses fondements : l'adhésion à des normes de production, l'adhésion à des normes de distribution ainsi qu'à une inscription dans la vie culturelle locale. À travers ces trois aspects, nous verrons se profiler la logique de valorisation caractérisant ce système. Cette logique de valorisation

transmet des valeurs spécifiques aux productions et participe ainsi à les légitimer. La mise en relief de cette forme de légitimité est l'objectif de la réflexion proposée.

The aim of this article is to highlight the way in which local food products are given legitimacy, presenting qualitative data from a survey of product enhancement activities in the department of the Drôme. It describes the internal standards defined by three tenets underlying those activities: adherence to production standards; adherence to standards of distribution; and adherence to local cultural life. Our aim is to outline the rationale behind the system - a rationale that in conferring particular values to particular products also helps to give them legitimacy.

INDEX

Mots-clés : développement local, légitimité, production alimentaire locale, ressource patrimoniale, système de valorisation
Keywords : heritage resource, legitimacy, local development, local food production, product enhancement system

AUTEUR

ANNE-EMMANUELLE FIAMOR

doctorante en sociologie, Université Toulouse 2 le Mirail, UMR CNRS 50 44, CERTOP, Pôle de recherche Tourisme, Alimentation, Santé (TAS), aefiamor@yahoo.fr