

Université Lumière Lyon 2
Ecole doctorale 483

Thèse pour obtenir le grade de docteur de l'Université Lyon 2
Disciplines : Géographie, Aménagement

Réinventer les pommes et les pommes de terre

Une géographie de la qualité à l'épreuve des produits ordinaires

Présentée par **Lucile Garçon**

Sous la direction de Claire Delfosse,
co-encadrée par Claire Lamine

Soutenue publiquement le 11 septembre 2015
devant le jury composé de :

Gilles ALLAIRE	Directeur de recherche émérite INRA	Examineur
Henry BULLER	Professeur University of Exeter	Rapporteur
Claire DELFOSSE	Professeur Université Lyon 2	Directrice de thèse
Claire LAMINE	Ingénieur de recherche INRA	Co-encadrante
Christine MARGETIC	Professeur Université de Nantes, UMR ESO	Rapporteur
Jean PLUVINAGE	Directeur de recherche émérite INRA	Examineur

RESUME

Dans un contexte de foisonnement des circuits courts de proximité, les enjeux de qualité invitent à déplacer la focale géographique, de produits spécifiques caractérisés par leur origine vers des produits ordinaires caractérisés par leur provenance. Se pose alors la question des modalités d'attachement de ces produits ordinaires aux milieux géographiques. À la fois aliments du quotidien et éléments de matériel végétal communs, les pommes et les pommes de terre permettent d'aborder les enjeux de reconnexion entre agriculture et alimentation autour de la notion de système agri-alimentaire territorial. Sur trois espaces de moyenne montagne – en France (Ardèche, Bauges) et en Italie (Ligurie) – cette thèse propose une analyse des trajectoires de dix collectifs passant par des phases de controverses qui les conduisent à se tourner vers des dispositifs de qualification plus souples que les indications géographiques. Conservant des logiques d'enracinement inspirées d'une rhétorique du terroir, ils ne versent pas pour autant dans le modèle des circuits courts de proximité, et maintiennent pour la plupart la question variétale au cœur de leurs préoccupations. La thèse montre que cette dernière ne peut être traitée à l'échelle des territoires qu'à condition d'envisager la production alimentaire de manière intégrée, c'est-à-dire en impliquant une diversité d'acteurs, capables de concevoir dans un même mouvement différentes étapes de qualification, de la gestion du matériel végétal à la consommation des aliments. L'émergence et la viabilisation de tels systèmes agri-alimentaires territoriaux ouvrent des débats politiques, et posent la question des modalités de l'action publique pour favoriser de tels dispositifs, dont on observe qu'ils tiennent principalement à des figures individuelles et à des lieux de médiation.

ABSTRACT

In a context of proliferation of short supply chains, issues of quality invite a shift in geographical focus, moving from specific products characterized by their origin to ordinary products characterized by their provenance. This shift raises the question of the modalities of attachment that these common products have to geographical areas. Everyday foods and common plant materials such as apples and potatoes allow for particular discussion around the issues concerning the reconnection of agriculture and food, specifically around the concept of territorial agri-food systems. Looking at three medium mountain areas - in France (Ardèche, Bauges) and Italy (Liguria) - this thesis proposes an analysis of the trajectories of ten different food collectives through the varying phases of controversy that are driving them towards qualification devices which are more flexible than purely geographical indications. Maintaining the logic of 'rooting', inspired by a territorial rhetoric, the collectives do not fall into the short supply chains model, and maintain, for the most part, the varietal question at the heart of their concerns. This thesis shows that this varietal question can only be treated at the territorial level if we consider the production of food as integrated. That is to say, involving a variety of stakeholders, capable of designing various stages of qualification in the same movement, from plant material management to food consumption. The emergence and realizable qualities of these territorial agri-food systems incite political debate, and raise the question of the public action modalities to promote these devices, which we notice are mainly due to individuals and places of mediation.

RIASSUNTO

In un contesto caratterizzato dall'emergenza di nuove e diverse forme di circuiti alimentari locali (filiera corte, a chilometro zero, etc.) trattare della qualità dei prodotti alimentari impone alla geografia un cambiamento di prospettiva : privilegiare allo studio di prodotti specifici caratterizzati dall'origine, quello di prodotti ordinari caratterizzati dalla provenienza. Si pone allora la questione delle modalità di costruzione dei legami fra questi prodotti ordinari e i luoghi geografici. Alimenti della vita quotidiana ed elementi comuni del mondo vegetale, le mele e le patate costituiscono degli oggetti ideali per interpretare le forme di riconnessione tra agricoltura e alimentazione al centro della nozione di sistema agri-alimentare territoriale. La tesi propone un'analisi della storia e delle traiettorie di vita di dieci collettivi che, in tre diverse regioni di montagna in Francia (Ardèche, Bauges) e in Italia (Liguria), hanno scelto, in seguito ad esperimenti e controversie, di orientarsi verso dei dispositivi di qualificazione più flessibili delle indicazioni geografiche di qualità. Benché conservino delle logiche d'inserzione territoriale ispirate a delle narrative del "locale", questi collettivi non aderiscono ad un modello classico di filiera corta e sono animati da una serie di questioni che interrogano il ruolo delle varietà nei sistemi agri-alimentari e rimettono in discussione il concetto stesso di territorio così come abitualmente utilizzato nelle indicazioni geografiche di qualità.

La tesi mostra che la "questione varietale" può essere trattata localmente nei territori solo se si considera la produzione alimentare secondo un'ottica d'integrazione, ossia implicando una diversità di attori in grado d'inventare, in uno stesso movimento, diversi stadi di qualificazione : dalla gestione del materiale vegetale al consumo degli alimenti. I risultati di ricerca della tesi invitano ad aprire un dibattito politico sulle modalità di azione pubblica in grado di favorire l'emergenza e la sostenibilità di questi sistemi agri-alimentari territoriali la cui esistenza appare fortemente legata a delle figure e dei luoghi di mediazione.

REMERCIEMENTS

Mes remerciements vont tout d'abord à Claire Delfosse, pour m'avoir donné l'occasion de réaliser ce travail et pour avoir encouragé dès le départ mon goût de l'enquête. La rédaction de cette thèse doit beaucoup aux encouragements et à la confiance que m'a accordée Claire Lamine, sachant ouvrir, à toute heure et en tout lieu, des espaces de discussion, des sas de décompression et des perspectives d'avenir !

Je voudrais également remercier Gilles Allaire, Henry Buller, et Christine Margetic d'avoir accepté d'évaluer ce travail, et exprimer ma gratitude à Jean Pluvillage en particulier, pour avoir aussi contribué à sa construction. Merci pour avoir su entendre et faire exister des hypothèses fragiles au tout début de cette recherche.

J'adresse ma reconnaissance à la Région Rhône-Alpes qui m'a offert des conditions propices à la réalisation de cette recherche. Merci également aux membres du Laboratoire d'études rurales de m'avoir accueillie à Lyon, et en particulier à Perrine pour son écoute attentive à différentes étapes de cette recherche et pour ses relectures finales.

Cette thèse a également bénéficié d'un ancrage territorial de quelques années au Cermosem, dans un environnement de ressources informatiques, cartographiques, logistiques, scientifiques et culinaires décidément spécifiques! Merci à Laurie pour ses délicates et nombreuses attentions, des huiles essentielles aux mandalas bienveillants, à Lucas pour l'appui psychologicologique entre deux chapitres et trois terrains, à Nico pour sa patience et sa perspicacité face à des tables de données compliquées, ainsi qu'à Christine, Pascal, Samya, NicoS et Pierre-Antoine pour les discussions de couloirs et de terrasses.

Je tiens aussi à remercier toutes les personnes qui ont pris le temps de me recevoir, parfois pour de longs entretiens et à plusieurs reprises, en Ardèche, dans les Bauges et en Ligurie. I miei pensieri vanno in particolare a Massimo e Raffaella, Fabrizio, Nadia e Anita, Simone, Massimo, e tutti gli aderenti del Consorzio della Quarantina che mi hanno ospitata. Merci aussi à Arnaud, Didier, Carole, Bertrand, Delphine, JC, Sabine, Michèle et pardon pour mon manque de disponibilité ces dernières semaines.

Merci à mes parents et grands-parents pour leur soutien, à Anne pour avoir accepté de traduire en anglais des paragraphes parfois alambiqués, et à Claire pour avoir montré tant d'intérêt pour la problématique sans pourtant jamais y avoir eu accès. L'achèvement de ce travail a bénéficié des contributions d'Esther, Ludovic, Anne-Laure et en particulier de Sophie, dont je tiens à saluer la persévérance et la générosité dans les relectures! Merci aussi – et chapeau ! – à Sibylle pour avoir eu l'audace de m'inviter à remodeler un chapitre quelques jours avant l'impression.

Cette thèse marque une étape importante dans un parcours de recherche sur l'alimentation heureusement accompagné par Leslie, Juliette, Geoffroi, Bénédicte, Jeanne et Stéphane. Ce document en particulier n'aurait pas pris forme, ou tout du moins pas la même, sans le talent et le soutien infailible de Juliette, ni sans la présence de Leslie et Geoffroi. Merci pour la maïeutique de fins de chapitres, pour le café, les jus de citron et les douceurs... bref pour l'agencement d'un territoire de rédaction idéal !

Finalmente, grazie a Sergio per avermi fatto scoprire la Liguria, e per aver accompagnato questi anni di lotta contro il polipo del dottorato. Aspettando che ti liberi dei tentacoli del tuo...

SOMMAIRE

INTRODUCTION GÉNÉRALE	9
PARTIE 1.	
Mettre en perspective la géographie actuelle des systèmes agricoles et alimentaires à travers le cas de la pomme et de la pomme de terre.....	29
CHAPITRE 1.	
Des produits alimentaires entre délocalisation et relocalisation.....	31
CHAPITRE 2.	
Des espèces végétales aux prises avec une longue histoire socio-technique	75
CHAPITRE 3.	
Faire du terrain : choix méthodologiques et itinéraire de recherche	113
PARTIE 2.	
Trois montagnes, différents assemblages	147
CHAPITRE 4.	
Les Bauges, différentes sortes de pommes au cœur d'un espace savoyard en voie d'urbanisation	149
CHAPITRE 5.	
En Ardèche, une diversité de régions agricoles et une multitude d'initiatives locales	185
CHAPITRE 6.	
L'Apennin, arrière-pays d'une métropole méditerranéenne	237
PARTIE 3.	
Pommes et pommes de terre locales entre terroirs et territoires	275
CHAPITRE 7.	
Qualifier les produits : entre origine et proximité	277
CHAPITRE 8.	
Gérer le matériel végétal : quatre types de relations au vivant.....	339
CHAPITRE 9.	
Rassembler les acteurs pour construire des systèmes agri-alimentaires territoriaux	399
CONCLUSION GÉNÉRALE	457
Liste des entretiens	459
Bibliographie	463
Autres sources documentaires	483
Outils	487
Table des sigles	488
Tables des figures, tableaux et encadrés	491
Annexes	497
Table des matières	511

INTRODUCTION GÉNÉRALE

« Au départ, je mentionnais l'AOC sur mes étiquettes frontales, puis on a eu chaud aux miches au niveau des agréments ; les contrôles qualité-produits trouvaient que le vin était moins fruité... Maintenant l'AOC n'apparaît plus que sur la contre-étiquette ; j'ai choisi de tout miser sur ma marque et sur le logo bio. Les premières années, je ne mentionnais pas le bio sur mes étiquettes, parce que ça faisait soixante-huitard, cheveux longs, dégueu, mais le bio, c'est devenu un argument hyper important depuis 2-3 ans. (...) L'AOC, je crache pas dessus mais franchement, la lourdeur que nous impose l'INAO met en doute la pérennité de l'appellation. » (Entretien avec un viticulteur ayant renoncé à l'AOC « Côtes du Forez » pour valoriser un mode de viti-viniculture en biodynamie, Champdieu – 42)

Dans les premiers mois de ce parcours de recherche, l'accompagnement de plusieurs groupes d'étudiants du master Études rurales de l'Université Lyon 2 fut l'occasion de constater, sur plusieurs territoires de la région Rhône-Alpes, des changements quant aux modes de valorisation des produits alimentaires. Bien que la Loi d'orientation agricole de 2006 autorise en France le cumul des différentes appellations, les premières enquêtes exploratoires furent l'occasion d'observer un jeu de concurrence, voire d'exclusion entre les différentes certifications. Dans la Bresse, certains éleveurs regrettaient le laxisme des cahiers des charges concernant les pratiques d'élevage de volailles, et envisageaient de « sortir de l'AOC » pour promouvoir, en vente directe sur l'exploitation ou par correspondance, leur propre définition de la qualité. Dans le Forez, quelques viticulteurs se dégageaient de la cave coopérative et de l'AOC « Côtes du Forez » pour mieux valoriser, par le label AB, voire par la seule mention de l'expression « vin naturel », le caractère « vivant » de vins issus d'un « terroir basaltique »¹.

À partir de quelques cas relevant de ce secteur emblématique des indications géographiques que représente la viti-viniculture, divers entretiens réalisés à titre exploratoire m'ont permis de pointer une critique des dispositifs de qualification existants, considérés par certains comme insuffisants pour traduire une conception de la qualité associée à une activité agricole respectueuse du

¹ Propos recueillis lors des enquêtes exploratoires, dans le cadre de l'accompagnement d'étudiants de M1 en stage collectif dans les Monts du Forez, en octobre 2010.

vivant. Cette controverse, qui s'étend à une diversité de productions alimentaires, est du reste largement publicisée, comme en témoignent plusieurs articles publiés en novembre 2013 dans le quotidien *Libération*, dont les envoyés spéciaux ont identifié divers producteurs, restaurateurs et scientifiques militant pour une autre vision de la qualité alimentaire². Concurrencée par d'autres valeurs, la référence à l'origine n'est plus toujours une traduction satisfaisante de la notion de qualité. Par ailleurs, le pan du dispositif de contrôle, qui s'était fondé sur l'ambition d'établir des critères scientifiquement objectivables, susceptibles de forger des standards et de faire de la qualité une donnée naturalisée, se trouve fortement ébranlé par des consommateurs soucieux de restaurer un lien avec le vivant et de connaître les systèmes productifs *in extenso*, « de la fourche à la fourchette » ou « du champ à l'assiette » selon les formules consacrées.

Au long du parcours qui a mené à l'élaboration de cette thèse, divers événements sont venus rappeler l'actualité des questions de qualité, dont le plus marquant fut probablement la crise provoquée par la révélation d'une fraude internationale sur la viande de bœuf. De Roumanie en Irlande et de Chypre en Suède des tonnes de viande ont circulé sous de fausses étiquettes, avant d'être interceptées par la direction générale de la répression des fraudes à la mi-janvier 2013 : dans des hamburgers britanniques et irlandais d'abord, puis dans de la moussaka et du hachis parmentier français, avant d'être détectée dans des lasagnes norvégiennes, des tortelloni autrichiens et des pizzas danoises à la mi-février. La découverte a créé surprise et émotion, et le parfum de viande avariée n'a pas tardé à faire souffler sur l'Europe un vent de scandale.

Rejoignant le triste cortège d'un étrange carnaval ; derrière le poisson au mercure³, le poulet aux hormones⁴, la vache folle⁵ et le mouton fébrile, le cheval déguisé en bœuf est devenu en 2013 un nouveau symbole de dysfonctionnement des filières agro-alimentaires modernes. Accélérant le mouvement de sape de la confiance que les consommateurs plaçaient dans un système de production et de distribution sur lequel ils n'ont que peu de prises, l'affaire s'inscrit dans une série de crises, qui depuis quelques décennies ont mis le système agri-alimentaire au cœur du débat public et fait de nombreux aliments des produits abstraits (Hervieu, 1996) ou des « objets comestibles non identifiés » (Fischler, 1990). Si les objets qui sont au cœur de la démarche de recherche exposée dans le document qui suit – pommes et pommes de terre – n'incarnent pas au même titre que la viande les enjeux de gestion des risques sanitaires, ils s'inscrivent néanmoins dans une longue histoire de la qualité.

² Voir notamment l'article de Fabrice TASSEL, « Appellation rebelle contrôlée », *Libération*, Preignac, 15 novembre 2013, et l'article de Laure NOUALHAT et Jacky DURAND, « La fronde des fourchettes vertes », *Libération*, Paris, 15 novembre 2013.

³ 1960 baie de Minamata au Japon.

⁴ 1964.

⁵ 1996.

Histoire de la qualité : d'une volonté centenaire de gestion des risques et de la concurrence à l'émergence d'initiatives démocratiques inédites

L'histoire du cheval qui voulait se faire passer pour du bœuf n'a pas tardé à devenir, comme la crise de la vache folle⁶ près de vingt ans auparavant, un problème public européen (Barbier, 2003), rappelant aux consommateurs des pays concernés les débuts d'une « ère de l'anxiété » vis-à-vis des produits alimentaires (Jackson, 2010).

Cet épisode a notamment provoqué deux principaux types de réactions, qui correspondent en fait à deux conceptions fondamentalement différentes des formes de régulation nécessaires à l'avènement d'une ère de la qualité. Certains acteurs appellent à internationaliser un dispositif juridique de normes et certifications contraignantes, s'appuyant sur de puissantes institutions de contrôle. D'autres saisissent l'occasion d'encourager la redéfinition des systèmes d'approvisionnement à échelle locale, misant sur des pratiques de consommation « responsables » plutôt que sur un appareil d'État pour assurer une forme de régulation. Œuvrant à la consolidation de circuits de proximité, ces derniers plaident en faveur d'alternatives radicales à un système de production industriel, régi par des filières internationales où la mutualisation des risques entre une multitude d'acteurs dilue jusqu'à l'idée même de responsabilité.

Diverses prises de position traduisent ainsi l'ambivalence d'un dispositif composite édifié au cours du 20^{ème} siècle en vertu de la qualité. Des signes officiels ont fleuri pour identifier les produits au moyen d'une définition très codifiée, où la qualité correspond à des normes sanitaires élaborées par l'État ou plus récemment, par les institutions compétentes de l'Union européenne. Parallèlement, des mécanismes d'information et de confiance laissant place à d'autres facteurs de choix tels que l'exercice des sens ou une réputation construite sur le bouche-à-oreille se sont institués de manière plus informelle, mais non moins efficace.

Héritiers d'un dispositif de répression des fraudes constitué en France en 1905, les premiers signes de qualité ont été instaurés de manière à garantir la loyauté des transactions au sein de secteurs économiques où circulaient des produits frelatés. En réponse à des pratiques de mouillage du lait et de chaptalisation du vin, différents projets de régulation ont été mis en oeuvre dès le début du 20^{ème} siècle. Ainsi, dès cette date, un puissant dispositif permettant l'intervention de l'État à différents niveaux des filières agro-alimentaires fut institué (Stanziani, 2005).

Un ensemble de normes fut défini et codifié, traduit en un corpus de textes de loi aux échelles nationale et internationale, puis mis en œuvre par différentes

⁶ Également désignée par le sigle ESB, la “maladie de la vache folle” est l'expression la plus commune pour évoquer l'épidémie d'encéphalopathie spongiforme bovine, qui affecta l'Europe au début des années 1990.

institutions de contrôle. Organismes certificateurs assermentés, institutions sous l'égide des ministères en charge de l'agriculture, services vétérinaires, etc., vérifient les normes techniques établies pour définir les standards de qualité et participent ainsi de la gestion d'enjeux de santé publique. L'affaire de la vache folle a considérablement renforcé ce dispositif en instituant un principe de traçabilité des produits issus de la filière de la viande bovine, vérifié, entre autres, par les services vétérinaires.

Par ailleurs, le législateur a été amené à s'intéresser également à un enjeu d'information du consommateur, en réglementant la terminologie en usage pour désigner les produits alimentaires. C'est le cas par exemple pour la boulangerie où les noms de pain permettent de distinguer différents types de farine et les enseignes de différencier les terminaux de cuisson des boutiques d'artisans. L'État joue un rôle régulateur essentiel dans l'administration de la qualité, œuvrant à la clarification des critères, la définition des exigences minimales, l'harmonisation entre les appellations, et leur reconnaissance officielle par des moyens légaux de protection⁷.

Parallèlement à ces réglementations dont les exigences sanitaires conditionnent le système de production, d'autres dispositifs ont été institués au nom de la qualité pour répondre à un autre ensemble d'objectifs. Ces dispositifs, s'ils visent également à résoudre un problème d'asymétrie d'information sur la qualité des produits échangés, se présentent aussi comme des instruments de mise en valeur d'attributs spécifiques, essentiels au maintien de systèmes économiques en difficulté.

Dès les années 1930, les indications géographiques sont le premier instrument dont se saisissent des collectifs de producteurs pour protéger l'économie de leurs activités et promouvoir leurs produits. Dans le sillage de Joseph Capus en France et d'Arturo Marescalchi en Italie, des viticulteurs s'associent pour valoriser des vins de qualité en mettant en avant la typicité de leurs produits. Si le dispositif ne connaît pas un succès concomitant dans les deux pays⁸, une rhétorique du terroir se développe néanmoins avec force de part et d'autre des Alpes pour défendre les intérêts économiques de groupements de producteurs. Cette rhétorique du terroir porte sur différents produits ; tandis que les vins demeurent les objets privilégiés d'une qualification par l'origine, des lois spécifiques s'appliquent ainsi à des produits particuliers tels que le Roquefort⁹ ou

⁷ Ce sont là les missions principales de l'Institut national des appellations d'origine (Inao), en France.

⁸ C'est en 1921, vingt ans après la fondation du syndicat de défense *Assoenologi*, qu'Arturo Marescalchi soumet au législateur italien le premier projet de protection de vins « typiques ». Ce dernier aboutit en 1930 à la promulgation de la loi 1164 qui n'entre jamais en vigueur. Le vide législatif n'est finalement comblé qu'après le traité de Rome qui s'inspire du modèle français pour jeter les bases d'une réglementation européenne à propos des appellations d'origine.

⁹ En 1925.

les volailles de Bresse en France, les jambons de Parme¹⁰ et San Daniele¹¹ en Italie. Des lois sectorielles favorisent ensuite la généralisation des appellations d'origine contrôlée à d'autres produits – notamment les produits laitiers¹² et les huiles d'olive¹³.

Dans un contexte d'industrialisation des systèmes productifs, le spectre d'une banalisation des produits suscite l'inquiétude d'acteurs qui en appellent à l'intervention de l'État pour réguler des situations de concurrence inédites. La méfiance croissante des consommateurs vis-à-vis de nouveaux processus de production et le souci de producteurs artisanaux de défendre des façons de faire différentes font émerger de nouvelles définitions de la qualité. Face à ces enjeux, en France, la loi d'orientation agricole du 5 août 1960 crée le label agricole. Après un premier texte avorté en 1961, une « Commission supérieure de la qualité » est créée en 1964 et chargée de faire appliquer le décret rendu officiel en 1965. Les premiers labels sont attribués aux volailles du Périgord, au poulet jaune des Landes et à l'ail rose de Lautrec. Outre le refus d'une flexibilité des organisations économiques face à de nouvelles options techniques¹⁴, l'attachement manifeste à des espaces auxquels sont associées des identités historiques conduit à envisager des logiques de développement endogène et à considérer la possibilité de définir des règles en marge des lois d'un marché global. S'inscrivant dans la filiation d'une idéologie du développement local, épousée par des mouvements sociaux¹⁵ qui revendiquaient un droit de « vivre et travailler au pays » dès les années 1970, des groupes de producteurs se saisissent des labels régionaux créés en 1974 comme d'instruments de réponse privilégiés à la réduction des tarifs douaniers, au démantèlement des politiques agricoles de soutien par les prix et à la déstructuration des organisations interprofessionnelles. C'est par exemple le cas pour les salaisons, ainsi que pour les pommes et les poires en Savoie et Haute-Savoie, où les syndicats de producteurs jouent la carte d'une distinction par la qualité supérieure, laquelle est actée dès la fin des années 1970 par un label

¹⁰ Loi de 1970 révisée par la loi 26/1990.

¹¹ Loi de 1981 révisée par la loi 30/1990.

¹² Loi du 12 décembre 1973 en France.

¹³ Loi 169/1992 en Italie.

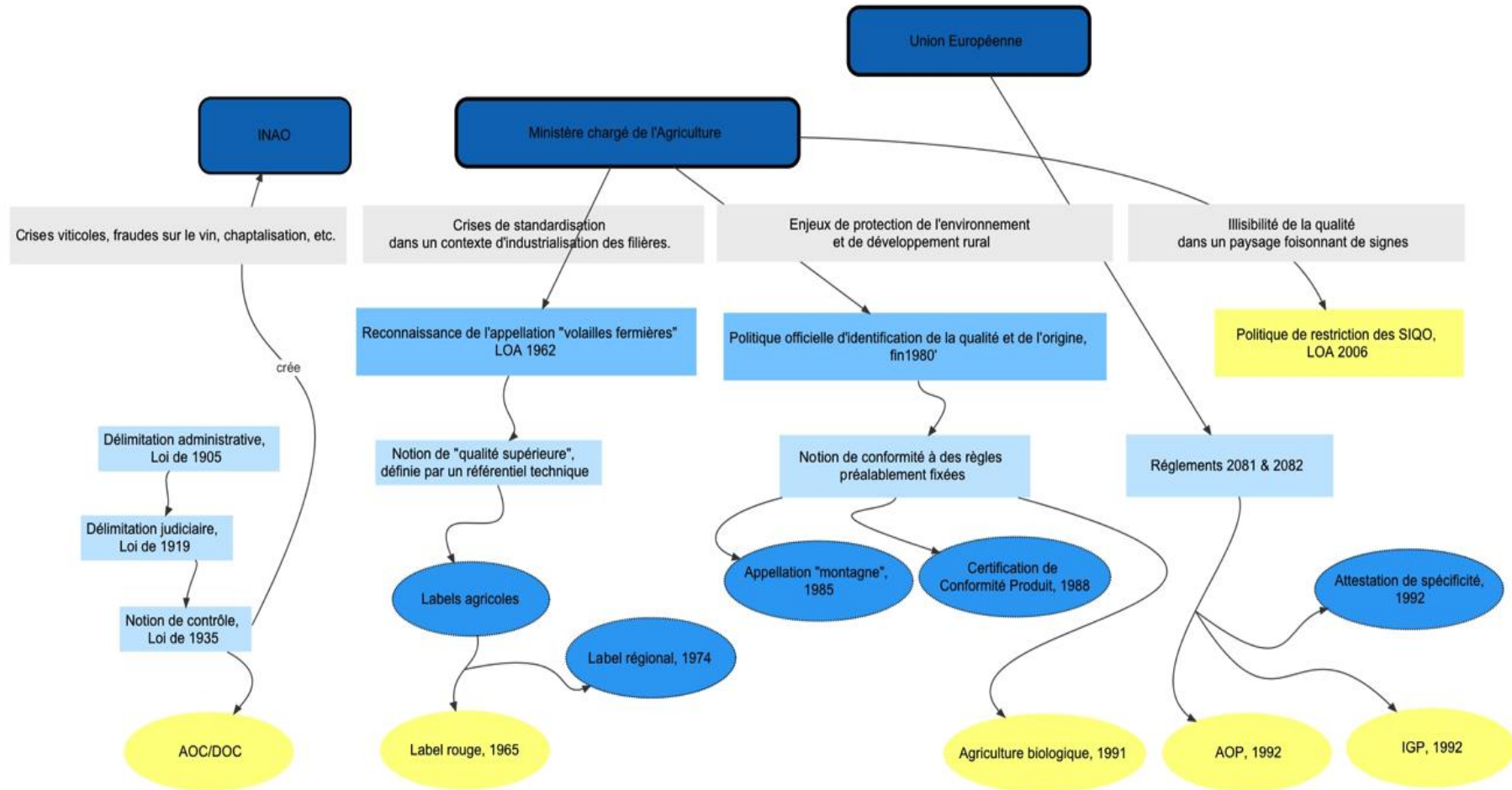
¹⁴ En l'occurrence, pour les volailles prétendant à un label de qualité, ces options techniques consistent principalement en la sélection de souches à croissance lente et sur l'amélioration des conditions d'alimentation avec un taux minimum de 70% de céréales (Sylvander, 1995, 83).

¹⁵ À partir des années 1970, une mouvance autogestionnaire donne lieu à divers comités militants : les Comités d'action bretons (CAB) puis le Front socialiste autogestionnaire breton (FSAB) de 1975 à 1978, le mouvement occitaniste *Volem viure al pais* qui devient Parti occitan en 1987, traduisent en dialecte local et reprennent à leur compte le slogan « Vivre et travailler au pays ». S'il s'agissait pour la plupart d'entre eux de collectifs proches des mouvements écologistes et de la gauche prolétarienne, ils expriment désormais d'autres tendances : le Parti du peuple breton, parti indépendantiste qui reprend aujourd'hui le même slogan, l'utilise désormais pour porter un message d'extrême droite.

agricole, qui se transforme quelques décennies plus tard en indication géographique.

La création d'un signe de qualité émane en général non pas de l'État qui réglemente ce dispositif, mais plutôt d'institutions professionnelles, par l'intermédiaire desquelles s'impliquent des acteurs dont les pratiques artisanales – et par conséquent l'activité économique – sont globalement menacées par l'industrialisation et la concurrence internationale. Le cas du Label Rouge est exemplaire de ce type de phénomène ; au départ, ce sont les syndicats avicoles qui se sont mobilisés pour établir des critères de production permettant de distinguer différentes sortes de poulets (Sylvander, 1995). Au terme d'une série d'examen le long de la filière, la qualité du produit est actée par l'attribution du label qui se traduit à partir de 1973 par un logo singulier. Le dispositif s'est complété dès la fin des années 1980 d'une panoplie de procédures de certification, portant tant sur le produit que sur les modes de production. La qualité « Label rouge » se définit désormais autant par des résultats d'excellence que par la conformité à des règles préalablement établies. La Dénomination montagne, le Certificat de conformité de produit, le label Agriculture biologique sanctionnent ainsi le respect de critères prédéterminés (voir Figure 0.1.). Rassemblés au niveau européen depuis 2010 dans le « paquet qualité », ces labels et signes d'identification sont autant d'instruments de segmentation des marchés, dont se saisissent les acteurs de différentes filières pour accroître leur maîtrise sur le marché.

Figure 0.1. Édification d'un dispositif de qualification des produits alimentaires en France et en Europe au cours du 20ème siècle © L. Garçon, 2015, d'après Sylvander, Lagrange et Monticelli, 2007.



Au début des années 1970, par delà ce dispositif de contrôle fondé sur la production de nouveaux standards, se sont développées en France des coopératives de consommateurs qui cherchaient à s’approvisionner en produits sains. Souvent en lien avec les mouvements écologistes, cet objectif a également trouvé d’autres modes d’expression, sous forme de partenariats directs entre producteurs et consommateurs (Dubuisson-Quellier et Lamine, 2004 ; Lamine et Perrot, 2008), à l’instar des premiers *teikei* au Japon, principalement créés par des femmes inquiètes du taux de substances toxiques contenus dans les aliments. À la même époque ont été imaginées en Suisse des *food guilds*, puis en 1978 des « jardins de cocagne » qui prirent la forme de coopératives alimentaires pour mettre en place des partenariats entre producteurs et consommateurs. De semblables initiatives se sont également développées sur le continent américain sous le nom de CSA aux Etats-Unis – *Community supported agriculture* – ou ASC au Canada – Agriculture soutenue par la communauté – et ont essaimé en Europe (Kneafsey et al., 2013). En Italie, le premier GAS – *Gruppo di acquisto solidale* ou « groupement d’achat solidaire » – a été mis en place à Fidenza, au Nord-Ouest de Parme en 1994, avant qu’un réseau d’associations similaires ne se mette en place à l’échelle nationale dès 1997. En France, la première AMAP – Association pour le maintien de l’agriculture paysanne – a été fondée en 2001 dans les Bouches du Rhône par un producteur de fruits et légumes et un groupe de consommateurs d’Aubagne, soucieux de s’approvisionner en produits de qualité autant que de mettre un frein à une urbanisation dévorant les espaces agricoles, et s’engageant sur un contrat durable.

Les circuits courts remettent du jeu dans un dispositif de qualité où le rôle des consommateurs s’accroît dans l’échange, au point que certains les qualifient de « consom’acteurs »¹⁶. Ouvrant la voie à une nouvelle ère de la qualité que certains auteurs qualifient d’ « ère de la contestabilité » (Bonneuil et al., 2006), la consommation, de plus en plus active et affective, apparaît au premier plan d’organisations citoyennes tâchant de se saisir des problèmes d’organisation des systèmes alimentaires. Ces organisations formulent une critique à la fois morale et hédoniste qui résonne à l’amont des chaînes de production. Si elles se heurtent à des écueils qui les empêchent d’être considérées comme immédiatement viables et durables – notamment face à des enjeux d’équité et de justice socio-spatiale (Allen, 2010) – ces diverses initiatives représentent néanmoins des expériences démocratiques intéressantes. Dans la plupart des cas, les acteurs qui prennent part à ces initiatives ne se contentent pas de mettre en évidence les apories du système

¹⁶ Parfois repris dans la littérature scientifique, le mot-valise fut notamment employé par le réseau de magasins Biocoop pour désigner un type de client citoyen, conscient des conséquences de ses choix de consommation et pratiquant au besoin le boycott ou « buycott » de produits jugés néfastes pour la santé ou l’environnement. Il fut ensuite largement repris pour décrire les consommateurs s’approvisionnant dans des circuits courts de proximité ; utilisé par les AMAP dans leurs premières années de fonctionnement, celles-ci chassent aujourd’hui le terme de leur vocabulaire pour éviter d’être taxées de formes d’allégeance au réseau Biocoop (Lamine et Rouchier, 2014).

de production et de distribution actuel, mais ils cherchent aussi à amender voire à transformer celui-ci par l'invention ou la réactivation de relations commerciales résistantes à l'homogénéisation des pratiques et des produits.

La qualité de l'alimentation ainsi posée apparaît être une question politique autant qu'économique, qui conduit à pointer du doigt l'opacité des systèmes de production, et l'abstraction des biens engendrée par le nombre de stades intermédiaires séparant production et consommation. Militant pour une mise en rapport de ces deux extrêmes des chaînes alimentaires modernes, divers acteurs opèrent en même temps un décryptage des rouages qui déterminent le fonctionnement des filières. La doctrine de la qualité ainsi définie fait office d'appel à une mobilisation qui ne touche pas exclusivement les agriculteurs et invite les consommateurs à se saisir de problématiques qui leur échappent au nom d'un enjeu de « souveraineté alimentaire », notion de plus en plus employée dans ces réseaux¹⁷, et qui vise à mettre au cœur du système alimentaire à la fois « ceux qui produisent, distribuent et consomment » (Thivet, 2014).

Ces deux tendances d'organisation de la production et des marchés (signes officiels de qualité et circuits courts de proximité) n'ont cessé de coexister, et ont évolué de manière concomitante, sans toutefois bénéficier de la même visibilité ni de la même reconnaissance de la part des politiques publiques. Aujourd'hui, les deux types de dispositifs sont également reconnus sur le plan politique et coexistent sur le marché où ils se trouvent parfois dans un rapport de concurrence.

L'articulation entre alimentation et territoire, un objet de recherche tiraillé entre indications géographiques et circuits courts de proximité

De toutes parts, des doutes s'expriment quant à la pertinence et l'efficacité des labels existants. Des espaces critiques se structurent sous forme de mouvements sociaux pour contester les qualifications établies par des dispositifs de certification. De nouveaux mécanismes de confiance sont mis en œuvre, qui suscitent des recompositions, des changements d'appartenance qui ont des conséquences sur les territoires existants. Ces changements de positions vis-à-vis des indications géographiques relèvent d'ancrages critiques qui viennent directement concurrencer d'autres ancres de type géographique. Le succès des débouchés misant préférentiellement sur la proximité encourage par exemple certains producteurs à se dégager de systèmes contractuels voire de structures syndicales ou interprofessionnelles pour constituer leur propre réseau de commercialisation.

Le cas du label « bio » est particulièrement éclairant quant à ce type de controverses : la qualification en agriculture biologique, telle qu'elle est instituée

¹⁷ La notion de souveraineté alimentaire a notamment été employée lors des forums sociaux mondiaux de la dernière décennie, et a fait l'objet d'un bulletin spécial en 2007 au Mali (Nyéléni).

en 1992 au niveau européen puis revue en 2008, est en contradiction avec les principes des associations de militants qui en sont pourtant à l'origine : celles-ci refusent la codification d'un label AB qui élargit la qualification biologique à des processus industriels (Teil, 2012). Le mouvement « Label it yourself » aux États-Unis prône par exemple une figure de consommateur éclairé, capable de passer outre les labels pour qualifier par lui-même les biens de consommation courante. Divers mouvements lui font écho en Europe qui mettent en place des modes de garantie participatifs et invitent à faire précéder un approvisionnement en informations à l'approvisionnement alimentaire (Mundler et Bellon, 2011 ; Stassart, Brandenburg et Isaguire, 2011).

De nombreux territoires européens se trouvent aujourd'hui confrontés à cette double problématique, de dépréciation des labels en regard d'autres instruments de valorisation d'une part, et, d'autre part, de disqualification des indications géographiques, qui étaient, dans les années 1990, le premier outil de développement rural mis à disposition des territoires. Depuis les années 2000, diverses institutions et entités territoriales ont fait le constat d'une nouvelle actualité des enjeux de qualité et du foisonnement de circuits courts de proximité. Elles ont alors financé divers projets de recherche autour des notions de système alimentaire local ou régional. À travers ces politiques, il s'agit non seulement de réviser un outil de gestion des territoires ruraux mais aussi d'anticiper l'éclatement des identités territoriales et l'atomisation des espaces productifs structurés autour d'un seul et même produit.

L'enjeu est de taille en région Rhône-Alpes, où le Recensement général agricole (RGA) compte plus d'un tiers des exploitations concernées par les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) dont 70% jouissent de qualification par AOC¹⁸. Par le biais de travaux scientifiques réalisés dans le cadre des programmes de recherche « Pour et sur le développement régional » (PSDR), la Région prend conscience d'un risque d'essoufflement de ces dispositifs et d'un nouvel engouement pour la valorisation des produits par les circuits courts de proximité. Ce mode de vente, particulièrement développé dans les départements du Rhône, de Savoie et d'Ardèche¹⁹, concerne en effet une exploitation sur trois dans la région, alors que la moyenne française est d'une exploitation sur cinq²⁰.

C'est dans ce contexte que la Région Rhône-Alpes a favorisé la création de clusters scientifiques, et soutenu financièrement la réalisation de cette thèse.

18 Le RGA 2010 compte en effet 37% des exploitations rhônalpines sous SIQO.

19 Les données issues du RGA 2010 compte jusqu'à 43% des exploitations commercialisant leur production en circuits courts dans le département du Rhône, 37% en Ardèche et 36% en Savoie et Haute-Savoie (pour informations complémentaires, voir SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE, « Circuits courts: Rhône-Alpes est branchée », *Agrreste*, n° 138, février 2012, *Coup d'oeil*, p. 6.)

20 Avec plus de 12 000 adeptes, soit 32% des exploitations agricoles commercialisant leur production en circuits courts, la Région Rhône-Alpes dépasse largement la moyenne métropolitaine qui, selon les données du RGA 2010, s'élève à 18,5%.

Une partie des membres du cluster 9 « Plantacter », parmi lesquels des chercheurs de l'UMR Pacte et du Laboratoire d'études rurales (LER) qui fut la structure d'accueil de ce contrat doctoral, se rassemblent ainsi en janvier 2010 à l'occasion d'un séminaire du volet « Agriculture, Acteurs et Territoires », et affirment que « la question alimentaire pourrait redevenir une question centrale dans le champ agricole, devenir un thème prioritaire pour les politiques publiques rurales dans les années à venir et dessiner les contours d'une thématique innovante dans le champ du développement territorial »²¹. Une contribution du Conseil économique et social régional de Rhône-Alpes (CESR) adoptée à l'unanimité le 6 juillet 2010 par l'assemblée consultative fait écho à cette analyse prospective en présentant l'alimentation comme « un levier stratégique pour conduire une politique de développement plus durable et innovante »²². En octobre 2010, débute le travail de recherche qui a conduit à la réalisation de cette thèse. Le sujet s'intitulait alors « Qualité, territoire, alimentation ».

Problématique

Les indications géographiques sont aujourd'hui controversées en tant qu'instruments de développement rural. À la lisière des champs de la qualité et du développement territorial, s'est érigée depuis le début des années 2000 une littérature critique vis-à-vis de ce modèle qui place les produits « locaux » à l'horizon d'un grand nombre de projets de développement. Tandis que les travaux de recherche s'interrogent et débattent du caractère de bien public des indications géographiques (Sylvander, Lagrange et Monticelli, 2007), celles-ci sont ébranlées par des évaluations en termes de grandeur sociale et environnementale.

Les externalités positives théoriquement portées par ces modèles d'économie de la qualité sont en effet mises à mal dès lors que le succès d'une production conduit à son accroissement en volume. On assiste alors finalement à une *commodification*²³ contradictoire avec la dimension culturelle à laquelle prétendait le modèle économique initial ; le cas du *Parmigiano Reggiano* est un poncif en la matière (De Roest et Menghi, 2000 ; Van der Ploeg, 2009). De nombreuses indications géographiques entrent finalement en contradiction avec les perspectives de préservation des paysages et des ressources naturelles. Si elles conduisent à l'avènement d'un « art de la rente » (Harvey, 2001) pour divers espaces ruraux, on peut s'interroger avec Van der Ploeg quant à leur capacité à entretenir un « art de la localité » (Mendras cité par Van der Ploeg, 1993). La géographe américaine Julie Guthman déplore entre autres une réduction des labels

²¹ <http://ler-serec.org/index.php/seminaires/autres-seminaires/255-seminairelercluster92010>.

²² Weill Michel, 2010, *Des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire*, « Avis et Contributions » du Conseil économique et social régional de Rhône-Alpes, Lyon, 6 juillet 2010, p. 58.

²³ Anglicisme couramment employé en sciences économiques, le terme « *commodification* » désigne la transformation de biens et de services voire d'idées et autres biens immatériels en marchandises.

à des outils strictement protectionnistes, trahissant la pensée de Karl Polanyi auquel ils se réfèrent : donnant lieu à des innovations institutionnelles à l'échelle de territoires infra-nationaux, les indications géographiques auraient engendré des marchés de niche, sans nécessairement préserver les conditions de production – c'est-à-dire les ressources naturelles, le travail et la terre – des ravages du marché (Guthman, 2007).

Plusieurs travaux de recherche sanctionnent désormais avec les IG un modèle trop strictement sectoriel, parfois même concentré sur un nombre limité d'exploitations agricoles, au détriment de la diversité qui caractérise la plupart des territoires ruraux (Linck et Barragan, 2009). Le coût d'entrée dans le cadre normé que suscitent la plupart des dispositifs de certification, appuyés sur de lourds cahiers des charges, engendre des phénomènes d'exclusion qui touchent en particulier les territoires de montagne où dominent les petites exploitations (Allaire, 2011b). Initialement conçues comme des alternatives, et définies comme telles par l'Inao (Letablier et Delfosse, 1995), les indications géographiques peuvent en définitive se rapprocher d'un système assez conventionnel. Leur impact sur les territoires ruraux est en effet à double tranchant ; elles peuvent stimuler de nouveaux réseaux et enclencher une dynamique d'action locale, mais elles peuvent aussi s'avérer incompatibles avec des perspectives de développement territorial, du fait de leur ancrage idéologique dans la théorie des avantages comparatifs (Tregear, Arfini, Belletti et Marescotti, 2007). Reconnues par les instances de commerce international depuis 2006, plusieurs IG sont ainsi accusées de jouer le jeu du marché mondial, en destinant les produits qu'elles qualifient à l'exportation ou à des consommateurs venus d'ailleurs, parfois au détriment d'enjeux locaux. Bien qu'elles datent toutes deux de 1992, la loi européenne reconnaissant la valeur des indications géographiques et la Convention sur la diversité biologique apparaissent même contradictoires dans des cas de spécialisation des systèmes productifs (Boisvert et Caron, 2010). Les indications géographiques sont alors interrogées quant à leur dimension alternative en matière de biopolitique (Giaccaria, Dansero et Colombino Annalisa, 2013).

Un tel contexte invite donc à rouvrir le questionnement quant aux rapports entre territoire et alimentation au-delà des seules indications géographiques. En outre, dans un contexte de foisonnement des circuits courts de proximité, cela suppose d'interroger une définition du « local » qui jusqu'alors reliait principalement les deux termes par le biais d'un produit spécifique élevé au rang de patrimoine, et selon une doctrine de la qualité fondamentalement liée à l'origine.

Face à la récente multiplication des usages du terme « local » à propos de produits alimentaires, plusieurs auteurs ont appelé à élucider la polysémie du vocable. Maria Fonte distingue notamment deux principaux types de productions revendiquant une « localité » : les produits se référant à une origine, qui se veulent d'ici, de sorte à être identifiés ailleurs, et des produits destinés à des

consommateurs locaux, dont les principales caractéristiques tiennent à une proximité socio-spatiale (Fonte, 2010). Une telle classification apparaît aussi chez Sarah Bowen et Tad Mutersbaugh qui définissent des systèmes agri-alimentaires « locaux » essentiellement par la forme de circuits de distribution, et usent de l’adjectif « localisé » pour distinguer des systèmes se rattachant à des valeurs culturelles partagées (Bowen et Mutersbaugh, 2013). Gianluca Brunori joue de néologismes pour démêler les différents sens contenus dans le terme « local » et conceptualiser un autre type de rapport aux lieux. Se fondant en particulier sur le rapport Curry britannique (DEFRA, 2002) il distingue ainsi *local food* et *locality food* pour désigner respectivement des produits qualifiés par des producteurs et des consommateurs formant une même communauté, et des produits à destination de marchés extérieurs – ce qui correspond donc à l’opposition indications géographiques *versus* circuits courts de proximités évoquée plus haut. Il ajoute à la typologie, la catégorie de *localist food* pour décrire des formes de qualification à l’œuvre, et des communautés en formation, où l’appartenance est le produit d’une dynamique sociale volontaire, toujours en action, plutôt que de routines instituées (Brunori, 2007).

Ne bénéficiant donc pas d’une définition arrêtée, les produits locaux seraient à aborder sous forme d’un gradient reflétant la diversité que recouvre le terme (voir Figure 0.2).

Figure 0.2. Gradient de définition des produits locaux © L. Garçon, 2015.

	INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES (IG)	●—————●	CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ (CCP)
Bowen & Mutersbaugh, 2013	Valeurs culturelles partagées		Circuits de distribution locaux
Fonte, 2010	Référence à l’origine pour principale identité		Qualification par des marchés de proximité
Brunori, 2007	<i>localized</i>	<i>Localist</i>	<i>Local</i>

Les dynamiques qui cristallisent aujourd’hui autour des enjeux de qualité de l’alimentation invitent à questionner les catégories d’espaces que couvre le terme « local », et pour ce faire à réinvestir la question des liens aux lieux, au-delà de questions d’origine et de provenance, non seulement à propos des produits, mais également à propos des acteurs.

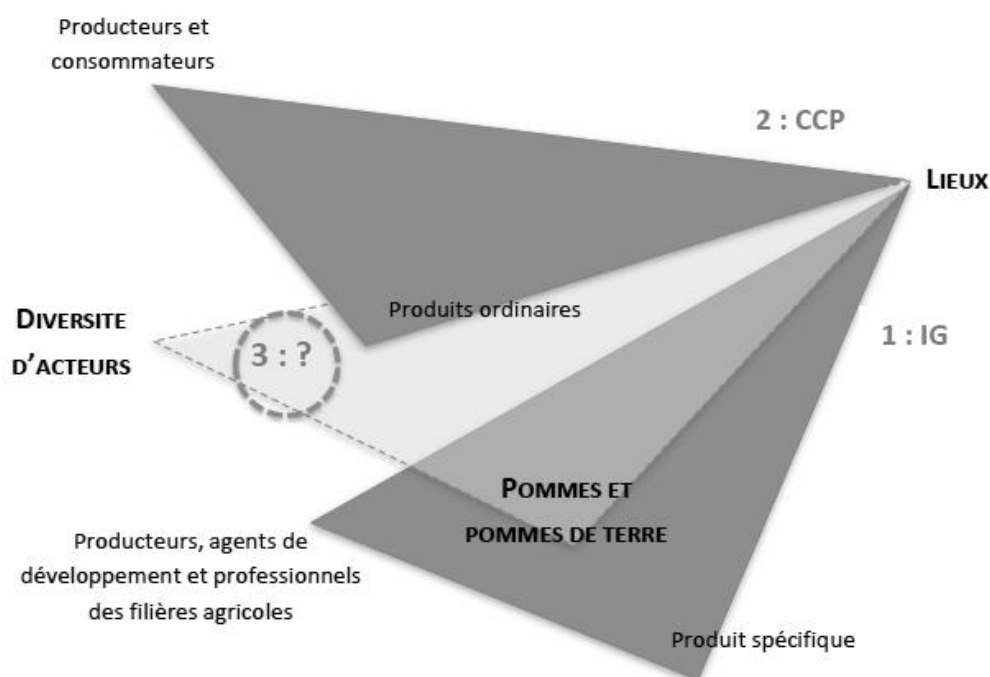
Concernant les acteurs, loin des images de consommateurs se trouvant à l’ « extrême aval » de filières de qualité (Muchnik, Cañada et Salcido, 2008) face à une offre de produits sur laquelle ils n’ont que peu de prises, de nouvelles figures interviennent désormais dans les systèmes alimentaires, et non plus seulement en bout de chaîne. Des formes socio-spatiales complexes, associant des acteurs qui ne sont plus seulement des agents économiques ni des émissaires de structures de développement, mettent à l’épreuve les catégories d’acteurs

habituellement mobilisées et la place de ces derniers dans les systèmes alimentaires. Paradoxalement, le politique, dont avait été annoncée la dilution dans la société de consommation opère ainsi un retour inattendu par l'alimentation.

Concernant les produits, l'émergence des circuits courts de proximité semble déplacer la focale des produits spécifiques sur les produits ordinaires. Y compris sous les aliments du quotidien – et non plus seulement à propos de produits nobles tels que le vin, l'huile ou le fromage – sourdent des enjeux de résistance à la banalisation (DeLind, 2002; Kingsolver, 2003; Harvey, 1996, p.305-306). Les produits alimentaires ordinaires apparaissent comme objets de médiation, aiguillons d'une prise de conscience et déclencheurs d'engagement davantage que d'autres biens de consommation (Dubuisson-Quellier et Lamine, 2004). Dès lors, apparaît en filigrane dans la notion de qualité de l'alimentation des visées qui dépassent les caractéristiques d'un produit pour suggérer des enjeux de qualité de vie et de cohésion sociale à travers l'investissement collectif de lieux partagés.

Ainsi, en considérant une plus grande diversité d'acteurs et en focalisant sur des produits ordinaires, nous interrogeons la géométrie variable d'une configuration conceptuelle triangulaire reliant lieux, produits et acteurs pour définir un territoire qui se conçoit différemment selon qu'on considère des indications géographiques ou des circuits courts de proximité, respectivement en bas et en haut sur la Figure 0.3 :

Figure 0.3. La géométrie variable d'un triangle reliant produits, acteurs et lieux © L. Garçon, 2015



Dans le premier cas, les liens aux lieux se constituent autour d'un seul et unique produit dont la qualification résulte de rapports entre des agents de filières de production et des représentants de structures de développement dont les espaces d'action coïncident. Dans le deuxième cas, une relation s'établit entre producteurs et consommateurs dans une perspective de requalification d'une gamme de produits ordinaires où l'espace est défini en fonction de critères de distance. Dans les deux cas, le territoire correspond le plus souvent aux périmètres d'entités administratives qui favorisent ou entérinent la construction à l'échelle locale de systèmes de production et de consommation édifiés en vertu de la qualité.

Dans le cadre de ce travail de recherche doctorale, je propose de faire varier les paramètres que sont les acteurs et les objets en choisissant de focaliser sur des produits qui ne sont habituellement pas support de qualification territoriale. C'est à ce titre que pommes et pommes de terre se sont imposées comme le principal support empirique de ce travail de recherche. Elles ont permis d'adopter un angle de vue critique pour la lecture de travaux sur la qualité, principalement consacrés à d'autres objets, et ont permis de fonder les investigations sur des objets concrets sans les définir immédiatement en tant que produits de terroir. Loin du vin et du fromage qui, en France, servent à illustrer la « bigarrure nationale » (Delfosse, 1997, 224), et à la différence des huiles d'olive qui font la fierté de l'Italie, les fruits et légumes – et à plus forte raison les pommes et pommes de terre – représentent un moindre enjeu en termes d'identité nationale ou locale, et sont généralement traités en produits ordinaires. Bien qu'elles soient dans certains pays du Sud des cultures de rente et des signes extérieurs de richesse, en Europe occidentale, pommes et pommes de terre sont des objets vécus, non seulement parce qu'elles font partie des aliments de base, mais aussi parce qu'elles occupent souvent une place importante dans les jardins. À la fois produits alimentaires ordinaires et plantes communément cultivées, pommes et pommes de terre donnent ainsi l'occasion d'observer des dynamiques d'un autre ordre que celles habituellement observées ; ces objets nous conduiront à porter le regard non seulement sur la qualification de produits mais aussi sur la gestion de matériel végétal.

Depuis une vingtaine d'années, la relance de produits alimentaires marque du sceau de la patrimonialisation un nombre croissant d'espaces ruraux (Delfosse, 2003b), et avec eux, une série d'objets qui leur sont attachés. Le matériel végétal apparaît notamment affecté par les formes de qualification sur lesquelles débouchent les processus de patrimonialisation. À l'issue de diverses procédures de reconnaissance par un signe de qualité, certains auteurs s'inquiètent en effet de la catégorisation et de la codification engendrées vis-à-vis des attributs du vivant (Thomas, Dao The Anh et Lê Duc Thinh, 2013 ; Ilbert, 2011). Brevets, labels, et autres formes de marquage – parmi lesquelles les indications géographiques – ont infléchi en de nombreux endroits les modes de gestion des espèces, mais aussi des écosystèmes, des savoirs et des savoir-faire qui leur étaient associés. Peut-on

envisager des configurations socio-spatiales, où le rapport au monde ne soit pas fondé sur l'objectivation, et où la qualification n'engage pas à une réification?

Je fais l'hypothèse que des objets tels la pomme et la pomme de terre, en tant qu'objets ordinaires, et en leur double qualité de produits alimentaires et éléments de matériel végétal, appellent à penser autrement la question du patrimoine (Dubost, 1994), voire à interroger la pertinence du processus de patrimonialisation comme mode de rapport des sociétés humaines à leur environnement (Micoud, 2000). Ce parti pris méthodologique découle d'un enjeu concernant plus largement la qualité des espaces ruraux. Ces derniers ne semblent en effet plus correspondre catégoriquement aux « campagnes du produire » ni aux « campagnes de l'habiter », deux moments schématiques qui marquent le cours du 20^{ème} siècle (Mormont, 2009) ; pour qualifier les campagnes contemporaines, un nouveau temps écologique semble devoir être pensé, qui permette de caractériser une autre phase de relations entre monde social et monde biophysique (*ibid.*).

En lien avec l'hypothèse de telles territorialités, que nous travaillerons au fil de cette thèse, à l'interface des notions de terroir et de territoire, c'est la conception de systèmes agri-alimentaires facteurs de reconnexion entre agriculture et alimentation, de redéfinition des rapports à l'environnement et de démocratisation de l'accès à une alimentation de qualité (Lamine et Chiffolleau, 2012 ; Bricas, Lamine et Casabianca, 2013) qui est en jeu.

Plan de la thèse

Après une première partie croisant état de l'art et état des lieux pour décrire au mieux les évolutions du système de production de fruits et légumes, et en particulier de pommes et de pommes de terre, depuis le début du 20^{ème} siècle, je présenterai individuellement les trois espaces ayant servi de cadre aux investigations. La seconde partie vise principalement à donner au lecteur les repères nécessaires pour situer, dans l'espace et dans le temps, des collectifs qui seront ensuite constamment analysés de manière croisée. La dernière partie s'organise en effet selon une logique de comparaison à plusieurs niveaux : entre les collectifs étudiés, entre les producteurs et acteurs qui en font partie, et entre les divers espaces où ils prennent forme.

Dans le premier chapitre, en faisant d'abord état des différents travaux d'économie et de géographie quant à l'industrialisation et à la mondialisation de systèmes de production de fruits et légumes, je prends le terme de « production » au sens large, pour ne pas limiter la mise en perspective aux systèmes agraires mais comprendre également des activités de transformation, distribution, commercialisation qui participent indirectement de la qualification ou de la disqualification de ces produits. Considérant les changements engendrés dans les années 1990 par l'affirmation d'une économie de la qualité, je montre aussi combien les fruits et légumes représentent une entrée privilégiée des travaux scientifiques sur les systèmes agri-alimentaires alternatifs.

En contrepoint de ce chapitre envisageant les pommes et pommes de terre en tant que produits, je propose ensuite de les considérer, à la même échelle de temporalité, comme des éléments de matériel végétal. Les dispositifs de reproduction des plantes cultivées ont fortement évolué au cours du 20^{ème} siècle, de même que les méthodes d'amélioration des plantes ; nous verrons au deuxième chapitre quelles sont les conséquences de cette histoire socio-technique sur le plan géographique.

Le troisième chapitre propose une méthode d'enquête pour examiner, à l'échelle de trois espaces de moyenne montagne, la possibilité d'existence de systèmes agri-alimentaires alternatifs. J'expose ainsi la façon dont j'ai fait de la pomme et de la pomme de terre une entrée méthodologique privilégiée pour mener des investigations en Rhône-Alpes et en Ligurie, en gageant que, bien qu'ils soient apparemment mineurs dans l'économie agricole de ces deux régions, ces objets n'en sont pas moins significatifs de phénomènes sociaux peu caractérisés. À la lisière de différentes écoles géographiques et empruntant des éléments de méthode à diverses disciplines, j'explique comment j'ai construit et déployé la démarche de recherche qui a abouti à la rédaction de ce travail.

Les Bauges sont le premier espace d'enquête que je présente, selon une structure en deux temps que j'adopte pour chacun des chapitres de cette partie, c'est-à-dire en articulant caractérisation géographique classique des espaces d'enquêtes et reconstitution de la trajectoire des différents collectifs qui s'y constituent. Autour et au sein du massif préalpin spécialisé en élevage laitier que sont les Bauges, j'explique la coexistence de plusieurs mondes de production revendiquant unanimement l'expression de « pommes locales ».

En Ardèche, une présentation des dynamiques propres à cet espace, me permet de décrire la gestation d'une diversité de collectifs, constitués pour certains autour de variétés anciennes de pommes, et pour d'autres autour d'une idée de pomme de terre locale fondée sur un même récit des origines, mais dont la réalisation aboutit en fait à la définition de plusieurs produits différents.

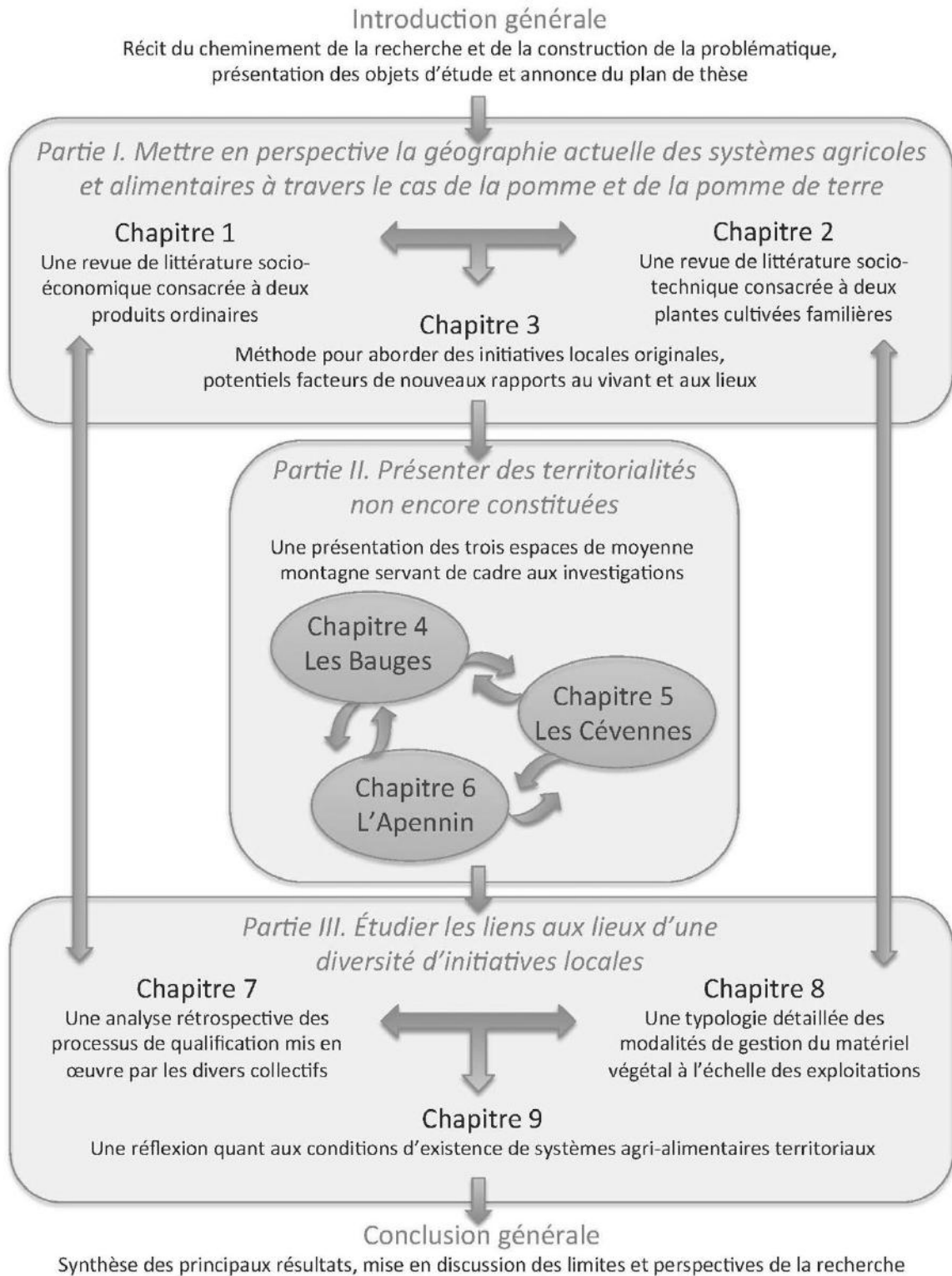
La pomme de terre est l'objet qui me sert d'entrée principale sur l'Apennin, moyenne montagne dans l'orbite de plusieurs métropoles, où se constitue un collectif original de défense d'une culture paysanne, sur lequel se sont focalisées les enquêtes.

Si tous les collectifs repérés puis étudiés sur ces trois terrains sont au départ intéressés par les indications géographiques, nous verrons au chapitre 7 qu'ils adoptent chemin faisant différentes façons de faire pour valoriser des produits locaux. Le lien au lieu demeure un argument proéminent de légitimation pour l'ensemble des syndicats, consortiums et associations objets de l'analyse ; cependant, différentes logiques de hiérarchisation d'argumentaires semblables font émerger des conceptions de la qualité divergentes vis-à-vis de ce modèle de qualification par l'origine.

Au chapitre 8, j'identifie à travers ces collectifs une hétérogénéité de pratiques, parmi lesquelles je distingue quatre types de gestion du matériel végétal. Celles-ci révèlent différents degrés de maîtrise des processus de reproduction du matériel végétal, mais également différentes façons de concevoir les plantes dans leur rapport aux lieux, au point d'ébranler dans certains cas le paradigme de la variété, pourtant pierre angulaire de nombreuses indications géographiques.

Nous examinerons enfin au chapitre 9 les conditions qui entravent ou donnent lieu à des dynamiques territoriales fondées sur les principes d'adaptabilité et de variabilité propres au vivant. Nous verrons comment, sur chacun des espaces étudiés, différents moyens de coordination sont mis en œuvre, qui n'ouvrent pas le champ des possibles partout de la même manière, et amènent à considérer différemment le répertoire de ressources disponibles.

Figure 0.4. Plan de la thèse.



PARTIE 1.

METTRE EN PERSPECTIVE LA GEOGRAPHIE ACTUELLE DES SYSTEMES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES A TRAVERS LE CAS DE LA POMME ET DE LA POMME DE TERRE

Cette première partie a pour objectif de présenter mon approche. Les deux premiers chapitres croisent état de l'art et état des lieux pour décrire au mieux les évolutions du système de production de fruits et légumes, et en particulier de pommes et de pommes de terre, depuis le début du 20^{ème} siècle. Le troisième chapitre expose la manière dont j'ai procédé pour enquêter sur ces objets dans des espaces justement marginalisés par ces évolutions.

Le premier chapitre a pour finalité de faire un état des différents travaux d'économie et de géographie relatif à l'industrialisation et à la mondialisation de systèmes de production de fruits et légumes. Le terme de « production » est mobilisé dans un sens large, afin de ne pas limiter la mise en perspective aux systèmes agraires mais, au contraire, d'inclure à l'analyse les activités de transformation, distribution, commercialisation qui participent indirectement de la qualification ou de la disqualification de ces produits. Ce chapitre rend compte de l'affirmation, au début des années 1990, d'une économie de la qualité et de ses conséquences sur les systèmes de production agricole. L'état de l'art montre alors que les fruits et légumes sont une entrée privilégiée des travaux scientifiques sur les systèmes agri-alimentaires alternatifs.

Le second chapitre s'inscrit en contrepoint du premier. Il propose de considérer les pommes et pommes de terre non seulement en tant que produits, mais aussi en tant qu'éléments de matériel végétal. En parallèle de l'évolution des systèmes de production, les dispositifs de reproduction des plantes cultivées ont fortement évolué au cours du 20^{ème} siècle, de même que les méthodes d'amélioration des plantes. Nous nous intéresserons dans ce deuxième chapitre aux conséquences de cette histoire socio-technique sur le plan géographique.

Le troisième chapitre a pour finalité de présenter notre méthode d'enquête visant à examiner, à l'échelle de trois espaces de moyenne montagne, la possibilité d'existence de systèmes agri-alimentaires alternatifs. J'expose ainsi la façon dont j'ai fait de la pomme et de la pomme de terre une entrée méthodologique privilégiée pour mener des investigations en Rhône-Alpes et en Ligurie, en gageant que, bien qu'ils soient apparemment mineurs dans l'économie agricole de ces deux régions, ces objets n'en sont pas moins significatifs de phénomènes sociaux peu caractérisés. À la lisière de différentes écoles géographiques et empruntant des éléments de méthode à diverses disciplines, j'explique comment j'ai construit et déployé la démarche de recherche qui a abouti à la rédaction de ce travail.

CHAPITRE 1.

DES PRODUITS ALIMENTAIRES ENTRE DELOCALISATION ET RELOCALISATION

En faisant l'hypothèse que les fruits et légumes sont un objet d'étude pertinent pour considérer aujourd'hui le rapport entre produits et territoires, il importe de retracer les évolutions géographiques de leur production au cours du 20^{ème} siècle.

Les dynamiques spatiales des productions agricoles et alimentaires au cours du 20^{ème} siècle ont été principalement étudiées en géographie à travers le cas de la filière laitière (Margetic, 2005). Tandis que la diversité de la production fromagère française révèle la spécificité des processus de développement local à l'œuvre dans les espaces ruraux (Delfosse, 2007), l'activité d'élevage a suscité une multitude de travaux de géographie s'intéressant à la façon dont les systèmes agraires informent ou entretiennent les paysages (Lardon, 2012), illustrant ainsi le concept de « multifonctionnalité » au cœur des politiques de développement agricole depuis les années 1990. En tant que secteur de production parmi les moins subventionnés par les aides communautaires européennes à l'agriculture et parmi les parents pauvres des produits sous indications géographiques (Praly, 2010)²⁴, les fruits et légumes ont été globalement peu traités sur le plan géographique.

En marge de travaux d'anthropologie et d'ethnobotanique notamment publiés dans la revue *JATBA*, la plupart des sources ayant permis la constitution de ce chapitre d'état de l'art et de contextualisation relève de la géographie ou de l'économie. Parmi les documents mobilisés en amont de ce travail, les revues

²⁴ Il existe en fait de nombreuses indications géographiques qui qualifient des fruits et légumes en Europe. Ainsi, sur 1 231 produits de tous types (hors vin) qualifiés par des indications géographiques, 338 sont des fruits et légumes, soit plus d'un quart. La proportion des fruits et légumes dans le panel national d'indications géographiques, tous produits confondus, est encore plus grande en France où ils représentent une part équivalente à celle des fromages (47 IG en fruits et légumes contre 51 en fromages) et en Italie où ils représentent près de la moitié des indications géographiques (102 IG fruits et légumes sur un total de 264 produits qualifiés. Toutefois, ces productions de qualité ne représentent que de faibles volumes au regard de la production générique totale. *Source* : DOOR.

Norois, Économie rurale, et Méditerranée ont fourni la majeure partie des matériaux nécessaires. Une recherche systématique des occurrences des termes « pomme » et « pomme de terre » dans le corpus bibliographique mis à disposition par la plateforme Persée²⁵ a permis d'identifier les articles les plus pertinents pour la mise en perspective historique de ces systèmes de production spécifiques. Parallèlement, la lecture d'articles plus récents et la consultation de thèses de doctorat de nature monographique ont permis de rassembler les matériaux nécessaires à la construction de ce chapitre de contextualisation des objets de recherche, qui se veut aussi un état de l'art des travaux analysant spécifiquement les liens entre fruits et légumes et territoires.

Tout d'abord, j'explique comment l'évolution du système de production des pommes et pommes de terre, a conduit progressivement à une mise à distance des sphères de production et de consommation (1.1). Ensuite, je montre comment cette réorganisation des systèmes productifs a eu pour effet une recomposition de la géographie des fruits et légumes (1.2). Enfin, je mets en évidence comment face à ces évolutions, ont émergé de nouvelles préoccupations vis-à-vis des enjeux de qualité qui ouvrent de nouvelles perspectives pour une territorialisation de la production de pommes et de pommes de terre (1.3).

1.1. Des objets ordinaires progressivement *mis à distance*

Le pommier est aujourd'hui l'espèce fruitière la plus représentée du verger français, occupant près de 27% de sa superficie totale²⁶. La pomme de terre occupe aussi une place majeure dans l'ensemble des grandes cultures françaises. Cependant, on peut s'interroger quant à ce que deviennent ces produits ordinaires dans un contexte d'allongement des filières qui met à distance sphères de production et de consommation, et articule par le biais de mécanismes de marché et d'opérations logistiques agriculture et alimentation.

Dès la fin du 19^{ème} siècle, se dessine une dissociation des régions de production et de consommation, et une mise à distance des producteurs et des consommateurs qui n'entrent plus que rarement en rapport direct. Parallèlement, la filière des fruits et légumes frais, en s'allongeant, se complique : une série de stades intermédiaires s'intercale entre production et consommation, où interviennent une multitude d'opérateurs. De nombreuses opérations de mise en forme des espèces cultivées apparaissent donc nécessaires à la commercialisation de produits. Si la pomme et la pomme de terre conservent un statut singulier jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, elles sont ensuite traitées, au même titre que la plupart des fruits et légumes, en produits marchands.

²⁵ Persée est un portail d'accès à des revues scientifiques francophones en sciences humaines et sociales, hébergé par l'ENS de Lyon, et géré par une Unité mixte de service (UMS) associant l'ENS de Lyon, le PRES Université Lyon – Saint-Étienne, et le CNRS.

²⁶ D'après les données du RGA 2010.

1.1.1. Des fruits et légumes au statut singulier

Au 19^{ème} siècle, la révolution des transports engendre des échanges commerciaux qui font communiquer des zones de production de fruits et légumes et des bassins de consommation parfois très éloignés. L'aménagement ferroviaire des espaces nationaux engendre un élargissement des aires de ravitaillement des grandes villes. Pour nourrir Paris sont par exemple affrétés des trains spéciaux, dont les nouveaux wagons isothermiques permettent de s'approvisionner jusque sur les rives de la Méditerranée, acheminant des produits du Midi, et même d'Algérie et des régions tropicales via Marseille (Demangeon, 1928). Ce desserrement des bassins d'approvisionnement des villes françaises métropolitaines jusqu'en Algérie marque les prémices d'une internationalisation des flux de fruits et légumes (Bernard de Raymond, 2013; Bognon, 2014), qui touche également les pommes, puis les pommes de terre au cours du 20^{ème} siècle.

Dans les revues scientifiques s'intéressant à ces mutations géographiques, pommes et pommes de terre n'apparaissent que rarement ou sous un statut singulier. Les pommes de terre ne sont par exemple mentionnées qu'à titre de légumes primeurs, suscitant la description de la figure émergente des courtiers. Opérateurs de mise en marché omniprésents dans les circuits de commercialisation des années 1920, ils organisent par exemple la collecte de pommes de terre primeurs qu'ils expédient par le train vers les principaux centres de consommation. Sur l'île de Ré, les courtiers usent ainsi des trains de marée partant de La Rochelle pour acheminer les pommes de terre primeurs vers Paris (Papy, 1929, 252).

Le statut singulier des pommes et pommes de terre dans la littérature scientifique s'intéressant aux fruits et légumes reflète celui qui leur est accordé par la statistique agricole française. En effet, parmi les productions végétales, la pomme de terre n'est généralement pas comptée parmi les légumes mais parmi les cultures industrielles ou grandes cultures après avoir été assimilée aux céréales au 18^{ème} siècle (Lequin, 1967, 173). Seule la pomme de terre primeur est considérée comme un légume, et étudiée comme telle, notamment en Bretagne depuis la fin du 19^{ème} siècle (Pierrot, 1923 ; Lannou, 1931). Quant aux pommes à cidre, elles ne sont comptabilisées par la statistique agricole qu'à partir de 1885 ; considéré comme un produit régional, le cidre n'est pas intégré dans la comptabilité nationale (Désert, 1988, 42).

Pommes et pommes de terre sont alors des objets vécus, traditionnellement produits au jardin, circulant dans des systèmes d'échange informels et principalement destinés à une économie domestique. Jusqu'au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les revues scientifiques semblent s'intéresser

principalement aux pommes et aux pommes de terre en tant que symbole d'un régime alimentaire paysan plutôt que produit agricole objet de flux marchands²⁷.

1.1.2. Des aliments du quotidien

Principale denrée alimentaire non-céréalière, la pomme de terre jouit aussi d'un statut singulier parmi les aliments, et elle est de longue date considérée comme un produit de base.

Dans plusieurs de ses travaux, le géographe Max Sorre témoigne de l'omniprésence de la pomme de terre dans les régimes alimentaires européens : « On a tout dit sur l'enrichissement des genres de vie agricoles européens par l'introduction du maïs et de la pomme de terre. À voir la place que ces deux végétaux tiennent aujourd'hui dans nos cultures, nous avons peine à nous figurer dans nos contrées une économie rurale où ils étaient inconnus » (Sorre, 1948, 195). Citant un sondage communal de 1860 dans le Finistère, Pierre et Monik Le Rhun évaluent la consommation journalière de pommes de terre d'un individu adulte à 1 kg, voire 1,5 kg pour un ouvrier journalier (Rhun et Rhun, 1967, 249), montrant par là le rôle essentiel du tubercule dans le régime alimentaire des espaces ruraux où il occupe le même rang que le pain. Il n'est alors pas question de lien au lieu, dans la mesure où la pomme de terre apparaît telle une évidence, inscrite dans une proximité familière, à tel point qu'elle semble un marqueur d'identité rurale affirmant un clivage entre cuisine des villes et cuisine des campagnes (Bonnain-Moerdyk, 1975, 116).

Moins marquées socialement que les pommes de terre, les pommes apparaissent elles aussi comme des piliers d'une économie domestique, notamment en raison de leur capacité de conservation permettant d'affronter d'éventuelles périodes de soudure. Même lorsqu'elles ne sont pas transformées, certaines pommes se conservent plusieurs mois, assurant un apport en fruits pour une longue période de l'année, traditionnellement jusqu'aux premières cerises. Le cidre et les pommes de terre sont par ailleurs des compléments de revenus attribués par les fermes aux ouvriers agricoles (Evrard, 1923, 220).

Plantes ubiquistes, capables de s'adapter à la diversité des milieux naturels européens, la pomme et la pomme de terre représentent encore aujourd'hui des produits majeurs dans le régime alimentaire européen. Malgré de fortes disparités régionales dans les habitudes de consommation, ces dernières demeurent toutefois moins marquées que pour d'autres espèces, dont la culture est confinée à quelques limites climatiques – c'est par exemple le cas de l'olivier. Aujourd'hui, les chiffres de consommation autorisent à penser que pommes et pommes de terre représentent des aliments consommés presque quotidiennement en France et en

²⁷ Seul un article d'*Économie rurale* mentionne l'existence d'un commerce d'exportation de pommes de terre de la Bretagne vers le Portugal, avant la Seconde Guerre mondiale (Bodiguel, 1968, 47).

Italie. Cependant, les genres de vie ont évolué, et avec eux la façon dont les fruits et légumes sont produits et consommés.

Ainsi dès les années 1960, des travaux d'économie enregistrent un net recul de l'autoconsommation de pommes de terre dans la population agricole (Fouet, Mahe et Bonnieux, 1976, 30), au moment même où les produits transformés gagnent du terrain. Tandis que les frites, purées lyophilisées et les chips gagnent une place de choix dans les habitudes de consommation en France²⁸, les fruits doivent désormais se faire une place parmi les « produits sans cesse plus nombreux et plus variés qui s'attaquent au marché du dessert » (Rosa, 1968, 53). Ces tendances se sont affirmées aujourd'hui, ainsi qu'en témoignent plusieurs études du CRÉDOC dans les années 2000²⁹. Dans un mouvement général de recul de l'achat des produits frais, les fruits et légumes sont les plus touchés. Ces tendances demeurent toutefois à relativiser, dans la mesure où elles ne tiennent compte que des produits commercialisés, alors même que la consommation de fruits et légumes frais semble pour une partie non négligeable le résultat de pratiques d'autoproduction³⁰.

Quant au cidre, bien que la consommation en reste plus importante dans les régions de production telles que la Bretagne et la Normandie, elle a aujourd'hui nettement diminué, évaluée en moyenne à moins de 2 litres par an et par habitant³¹, loin derrière toute autre boisson, alcoolisée ou non. Rarement consommé hors de la période estivale si ce n'est à l'occasion des fêtes de l'Épiphanie, de la Chandeleur et de Mardi-Gras, le cidre est une boisson qui séduit peu les jeunes générations, et dont le marché est menacé par le vieillissement de ses principaux consommateurs. Si les opérateurs de la filière ont lancé dans les années 2000 quelques innovations de produits (conditionnement en canettes,

²⁸ Si la recette des pommes de terre frites semble se diffuser en France dans les années 1930, elles sont alors réservées aux repas de fête (Rhun et Rhun, 1967). Leur consommation régulière est plus tardive.

²⁹ Tous produits confondus, le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CRÉDOC) souligne une forte expansion du marché des surgelés, de l'ordre de 10% par an dans les années 1980, soit trois fois plus que le reste du marché des produits alimentaires, permettant d'identifier une tendance lourde au développement des « aliments-services »²⁹, qui de fait se développent sous une nouvelle forme dans les années 1990 (voir section 1.3 de ce chapitre).

³⁰ À la question « pour quelles raisons principales n'achetez-vous pas ou peu de fruits frais ? », posée par le CRÉDOC à une diversité de Français, plus de 20% des personnes interrogées (13,1% en première raison et 7,9% en seconde raison) disent en disposer gratuitement. À propos des légumes, près de 35% des personnes interrogées (22 et 12,2%) font la même réponse. *Source* : Pascale Hébel, « Enquête sur la perception des prix des produits frais (fruits et légumes, poissons et crustacés) », Rapport CRÉDOC n°S1993, août 2007.

³¹ *Source* : <http://www.normandie.chambagri.fr/agricopie-cidre.asp>.

cidres aromatisés, etc.), la Chambre d'Agriculture de Normandie estime qu'elles ont été peu fructueuses³².

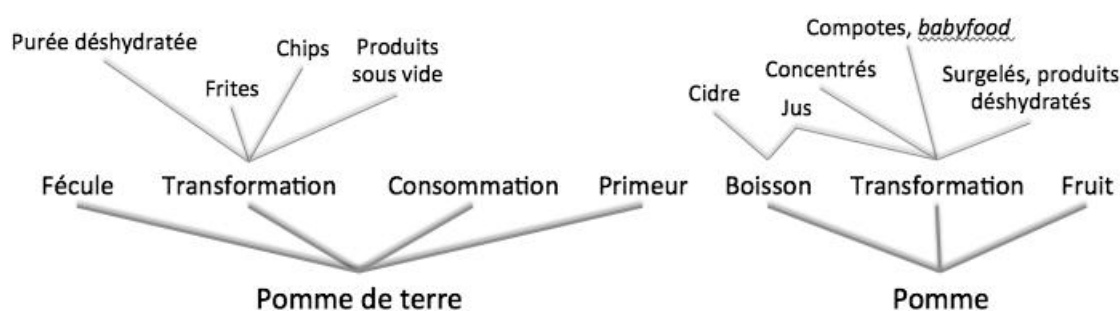
1.1.3. Des produits transformés

Le mode de discrétisation des plantes cultivées en produits – alimentaires ou non – suppose de décrire plusieurs filières sous une même espèce végétale. Comme nous le verrons dans les pages suivantes, la cartographie de la pomme de terre diffère selon que l'on tient compte de la production de plants, de pommes de terre à fécule, de pommes de terre primeurs ou de consommation. La géographie de la pomme est également très différente selon que l'on tient compte des fruits de table, des fruits destinés à la transformation ou des fruits à boisson.

On connaît souvent mieux les applications alimentaires de la pomme de terre que sa culture à des fins industrielles. Or, outre les qualités nutritionnelles du tubercule produit pour l'alimentation humaine, la grande quantité d'amidon qu'il contient a conduit à développer une filière féculière³³ principalement localisée dans le Nord de l'Europe. Bien que nous nous intéressions principalement à la pomme de terre en tant que produit alimentaire, cette utilisation de la plante est importante, dans la mesure où la classification de cette dernière s'en ressent non seulement en termes de catégories statistiques, mais aussi en termes de structuration des filières de production.

Dans les deux cas de la pomme et de la pomme de terre, bien que le principal débouché de ces productions soit le marché du frais, il existe une industrie de transformation importante, contrairement à d'autres fruits et légumes comme la pêche et la courgette. En outre, ce statut de produit transformé a suscité des dynamiques de développement singulières et des phénomènes d'innovation davantage marqués par l'industrialisation que d'autres espèces.

Figure 1.1. Les différentes destinations de la production de pommes et pommes de terre.
© L. Garçon, 2015



³² Source : <http://www.normandie.chambagri.fr/agricopie-cidre.asp>.

³³ La féculé est une substance qui sert de matière première pour la fabrication de papiers, de colles ainsi que de plastiques biodégradables, obtenue par broyage d'organes végétaux – graines, racines, fruits de diverses espèces – parmi lesquels figurent en bonne place les tubercules de pommes de terre.

Jusque dans les années 1960, la féculerie était la seule activité de transformation industrielle de la pomme de terre en France³⁴. L'accroissement des repas pris hors domicile et l'essor de la restauration rapide ont accompagné un développement progressif et une forte diversification de l'industrie de transformation de la pomme de terre qui propose aujourd'hui une diversité de produits.

Les transformations de la pomme sont plus anciennes, et on distingue de longue date les « fruits nobles » que représentent les « pommes à couteau » (Blanchard, 1951, 256) et les fruits servant à alimenter les pressoirs. Le déclin de la consommation de cidre a orienté une partie des volumes de pommes à cidre vers la production de jus. Parallèlement, la transformation s'est développée dans la filière de pommes à couteau dont près d'un quart de la production est désormais destiné à l'industrie³⁵. Quelques pommes sont transformées en jus, à l'instar des pommes à cidre, mais la majeure partie des volumes destinés à la transformation sont orientés vers la production de compotes et d'aliments pour bébé³⁶.

*

La mise à distance de ces objets ordinaires que représentent les pommes et pommes de terre est double. Elle se matérialise, d'une part, par un éloignement géographique, dès lors que production et consommation appartiennent à des espaces disjoints ; et elle s'incarne, d'autre part, dans des objets abstraits (Hervieu, 1996), c'est-à-dire des objets transformés de telle sorte que les produits sous les traits desquels ils apparaissent ne permettent plus d'identifier la plante ou l'animal dont ils sont issus³⁷ et rendent alors invisible le lien entre agriculture et alimentation.

Outre les effets de séparation qu'engendrent ces dynamiques d'industrialisation de la production, l'approche scientifique des systèmes de production se trouve considérablement transformée, et fortement influencée par la logique de filière. Si plusieurs modèles ont été proposés pour représenter le fonctionnement des systèmes alimentaires contemporains, le concept de filière a connu un succès singulier. Forgé à la lisière de l'agronomie, de l'économie et des sciences de gestion, il apparaît dans un contexte où les industries de transformation occupent une place économique grandissante, et où les systèmes

³⁴ *Source* : Groupement interprofessionnel pour la valorisation de la pomme de terre (GIPT).

³⁵ En moyenne, 300 000 tonnes de pommes sont destinées à la transformation (hors cidre), soit 22% de la production totale de pommes de table qui était d'environ 1,4 millions de tonnes en 2013. *Source* : FranceAgriMer et Agreste.

³⁶ Selon FranceAgriMer, en 2011, sur un total de 292 546 tonnes de fabrications industrielles de purées de fruits, près de la moitié étaient des compotes de pommes (141 309 tonnes soit 48%) et l'autre moitié des mélanges de pommes et autres fruits.

³⁷ Le comble de ce phénomène est le cas, abondamment cité, d'enfants ne se représentant pas les poissons autrement que sous la forme des bâtonnets panés qu'ils trouvent régulièrement dans leur assiette.

agricoles et alimentaires sont de plus en plus soumis à l'influence d'entreprises d'agrofourniture en même temps que d'agents de commercialisation et de distribution³⁸. Les agriculteurs apparaissent comme un maillon de chaînes de production qui s'organisent à l'échelle nationale, puis à plus large échelle – mondiale dans le cas de certains secteurs ou certaines espèces cultivées³⁹. Parallèlement l'agriculture, affranchie des effets de terroir, se trouve soumise aux stratégies spatiales des firmes agro-alimentaires (Canévet, 1980, p. 6). Ces formes d'organisation linéaires et verticales ont marqué la littérature scientifique, qui décrit des systèmes productifs sous forme de flux physiques et monétaires circulant de l'aval vers l'amont, et inversement, selon une conception hiérarchique des coordinations entre opérateurs successifs.

1.2. La rationalisation des espaces productifs

Cette réorganisation des systèmes productifs par filière a pour conséquence une recomposition de la géographie des fruits et légumes. Le principe fordiste de division du travail s'exprime dans le secteur agricole par la spécialisation des espaces de production.

1.2.1. Recomposition géographique et concentration économique de la production

Les zones de production des fruits et légumes se déplacent, bousculant les préceptes de la pédologie qui affectaient à des régions de cultures une *vocation de sol*, et focalisaient généralement sur une seule espèce pour identifier des *terres à pommes de terre* ou des *pays à pommes*. Précipité par les progrès de l'industrie, un processus historique de rationalisation des espaces productifs, désormais conçus dans une perspective d'utilité nationale, selon les principes de la division du travail, conduisent à un redécoupage des cartes de la production des fruits et légumes.

Démantèlement des ceintures maraîchères

Autour des villes, divers articles de géographie témoignent, dès la fin du 19^{ème} siècle, de la transformation des ceintures fruitières et maraîchères en zones de production dont les cultures sont principalement destinées à l'expédition. C'est par exemple le cas à d'Angers où les productions de fruits s'organisent autour de la gare Saint-Laud (Ménard, 1956, 417-418) tandis qu'autour de Lyon, les cultures fruitières, implantées pour subvenir aux besoins de la métropole en pleine

³⁸ Le concept d'« agri-business » émerge dans le cadre de travaux d'économie agro-industrielle menés à l'université d'Harvard par Goldberg et Davis (1957), pour décrire les phénomènes de concentration voire d'intégration dans lesquels se trouvaient prises un nombre croissant d'exploitations agricoles.

³⁹ En France, la filière blé s'organise principalement à l'échelle nationale par exemple.

croissance démographique, se tournent dès les années 1920 vers l'expédition à destination de Paris. Paradoxalement, ce sont les Monts du Lyonnais qui assurent la majeure partie du ravitaillement en fruits de la ville, et non les environs immédiats de celle-ci. Tirant profit de la proximité des gares d'expédition, les producteurs situés dans la périphérie lyonnaise affirment par leur comportement économique un principe de « dissociation entre une ville et sa banlieue » (Cholley, 1927, 37) qui se généralise progressivement à de nombreuses métropoles françaises. Si les ceintures maraîchères demeurent une réalité non négligeable autour des villes moyennes au début du 20^{ème} siècle, elles déclinent cependant en quelques décennies.

La fonction des ceintures maraîchères connaît en outre un profond bouleversement au fur et à mesure que la pression foncière s'accroît en périphérie des villes. Si dans les années 1950, l'approvisionnement de Paris est encore assuré en partie par une ceinture de production qui correspond à l'actuelle petite couronne (Philipponneau, 1956), plusieurs géographes mesurent l'augmentation de la proportion des terrains non-agricoles dès les années 1930. En 1938, elle est de 70% dans le département de la Seine contre 44% en 1894, et ce déclin touche principalement les zones maraîchères et fruitières (Musset, 1938). La production agricole et la vie rurale s'éloignent progressivement de la banlieue parisienne, et en quelques décennies, la ceinture maraîchère devient « ceinture verte » ; autrement dit, s'ils demeurent préservés de l'urbanisation, ces espaces ne sont plus que rarement dévolus à l'agriculture. Les vergers situés sur les buttes du Nord de Paris, principalement dans le canton de Montmorency et dans la vallée de la Seine, entre Saint-Germain-en-Laye et Poissy, ont régressé de plus de 75% à partir de 1988 sous la pression de l'urbanisation (Rouyres et Poulot-Moreau, 2000). Michèle Joannon a également décrit dans sa thèse le « déménagement » des maraîchers de la périphérie marseillaise vers les rives de l'étang de Berre et vers la plaine de la Crau, en conséquence des avancées de l'urbanisation et de la pression foncière à laquelle ils se trouvaient soumis (Joannon, 1975).

De nombreux noms de quartiers rappellent la vocation agricole ancienne de certaines zones urbaines qui conservent des noms de baptême tels que « Le pommier », « La pommeraie » (Rousseau, 1960) ou « Signac – Murs à pêches » et « Bel-Air – Grands pêcheurs » dans le cas de Montreuil, et ce bien que les vergers aient presque tout à fait disparu⁴⁰.

Professionnalisation de l'activité agricole et mutation des paysages agraires

Les pommiers sont omniprésents dans l'économie et les paysages ruraux, décrits par de très nombreux géographes s'intéressant notamment aux régions du Nord et de l'Ouest de la France au début du 20^{ème} siècle (Hitier, 1903 ; Bobin,

⁴⁰ Quelques arbres – ou murs fruitiers dans le cas de Montreuil – demeurent parfois à l'état de traces, entretenus en tant que témoins du passé ou dans une perspective d'aménagement d'espaces verts.

1926 ; Catel, 1928 ; Crozet, 1928 ; Renaudin, 1936)⁴¹. Mêlés à d'autres espèces tels que noisetiers, pruniers, cerisiers, etc. dans les haies bordant les champs, ou ponctuant quelques prairies en formes de « prés-vergers », les pommiers font partie intégrante de l'habitat rural français, du Limousin en Normandie et jusque dans les Vosges (Demangeon, 1920). Tandis que la plupart des cultures fruitières sont, dès le début du 20^{ème} siècle, principalement destinées à l'expédition vers des fabriques de conserves alimentaires et de confitures, pommes et poires sont transformées en cidre par un pressoir commun qui rythme la « vie rurale » (Renaudin, 1936), puis conservées à la ferme, venant en appui d'un système de polyculture-élevage (Lavaud, 1931, 146). Toutefois, après la Seconde Guerre mondiale, le pommier entre dans des systèmes semblables à ceux qui caractérisent les autres cultures fruitières.

Dans les années 1950, sont identifiées deux définitions possibles de l'activité agricole : tandis que certains individus conçoivent l'activité agricole comme un style de vie, d'autres la voient telle une profession. L'exploitation agricole est alors elle aussi perçue selon une dichotomie où s'opposent unité semi-autarcique et entreprise (Cambiaire, 1952, 111-112). Les années 1960 sont marquées par le passage d'une condition de paysan à un statut d'exploitant agricole, et par l'affirmation de dynamiques de concentration. Géographes et économistes condamnent un « genre de vie de paysan-ouvrier, qui ne permet plus d'entretenir correctement les vergers » (Coustaury, 1966, 141), tandis que disparaissent de nombreuses petites exploitations agricoles diversifiées, dans un mouvement général analysé comme un déclin de la paysannerie (Mendras, 1967). La concentration des terres agricoles favorise le développement de grandes exploitations qui se spécialisent dans la production fruitière en mettant en œuvre des méthodes d'intensification. À ce contraste des structures d'exploitation, fait alors écho un contraste des formes de vergers, opposant vergers industriels et arbres de hautes-tiges (Dufour, 1966, 438). En effet, si les vergers sont dans certaines régions des cultures anciennes, participant depuis plusieurs siècles de systèmes d'exploitations agricoles diversifiées, dont une part des productions sont destinées à une économie domestique, dans d'autres régions, ce sont des plantations qui se substituent à d'autres cultures de rente lorsque celles-ci traversent une période de crise. C'est notamment le cas, dès la fin du 19^{ème} siècle, de la culture de la vigne en Roussillon, fortement affectée par le phylloxéra (Roger, 1948) ou du chanvre en Bretagne (Gohier, 1956, 269).

Au cours du 20^{ème} siècle, les arbres de hautes-tiges sont progressivement relégués hors des espaces productifs⁴², voire disparaissent presque tout à fait du

⁴¹ De très nombreuses monographies régionales font mention de cette forme paysagère que sont les prés-vergers. Les références citées ici ne le sont qu'à titre indicatif.

⁴² Les pommiers à cidre du Finistère sont décrits dans les années 1970 comme un moyen de faire de l'ombre sur des terrains de camping en plein développement (Ginier, 1971, 592).

paysage⁴³, tandis qu'un « mouvement de création de vergers 'modernes', conçus suivant une échelle industrielle, à l'image de ce qu'ont fait les Etats-Unis s'amplifie peu à peu » (Mainié, 1963, 11). Ces nouvelles formes de vergers marquent l'émergence de l'arboriculture, activité qui jusqu'alors ne constituait pas un secteur professionnel à part entière, et était intégrée à des systèmes de production diversifiés. Le rapport à la nature s'en trouve transformé : une conception professionnelle de la nature se distingue de celle d'une nature domestique, et se construit en rupture avec le passé, notamment avec la forme fruitière que représente le verger de hautes tiges (Paratte, 2012). Le phénomène est particulièrement marqué dans le Val de Loire, lorsque le verger s'étend aux Mauges et au Ségréen, pays du département du Maine-et-Loire marqués par le développement de vergers industriels à partir des années 1960⁴⁴. Deux modes de productions et deux types d'exploitations cohabitent alors dans un premier temps – une arboriculture familiale caractérisée par une faible densité d'arbres à l'hectare (<600/ha), généralement conduits en hautes tiges sur de petites surfaces (<2ha), et des vergers plus denses (>1000arbres/ha) sur de plus vastes superficies (de 5 à 50 ha⁴⁵) plantées d'arbres de basses tiges (Humeau, 1985, 305). Le verger est aujourd'hui essentiellement composé d'arbres de basses-tiges.

Développement des industries agro-alimentaires

Dès la fin du 19^{ème} siècle, la culture de la pomme et de la pomme de terre se développe autour de quelques industries structurant la production. En Franche-Comté par exemple, l'installation de quelques féculeries autour de Lure, de Vesoul et de Gray donne une impulsion à la culture de la pomme de terre dès 1870, en procédant à la diffusion de quelques échantillons de pommes de terre à haut rendement (Bochet, 1924, 118). Parallèlement, la culture du pommier à cidre se développe autour de quelques cidreries industrielles d'installation récente dans la région (Bochet, 1924, 120)

Le développement de la transformation réorganise les principales régions de production de fruits et légumes en bassins spécialisés, constitués autour d'entreprises industrielles auxquelles la plupart des producteurs sont liés par contrat. Plusieurs monographies de géographes témoignent du développement de ces « territoires de firmes » (Margetic, 2006). Bonduelle est désormais un cas

⁴³ Dans les années 1990 dans la Sarthe précisément, les prés-vergers ne subsistent plus que par lopins, dont les fruits sont principalement « destinés à la consommation familiale ou à la vente rapide à l'automne » (Blondeau, 1992, 135). Nous verrons à travers le cas de la production de pommes dans le massif des Bauges que les traces de cette mutation des systèmes de production fruitière sont encore visibles en diverses régions de France.

⁴⁴ Ces vergers industriels furent notamment développés par des arboriculteurs "pieds-noirs", ayant quitté l'Algérie en 1962, au terme de la guerre qui signe la fin de la colonisation française et l'indépendance du pays.

⁴⁵ Humeau mentionne néanmoins les cas exceptionnels de quelques exploitations dont les vergers représentent une superficie avoisinant les 100 hectares.

d'école pour décrire ce type de phénomène. Autour de la conserverie installée à Renescure en 1926, la firme s'est constitué un bassin d'approvisionnement dans la zone de Saint-Omer, qui s'étend désormais aux deux régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie.

Les raisons d'une telle organisation des systèmes productifs sont doubles. D'une part, la maturité optimale des produits destinés à la transformation représente une période brève et un stade particulièrement instable, qui exige la mise en œuvre de logiques de proximité pour assurer un approvisionnement en flux tendu ; d'autre part, la contractualisation à l'échelle d'un territoire permet de réduire considérablement les coûts de transaction (Valceschini, 1993, 20). La circulation des produits agricoles dans le cadre de l'ouverture du marché européen et la technicisation des chaînes de production permettant aux lots de fruits et légumes d'être convoyés sur de longues distances conduit à une conception de la qualité très normée. Par ailleurs, les opérations de transformation des produits entre différents degrés d'une filière exigent un minimum d'homogénéité, afin de stabiliser un système d'échange mobilisant une multitude d'acteurs. Dans les travaux scientifiques, un courant cristallisant autour de la notion de convention se saisit de ces enjeux de stabilisation des transactions par des systèmes de qualification. Dans la mesure où la performance des processus industriels dépend pour une large part de l'aptitude à la transformation et de l'homogénéité des lots de fruits et légumes bruts, les firmes agroindustrielles ont défini à partir des années 1960 une série de conventions permettant de stabiliser les relations entre transformateurs et producteurs.

La prise d'importance des industries agro-alimentaires dans l'économie agricole conduit par ailleurs à une spécialisation de nombreux espaces ruraux dont l'organisation se trouve en partie transformée par l'émergence de ces nouveaux pôles, en particulier dans le cas de la pomme de terre.

Spécialisation des régions agricoles

Déplorant le retard de la France vis-à-vis d'autres puissances agricoles, plusieurs géographes contribuent à un processus national de rationalisation de l'espace productif dans une perspective de développement des exportations. Tout en se défendant de prôner la monoculture, divers articles font l'apologie d'un modèle spécialisé qu'ils présentent comme le moyen d'améliorer la productivité, et appellent par exemple à « une politique agricole française d'ensemble qui tienne compte des conditions géographiques régionales mais aussi des conditions économiques mondiales » (Masseport, 1953, 576). Les logiques de division du travail qui président alors à la spécialisation des régions arboricoles et maraîchères accroissent la distance entre sphères de production et de consommation, et accentuent de fait la séparation entre agriculture et alimentation.

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les Côtes-du-Nord⁴⁶ sont le premier département français producteur de pommes de terre, avec 55 000 hectares de surfaces cultivées dont 10% en pommes de terre primeurs (Carrel, 1949, 82). Cependant, les régions agricoles du Nord de la France se constituent progressivement en bassin de production dominant et l'importance de la Bretagne à l'échelle nationale régresse considérablement.

Le transfert de la primauté nationale d'une région à l'autre pour la production de pommes de terre correspond aussi à un moment de mutation des systèmes productifs en matière d'organisation. Tandis que la commercialisation des pommes de terre bretonnes s'effectue majoritairement selon un principe de collecte dans un rayon de 20 à 35 kilomètres par quelques maisons commerciales, dans le Nord de la France, l'émergence de grandes exploitations fait disparaître la figure de courtier en faveur de la livraison directe aux grossistes ou aux coopératives voire à la prise en charge par l'exploitation elle-même de l'expédition vers les centres de consommation (Carrel, 1949).

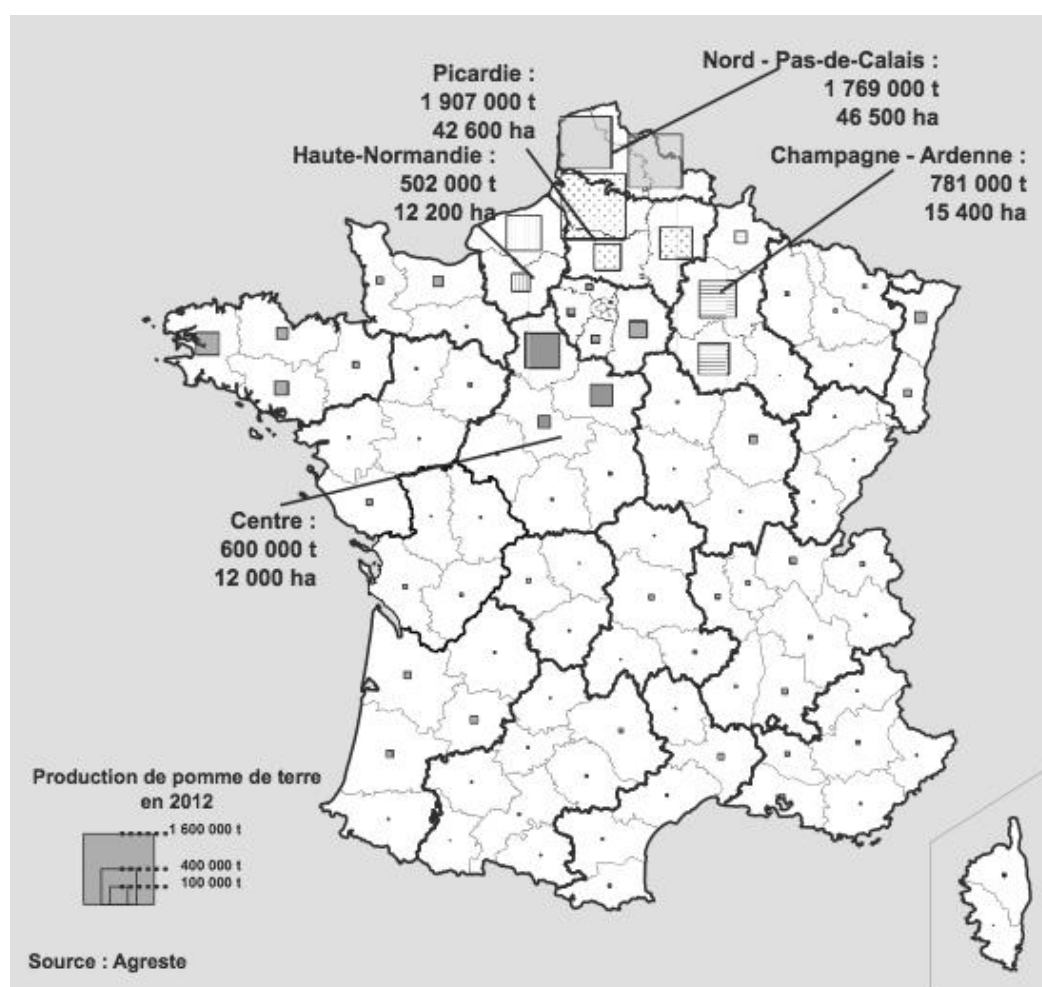
Le mouvement de spécialisation du Nord de la France s'affirme notamment dans les années 1960, lorsque les céréales se substituent aux pommes de terre dans l'alimentation des cochons (Fouet, Mahe et Bonnioux, 1976, 28), dont l'élevage se développe en Bretagne au même moment. Ces recompositions géographiques marquent l'apogée du dispositif de certification phytosanitaire – que nous présenterons au chapitre suivant ; le taux d'utilisation de plants certifiés est en effet nettement plus élevé dans le Nord qu'en Bretagne, à raison de 74% contre 13% des semences (Fouet, Mahe et Bonnioux, 1976). Par ailleurs, la concentration des structures de production est nettement plus accentuée dans le Nord, qui domine encore aujourd'hui le secteur national de la production de pommes de terre⁴⁷ ; dans les années 1970, tandis que la pomme de terre concerne 112 000 exploitations pour 39 000 hectares en Bretagne, elle ne concerne que 10 000 exploitations pour 28 000 hectares en Picardie (Fouet, Mahe et Bonnioux, 1976, 28). Cette structure du bassin de production favorise l'installation d'industries agro-alimentaires cherchant à minimiser les coûts de transport autant que les coûts de transaction qui leur incombent. Également pris dans une dynamique de concentration, ces opérateurs industriels favorisent l'émergence d'un bassin de production de plus en plus homogène. À titre d'illustration, les féculeries qui étaient en 1952 au nombre de 59 en France, ne sont aujourd'hui plus que deux : Roquette Vecquemont dans la Somme et Syral Haussimont dans la Marne (Tabarly, 2009).

⁴⁶ Le département Côtes-du-Nord fut rebaptisé "Côtes d'Armor" en 1990, dans la perspective d'accroître son attractivité touristique.

⁴⁷ Paradoxalement, bien que les surfaces cultivées en pommes de terre aient globalement diminué entre le début des années 1990 et le milieu des années 2000, la production française a augmenté tendanciellement de +3% par an. Ces chiffres traduisent une concentration accrue de la production de pommes de terre dans le Nord de la France où cette culture est menée de manière particulièrement intensive. *Source* : Agreste Conjonctures, *Synthèses* Grandes cultures – Pomme de terre, n°2013/215, juillet 2013, 5 pages.

En France, selon le Recensement général agricole de 2010, cinq régions principales concentrent désormais 86% des surfaces emblavées en pommes de terre, et les régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie représentant à elles seules 60% de la production nationale (voir figure 1.2.). Ces deux régions se sont progressivement orientées vers des productions destinées à la transformation. En Flandre intérieure par exemple, les pommes de terre de consommation prédominaient dans les assolements jusqu'en 1955, elles ont été nettement remplacées par les variétés destinées à l'industrie en 2000 (Vandenbroucke, 2013, 340). Ainsi, Nord-Pas-de-Calais et Picardie dominent désormais le marché destiné à l'industrie, tandis que Centre, Champagne-Ardenne et Haute-Normandie sont davantage orientées vers le marché du frais :

Figure 1.2. Répartition de la production de pommes de terre par département en France
© Agreste, 2012.



La production de pommes connaît une évolution géographique semblable à celle de la pomme de terre pour ce qui concerne la filière cidricole. Comme le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie pour la pomme de terre, la Bretagne et la Normandie concentrent l'essentiel de la production cidricole nationale. Ces

espaces se structurent sur un modèle semblable à celui élaboré par les géographes s'intéressant à la filière lait : autour de pôles industriels organisant la collecte. Le parallèle est particulièrement saisissant en Basse-Normandie, où ce phénomène peut justement être observé tant pour la production fromagère que cidricole (Miclard, 1996). Dans le cas de la pomme à couteau en revanche, le développement de bassins de production spécialisés dépend plutôt d'opérations d'aménagement du territoire, qui réorganisent la circulation des hommes et des produits à l'échelle nationale et ouvrent de nouveaux espaces à l'activité agricole.

Dès les années 1920, plusieurs articles de géographies témoignent du développement concomitant des voies ferrées et de la culture de pommier dans le Sud-Est de la France (Sauvan, 1921). L'essor du Val de Loire pour la production de pommes de table date également de la même période : entre 1928 et 1944, le nombre de pommiers cultivés dans les départements de l'actuelle région Pays de la Loire passe de 60 000 à 221 000 (Humeau, 1985, 304).

Dans les années 1960, à la suite des gels de 1956 et 1963 qui affectent sévèrement la culture de la vigne et de l'olivier, la culture du pommier s'est fortement affirmée dans le Vaucluse (Durbiano, 1975, 21), notamment encouragée par le développement de l'arboriculture irriguée. Des travaux d'aménagement hydraulique permettent d'étendre les surfaces de verger à des espaces qui n'étaient pas encore plantés (comme ce fut le cas de la plaine de Mauguio dans l'Hérault), ou d'intensifier les systèmes de production. Cette période est marquée par une importante redistribution des aires de plantation fruitière qui affirme la prédominance du Val de Loire et du bassin Rhône-Méditerranée dans la production de pommes à couteau en France. Une nouvelle hiérarchisation géographique opère en vertu d'une conception du « beau fruit », de coloration uniforme, sans tâche, et relègue de nombreux départements producteurs de pommes à l'arrière-plan d'un espace de marché essentiellement dominé par quelques régions en voie de spécialisation (Blondeau, 1992, 132). Trois aires géographiques s'établissent alors en principaux bassins de production : le Val de Loire, l'Aquitaine et le Limousin, et PACA.

Les formes géographiques de la production de fruits ont conduit les économistes ruraux à élaborer le concept de « bassin de production fruitière » (Poncet, 1988). En 1985, les vergers du Val de Loire occupent plus de 14 000 ha, soit 20% de la superficie du verger français au total ; le département du Maine-et-Loire arrive en troisième place derrière le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône (Humeau, 1985, 305). Aujourd'hui, les principaux bassins de production sont Provence-Alpes-Côte-d'Azur avec 24% du volume national (soit 407 milliers de tonnes), Midi-Pyrénées presque 17%, les Pays de la Loire presque 15%, et l'Aquitaine plus de 11%⁴⁸. Les recompositions des bassins de production que l'on

⁴⁸ Source : Agreste, voir

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/12847/91332/file/Bilan%20pomme%202010-2011.pdf>

peut observer s'inscrivent dans un plus vaste mouvement géographique de bouleversement des liens aux lieux, où « les conditions naturelles semblent céder la place aux causes socio-économiques comme facteurs de localisation » (Fouet, Mahe et Bonnieux, 1976, 28).

Paradoxalement, moins que des atouts pédologiques de vocation des sols argumentant en faveur d'une espèce plutôt qu'une autre, ce sont des raisons de performance des structures de production qui président à cette rationalisation d'un espace productif conçu à l'échelle nationale. Ces dynamiques de spécialisation – des exploitations agricoles et des bassins de production – sont concomitantes d'une restructuration – des marchés et des organisations professionnelles.

1.2.2. Des espaces productifs structurés autour de places de marché

Les dynamiques de rationalisation et de concentration qui s'affirment dans les années d'après-guerre et jusqu'à la période contemporaine ne concernent pas seulement la production mais touchent aussi directement les structures de commercialisation.

Prémices d'une géographie de la qualité

Parallèlement à la révolution des transports, les prémices d'une géographie de la qualité se dessinent dès le début du 19^{ème} siècle, avec le développement d'une culture gastronomique (Csergo, 2011) valorisant entre autres l'origine géographique de certains produits. L'achèvement de la ligne Paris-Lyon-Marseille (PLM) en 1855 encourage la création de maisons d'expédition de fruits et légumes à destination des principaux centres de consommation du pays.

Progressivement, les Halles de Paris deviennent une miniature du territoire productif français et un haut lieu de mise en concurrence de ses régions agricoles ; les cultures maraîchères et fruitières semblent se réagencer en fonction de leur compétitivité sur les marchés. Certaines régions se forment ainsi une réputation spécifiquement liée à un produit commercialisé hors de son espace de production. En Normandie, le pays d'Auge bâtit dès les années 1920 sa renommée de « région à pommes » (Reinhard, 1923) qui se maintient jusqu'à aujourd'hui, au détriment du Bessin dont le cidre est essentiellement consommé sur place (Dumontet, 1924, 109) et dont l'agriculture s'est tournée par la suite vers l'élevage laitier et les grandes cultures céréalières. Plusieurs communes de la petite couronne autour de Paris se bâtissent également une identité liée aux techniques agraires mises en œuvre dans le cadre de systèmes de production fruitière ou maraîchère. La ville de Montreuil-sous-bois est par exemple identifiée au « mur à pêche », forme d'architecture en espalier mise en œuvre pour la culture du pêcher. Du 18^{ème} au milieu du 20^{ème} siècle, Montreuil est demeurée un haut lieu de la production de fruits de luxe (Dufour, Courelis et Péru, 2013). L'asperge d'Argenteuil est un

autre exemple du succès de certaines régions dans le cadre d'une économie de la précocité ; le produit rencontre en effet un grand succès aux Halles de Paris, où il prime sur les arrivages de Sologne, plus tardifs et moins tendres. Une première géographie de la qualité se construit ainsi en conséquence de la confrontation des fruits et légumes sur un marché national, qui promeut les productions de petites régions agricoles dont certaines connaissent aujourd'hui un nouvel essor – nous le verrons dans la deuxième section de ce chapitre.

Tandis que certaines régions se font capitales d'une espèce de fruit ou de légume en particulier, une réallocation des cultures opère dans les régions sans renommée spécifique. Ainsi, c'est en fonction des productions avec lesquelles il se trouve en concurrence sur cette place de marché que le vignoble blésois se tourne vers des cultures primeurs ; délaissant l'option d'une culture de pommes de terre primeurs face à la concurrence de la Bretagne, les producteurs de la banlieue de Blois misent sur la précocité des légumes de printemps pour obtenir de bons rapports sur de petites surfaces (Touvet, 1955).

À cette hiérarchisation des espaces de production en vertu de la qualité, fait écho une réorganisation du système de commercialisation des fruits et légumes à l'échelle nationale.

Un dispositif national facteur de normalisation

Au début des années 1950, le gouvernement français entreprend de réorganiser les circuits de commercialisation. La décision d'organiser un réseau de Marchés d'Intérêt National (MIN), prise en 1953, prend effet dans les années 1960, par le reclassement progressif d'une série de marchés-gares.

Certains MIN sont donc déjà situés dans ou à proximité des villes dont ils sont chargés d'assurer l'approvisionnement, tandis que d'autres sont placés au cœur de régions agricoles dont ils drainent les produits. Dans les MIN du premier type, le carreau des producteurs n'occupe qu'une place marginale, tandis que les MIN du second type sont des marchés de production. C'est selon ce critère que Claudine Durbiano distingue par exemple les MIN de Marseille, Avignon, Nice et Nîmes et les MIN de Châteaurenard et de Cavaillon (Durbiano, 1980). Dans les deux cas, ils affirment généralement l'empire commercial de quelques places de marché sur une région agricole qu'ils structurent fortement. Le MIN de Châteaurenard, qui dans les années 1970 concentre par exemple près de 25% de la production de fruits et légumes du département des Bouches-du-Rhône et est ainsi décrit comme « la plus grosse étoile d'une constellation de marchés dispersés » (Daudé, 1972, 175).

À la fois desservis par le rail et par la route, ces espaces de marché exercent dans certains cas un rayonnement tel sur les espaces dans lesquels ils s'implantent, que certains géographes s'intéressent à la façon dont ils structurent les espaces productifs. Si dans le cas du lait, les géographes ont montré comment

les bassins se structuraient autour des industries agro-alimentaires (Margetic, 2005), la littérature concernant les fruits et légumes frais fait aussi émerger les places de marché comme pôles structurant les territoires, ayant des conséquences directes sur les pratiques de l'espace. Claudine Durbiano interprète par exemple la « motorisation précoce et poussée » du département du Vaucluse, telle la conséquence d'une fréquentation assidue voire quotidienne des marchés par les producteurs cherchant à valoriser au mieux des fruits et légumes frais (Durbiano, 1980, 83). On peut également observer combien ils contribuent à forger la réputation de certaines régions agricoles ; le lien au lieu se révèle dans l'association de toponymes désignant des places de marché et de noms d'espèces cultivées y circulant communément⁴⁹.

L'instauration des MIN vise entre autres à établir des tendances générales du marché par une meilleure circulation des informations à l'échelle nationale, afin de favoriser une meilleure confrontation de l'offre et de la demande, et de réduire ainsi les écarts entre les prix à la production et les prix de vente au détail (Normand, 1954, 6). Équipés de moyens de télécommunication mis aux mains du « Service des Nouvelles des Marchés » pour la transmission des informations, les MIN visent entre autres à clarifier les transactions entre une multitude d'opérateurs. Le bon fonctionnement de ce dispositif de communication suppose dès lors une normalisation de la qualité des fruits et légumes.

Bien que la normalisation ne puisse pas s'appliquer à des denrées périssables, tels que les fruits et légumes frais, de la même façon qu'elle s'applique à la plupart des produits fabriqués, des notions d'homogénéité et de constance sont néanmoins mises en œuvre dès les années 1950 afin de stabiliser cette « matière vivante et, par conséquent, en état permanent d'évolution biologique » (Normand, 1954). Il s'agit non seulement d'améliorer la performance des chaînes techniques de production et de distribution, mais également de satisfaire les goûts et les exigences de consommateurs désormais éloignés. Le conditionnement des produits est ainsi normalisé, de manière à favoriser, d'une part, l'utilisation rationnelle des engins de chargement et déchargement et des moyens de transport et, d'autre part, leur protection vis-à-vis d'éventuels chocs, permettant d'assurer une présentation attrayante sur les étals.

À mesure que se développent des modes de commercialisation à distance, les places de marché perdent de leur consistance, ce qui modifie considérablement les processus de qualification des fruits et légumes. La disparition dans les années 1960 des intermédiaires tels que les courtiers et commissionnaires conduit à inventer des dispositifs de jugement par contumace, qui permettent aux opérateurs commerciaux de traiter à distance et de passer outre la présence physique du produit. Dans une perspective de régulation du marché, des modes de

⁴⁹ C'est le cas du melon de Cavaillon par exemple.

classification sont établis à l'échelle nationale, qui se fondent par exemple sur la hiérarchisation de différentes catégories – extra, catégorie I ou A, II ou B. En outre, les fruits et légumes se trouvent ainsi considérablement transformés par l'impératif de rendre les produits « passe-partout » ; non seulement les espèces subissent une forte uniformisation, mais certains types de produits se diffusent au point de se généraliser à l'échelle internationale.

Maintien de certaines spécificités locales dans les modalités de commercialisation

Tout en adoptant le principe de normalisation des productions préconisé à l'échelle nationale depuis les années 1950, quelques places de marché résistent néanmoins au dispositif des MIN, et imposent des spécificités locales en termes de commercialisation des fruits et légumes.

Principalement concentrés dans le Sud-Est de la France, les MIN trouvent leur pendant septentrional dans les marchés au cadran⁵⁰. Inspiré des espaces de vente mis en place en Allemagne et aux Pays-Bas dès la fin du 19^{ème} siècle, le modèle du cadran devient prépondérant dans les régions du Nord de la France à partir des années 1960. Les premiers, créés en Bretagne en 1961, puis dans le Nord et en Basse-Normandie entre 1972 et 1974 se constituent en Union régionale en 1975 pour organiser la mise en marché du chou-fleur et des pommes de terre primeur (Vaudois, 1985, 13). Assurant la commercialisation de la majeure partie des productions légumières du Nord, les marchés au cadran contribuent à l'organisation d'une géographie de la production, à tel point que la Région Nord-Pas-de-Calais peut être découpée en fonction de l'aire d'influence de chacun de ces marchés. En 1978, le marché de Saint-Omer regroupe ainsi, par exemple, la totalité des producteurs de légumes de l'Audomarois, à quatre exceptions près (Vaudois, 1980, 120). Par ailleurs, ces espaces de transaction permettent l'affirmation de normes régionales, qui s'apparentent à une prise de pouvoir des producteurs dans la mesure où elle permet un contrôle de l'offre.

Dans un second temps, d'autres marchés au cadran émergent dans les principaux bassins de production régionaux. Ils ne sont plus créés par des groupes de producteurs comme dans le Nord, mais implantés dans la perspective de

⁵⁰ À la différence des marchés physiques traditionnels, il s'agit d'espace de vente où la formation des prix se fonde sur un échantillon, puis évolue selon une logique d'enchères dégressives. Les acheteurs – des grossistes, des exportateurs ou des détaillants susceptibles d'acheter des lots importants – sont invités à arrêter la marche d'une aiguille qui fait progressivement chuter les prix des lots mis en vente. L'acquéreur est donc l'acheteur disposé à payer le meilleur prix. Si ce dernier est trop bas pour le producteur cependant, il peut lui aussi arrêter la marche de l'aiguille et annuler la vente.

Ce système d'enchères ne concerne évidemment pas les produits stockables, et à ce titre, ne représente qu'un lieu de marché mineur pour la plupart des produits qui nous intéressent. En revanche, dans le cas des pommes de terre primeur, ils sont cruciaux dans la détermination de la valeur des lots mis en vente.

fédérer les producteurs, comme c'est le cas dans le Sud-Ouest pour la mise en marché de la fraise et de la tomate à la fin des années 1970. Le modèle se diffuse au niveau national dans les années 1980, notamment par l'implantation de marchés au cadran pour l'asperge et le raisin de table dans le Gard et dans le Vaucluse, et dans le Val de Loire pour l'asperge et la fraise (Vaudois, 1985, 13).

Dans les années 1980, l'élaboration de la Loi sur les Offices d'Intervention reconnaît la diversité de situations locales, et nuance un dogme national, qui tendait à privilégier systématiquement le modèle du marché au cadran, pour tenir compte d'autres réalités socio-économiques spécifiques (Vaudois, 1985, 15). La volonté de faire coïncider géographie des espaces de production et géographie des lieux de commercialisation est en effet contrariée dans plusieurs bassins de production par d'autres formes de mise en marché d'une grande vitalité. Tandis que la vente sur les marchés de gros domine dans de nombreuses zones périurbaines, l'organisation de certains bassins historiques tels que la vallée du Rhône repose essentiellement sur des marchés de production et sur des coopératives de commercialisation lorsque les productions sont principalement destinées aux marchés d'expédition ou d'exportation, comme c'est le cas de la région nantaise (*ibid.*). Refusant la normalisation des fruits et légumes, certains espaces productifs se structurent autour de marchés spécialisés, comme c'est le cas à Rognonas dans le Vaucluse pour la pomme de terre (Daudé, 1972, 174).

1.2.3. Enjeux de construction collective dans un contexte de transformation des marchés

Tandis que les circuits d'acheminement des fruits et légumes des producteurs aux consommateurs s'allongent, les échanges se réduisent à des interactions entre quelques opérateurs. Une politique de branches industrielles s'affirme progressivement, dans un souci de préserver les secteurs nationaux d'une concurrence accrue, liée à l'ouverture croissante au commerce extérieur, et dans un contexte d'affirmation de la grande distribution.

Aux expéditeurs privés qui existent depuis la fin du 19^{ème} siècle, s'ajoutent des organisations collectives de mise en marché, formations socio-spatiales qui structurent le secteur des fruits et légumes de manière inédite.

Dynamiques coopératives

Si des coopératives se constituent dans les années 1930 pour l'achat en commun de produits et matériel agricoles, ce n'est que dans un second temps que se développent les fonctions relatives à la commercialisation. Les coopératives créées dans les années 1950 prennent généralement forme autour de bâtiments de stockage et d'équipements frigorifiques permettant l'expédition de fruits et légumes sur des marchés distants (Praly, 2010, 120).

La qualité objectivée, dans le cadre du dispositif national de régulation du commerce des fruits et légumes que représentent les MIN, conduit à la réification des fruits et légumes, désormais traités en commodités. Entérinée par le déplacement des Halles de Paris à Rungis en 1962, la disparition des courtiers et commissionnaires est un choc pour plusieurs petits bassins de production pour lesquels la valorisation d'une qualité spécifique des produits tenait essentiellement aux compétences de ces intermédiaires. Certains producteurs se saisissent alors de ces outils collectifs que sont les coopératives pour protéger leur spécificité. C'est par exemple le cas des producteurs de pêche de la vallée de l'Eyrieux, qui forment la coopérative de Saint-Sauveur-de-Montagut pour favoriser une dynamique collective et faire valoir des modalités originales de mise en marché. Ainsi que le rappelle Cécile Praly dans sa thèse, tandis que les fruits sont communément commercialisés en *mussy*⁵¹, les pêches de l'Eyrieux sont conditionnées dans des cagettes singulières, qui ne comptent qu'un rang de fruits, et leur permettent ainsi de se distinguer sur le marché (Praly, 2010, 117).

Les structures de commercialisation spécialisées en pomme se caractérisent par un degré de concentration accru et des tendances oligopolistiques plus nettes que pour d'autres espèces fruitières, comme la pêche (Mainié, 1963, 24). Dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, les objectifs de planification du Service du Génie Rural rencontrent la volonté d'organisation de quelques personnalités locales pour fonder des coopératives fruitières permettant de faire bénéficier les petites exploitations agricoles d'une valorisation par l'expédition (Mainié, 1963, 12). Un des enjeux de ce mouvement coopératif émanant des services de l'État est la normalisation des produits par l'amélioration des techniques de culture. Ainsi, les coopératives peuvent exiger de leurs membres l'arrachage de certaines parcelles pour transformer la morphologie d'un verger ou remplacer des variétés jugées trop peu productives ou inadaptées aux exigences de calibre par des cultivars modernes.

Organisation de l'interprofession

Dans un même souci d'organisation de l'espace productif national qui préside au déploiement du réseau de MIN, l'État français favorise, à partir des années 1970, la création d'organismes interprofessionnels, placés dans un premier temps sous sa tutelle.

Dans le cas de la pomme de terre, un comité national (CNPT) est ainsi créé par arrêté gouvernemental en 1973, dont le conseil d'administration est nommé par les ministres en charge de l'Agriculture et de l'Économie et des Finances. Des aides de l'État permettent notamment de financer des opérations de dégagement de marché durant quelques années, mais face aux déficits engendrés par de telles

⁵¹ Les *mussy* sont des contenants arrondis, pouvant contenir plusieurs rangs de fruits.

actions, l'État modifie le statut des interprofessions qui se transforment alors en organismes de droit privé⁵² (Marette et Nefussi, 2003). En 1977, le CNPT devient Comité national interprofessionnel de la pomme de terre (CNIPT), organisme qui affirme davantage son caractère interprofessionnel en intégrant le commerce de détail et le secteur de la transformation. Dans les années 1990, ce dernier se détache de l'organisme interprofessionnel qui comprend néanmoins aujourd'hui une large diversité d'opérateurs de la filière. Dans les années 1980 la volonté publique de régulation du marché conduit à la création de l'ONIFLHOR qui, en collaboration avec le CNIPT, mène des actions de régulation du marché pour pallier quelques graves crises de surproduction (Marette et Nefussi, 2003). N'étant pas concernée par la politique de retrait qui touche la plupart des fruits et légumes couverts par l'organisation commune de marché (voir ci-dessous), la régulation du marché de la pomme de terre de consommation⁵³ suppose de mener des opérations de stockage ou de grandes exportations pour procéder à des dégagements de marché. Parallèlement, le CNIPT se charge de mener des politiques collectives dynamiques et des actions de promotion assurant la reconnaissance des acteurs de la filière autant que des produits qui en sont issus auprès des consommateurs.

Par opposition à la pomme de terre, la pomme ne fait pas l'objet d'une interprofession spécifique, mais relève de celle de l'ensemble des fruits et légumes.

L'Organisation commune de marché

L'Organisation commune de marché (OCM) mise en place dans le cadre de la PAC de 1962 visait à favoriser les économies d'échelle et à améliorer la coordination entre les acteurs de sorte à éviter les crises de surproduction. Célèbre parce qu'elle engendre une intervention publique fondée sur le retrait de quantités de fruits et légumes en cas de surproduction et l'octroi de compensations financières aux producteurs, l'OCM se caractérise aussi par l'encouragement de dynamiques collectives au sein des filières de production.

Les mesures mises en œuvre dans le cadre de l'OCM consistent, d'une part, à conforter des collectifs préexistants – dans les régions où zones de production fruitière et zones viticoles s'enchevêtrent, et où la tradition coopérative du secteur viticole influence la structuration de l'activité arboricole⁵⁴ plus récente

⁵² Loi 75-600 du 10 juillet 1975 relative à l'organisation interprofessionnelle agricole (abrogée le 9 juillet 1998).

⁵³ Seuls les produits à destination des féculeries font l'objet d'une OCM parmi les diverses catégories de produits couvertes par l'espèce pomme de terre.

⁵⁴ C'est par exemple le cas du Roussillon où le mouvement coopératif connaît un essor considérable dans le secteur des fruits et légumes dès le lendemain de la guerre 1914-1918, et

– et, d'autre part, à favoriser l'émergence de nouveaux groupements de producteurs (GP). Lorsqu'entre en vigueur le marché unique des fruits, en 1967, de nombreuses coopératives, reconnues GP, touchent les subventions du FEOGA, ce qui favorise l'adhésion d'un nombre croissant de producteurs. Les mesures de retrait des excédents de production ne sont décrétées que dans un deuxième temps, par la réforme instaurée entre 1969 et 1972⁵⁵. Les résultats de l'OCM en tant qu'instrument de gestion des crises de surproduction sont toutefois peu probants : en France, plus d'un million et demi de tonnes de fruits et légumes sont détruits entre 1967 et 1976 (Grosse, 1979, 80). Bien que de tels chiffres marquent l'opinion, ce n'est pas tant le volume détruit qui est problématique⁵⁶ que ce qu'il révèle quant aux échecs des efforts de structuration du marché des fruits et légumes.

L'orientation de la puissance publique en faveur des dynamiques collectives s'affirme en 1996, lorsque la réforme de l'organisation commune de marché (OCM) conditionne la réception des aides à l'adhésion à une organisation de producteurs (OP), c'est-à-dire à une organisation de première mise en marché, de sorte à favoriser l'organisation de l'offre par sa concentration. Dans le secteur des fruits et légumes en France, les OP sont aujourd'hui au nombre de 270⁵⁷, nombre qui depuis les années 2000 tend à une forte diminution.

Deux modèles d'OP coexistent : les OP fonctionnant selon un principe de fédération, qui lient des producteurs par une convention collective tout en leur laissant l'initiative de la commercialisation avec une diversité de négociants, et les OP fonctionnant selon un principe de délégation, qui imposent aux producteurs un cahier des charges pour mieux garantir la mise en marché des lots de fruits et légumes (Navarrete, Tordjman et Rouby, 2003), essentiellement auprès des opérateurs de la grande distribution. Ces OP assument généralement la gestion de la qualité supérieure, et délaissent généralement les petits calibres, dont la vente incombe alors directement aux producteurs (Praly, 2010, 96). Si les OP du premier type visent à permettre aux producteurs de contrer la position oligopolistique des opérateurs de la grande distribution, les OP du second type visent à rendre accessibles ces marchés exigeant un surcroît de normalisation de la qualité. Dans sa thèse, Cécile Praly a montré combien cette évolution vers une normalisation de la qualité a marqué un tournant pour les arboriculteurs de la

ce bien que la production fruitière ne date de quelques décennies, les vergers ayant supplanté les vignes suite à la crise du phylloxéra (Roger, 1948, 118).

⁵⁵ Les fruits et légumes retirés sont payés aux producteurs 40 à 50% d'un prix fixé sur la base d'un calcul évaluant la moyenne des cours de la même production dans les années précédentes.

⁵⁶ Le chiffre est notamment à relativiser au regard des volumes gâchés en magasins, du fait de mauvais traitements lors de la mise en rayons ou de trop nombreuses manipulations par les clients.

⁵⁷ *Source* : FranceAgriMer, « Les filières fruits et légumes », *Les cahiers de FranceAgriMer*, juillet 2014, 91 pages.

vallée du Rhône et considérablement modifié leurs pratiques de culture et de commercialisation (Prally, 2010, 124).

En revanche, la pomme de terre compte parmi les rares produits agricoles en Europe à ne pas faire l'objet d'une organisation commune de marché (OCM) ; plusieurs propositions ont été élaborées par la Commission en 1992 et en 1995, mais elles n'ont pas eu de suite. La filière a de ce fait été privée d'aides de la PAC jusqu'en 2007, date à laquelle l'élargissement de l'UE a engendré une simplification du dispositif d'attribution d'aides directes, rendant la production de pommes de terre désormais éligible.

Formes d'intégration verticale des filières par la grande distribution

Les années 1980 sont marquées par l'émergence de tendances monopolistiques en faveur de négociants destinataires et de sociétés de commerce qui procèdent à une intégration verticale de l'aval des filières, lorsque celles-ci ne connaissaient jusqu'à présent qu'une concentration marginale de l'amont (Grosse, 1979).

Directement inspirées des États-Unis, où la normalisation des produits permet le fonctionnement d'un système de vente en libre-service par le biais de « *chain stores* » et « *supermarkets* » (Normand, 1954, 7), les transformations des systèmes de production et commercialisation qui se développent en France dès la fin de la Seconde Guerre mondiale sont couronnées dans les années 1990 par l'affirmation de la grande distribution comme principal opérateur des filières. Si les centrales d'achat prennent de l'importance en France dès les années 1950 (Mainié, 1963, 15), c'est quarante ans plus tard qu'elles deviennent presque incontournables.

L'objectivation de la qualité qui, jusqu'alors, caractérisait principalement les filières agro-industrielles (voir ci-dessus), touche désormais un nombre croissant de producteurs dès lors qu'ils traitent avec la grande distribution. Notamment contrainte par des critères de calibrage et de qualité visuelle, la production de fruits exige de lourds investissements (achat de calibreuses, aménagement de systèmes d'irrigation, de chambres froides, installation de filets paragrêles, etc.), qui invitent les producteurs à s'organiser collectivement. Quelques critères sont érigés en normes internationales sur la base d'instruments de mesure de la qualité élaborés dans les années 1970 : échelle de maturité et de fermeté, indice réfractométrique et indice de Thiault permettent d'objectiver la qualité et de déterminer des seuils de qualification ou d'exclusion des lots de fruits et légumes destinés à la grande distribution.

Ces restructurations de l'économie fruitière et maraîchère se caractérisent ainsi selon certains auteurs par « l'abandon d'une logique de *commerce* au profit d'une logique de *distribution* » (Bernard de Raymond, 2013, 89), qui s'affranchit

des anciennes formes d'interconnaissance entre producteurs et metteurs en marché, et opère au détriment des capacités de négociation des producteurs. Tandis que s'accroît la maîtrise des centrales d'achat sur les filières, la formation des prix se déplace en effet de la production vers la distribution (Durbiano, 1996), et la capacité à fixer le cours des marchandises se concentre dans les mains de quelques opérateurs privés.

L'emprise de la grande distribution sur les filières des fruits et légumes s'accroît donc considérablement, d'autant plus que les organisations publiques que représentaient les comités de bassin disparaissent avec la réforme de l'OCM en 2007.

*

La révolution agricole des années 1960 conduit à élargir l'échelle d'analyse pour traiter des questions agricoles. L'affirmation du volet économique comme facteur explicatif central des dynamiques rurales conduit à dépasser l'échelle des petites régions agricoles qui fait autorité depuis la Seconde Guerre mondiale⁵⁸, et à envisager d'autres objets géographiques que les terroirs et finages communaux pour considérer, à l'échelle nationale, des bassins de production spécialisés (Pierre et al., 2008).

Si la filière, suscitant une approche verticale, est parfois opposée à l'étude de bassins de production, qui serait plutôt horizontale, les géographes considèrent les deux concepts comme allant de pair, l'organisation de bassins de production résultant généralement de l'expression d'une logique de chaîne industrielle plutôt que de dynamiques territoriales. S'ils évoquent des « territoires de firmes » (Margetic, 2006), c'est pour décrire les aires d'approvisionnement d'industries agro-alimentaires.

Dans les années 1990 en revanche, émerge la notion de « bassin de production de la qualité » (Pilleboue, 2000). La notion de bassin s'étoffe pour prendre une dimension de gouvernance. Se distinguant des bassins de production classiques, le « bassin de production de la qualité » permet d'envisager une nouvelle géographie productive, à condition de ne pas confondre la qualité territorialisée avec les différentes qualifications usant d'un argumentaire géographique et revendiquant l'attribut « local » (*ibid.*).

1.3. Au tournant de la qualité, des perspectives de territorialisation des fruits et légumes

Alors que le marché européen est sur le point de s'ouvrir à l'Espagne et au Portugal, l'enjeu de protection du marché émerge et se fait de plus en plus fort. La

⁵⁸ La notion de « petite région agricole » a été définie par l'Insee en 1946.

puissance publique cherche alors à protéger les filières nationales ; en témoignent par exemple les arrêtés restreignant les lots de fruits et légumes destinés aux marchés à quai des ports autonomes français – de Bordeaux, Marseille et Rouen dans un premier temps, puis de Nantes Saint-Nazaire en 1985. Depuis les années 1970, les économistes analysent l'impact du commerce extérieur sur la formation des prix dans diverses filières. Dans le cas de la pomme de terre primeur en particulier, il joue un rôle déterminant en début de campagne, lorsqu'arrivent sur le marché les importations d'Espagne et d'Afrique du Nord (Fouet, Mahe et Bonnieux, 1976, 31). La mise en concurrence à l'échelle internationale des productions fruitières et maraîchères engendre le déclin progressif des systèmes productifs moins compétitifs que les régions agricoles méridionales.

Dans les années 1990, et dans un contexte d'intégration européenne et de libéralisation des marchés, les enjeux de maîtrise et d'accès au marché se manifestent sur un autre plan ; plus que des frontières géographiques à protéger par des barrières douanières, il s'agit de constituer des espaces professionnels en forme de niches. Cette « économie de la qualité » (Karpik, 1989) – ou plutôt « économie des qualités » (Callon, Meadel et Rabeharisoa, 2000) voire « économie des singularités » (Karpik, 2007) – se caractérise entre autres par la déformation des mécanismes de marché opérant jusqu'alors. Dans un contexte de saturation des marchés, la qualité ne désigne plus tant l'aboutissement d'un processus de normalisation de la production que la « différenciation des services » proposés par les produits (Allaire, 2002, 161). Divers processus de spécification donnent ainsi lieu à de nouvelles stratégies de valorisation des fruits et légumes.

1.3.1. Un tournant de la qualité avant tout aterritorial

Dans ce contexte de reconfiguration des systèmes agri-alimentaires constitués autour des fruits et légumes, la qualité ne correspond plus seulement à une norme tendant à l'uniformisation des productions, mais désigne le point de rencontre entre une offre organisée en segments homogènes et une demande catégorisée en types de consommateurs ou d'usages. Cette tendance apparaissait dès les années 1950 dans les travaux d'économistes préconisant des études de marché (Farcy, 1954, 6) ; celles-ci deviennent un outil fondamental d'organisation de la production dans les années 1990.

Nouveaux registres de qualification pour de nouveaux segments de marché

La segmentation du marché se reflète aujourd'hui dans une gamme pléthorique de fruits et tubercules distingués par leurs usages culinaires. Les étiquettes indiquent par exemple pour la pomme de terre « Vapeur-purée-gratin », « Four-purée-potages » et « Frites »⁵⁹, tandis que des dépliants déposés par

⁵⁹ Cette grille de classification est par exemple utilisée par l'entreprise Pom'Alliance pour segmenter en plusieurs gammes le marché de la pomme de terre.

l'ANPP en tête de gondoles indiquent aux consommateurs comment différencier les pommes à croquer des pommes à cuire. Cette façon de distinguer différents types de produits au sein d'une même espèce est là encore une caractéristique qui distingue la pomme et la pomme de terre des autres fruits et légumes⁶⁰.

Dans cette perspective de segmentation, différents registres de qualification sont mobilisés par les opérateurs des filières pour se démarquer d'une production de masse. La diététique ouvre par exemple un possible registre de qualification. C'est dans les années 1980 qu'est créée à Bologne la première marque de pommes de terre de qualité en Italie « Patata nostrana ». Un consortium de producteurs et de commerçants en assure le fonctionnement, et se transforme en 1990 en « Consortium pour la pomme de terre typique de Bologne »⁶¹. Ce dernier se recompose en 2002 en « Consortium des bonnes idées »⁶², et dépose un brevet sur un processus de fertilisation permettant de produire une pomme de terre enrichie en sélénium, oligo-élément dont la consommation quotidienne pourrait diminuer le risque de survenue de plusieurs cancers. L'organisation est récemment devenue « Consortium de la pomme de terre italienne de qualité »⁶³, reflétant dans cette dénomination sa position de leadership sur le marché national. Associant deux organisations de producteurs d'Émilie-Romagne, quatre coopératives et dix négociants, le consortium comprend près de 320 producteurs, pour des volumes équivalant à 50 000 tonnes de pommes de terre.

Ces processus de segmentation du marché se traduisent également par la formation de clubs variétaux (Chazoule, 2000), comme c'est le cas autour de la Pink Lady© et de la Juliet©. Une variété peut ainsi délimiter des espaces de commercialisation et déterminer des flux de marchandises à travers le monde ; c'est le cas de la pomme « Pacific Rose », au cœur d'un conflit opposant le Chili et la Nouvelle-Zélande dont la réputation de haut-de-gamme est constamment entretenue par la mise en marché régulière de variétés inédites (McKenna et Murray, 2002).

La qualité globalisée

Cependant, le principal changement en matière de qualification des fruits et légumes est lié au développement des standards imposés par la grande distribution pour des motifs de traçabilité.

⁶⁰ Seule la tomate fait l'objet de semblables distinctions de variétés et de produits au sein d'une même espèce.

⁶¹ *Consorzio per la patata tipica di Bologna, 1990.*

⁶² *Consorzio delle buone idee, 2002.*

⁶³ *Consorzio patata italiana di qualità.*

En 1997 est créé le standard EurepGAP⁶⁴, à l'initiative d'un consortium de distributeurs nord-européens – *The Euro-retailers Produce Working Group* (EUREP). Ce standard, dont l'objectif est d'abord de valoriser des fruits et légumes haut-de-gamme par la qualification de l'ensemble du processus de production sur le site de l'exploitation, devient ensuite le sésame de l'accès au marché de la grande distribution. À la différence des modalités d'agrément essentiellement fondées sur les caractéristiques des produits, les normes produites au sein du groupe de travail EUREP passent la porte des fermes, non seulement en Europe, mais aussi aux antipodes du continent où elles sont établies. En Australie et en Nouvelle-Zélande par exemple, cette « culture de l'audit » diffusée depuis l'Europe engendre une restructuration de l'ensemble du secteur productif dont une large part des fruits et légumes sont expédiés à destination de l'Europe (Campbell, Lawrence et Smith, 2006). La mainmise des opérateurs de la distribution sur les filières permet en effet aux enseignes de grandes et moyennes surfaces alors essentiellement présentes sur le continent européen d'influencer jusqu'aux techniques de production mises en œuvre par les producteurs à travers le monde.

Des études comparatives, entre des pays où la pénétration de la grande distribution est plus ou moins avancée, permettent de mesurer l'impact de telles restructurations sur la production de fruits et légumes. De nombreux bassins de productions connaissent par exemple une phase de recomposition, qui s'exprime entre autres par l'exclusion des exploitations qui ne se conforment pas aux nouvelles normes, tel que c'est le cas de nombreuses exploitations de Flandre intérieure, liées par contrat à la firme Mac Cain (Vandenbroucke, 2013). Dans le champ du développement rural, divers travaux se sont emparés des fruits et légumes pour décrire l'asymétrie des rapports de pouvoir qui régissent les échanges commerciaux. Il a ainsi été montré comment l'approvisionnement des supermarchés britanniques en légumes frais pouvait restructurer des systèmes maraîchers du Kenya et du Zimbabwe, favorisant par endroits la constitution de groupements de producteurs et engendrant par ailleurs des dynamiques d'exclusion (Dolan et Humphrey, 2000). D'autre part, ces standards transforment non seulement les produits, mais aussi les identités sociales et professionnelles, ainsi que le rapport au travail et à l'environnement (McKenna, Roche et Le Heron, 1998). En France, plusieurs auteurs décrivent combien ces normes de qualité supérieure peuvent contraindre les modes de production, au point de constituer des obstacles à d'éventuels processus de transition vers des méthodes de production biologiques (Lamine, Perrot, Deverre et De Sainte Marie, 2011).

Ces nouveaux standards de qualité sont adoptés par des producteurs indépendants, mais surtout par des organisations collectives de producteurs (OP), souvent seules à même de fournir les volumes demandés par la grande

⁶⁴ Le standard EurepGAP créé en 1997 est devenu GlobalGAP en 2007, sanctionnant ainsi sa prise d'envergure à l'échelle mondiale.

distribution. De cette manière, le principe d'organisation collective, censé permettre aux producteurs de contrer la position oligopolistique de quelques opérateurs de la grande distribution, n'atteint pas tout à fait ses objectifs. Ainsi, le sentiment de domination éprouvé depuis plusieurs décennies par les producteurs de fruits et légumes, dans leur rapport avec les courtiers et expéditeurs (Mainié, 1963) perdure, malgré la création de structures collectives (Lamine et al., à paraître).

La production fruitière intégrée : vers une qualité écologique ?

En réponse aux nouvelles exigences de traçabilité, la définition de la qualité ne porte plus seulement sur le produit mais s'étend donc aux conditions de production. Pour la majeure partie des fruits et légumes, les cahiers des charges imposés par la grande distribution ou à l'export se limitent à des obligations d'enregistrement des pratiques dans cette optique de traçabilité, et induisent de fait des pratiques souvent peu écologiques pour répondre à des exigences de calibre et d'aspect. En revanche, il en va différemment pour la pomme, espèce fruitière parmi celles subissant le plus de traitements phytosanitaires (Sauphanor et al., 2009). Celle-ci se trouve en effet au cœur d'une forte controverse publique, alors même que les réglementations concernant l'utilisation des pesticides se durcissent à l'échelle européenne⁶⁵. Des produits ordinaires, recommandés parmi les bonnes habitudes alimentaires, seraient en fait nocifs pour la santé humaine et pour l'environnement⁶⁶ !

La pomme est pourtant une espèce emblématique de la production fruitière intégrée, qui se développe dès les années 1970, à partir du modèle de l'arboriculture suisse. Dans un pays où les produits agricoles et alimentaires sont marqués de longue date par le développement d'un concept de « qualité écologique » (Kroll, Barjolle et Jouen, 2010), le canton du Valais fait figure de précurseur en matière de pratiques respectueuses de l'environnement pour la production fruitière. Plusieurs chercheurs du Centre de recherches en arboriculture et horticulture des Fougères localisé sur la commune de Conthey comptent parmi les membres fondateurs de l'Organisation internationale de lutte biologique contre les animaux et les plantes nuisibles (OILB) en 1955 et mettent en place, à partir des années 1970 un réseau d'expérimentation en étroite

⁶⁵ Après le Grenelle de l'environnement qui se tient en France en 2007, et au même moment que le plan Écophyto 2018 établi en 2009, l'Union européenne promulgue le « paquet pesticides » – règlement (CE) n°1107/2009 – qui encadre strictement la mise en marché des produits phytosanitaires, et harmonise ainsi les réglementations nationales existantes à l'échelle communautaire.

⁶⁶ Après un premier rapport en collaboration avec la MSA en 2009, qui montrait que l'exposition aux pesticides doublait le risque de contracter la maladie de Parkinson, l'Inserm met en garde contre des troubles du développement, du métabolisme et du comportement susceptibles de se développer suite à une ingestion de pesticides dans une phase de vulnérabilité, telle que la période de grossesse (Expertise collective, 2013).

collaboration avec les arboriculteurs et les techniciens cantonaux (De Sainte Marie, 2010). En 1976, c'est à Ovronnaz, dans un village de ce même canton, que sont posées les bases de la production fruitière intégrée (PFI) dont les principes et les objectifs ont été codifiés en 1992 (Bellon et al., 2006) pour servir de standard international.

Dès 1997, l'enseigne française Carrefour dépose un dossier de Certificat de Conformité Produit (CCP), sous le nom « Filière Qualité Carrefour »⁶⁷. Fondé sur les principes de la production fruitière intégrée (PFI), ce cahier des charges exige un taux minimal de surfaces soumises à un dispositif de confusion sexuelle permettant de lutter contre le carpocapse et la mise en œuvre de mesures visant à préserver les eaux de surface et la faune sauvage (Ricci, Bui et Lamine, 2011, 42). D'autres enseignes de la grande distribution adoptent une stratégie de qualité semblable, tant et si bien que l'année 1997 enregistre un nombre record de demandes de certification de fruits en PFI : 13 contre 1 à 3 les années précédentes (De Sainte Marie, 2010, 157).

En revanche, la référence territoriale est « apparemment, absente d'un standard qui a vocation à s'appliquer en tous lieux et à tous » (De Sainte Marie, 2010). C'est là un constat paradoxal, lorsqu'on pourrait penser d'une qualité écologique qu'elle se fonde sur un rapport spécifique aux milieux géographiques. Ainsi que le constate Christine de Sainte-Marie, « si la PFI devenait le standard de la production fruitière européenne, elle opérerait une sélection parmi les territoires en marginalisant les producteurs du Sud de la France » (De Sainte Marie, 2010, 154). Cette redistribution des cartes en vertu d'une « qualité écologique » n'advient pas, ni par la diffusion du cahier des charges de la PFI, ni par l'épanouissement de systèmes productifs valorisant leur ancrage territorial.

1.3.2. L'émergence de stratégies d'ancrage territorial

Tandis que de nombreuses coalitions locales cristallisent autour de la valorisation de produits « de terroir », « fermiers » ou « de montagne » et jouent sur les noms de lieux pour mettre en relief la singularité d'un produit, l'Union européenne reconnaît en 1992 le bien-fondé des indications géographiques et crée deux signes d'identification de la qualité reconnaissant l'importance des liens aux lieux : l'Appellation ou Dénomination d'origine protégée (AOP ou *DOP*) et l'Indication géographique protégée (IGP)⁶⁸. En France et en Italie, AOC et DOC tiennent déjà à cette époque une place prééminente à l'horizon des projets de développement, et apparaissent, parmi les modèles existants, comme le *nec plus ultra* de la reconnaissance institutionnelle. En valorisant l'effet des facteurs

⁶⁷ La « Filière qualité Carrefour » créée en 1997 a été rebaptisée « Engagement Qualité Carrefour » en 2008.

⁶⁸ Le 14 juillet 1992, par le biais des règlements 2081 et 2082/92 (devenus 509 et 510/2006), l'Union européenne reconnaissait la protection des indications géographiques.

naturels sur les produits, ces signes de qualité liés à l'origine semblent la garantie d'une économie préservée de la concurrence, plus solide encore que les IGP, qui réfèrent essentiellement à des critères de notoriété.

Deux logiques de spécification territoriale des produits peuvent être distinguées : l'une qui relève de la mise en cohérence d'un bassin de production autour de savoir-faire communs et de la mise en valeur d'une production d'excellence ; l'autre qui se centre sur la spécificité d'un produit attaché à un terroir. Ces deux logiques sont abordées par deux pans de la littérature de la qualité, l'un décrivant l'organisation de systèmes productifs localisés, et l'autre s'intéressant aux projets de relance.

L'analyse de bassins de production de la qualité

À partir des années 1980, certains économistes, inscrits dans des courants hétérodoxes favorisant la pluridisciplinarité, ont intégré l'espace à leurs modèles et progressivement conçu des représentations plus complexes que celles proposées par le modèle de la filière, en travaillant notamment à partir de la notion de bassin. Il ne s'agit plus seulement de comprendre des relations verticales d'un bout à l'autre d'une chaîne de production, mais de caractériser les relations horizontales assurant la spécificité d'un système productif comprenant non seulement des acteurs économiques mais aussi des institutions, jusqu'alors peu considérées dans le cadre d'analyses de filières. La construction locale prend une dimension territoriale, où le territoire est pris au sens de « milieu innovateur ».

La localisation n'est alors plus le produit d'un calcul des coûts de transport, mais apparaît comme un choix stratégique visant à bénéficier de dynamiques situées. Renouvelant le constat de Marshall quant à l'existence d'« atmosphères industrielles » favorables, plusieurs auteurs ont œuvré à la conceptualisation des phénomènes empiriques observés à l'occasion de leurs travaux sur les filières. La révolution économique de la « troisième Italie » en particulier donne lieu à des évolutions épistémologiques majeures. Initialement développé à propos d'industries textiles du Sud de la Toscane (Beccatini, 1979 ; 1987), le modèle du district industriel offre cette dimension horizontale au système productif, voire invite à se débarrasser du concept de « filière » (Perrier-Cornet, 1990). C'est un nouveau paradigme productif qui se développe alors, par le biais d'une géographie industrielle qui soutient la pertinence d'unités de petite taille, marginalisées au cours des décennies précédentes par une idéologie fordiste qui prônait le développement de grandes firmes. Divers réseaux d'entreprises s'organisent sur la base d'une stratégie collective en cherchant à mutualiser leurs investissements productifs et leurs approvisionnements, et en développant des actions commerciales communes. Dans le sillage de Philippe Aydalot (Aydalot, 1986), s'opère alors la transition d'une géographie des coûts à une géographie de l'organisation (Veltz, 1993).

Le concept d'ancrage est fortement mobilisé dans cette littérature. Employé depuis les travaux de Granovetter (Granovetter, 1985) pour désigner des

phénomènes d'encastrement socio-spatial, il est généralement associé dans la littérature francophone à la notion de territoire. Traduit de l'anglais *embeddedness*, il permet de caractériser les interactions entre des entités à l'activité complémentaire, dont les relations et le fonctionnement sont aidés non seulement par des effets de voisinage mais également par un environnement institutionnel favorable. Loin de se concurrencer, les entreprises sont dans un rapport d'émulation favorable à l'émergence de compétences collectives singulières. À travers un modèle de « système productif localisé » ou SPL (Courlet, 2002), sont caractérisées des formes d'hybridation et de synergie entre dynamiques de firmes et dynamiques territoriales. Dans ces approches, sont pris en considération tant les agents économiques intervenant dans les processus de production, transformation, distribution ou consommation, que les agents administratifs et politiques qui agissent sur le fonctionnement de la filière en lui fixant un cadre d'activité, en régulant les échanges et la consommation. La circulation de l'information appuyée sur un réseau d'agences de développement, de chambres consulaires et de collectivités fait des agglomérations d'entreprises des milieux innovants où certains économistes identifient de fait des logiques de nature territoriale (Allaire et Sylvander, 1997). Ainsi, non seulement l'espace n'est plus une surface inerte, mais il prend de l'épaisseur et devient un objet plus trapu, fait de structures qui infusent dans une zone déterminée et imprègnent les constructions économiques qui s'y implantent. Les coopératives agricoles sont notamment traitées en organisations territoriales, susceptibles d'entraver la délocalisation des firmes en aval par la promotion de spécificités. Si la capacité des firmes à délocaliser leurs activités repose sur une standardisation de la production agricole, le degré de spécificité des produits apparaît à l'inverse comme le garant de leur relocalisation.

Les approches centrées sur les produits de terroir

Au milieu des années 1990, la science régionale vient au secours d'espaces productifs mal en point, fragmentés par la concurrence et menacés d'exclusion par la logique des avantages comparatifs. Esquissée dès 1993 à l'Inra par l'agronome Michel Sébillotte, une matrice de recherche interdisciplinaire et en partenariat se traduit à partir de 1996 en une série de programmes de recherche intitulés « Pour et sur le développement régional » (PSDR). Tandis que l'objet de recherche évolue, pour ne plus traiter seulement de systèmes productifs, mais aussi de systèmes d'innovation, le territoire est défini comme un objet transdisciplinaire. Dégagé des carcans académiques pour devenir le lieu d'implication de la recherche dans les projets de développement, il ouvre la voie à des courants de pensée s'interrogeant plus particulièrement sur les liens aux lieux, notamment à travers des questions de reconnaissance de l'origine (Delfosse, 2003a ; Scheffer, 2004 ; Bérard et Marchenay, 2009).

Les produits de terroir y sont considérés en « actifs spécifiques » ou en « ressources territoriales » (Gumuchian et Pecqueur, 2007) selon des approches de

sciences sociales qui mettent en évidence la dimension culturelle opérant au sein des organisations productives. Dans le prolongement d'un programme de recherche engagé en 1993 par l'Inra-SAD autour de la construction sociale de la qualité, un cycle d'ateliers est organisé en partenariat avec le département TERA du Cirad⁶⁹ et le CNEARC⁷⁰ sur le thème des « systèmes agro-alimentaires localisés et la construction de territoires ». Fondée par l'anthropologue José Muchnik, l'approche SyAL développe l'ancrage au-delà des relations sociales pour s'intéresser à la dimension culturelle de la notion et considérer des ensembles d'acteurs non seulement géographiquement concentrés et collectivement investis dans un projet particulier mais partageant également une série de pratiques et de savoir-faire acquis au long d'une histoire technique singulière (Fournier et Muchnik, 2010). Le plus souvent illustrée par une métaphore de l'enracinement, la notion d'ancrage évolue alors pour désigner, de manière parfois confuse, une diversité de modalités d'attachement qui restent à caractériser (Winter, 2003, 24).

Entre mise en cohérence de bassins de production et relance de produits spécifiques

L'indication géographique peut être mobilisée pour favoriser la coordination à l'échelle d'un bassin de production, qui devient alors un « bassin de production de la qualité » (Pilleboue, 2000). C'est le cas de la pomme du Limousin, dont la production s'est essentiellement développée dans les années 1980 en vue d'une diversification d'exploitations essentiellement tournées vers l'élevage (Balabanian et Bouet, 1985, 281).

Certains de ces bassins de production bénéficiaient déjà d'un label rouge, d'une CCP, d'une marque collective ou tout du moins d'une réputation, qui dans bien des cas préexistent à la qualification par l'origine. Dans certains cas, l'indication géographique reconnaît une géographie de la qualité établie de longue date – c'est par exemple le cas des pommes de terre primeurs de Jersey qui dès le milieu du 19^{ème} siècle, jouissent d'une réputation exceptionnelle sur le marché londonien de Covent Garden (Ginier, 1970, 508). La qualité tient alors davantage à l'excellence d'un produit dont la notoriété est bien établie qu'aux liens que celui-ci entretient avec un lieu singulier.

En parallèle, des actions collectives de relance de productions qui étaient devenues minoritaires, voire avaient tout à fait disparu, se mettent en place à

⁶⁹ Anciennement désigné par un acronyme signifiant « Territoires, Espaces, Ressources, Acteurs », le département du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement assurant la paternité du concept de SyAL a été rebaptisé récemment « Environnement et sociétés ».

⁷⁰ Le Centre national d'études agronomiques des régions chaudes a cessé d'exister le 31 décembre 2007 pour intégrer le nouvel établissement Montpellier SupAgro, au sein duquel il a activement contribué à la mise en place de l'Institut des régions chaudes (IRC).

l'initiative de collectivités territoriales. Si l'objet de la relance concerne directement les fruits et légumes, dans certains cas, l'enjeu est moins la relance de produits que de dynamiques territoriales. La spécification des cultures de fruits et légumes est susceptible de favoriser la relocalisation d'activités agricoles fragilisées, autant qu'elle peut entrer dans un projet plus vaste de reconstruction d'une économie rurale.

Les pommiers font par exemple l'objet de valorisations paysagères, dans une perspective de construction d'une économie touristique. Ainsi, le maintien de paysages de vergers de hautes-tiges est un enjeu inscrit dans la charte de nombreux PNR, à commencer par le PNR Normandie-Maine. De même, dans le Pilat, la valorisation de la culture du pommier depuis les années 1980 a permis de regagner des terres agricoles en friche (Liou, 1991). Nous verrons à travers le cas du massif des Bauges les conséquences de ce type de politiques sur les territoires.

La difficile valorisation d'un lien au lieu

Sur le modèle des appellations d'origine contrôlée ayant fait la preuve d'une extraordinaire capacité de valorisation à l'exportation dans le secteur viticole, diverses organisations de producteurs entreprennent donc de travailler le lien au lieu de leurs produits, bien que ces initiatives restent bien plus rares dans le cas des fruits et légumes.

Cécile Praly a montré à propos de l'arboriculture de la moyenne vallée du Rhône combien la reconnaissance d'une production fruitière par des signes de qualité pouvait être difficile, et ce malgré le fort ancrage territorial d'une filière constituée en bassin (Praly, 2010). Les AOC sont rares parmi les signes de qualité marquant les fruits et légumes, lesquels sont plus fréquemment qualifiés par des IGP ou des marques Parc que d'autres types de produits. La production légumière en particulier apparaît alors privée de « tout ancrage sur des spécificités locales » et caractérisée par « l'artificialisation croissante des cultures » (Bressoud et Parès, 2010, 213)⁷¹.

Les IGP sanctionnent généralement la spécialisation bien établie de certaines zones productives ; c'est le cas par exemple de la mâche nantaise qui bénéficie d'une IGP depuis 1999. Le bassin nantais assure la production de 85% des volumes nationaux, soit 32 000 tonnes (Jousseume et Margetic, 2007). L'image ou la réputation de qualité sont parfois liées à l'histoire commerciale d'une place de marché spécialisée, davantage qu'à un terroir dont les conditions pédoclimatiques seraient particulièrement favorables.

⁷¹ Ces auteurs font d'ailleurs remarquer à titre illustratif que les plus gros producteurs de cultures originaires de régions chaudes sont désormais des pays nordiques ; la production de poivrons et de tomates est désormais principalement assurée en Europe par la Belgique et les Pays-Bas.

En France, concernant les pommes de terre, la première IGP date de 1996 (pommes de terres de Merville⁷²), suivie par l'AOP pommes de terre de l'île de Ré (2000). En pommes, les trois seuls signes de qualité officiels existants en France sont l'IGP Pommes et poires de Savoie que nous étudierons, et plus récentes, l'AOP pommes du Limousin et l'IGP pommes des Alpes de Haute Durance. En Italie existent aussi trois AOP/IGP pour des pommes, mais comme nous le verrons au chapitre suivant, la plupart de ces indications géographiques ne se construisent pas sur la base d'une spécification de variétés (Tableau 1.1.).

Tableau 1.1. Les indications géographiques concernant pommes et pommes de terre.
Source: DOOR, Eurostat.

	Appellation	Date de reconnaissance
Boissons	Calvados	AOC 1984
	Calvados du Pays d'Auge	AOC 1996 ; AOP 2008
	Calvados domfrontais	AOC 1997
	Pommeau	AOC 1991
	Cidre du Pays d'Auge	AOP 2000
	Cidre de Cornouaille	AOP 2000
	Cidre de Bretagne ou cidre breton	IGP 2000
	Cidre de Normandie ou cidre normand	IGP 2000
	Cidre du Perche	<i>AOP en cours d'instruction</i>
	Cidre du Cotentin	<i>AOP en cours d'instruction</i>
	Cidre du Pays de Caux	<i>AOP en cours d'instruction</i>
Pommes	Pomme du Limousin	AOP 2007
	Pommes des Alpes de Haute Durance	IGP 2010
	Pommes et poires de Savoie	IGP 1996
	Mela rossa Cuneo	IGP 2013
	Mela Val di Non	AOP 2003
	Mela di Valtellina	IGP 2010
	Mela Alto Adige ou Südtiroler Apfel	IGP 2005
Pommes de terre	Pommes de terre de Merville	IGP 1996
	Pomme de terre de l'île de Ré	AOP 2000
	Béa du Roussillon	AOP 2012
	Patata di Bologna	DOP 2010
	Patata della Sila	IGP 2010
	Patata dell'Alto Viterbese	IGP 2014

Marque collective déposée par le Ministère de l'Écologie et du Développement durable en 1997, la marque Parc est cadrée au niveau national par la Fédération des Parcs naturels régionaux, dont les conditions d'attribution sont

⁷² Cette IGP a été créée à l'initiative d'un négociant et d'un groupe de producteurs mais finalement utilisée quelques années seulement, jusqu'à ce que le négociant s'en désintéresse. *Source: enquêtes de terrain de Perrine Vandenbroucke, 2011.*

soumises à quatre points principaux : la mise en valeur d'un lien à l'origine, de l'authenticité, le respect de l'environnement et une logique de production artisanale. Le Parc valide une convention de qualité dont il veille au respect par les producteurs qui la signent, et aident ces derniers dans leurs opérations de communication. Si la marque Parc se voulait au départ un tremplin vers des signes de qualité de plus grande envergure tels que les indications géographiques, la transformation est en fait plutôt rare. Selon la Fédération des PNR, la marque Parc couvre aujourd'hui plus de 200 produits sur 36 Parcs, ce qui représente un total de 800 entreprises ou exploitations agricoles concernées.

Ainsi, à la fin de l'année 2014, trois PNR ont attribué la marque Parc à des productions de pommes : le PNR du Vexin français, le PNR du Haut-Languedoc et le PNR des Pyrénées catalanes. Ce dernier a également développé la marque Parc sur une production de pommes de terre, à l'instar du PNR du Queyras et du PNR de Camargue. Le cidre est labellisé dans le PNR de Millevaches et dans le PNR des Caps et marais d'Opale, tandis que le jus de pomme fait l'objet d'un attrait singulier, qualifié par une marque dans six PNR différents, et au cœur de nombreuses actions au sein de la fédération nationale (Tableau 1.2.). Nous verrons comment ce modèle s'est diffusé dans les années 1990 à travers le cas du massif des Bauges, partagé entre Savoie et Haute-Savoie.

Tableau 1.2. Attribution de la marque Parc aux pommes et pommes de terre en France.
Source: Fédération des PNR, 2014.

Produits	PNR
Pommes de terre	Queyras ; Pyrénées catalanes ; Camargue
Pommes	Vexin français ; Haut-Languedoc ; Pyrénées catalanes
Cidres	Millevaches ; Caps et marais d'Opale
Jus de pomme	Vexin français ; Haut-Languedoc ; Pyrénées catalanes ; Millevaches ; Ballons des Vosges ; Perche

Dans ce contexte de faible présence des indications géographiques, les circuits courts semblent offrir aux activités arboricoles et maraîchères des modalités d'ancrage territorial plus pertinentes.

1.3.3. Les fruits et légumes locaux, une réponse à une multitude d'enjeux de société

A l'issue des processus de spécialisation et de globalisation des marchés décrits plus haut, le pouvoir des producteurs comme celui des consommateurs s'affaiblit. Tandis que des groupements de producteurs appuyés sur des territoires œuvrent à la protection de quelques espaces sur lesquels ils gardent le contrôle, d'autres acteurs appellent alors à une réhabilitation ou à un réinvestissement des marchés physiques, notamment par le biais d'un rétablissement des liens entre producteurs et consommateurs. Ces initiatives visant à favoriser le retour de

pratiques de vente directe sont présentées comme une nécessité économique autant que sociale et culturelle.

Principaux objets d'une critique des systèmes de production industrialisés

Certains circuits courts sont initiés par des collectifs qui mettent en avant une critique de l'agriculture industrialisée tant sur le plan environnemental que social. Une part de la littérature scientifique, où figurent notamment les travaux de nombreux géographes et socio-anthropologues, participe directement de cette critique.

À l'instar de nombreux autres citoyens, les géographes sont aussi des mangeurs qui à un moment donné se trouvent face à leurs assiettes comme face à un problème (Feagan, 2008). Ils s'interrogent quant à ce qu'ils trouvent dans les rayons du supermarché (Cook *et al.*, 2006), en font une affaire personnelle ou se servent de quelques produits alimentaires à des fins didactiques (Watts, 2005). Ce sont parfois des questions d'éthique, parfois des enjeux économiques qui déclenchent une curiosité vis-à-vis du fonctionnement des systèmes agro-alimentaires auxquels se trouve finalement lié tout mangeur. S'il est assez commun pour les journalistes et réalisateurs de documentaires d'investigation de retracer une filière de la fourche à la fourchette et de faire le chemin à l'envers pour dénoncer le gâchis ou la malfaçon de produits alimentaires, les travaux scientifiques soulèvent d'autres enjeux, posent les questions autrement, et proposent un panel d'itinéraires méthodologiques qui relèvent d'autres formes de traçabilité.

Au cœur de la critique de l'agriculture industrialisée, figure notamment la question du salariat agricole (Benson et Fischer, 2007). Le recours à la main d'œuvre saisonnière est en effet une spécificité du secteur des fruits et légumes⁷³. Notamment décrite par des anthropologues et par des journalistes « embarqués », la condition des ouvriers agricoles saisonniers dans les « usines à pommes » du Val de Durance⁷⁴, les serres de tomates des Pouilles⁷⁵, ou dans les champs de pomme de terre du Liban⁷⁶, dans les champs de fraises du Royaume-Uni (Ivancheva, 2007) ou les vergers d'agrumes de Californie (Lopez, 2007) a notamment suscité des réactions de l'opinion publique dans de nombreux pays

⁷³ À titre indicatif, d'après les données du RGA 2010, en France, si les exploitations fruitières représentent 6% de l'ensemble des exploitations agricoles, elles absorbent 27% de la main d'œuvre saisonnière.

⁷⁴ Voir l'article de Patrick Herman, paru dans *Le monde diplomatique* d'avril 2003 : « Fruits et légumes au goût amer ».

⁷⁵ Voir l'article de Fabrizio Gatti, paru dans *L'espresso* du 1^{er} septembre 2006 : « Io, schiavo in Puglia ».

⁷⁶ Voir l'article publié, en collaboration avec Rami Zurayk dans *Le monde diplomatique* de septembre 2010 : « Dans les champs de la Beqaa ». En parallèle de la recherche ayant donné lieu à ce reportage, j'ai réalisé un film documentaire de 23 minutes intitulé *Warsheh*, décrivant l'organisation du travail au sein des équipes d'ouvriers agricoles employés au Liban pour les récoltes.

occidentaux, mais pas partout avec la même intensité. Si ce phénomène social n'apparaît pas en France parmi les principaux motifs d'adhésion à des systèmes d'approvisionnement alternatifs, il est en revanche, aux Etats-Unis, au cœur des enjeux d'une « consommation engagée » et des questions de recherche qui leur sont liées (Cook et al., 2006).

Parallèlement à des circuits de commerce équitable visant à corriger de tels phénomènes, les fruits et légumes se trouvent au cœur de pratiques de commercialisation alternatives où sont mises en avant une figure de petit producteur ou une image de petite ferme familiale, d'ailleurs souvent fantasmées (Blanchet, 2010 ; Bertho et Carimentrand, 2012).

Pivots de « nouveaux » circuits courts de proximité

Il semble que la pénétration de la grande distribution ait été plus tardive dans le secteur des fruits et légumes que dans d'autres filières (Bernard de Raymond, 2013). Il existe en effet de longue date une diversité de formes de commercialisation, qui perdurent pour la vente des fruits et légumes malgré les restructurations du marché : stands de bord de route, marchés forains, etc.

Dès la fin des années 1970, ces modalités de commercialisation connaissent un premier regain d'intérêt, tant auprès des producteurs que des consommateurs qui les réactivent de manière pérenne. Dans des zones périurbaines d'Île-de-France par exemple, quelques grandes exploitations mettent en place une activité de cueillette à la ferme, calquée sur un modèle existant déjà aux Etats-Unis, en Allemagne et en Autriche (Rouyres, 1994). Cette forme de commercialisation se diffuse, à tel point qu'une rubrique spécifique est créée dans la comptabilité du Recensement général agricole dans les années 1980 (Rouyres, 1994, 217).

Les fruits et légumes apparaissent particulièrement centraux dans de nouvelles formes de circuits courts, qui émergent au cours des années 2000. En Amérique du Nord, les marchés de détail, éclipsés par le développement de la grande distribution, ressurgissent grâce à l'action d'associations locales qui se mobilisent en réaction à leur disparition⁷⁷ ; aux Etats-Unis, les *farmers' markets* passent ainsi de 1755 en 1994 à 4385 en 2006 (Lemarchand, 2008, 160). À Montréal, le marché Jean Talon est un des outils privilégiés du Programme semencier du patrimoine canadien pour faire connaître ou redécouvrir et pour revaloriser auprès des citoyens une diversité de saveurs et de variétés de fruits et légumes (Lemarchand, 2008, 167).

Parmi les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) créées en France en 2003, si certaines fournissent de la viande dans les paniers, elles restent majoritairement centrées sur les légumes et les fruits (Dubuisson-

⁷⁷ C'est notamment le cas des associations *Project for Public Spaces* et *North American Farmers' Direct Marketing Association* (NAFDMA) respectivement fondées en 1975 et 1986 (Lemarchand, 2008, 161)

Quellier et Lamine, 2004). Du côté des producteurs, les légumes sont souvent des productions accessibles notamment en termes d'investissement à des jeunes se lançant dans l'activité agricole et de fait attirés par ces réseaux d'échange alternatifs. Par ailleurs, les fruits et légumes sont aussi des produits emblématiques pour des consommateurs déçus par la grande distribution et soucieux de leur caractère sain.

Emblèmes de politiques publiques contestées, entre santé et accessibilité

Récemment, les fruits et légumes sont devenus les objets de prédilection de politiques de santé publique. Tandis qu'ils prennent une place centrale dans les mesures du Plan National de Nutrition Santé (PNNS), les fruits et légumes deviennent les symboles de l'accès à une alimentation de qualité.

Dans les années 1920, Suzanne Demangeon se félicitait du développement du bien-être des classes ouvrières du fait d'une accessibilité nouvelle à la consommation de fruits et légumes rendue possible par la progression des aménagements ferroviaires (Demangeon, 1928, 98). En effet, à Paris, de 1786 à 2006, la part des fruits et légumes dans le régime alimentaire moyen est passée de 4 à 14% (Billen, Barles, Chatzimpiros et Garnier, 2012, 326) ; néanmoins, l'augmentation de cette part demeure un enjeu majeur des politiques de santé publique. Parmi les objectifs nutritionnels du Plan National de Nutrition Santé (PNNS) français initié en 2001, l'augmentation de la consommation de fruits et légumes frais figure au premier plan⁷⁸, ce qui place ces derniers au cœur du dispositif de communication du Ministère de la Santé, notamment rendu célèbre par les slogans « manger-bouger » et « cinq fruits et légumes par jour ! », recommandant d'associer la pratique d'une activité physique associée à la consommation de fruits et légumes, présentés en source d'apports nutritionnels essentiels. Plusieurs enquêtes du CRÉDOC révèlent l'impact de ces campagnes de communication sur les représentations des produits alimentaires du point de vue des consommateurs. En outre, tandis que l'intérêt vis-à-vis des signes de qualité liés à l'origine décline fortement⁷⁹, la dimension nutritionnelle est la principale raison d'achat des fruits et légumes frais⁸⁰.

⁷⁸ Voir page 8 du document consultable à l'adresse suivante : <http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf>

⁷⁹ G. Tavoularis, F. Recours et P. Hébel, "Perception de la qualité et des signes officiels de qualité dans le secteur alimentaire", Rapport CRÉDOC n°C236, novembre 2007.

⁸⁰ À la question « Pour quelles raisons principales achetez-vous des fruits frais ? », 41,3% des personnes interrogées donnent pour première raison « c'est important de manger des légumes frais » et 31,1% pour seconde raison « c'est plein de vitamines et de minéraux ». Pour les fruits, les proportions respectives sont 40,4% et 32,6%. *Source* : Pascale Hébel, « Enquête sur la perception des prix des produits frais (fruits et légumes, poissons et crustacés) », Rapport CRÉDOC n°S1993, août 2007.

Ces mesures d'incitation à la consommation de fruits et légumes comprennent une importante dimension éducative. Depuis 2011, la mesure « gourmande autrement » a conduit par exemple à installer dans des lieux publics des distributeurs automatiques proposant à la vente des fruits et légumes à croquer. Parallèlement, l'OCM établie dans le cadre de la dernière réforme de la PAC met en place un programme spécifique de distribution de fruits à l'école, entérinant ainsi une série de politiques publiques existant de fait dans de nombreux pays membres.

Cependant, les fruits et légumes demeurent des aliments coûteux, parmi ceux dont le prix moyen a le plus augmenté en France entre 1990 et 2013 selon la Statistique agricole annuelle. La consommation de fruits et légumes est de fait limitée par leur accessibilité ; en conséquence une deuxième version du PNNS a été rédigée pour la période de 2006 à 2010, qui met l'accent sur la lutte contre l'obésité et la réduction des inégalités en termes d'accès à une alimentation de qualité.

Un pôle « accessibilité des fruits et légumes » a ainsi été fondé en 2005 par le ministère français en charge de l'agriculture, afin d'assurer la mise œuvre des projets pilotes, portés depuis 2010 par le Programme National pour l'Alimentation. L'accessibilité d'une alimentation de qualité à « ceux qui ne sont plus maîtres du contenu de leur assiette »⁸¹ se trouve au cœur de ce programme interministériel dont les actions-phares consistent principalement en une distribution gratuite de fruits et légumes en divers endroits stratégiques⁸². Des ateliers de récupérations d'invidus ont également été récemment mis en place dans certaines régions⁸³, tandis que la validité des titres restaurants a été étendue aux détaillants en fruits et légumes.

Certains travaux de recherche adoptent un point de vue critique vis-à-vis de politiques d'aide alimentaire aux tonalités hygiénistes, et où des formes de gouvernance descendante entretiennent finalement, via un ancrage idéologique dans une rhétorique de charité, les inégalités auxquelles elles prétendaient remédier (Guthman, 2008). Les circuits courts apparaissent eux aussi au cœur de cette problématique d'accessibilité des fruits et légumes, qui suscite par ailleurs d'autant plus d'interrogations au sein des réseaux qui les animent, que ces

⁸¹ Expression utilisée par le Programme national pour l'alimentation pour désigner une série de populations-cibles, parmi lesquelles sont comprises les personnes financièrement les plus démunies, les personnes hospitalisées, les personnes âgées, les jeunes fréquentant les restaurants scolaires et les personnes en conditions de détention.

⁸² C'est notamment le cas des programmes « corbeilles de fruits à l'hôpital » et « un fruit pour la récré ».

⁸³ Il n'existe pas pour le moment de publication scientifique traitant de ces initiatives, mais les rapports des DRAAF Île-de-France et PACA permettent de prendre connaissance de leur contenu. Voir par exemple :

http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GEPP_Rapport_21_04_11_b_cle8bb36e.pdf

derniers sont souvent taxés de créer des systèmes réservés à une élite (Allen, FitzSimmons, Goodman et Warner, 2003 ; Allen, 2010).

Des alliances entre chercheurs et société civile se constituent autour de cette thématique des circuits courts et de la démocratisation de l'accès à une alimentation de qualité, tel qu'en témoignent les travaux menés en Languedoc dans le cadre du projet de recherche Equal-CROC (Chiffolleau, Yuna, 2006). L'exploration du rapport entre circuits courts et réduction des inégalités conduit notamment à focaliser sur l'accessibilité des fruits et légumes aux populations à plus faibles revenus. Des réseaux inédits, où s'hybrident les compétences d'acteurs tels que la présidente de l'association des Restos du cœur de l'Hérault, des agents de la DRAAF et du directeur du MIN de Montpellier, prennent forme dans le cadre d'un dispositif de recherche-action favorisant la relocalisation de systèmes alimentaires (Le Velly et Paturel, 2013).

Au cœur de l'aménagement et du développement des territoires

Dans un contexte de raréfaction des ressources en énergie, l'enjeu de réduction des distances parcourues pour l'approvisionnement alimentaire émerge de nouveau comme un des facteurs de localisation de la production agricole, et la provenance se substitue à l'origine pour qualifier les produits par une somme de kilomètres parcourus ou une quantité d'énergie dépensée. Le succès de la notion de *food miles* élaborée aux États-Unis a donné lieu en France à une série de travaux de recherche, en partie financés par l'ADEME, qui mesurent l'ensemble des ressources naturelles mobilisées pour la production et l'acheminement des produits alimentaires. Des sous-systèmes biologiques, physiques, chimiques et économiques s'imbriquent et sont pensés en termes de gestion de stocks et de flux pour optimiser leurs performances énergétiques et atteindre un équilibre durable entre les ressources et leurs usages. Les efforts portent sur des technologies de pointe telles que l'invention de nouveaux procédés de bioraffineries autant que sur la conception de systèmes de recyclage des déchets à l'échelle d'une ville. S'inspirant explicitement d'une science des écosystèmes, la réflexion prospective stratégique DuALIne, conduite par le Cirad et l'Inra, préconise une mise en œuvre à l'échelle du biome⁸⁴, défini comme « grain d'étude qui permet de considérer l'ensemble des mécanismes pertinents sans tomber dans une complexité ingérable » (DuALIne, 2011 :84). Dans une perspective semblable, une école de géographie inspirée de travaux d'écologie industrielle étudie les flux matières au sein d'espaces métropolitains ou régionaux conçus tels des écosystèmes (Barles, 2009 ; Billen, Barles, Chatzimpiros et Garnier, 2012). Le système alimentaire est à la fois système englobant et sous-système d'un plus vaste ensemble, soumis à une évaluation environnementale à l'échelle de la planète.

⁸⁴ Le biome désigne une région qui comprend plusieurs écosystèmes, et se caractérise par une physionomie homogène, se reflétant notamment dans un certain type de végétation. La forêt à feuille caduques, la steppe ou le désert peuvent être considérés comme biome.

Les circuits courts s'inscrivent dans ce souci de performance environnementale des territoires, principalement urbains. Si de récentes études ont montré, de manière contre-intuitive, que les circuits courts étaient tout autant voire plus consommateurs d'énergie que des circuits longs (Redlingshöfer, 2006), ces derniers n'en restent pas moins des outils privilégiés par les collectivités territoriales pour œuvrer à la construction de systèmes alimentaires durables.

Paradoxalement, alors que l'urbanisation avait ouvert la voie aux processus d'industrialisation des fruits et légumes, désormais traités en produits de masse, c'est par la ville qu'ils semblent ainsi faire leur retour en tant que produits locaux. Lorsque la géographie rurale s'empare de la question des circuits courts, c'est généralement à propos d'espaces périurbains élargis, comme c'est notamment le cas autour de Lyon (Prally, 2010 ; Vandembroucke, 2013).

Dès les années 1970, plusieurs villes se sont saisies d'instruments d'aménagement du territoire tels que les plans d'occupations des sols (POS) pour préserver le foncier agricole (Derioz et Lees, 1994). L'agriculture est désormais prise en compte dans des projets de territoires urbains (Jarrige, Thinon et Nougaredes, 2006), selon d'autres logiques d'intervention. Certains confortent une agriculture de proximité par la création de places de marché réservées aux producteurs ou le développement de marques spécifiques permettant de valoriser les produits issus des espaces ruraux environnants (Chiffolleau et Prevost, 2013) ; d'autres favorisent l'émergence ou la réhabilitation de formes d'agriculture urbaine.

À Amiens, par exemple, les espaces agricoles, mis à l'écart de nouveaux réseaux de transport structurant la commercialisation, ont connu plusieurs changements de fonction au cours du 20^{ème} siècle. Après avoir été transformés en jardins familiaux dans les années 1970, les hortillonnages d'Amiens sont devenus jardins d'agrément au cœur d'une zone résidentielle assortie d'un parc urbain. Dès 1999 toutefois, la Communauté d'agglomération Amiens Métropole a entrepris une politique de relance des activités maraîchères des hortillonnages ; un programme d'acquisition foncière a été mis en place tandis que s'est développée une marque spécifique « Les 'tcho légumes des hortillons ». L'initiative est promue chaque année lors de la fête de saint Fiacre, saint patron des maraîchers, qui donne lieu à un marché au cours duquel sont ravivés rites et costumes du siècle précédent. Le nombre de producteurs a considérablement diminué – 950 en 1906, ils sont au nombre de 8 un siècle plus tard – mais le maraîchage retrouve néanmoins par ces opérations une place dans la cité (Clauzel, 2008). Comme dans de nombreuses villes – à Marseille par exemple (Consales, 2003) – si la plupart de ces lieux sont moins des espaces productifs que des jardins d'agrément, ils n'en contribuent pas moins à reconstruire un lien distendu entre agriculture et alimentation, et jouent dans certains cas un rôle essentiel en termes de sécurité alimentaire. Un enjeu d'ancrage des habitants émerge par le biais des fruits et légumes en tant que productions de jardins, échangées dans des circuits « ultra-courts » (Gallien et Garçon, 2013), qui mettent en scène des producteurs dont

l'agriculture n'est pas le métier, et dont la récolte est en partie destinée à l'autoconsommation dans un cercle familial.

Le primat de l'urbain dans la littérature sur les circuits courts est-il le reflet d'un phénomène particulièrement marquant dans les villes ? La faible épaisseur du corpus concernant spécifiquement les espaces ruraux y traduit-elle une continuité de pratiques de proximité plus informelles autour de l'alimentation, ne nécessitant pas le même processus d'institutionnalisation ? Si les métropoles sont l'acteur privilégié des récents travaux de recherche en la matière (Torre, Traversac, Darly et Melot, 2013), le renouveau de la question alimentaire n'intéresse pas uniquement les grandes villes. Il est aussi à l'œuvre dans les villes moyennes, qui s'emparent du sujet et en font un enjeu de développement territorial (Arnal, 2012), et dans des espaces ruraux où, comme nous le verrons, ils invitent à penser les rapports ville-campagne autrement qu'en termes de flux de marchandises entre producteurs et consommateurs.

*

La remise en cause de l'agriculture productiviste et l'émergence du paradigme de la durabilité à partir des années 1990 se traduisent par un « repli des études portant sur les grandes filières de production » (Pierre et al., 2008), au profit d'analyse des spécificités de quelques aires ou bassins de production. Par ailleurs, une diversité d'initiatives locales, dont l'effervescence est plus récente, mettent aujourd'hui en débat les niveaux auxquels sont organisées socialement et spatialement la ségrégation et la spécialisation des activités.

Bien qu'il demeure omniprésent dans les analyses de systèmes productifs localisés autant que dans les descriptions de circuits courts de proximité⁸⁵, le schème de la filière se trouve considérablement bouleversé par les transformations géographiques qu'engendrent ces nouvelles modalités d'organisation des systèmes agricoles et alimentaires. En outre, les circuits courts font émerger de nouvelles qualités potentielles et une nouvelle dimension esthétique des fruits et légumes (Dumain, 2013), et avec elles de nouvelles opportunités de commercialisation. Encore peu traités sur le plan scientifique, ces enjeux pourraient trouver un écho favorable à l'heure d'une « dilatation phénoménologique de la géographicité [qui] vient modifier la hiérarchie héritée de la Modernité qui distingue les sens nobles (la vue) des ignobles (en particulier le goût et l'odeur). » (Delfosse et Lefort, 2011, 23).

⁸⁵ Traduit en italien par l'expression *filiere corta* et en anglais par le sigle SSC pour *short supply chains*, la notion de circuit court demeure l'expression d'une relation bipolaire régie par des logiques d'aval et d'amont.

Conclusion de chapitre

Caractérisé par une importante variabilité des facteurs de production, le secteur des fruits et légumes apparaît comme l'un de ceux où l'offre est la plus complexe à organiser. Face aux crises périodiques qui l'affectent depuis les années 1950, divers mécanismes de régulation ont été élaborés par la puissance publique, sur le plan national et à l'échelle communautaire, à travers lesquels on peut distinguer deux principaux types d'interventions : les unes de nature plutôt quantitative et les autres qualitative.

Les travaux de géographie s'intéressant aux fruits et légumes semblent s'être calqués sur cette même logique. Adoptant généralement une approche par produit, ils focalisent dans un premier temps sur les bassins de production spécialisés, puis sur les spécialités locales susceptibles de faire l'objet de processus de patrimonialisation. En choisissant de focaliser mon analyse sur des pommes et pommes de terre locales, je m'inscris en partie dans cette lignée, tout en proposant de faire sensiblement évoluer la définition de l'objet de recherche, c'est-à-dire en mettant au premier plan les éléments de matériel végétal, leur mobilisation et leur gestion.

Or, s'il existe de nombreux travaux de sciences sociales sur les relations entre production et consommation, peu de choses ont été écrites sur les relations de la production avec les étapes en amont, en particulier les dynamiques d'innovation variétale et les enjeux de gestion du matériel végétal⁸⁶. Aussi je propose de prendre au sérieux la dimension biologique des fruits et légumes, produits d'une histoire socio-technique aux prises avec l'évolution d'une doctrine de la qualité.

⁸⁶ Le projet Prunus (2013-2015), auquel je participe, tente d'explorer cette voie en construisant, autour de la pêche et de l'abricot, une approche systémique intégrant l'innovation variétale, les pratiques agricoles, la mise en marché et les politiques publiques, au travers de l'alliance des disciplines concernées (génétique, agronomie, et sciences sociales) et de l'association d'une diversité d'acteurs de terrain.

CHAPITRE 2.

DES ESPECES VEGETALES AUX PRISES AVEC UNE LONGUE HISTOIRE SOCIO-TECHNIQUE

Telles que nous les considérons, les pommes et pommes de terre ne sont donc pas seulement les objets de processus de qualification. Elles sont aussi les produits d'évolutions techniques et scientifiques, à concevoir tant à l'échelle de l'histoire de l'humanité, selon un principe de co-évolution des sociétés humaines et de leur environnement, qu'à l'échelle plus spécifique d'une histoire nationale des politiques de développement agricole. Objets d'un travail poussé de sélection variétale, mené par les institutions scientifiques et les établissements administratifs représentants de l'État français dans la période d'après-guerre par exemple, les fruits et légumes qu'on trouve aujourd'hui communément mis en vente sont des objets dont l'ontologie n'est pas figée. Ils incarnent plutôt des « forme[s] historique[s] particulière[s] d'existence imprimée[s] aux variétés de plantes cultivées » (Bonneuil et Hochereau, 2008, p. 1305). La production d'un fruit ne se résume donc pas à un processus de croissance végétale, mais relève en réalité d'un cheminement au sein d'un système socio-technique complexe, que j'entreprends de présenter ici rapidement en insistant particulièrement sur ses conséquences géographiques.

Outre les archives de revues de géographie et des travaux d'histoire des sciences, ce chapitre puise dans un recensement des institutions et mouvements sociaux s'intéressant au patrimoine végétal, souvent décrits de manière sommaire dans la littérature. Il s'agit ainsi de mettre en regard le développement d'une doctrine de la qualité exposé au chapitre précédent et la consolidation du paradigme de la variété, afin de pouvoir mieux estimer par la suite l'originalité des démarches entreprises par les collectifs que je propose d'étudier ici, qui se constituent autour de, puis engendrent des pommes ou des pommes de terre « locales ».

Tout d'abord, je présente les différents modes de reproduction des pommes et pommes de terre (2.1). Ensuite, j'expose comment l'émergence d'un dispositif de certification phytosanitaire et de nouveaux outils et critères d'innovation variétale réduit la diversité variétale et recompose la géographie de l'amélioration des plantes (2.2). Enfin, je m'interroge quant aux effets de l'affirmation de nouveaux enjeux de qualité sur la requalification des variétés anciennes (2.3.).

2.1. Différents modes de reproduction : biologie particulière de deux plantes cultivées

Comme je l'ai souligné en introduction, pommes et pommes de terre n'obéissent pas aux mêmes principes de biologie. Le rythme de croissance et de reproduction n'est pas le même pour un arbre et pour un tubercule, et cette disparité engendre d'importantes différences entre les systèmes socio-spatiaux qui se constituent autour de ces deux objets.

Je tâche donc d'explorer ici de manière aussi claire que possible, sans toutefois simplifier le propos, quelques principes élémentaires de biologie végétale, afin de faciliter par la suite la compréhension des enjeux auxquels sont confrontés les divers collectifs que nous étudierons dans les chapitres suivants.

2.1.1. La pomme

Le pommier appartient à la famille des rosacées, à la sous-famille des maloïdées et au genre *Malus*, qui lui-même comprend près d'une trentaine d'espèces et plusieurs sous-espèces. La plupart s'entrecroisent, au point de ne plus pouvoir être que difficilement distingués. La géographie des espèces du genre *Malus* s'étend d'Europe en Asie, en passant par la chaîne du Caucase, les monts de l'Altaï et les plateaux de Sibérie. Il existe également quelques espèces originaires du continent nord-américain ; toutefois, le centre de plus grande diversité semble être l'Asie du Sud-Ouest, et en particulier les forêts du Turkestan (Vavilov, 1930). Le pommier cultivé a été longtemps appelé *Malus pumila* Mill., du nom d'une espèce endémique présente des Balkans au Nord des montagnes de l'Altaï. De récentes recherches ont néanmoins mis en évidence une généalogie plus complexe, où interviennent également les espèces *Malus sylvestris* Mill. et *Malus baccata* Borkh. répandues en Europe (Coart, Van Glabeke, De Loose, Larsen, et al., 2006), et *Malus sieversii* (Ledeb.) Roem, endémique des montagnes d'Asie centrale (Velasco et al., 2010).

Comme la plupart des arbres cultivés en Europe aujourd'hui, les pommiers sont des « êtres composites » (Paratte, 2012, 11), faits d'un greffon et d'un porte-greffe. Chaque arbre résulte ainsi de la greffe d'une identité variétale sur un système racinaire.

Ce dernier appartient généralement à la famille des rosacées, mais pas nécessairement au genre *Malus*, ni à l'espèce pommier. Il joue un rôle important dans la mise à fruits de ces arbres, caractérisés par l'alternance de périodes de végétation et de périodes de repos. Au printemps a lieu le débourrement des bourgeons, qui peuvent être végétatifs ou floraux ; les premiers engendrent une production de bois, tandis que les seconds ébauchent les fleurs qui préfigurent la mise à fruits. L'alternance ne caractérise pas cette succession de phases de dormance et de croissance, mais une croissance excessive des organes pérennes de l'arbre tels que le tronc, les branches et les racines, au détriment de la

fructification. En effet, lors d'une récolte importante, les pépins des fruits peuvent inhiber l'induction florale de l'année suivante ; la vigueur de l'arbre se trouve alors concentrée sur l'allongement de la ramure et du chevelu racinaire. Selon les variétés, ce phénomène peut être plus ou moins marqué ; il est généralement corrigé par la taille, ou jugulé par l'usage de porte-greffes semi-nanisants au moment de la plantation, comme nous le verrons au chapitre 8.

2.1.2. La pomme de terre

Les zones d'origine du genre *Solanum* L. auquel appartient la pomme de terre *Solanum tuberosum* L. s'étendent le long de la Cordillère des Andes, du Sud du Chili au Nord du Mexique en passant par le Venezuela et l'Amérique centrale. Les zones les plus diversifiées à l'échelle de l'espèce sont le Pérou, la Bolivie, l'Équateur et le centre du Mexique. Les sources historiques concordent pour distinguer deux voies d'introduction de la pomme de terre en Europe, quelques années avant la fin du 16^{ème} siècle. Les tubercules auraient transité d'une part vers l'Espagne *via* les Canaries autour de 1570, et d'autre part vers les îles britanniques en 1588 et 1593 (Doré et Varoquaux, 2006, 605).

L'espèce a considérablement évolué depuis son introduction sous les latitudes européennes, lorsqu'Olivier de Serres décrivait des plantes aux tiges hautes d'1,80 mètres. La physiologie de l'espèce veut que la tubérisation soit favorisée par des jours courts et de basses températures, mais confrontées à des photopériodes longues, les plantes ont été forcées de s'adapter à de nouvelles conditions, et s'en sont trouvées considérablement transformées.

Plante vivace, spontanément pérenne, la pomme de terre est paradoxalement conduite telle une plante annuelle lorsqu'elle est cultivée. Plusieurs phases peuvent alors être distinguées dans la vie de la pomme de terre. Dans un premier temps, la phase de croissance nécessite des températures élevées et un bon approvisionnement en eau. Puis, lorsque la plante atteint un volume de feuillage suffisant, commence la phase de tubérisation sous l'influence de la photopériode dans la mesure où chaque génotype dépend d'un seuil critique au delà duquel il ne peut pas tubériser. L'état physiologique du tubercule-mère joue également fortement dans le processus de tubérisation. À ce titre, la conservation entre la récolte et la plantation est une étape cruciale du cycle de production. La performance des tubercules utilisés en tant que plants exige des conditions de conservation strictement définies par des seuils de luminosité et de température des espaces de stockage. En effet, des températures trop élevées accélèrent le vieillissement des tubercules en période de dormance et compromettent leur capacité germinative. Par ailleurs, la luminosité raccourcit la période de dormance et permet aux tubercules de former des germes solides, qui s'étioleraient si les tubercules venaient à germer dans l'obscurité.

Paradoxalement, bien qu'elle appartienne à la famille botanique éponyme, la pomme de terre ne fait pas partie des collections de ressources génétiques de solanacées que gère depuis Montfavet (Vaucluse) un réseau spécifiquement constitué à cet effet⁸⁷. Ce statut singulier de la pomme de terre au sein de la famille des solanacées peut s'expliquer par la structure génétique de l'espèce, extraordinairement complexe. Tétraploïde, la pomme de terre présente en effet un nombre de chromosomes équivalant au double de la normale. Sa structure génétique laisse supposer un grand potentiel de créations variétales mais complique aussi considérablement les études génétiques fondamentales à son sujet (Gallais et Bannerot, 1992, 245). Bien que quatrième production mondiale derrière la canne à sucre, le maïs et le riz⁸⁸, la pomme de terre est une des rares plantes cultivées dont le séquençage du génome n'est pas encore achevé⁸⁹.

La tétraploïdie de l'espèce rend par ailleurs difficile le transfert de caractères et la reproduction d'une même variété par semis. La multiplication végétative s'impose donc pour fixer un génotype singulier. Paradoxalement, le terme « semence » employé à propos de la pomme de terre ne désigne pas les graines mais les tubercules, qui sont alors en même temps l'objet de la production et le principal organe de reproduction.

*

Pommes et pommes de terre sont donc des espèces à multiplication végétative, au sein desquelles le maintien d'une identité variétale ne peut pas reposer sur la graine. Ce point commun ne suffit toutefois pas à gommer les différences de temporalité qui caractérisent les deux espèces, et qui apparaissent notamment très marquées lorsqu'il s'agit de conservation de variétés. La pomme a ainsi été mise à l'honneur bien davantage que la pomme de terre, et nombre d'actions de sauvegarde se sont cristallisées autour des pommiers dès la fin du 19^{ème} siècle, ce qui ne fut pas le cas de la pomme de terre. Les plantes sont en effet particulièrement sujettes à des problèmes de transmission de viroses d'une génération à l'autre. Nous verrons au chapitre 8 combien la biologie singulière de chacune des deux espèces, et en particulier de la pomme de terre, peut contrarier les ambitions de gestion du matériel végétal et mettre à mal la durabilité de certains collectifs.

⁸⁷ Depuis 1989, la station Inra d'Amélioration des Plantes Maraîchères de Montfavet détient une collection de ressources génétiques des espèces tomate, piment et aubergine, et coordonne, en association avec le GEVES de Cavaillon, les activités du réseau Solanacées composé également du Cirad et de neuf sociétés semencières (Gautier Semences, Monsanto, Vilmorin, Clause Tézier, Takii, Rijk Zwaan, Syngenta, Technisem, Enza Zaden).

⁸⁸ La FAO enregistre une production mondiale de pommes de terre équivalant à près de 365 millions de tonnes en 2012.

⁸⁹ Composé d'une série de ressources génétiques parmi les plus riches du monde (Spooner et Hijmans, 2001), le séquençage du génome de la pomme de terre n'a été réalisé qu'à 86% (The Potato Genome Sequencing Consortium, 2011).

Outre ces différences biologiques, pommes et pommes de terre partagent une même singularité parmi les espèces de fruits et légumes ; en tant que produits de base, elles ont notamment fait l'objet d'un travail d'amélioration des plantes plus dynamique que pour de nombreuses autres espèces.

2.2. Recompositions géographiques de l'amélioration des plantes

Au cours du 20^{ème} siècle, s'organise à l'échelle nationale un système d'amélioration des plantes qui focalise successivement sur trois objets différents. Visant d'abord principalement à la qualité sanitaire de la reproduction du matériel végétal, l'appareil étatique procède à l'édification d'un système de contrôle de la production de semences, d'arbres et de plants. Puis, dans une perspective d'amélioration de la productivité, les variétés deviennent l'objet central des politiques nationales. Enfin, le développement de la génomique, qui permet d'identifier des gènes au sein des différentes espèces, ouvre de nouvelles frontières d'exploration, tant en termes biologiques que géographiques.

2.2.1. La production d'arbres et de plants

La reproduction de pommes de terre sauvées de maladies virales est une affaire plus délicate que pour le pommier, exigeant une sélection sanitaire très rigoureuse, qui explique en partie la localisation en altitude ou en bord de mer des zones historiques de production de plants.

Différents critères de localisation entre milieux naturels et milieux socio-techniques

Tandis que pour la pomme de terre, la géographie de la production de plants est d'abord subordonnée à des critères pédoclimatiques, pour la pomme, la localisation dépend davantage de l'ancrage historique d'une activité de pépinière.

Fondé en 1922, le Syndicat des producteurs de plants de pommes de terre de Chateaulin apparaît à l'origine du développement de ce secteur spécialisé dans le Finistère, qui se manifeste aujourd'hui par la concentration de plusieurs acteurs clés de la filière dans le pays de Daoulas. Le cœur de ce bassin de production s'est déplacé de quelques dizaines de kilomètres dans les années 1930, lorsque la variété « Institut de Beauvais », qui était alors le produit-phare de la région, a montré les premiers signes de dégénérescence (Normand, 1953) ; décision fut alors prise de rapprocher les cultures de la mer pour limiter les problèmes phytosanitaires. La localisation en Bretagne d'un système productif spécifiquement consacré au plant de pomme de terre est ainsi directement influencée par l'identification de milieux naturels favorables à la reproduction des plantes.

Dans le cas de la pomme, les facteurs de localisation ne sont pas aussi exclusivement liés aux conditions naturelles. Si les sols peu profonds⁹⁰ et la douceur du climat angevins apparaissent en effet propices à l'horticulture (Ménard, 1956, 412), l'existence d'une tradition d'aménagement des jardins et la présence de botanistes de renom sur le territoire semblent avoir également contribué à la constitution d'un tissu de pépinières en système productif localisé (SPL).

Décrite à la tête d'un vaste « mouvement industriel horticole » (De Raëve, 2014, 71) dès le 19^{ème} siècle⁹¹, la ville d'Angers concurrence d'autres régions traditionnellement marquées par une activité de pépinières, telle que la région de Rouen où le botaniste Auguste Chevalier enregistre dès 1921 la disparition de ces « formidables praticiens » que sont les pépiniéristes à l'origine de nombreuses variétés de pommiers à cidre alors développées en Normandie (Chevalier, 1921, 159). Dans les années 1950, la ville d'Angers est décrite en « centre national » (Ménard, 1956), où s'élaborent non seulement des méthodes de culture des arbres fruitiers, mais aussi voire surtout des variétés modernes.

Cette concentration historique des acteurs de la gestion du matériel végétal est d'ailleurs aujourd'hui le support d'une stratégie de différenciation territoriale alliant de manière originale patrimoine végétal et innovation technologique⁹² en un capital symbolique consensuel, qui conduisit en 2006 à la création du pôle de compétitivité « Végépolys », et en 2010 à l'inauguration du parc à thème « Terra Botanica » (De Raëve, 2014).

Mise en place d'un système de certification phytosanitaire en vertu d'un idéal de « pureté variétale »

La structuration de l'espace national pour la production d'arbres et de plants conforte dans son action le Comité de Contrôle des Semences (CCS) créé en 1922, puis le Comité technique permanent de la sélection (CTPS), qui le remplace en 1942.

⁹⁰ Le géographe André Ménard explique comment, les sols de la région d'Angers, qui ne permettent de retenir qu'une petite quantité d'eau, favorisent le ralentissement de la croissance végétative en été. En cette période, les plantes « s'aoûtent », c'est-à-dire qu'elles emmagasinent des éléments nutritifs leur permettant de résister à d'éventuels voyages et qui facilitent leur transplantation (Ménard, 1956, 413).

⁹¹ L'auteur cite ici Julien Turgan, rédacteur de journaux de vulgarisation scientifique, auteur d'un ouvrage sur les pépinières Leroy à Angers, en 1863.

⁹² On peut comparer ce phénomène à la création du pôle Alimentec en 1992 à Bourg-en-Bresse, ville moyenne dont le rapport aux enjeux agricoles et alimentaires a notamment été étudié par Clément Arnal, dans sa thèse (Arnal, 2012, 305-307). Centre de recherche, d'enseignements et de services aux entreprises dans le domaine de l'agro-alimentaire, le technopôle Alimentec associe la Ville et l'Agglomération de Bourg-en-Bresse, et le Département de l'Ain qui, tout en favorisant la vie économique locale, visent à construire une identité territoriale spécifique, liée à la qualité des produits alimentaires.

Bien qu'il ne représente qu'une parenthèse de quelques années dans l'histoire politique française, le Régime de Vichy a joué un rôle structurant dont l'actuel système de certification des plants est le direct héritier (Bonneuil et Thomas, 2009). C'est en effet à cette époque que se met en place un dispositif spécifique d'encadrement de la production de pommes de terre. Une politique de primes enjoint les agriculteurs à se soumettre aux consignes de contrôleurs supervisant la multiplication, des méthodes de lutte contre les parasites aux conditions de stockage, en passant par les dates de défanage. Outre le souci d'améliorer les rendements par un suivi de la conduite agronomique des plantes, il s'agit de veiller à la préservation de la pureté variétale (Bonneuil et Thomas, 2009, 68).

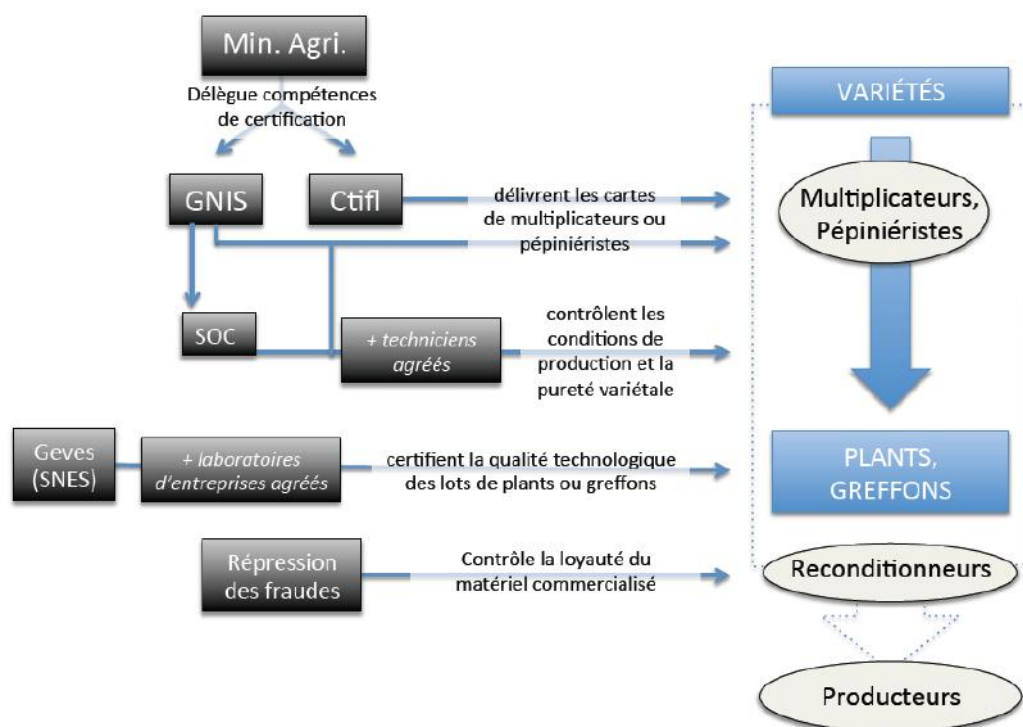
Dans les années 1950, plus des trois-quarts des producteurs du pays de Daoulas cultivaient des plants de pommes de terre, expédiés ensuite par camions ou par la gare de Hanvec jusqu'en Afrique du Nord et en Espagne (Normand, 1953). La production de plants de pommes de terre, « culture savante » à l'origine d'une première révolution agricole (Flatrès, 1963) se développe aussi dans le Morbihan à la fin de la Seconde Guerre mondiale et trace les bases de la modernisation du système agricole breton, avant même qu'il ne s'oriente vers la production avicole (Guigueno et Daucé, 1984), puis porcine. Être producteur de plants suppose en effet des compétences singulières, de sorte à satisfaire les exigences du système de certification phytosanitaire. Comme de nombreuses autres activités agricoles, la production de plants s'inscrit dans un mouvement de professionnalisation supposant le respect de normes établies à l'échelle nationale (Figure 2.1.). L'affirmation de ce système de certification phytosanitaire dans les années d'après-guerre a notamment pour conséquence un « durcissement de la frontière entre usage de semences et production de semences » (Bonneuil et Thomas, 2009, 220) ; il faut désormais distinguer agriculteurs-producteurs et agriculteurs-multiplieurs ou agriculteurs-propagateurs⁹³.

Les agriculteurs-multiplieurs font l'objet de contrôles réguliers, à différentes étapes du processus de reproduction. Des inspecteurs agréés par le Service officiel de certification (SOC) procèdent à une série d'analyses pour décider *in fine* d'apposer ou non sur les emballages de plants un passeport phytosanitaire leur permettant d'être expédiés. Ce système de certification du matériel végétal requiert aujourd'hui la mise en œuvre de techniques de multiplication *in vitro* pour l'attribution de ces passeports phytosanitaires. Le bon fonctionnement de ce dispositif est sanctionné depuis 2010 par un label rouge dans le cas des plants de pommes de terre⁹⁴.

⁹³ Comme nous le verrons, certains exploitants combinent les deux activités ; producteurs de fruits et légumes ou (plus rarement) éleveurs, ils associent à une activité de production essentiellement alimentaire, une activité de production de semences permettant la sécurisation économique et une plus grande autonomie de l'exploitation.

⁹⁴ Arrêté du 12 juillet 2010 portant homologation d'un cahier des charges de label rouge LA n°14-99 « Plants de pomme de terre ».

Figure 2.1. Le système de certification encadrant la production de matériel végétal pour les fruits et légumes en France © d'après Bonneuil et Thomas, 2009 – L. Garçon, 2015



Il est également possible pour les producteurs de produire leurs propres plants de ferme, à condition toutefois de déclarer les parcelles qu'ils souhaitent emblaver auprès du Service régional de l'alimentation (SRAL) et de soumettre leurs sols, puis un échantillon des tubercules produits, à la détection des bactéries *Ralstonia solanacearum* et *Clavibacter michigagensis*, facteur de pourriture de la pomme de terre, et des nématodes à kystes *Glodobera pallida* et *Glodobera rostochiensis* par des laboratoires agréés⁹⁵.

La culture *in vitro*, première étape d'un processus d'affranchissement des terroirs

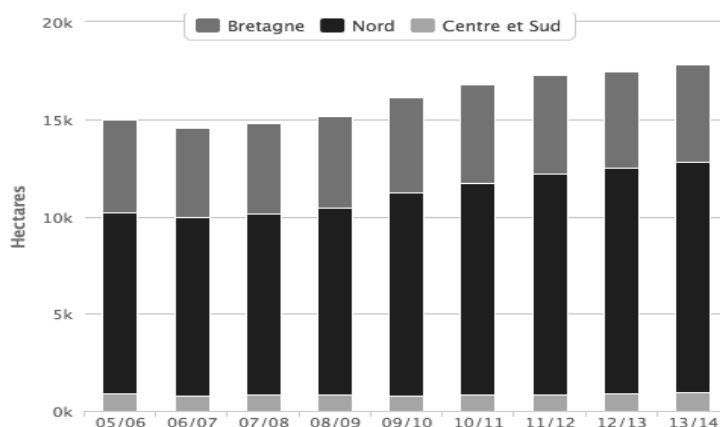
Dans les années 1950, la culture *in vitro*, également désignée par l'anglicisme « micropropagation » s'est particulièrement développée en France, où elle s'articule depuis lors au dispositif de certification des plants élaboré durant le Régime de Vichy. Face aux problèmes sanitaires évoqués plus haut – les viroses notamment – la régénération de plantules à partir de cultures de méristèmes, mise au point à l'Inra par l'équipe de physiopathologie végétale de Versailles, porte d'abord sur le dahlia, mais ne tarde pas à « guérir » d'autres

⁹⁵ Une liste de ces laboratoires est consultable à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-laboratoires-agrees>.

espèces (Bonneuil et Thomas, 2009, 316). Des plants infectés de pommes de terre Belle de Fontenay sont ainsi régénérés dans les années 1960, en même temps que le sauvetage se généralise aux fraisières, plantes ornementales, arbres fruitiers et porte-greffe.

Le développement de ces techniques de multiplication, qui par définition sont mises en œuvre dans des conditions artificielles, affranchit progressivement la production de plants de pommes de terre des contraintes géographiques qui avait fait de la Bretagne le cœur de la filière française. Aujourd’hui, si le site expérimental de l’Institut de Génétique, Environnement et Protection des Plantes (IGEPP)⁹⁶, antenne du département Biologie et amélioration des plantes (BAP) de l’Inra spécifiquement dédiée à la pomme de terre, demeure localisé à Ploudaniel, la majeure partie de la production émane aujourd’hui des régions du Nord de la France. Pour la campagne 2013-2014, sur 17 805 hectares présentés au contrôle, 11 850 hectares sont situés dans le Nord, 5 000 hectares en Bretagne et 960 hectares dans le Centre et le Sud.

Figure 2.2. Surfaces de plants de pommes de terre présentées au contrôle entre 2005 et 2014. Source : FN3PT, juillet 2014



À l’échelle européenne, la Hollande apparaît comme le système productif le plus performant en termes de production de plants de pommes de terre. Dès les années 1920, les sélectionneurs et agronomes français, confrontés à des problèmes de dégénérescence des tubercules, vont prendre conseil auprès de leurs collègues de Wageningen (Marre, 1922). En Italie cette dépendance est d’autant plus forte que, si l’innovation variétale s’effectue en Émilie-Romagne à partir des années 1980, la multiplication des plants de pommes de terre est réalisée aux Pays-Bas ou en Belgique, confiée par exemple aux laboratoires Gembloux plants (Lovatti, 2003).

⁹⁶ Le site expérimental était jusqu’en 2012 l’Unité Ressources génétiques végétales en conditions océaniques (UERGCO). L’IGEPP est issu d’une fusion des divers organismes de recherche bretons s’intéressant aux productions végétales; il est rattaché à deux départements Inra – le département Biologie et amélioration des plantes et le département Santé des plantes et environnement.

Les techniques de culture *in vitro* s'étoffent lorsque se développent la multiplication clonale dans les années 1960, puis le marquage biochimique dans les années 1980 (Bonneuil et Thomas, 2009, 316-317). Parmi les espèces végétales ayant bénéficié des techniques de culture *in vitro* pour maîtriser les maladies et les parasites affectant leur productivité, la pomme de terre arrive en première position (Ricroch, Dattée et Fellous, 2011, 186). Outre leur capacité à garantir la conservation de plants indemnes de virus, elles engendrent un raccourcissement étonnant des cycles de végétation, et permettent de fait des gains de productivité formidables dans les cycles de création variétale.

2.2.2. La diversité variétale au crible de la modernité

Outre l'importante normalisation de la gestion sanitaire du matériel végétal, une uniformisation des variétés mises en culture opère à la même époque, à partir des bassins de production historiques de ces espèces cultivées. De manière descendante et centrifuge, une « agronomie de l'artificialisation » notamment élaborée à l'Inra (Bonneuil et al., 2006) se diffuse progressivement à travers les chambres d'agriculture et les antennes expérimentales du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl). Elle marque un tournant décisif dans le rapport de l'agriculture à l'espace géographique et simplifie considérablement la notion de milieu au point d'en gommer les spécificités locales.

L'injonction à la productivité, facteur de hiérarchisation et de réduction des variétés

Régulièrement passées au crible de la modernité, les variétés de pommes et de pommes de terre changent de statut au fur et à mesure qu'évoluent les critères d'évaluation de la qualité.

Dès 1840, les fruits à cidre font l'objet d'études de spécialistes, commanditées par diverses sociétés d'agriculture de Normandie, dont les résultats donnent lieu, en 1875, à la publication d'un ouvrage de description de toutes les variétés de pommes à cidre connues⁹⁷ (Chevalier, 1921, 156). Les auteurs attirent l'attention des producteurs sur des variétés délaissées, en même temps qu'ils incitent les pépiniéristes de la région de Rouen à se lancer dans la création variétale. Dès le début du 20^{ème} siècle, plusieurs agronomes font le constat d'une multitude de variétés de pommes – à cidre et à couteau – cultivées en France et préconisent une réduction drastique de la diversité du verger ; Auguste Chevalier propose par exemple de faire adopter par chaque ferme « 30 variétés fondamentales de pommes et 10 variétés locales » (Chevalier, 1921, 182). Par

⁹⁷ L. de Boutteville et A. Hauchecorne, *Le cidre*, Traité rédigé d'après les documents recueillis de 1864 à 1872 par le Congrès pour l'étude des fruits à cidre, Rouen, 1875.

« variétés fondamentales », il désigne les variétés issues de pépinières, n'ayant pas fait l'objet de greffes artisanales, opérées par le producteur.

Ce principe de réduction de la diversité variétale des espèces cultivées s'impose dans un premier temps avec l'introduction de premières recommandations de distinction, d'homogénéité et de stabilité (DHS) des variétés dans les années 1930, puis avec une plus grande acuité après la Seconde Guerre mondiale. Dans le cadre de la rationalisation de l'espace et des activités agricoles qui vise à accroître la productivité des systèmes agraires (voir Chapitre 1), vingt ans après l'étude qu'il réalise en Normandie sur les pommiers à cidre, Auguste Chevalier exhorte la France à développer des fermes fruitières expérimentales, ainsi qu'il en existe dans d'autres pays : « Il faut aller au plus pressé et former sans retard des spécialistes pour la pomologie à base scientifique. Il faut organiser une propagande active auprès des cultivateurs du Nord-Ouest produisant le cidre et le poiré, auprès des fructiculteurs et pépiniéristes pour les amener à rationaliser la culture des arbres fruitiers dans les régions de la France et de ses colonies » (Chevalier, 1942, 348).

De tels discours sont également déployés quant à la production de pommes de terre. En France, la variété de pomme de terre Bintje est ainsi diffusée à l'échelle nationale, dans un mouvement de « grande simplification en matière de variétés » (Carrel, 1949), au point de représenter en 1992 près de 75% des surfaces cultivées (Gallais et Bannerot, 1992, 257).

Dans les années 1950, s'établissent d'autres critères de qualification et, de fait, de disqualification des variétés, dont est estimée la valeur agronomique et technologique (VAT). Portant d'abord exclusivement sur le blé tendre en 1952, cette norme se généralise à de nombreuses autres espèces, dont la pomme de terre. Si les critères de DHS mentionnés plus haut s'étendent à l'ensemble des plantes cultivées, ceux de VAT ne concernent en revanche pas les arbres fruitiers.

Une première doctrine de la qualité

La période de carence en produits alimentaires qui caractérise la Seconde Guerre mondiale aurait ainsi incité les agriculteurs à se tourner vers « quelques variétés assurant avant tout un bon tonnage récolté à l'hectare » (Carrel, 1949, 79), au détriment de variétés ayant de meilleures propriétés culinaires. En conséquence, certaines variétés de pommes de terre et de pommes à cidre sont ainsi destinées dans les années 1950 à l'alimentation du bétail plutôt qu'à la consommation humaine (Bustarret, 1959).

Dès lors que la qualité est envisagée comme une « notion subjective, définie par le consommateur » (Malassis, 1951, 89), la création variétale est directement soumise aux exigences du marché. Appréhendée par le biais d'études de marché, dans un contexte d'éloignement entre production et consommation, la demande est en fait une projection de ce que devraient être les nouveaux goûts des consommateurs. Pour un professeur de l'École supérieure d'agriculture (ESA) d'Angers publiant un article dans la revue *Économie rurale*, par exemple, il faut

désormais concevoir les produits agricoles de telle sorte qu'ils puissent être « absorbés par des gens qui ont - fort légitimement⁹⁸ - d'autres goûts que le producteur sur la qualité, le volume, la présentation de ce qu'ils mangent ; il faut donc s'adapter à leurs goûts » (Farcy, 1954, 6). On peut relever que « les goûts des consommateurs » sont ici pris au sens large : parmi ces critères d'amélioration de la qualité, l'aspect des produits vaut tout autant que leur qualité gustative. C'est, de fait, ce premier critère qui est finalement privilégié dans les processus de sélection variétale, où l'évaluation cherche moins à s'adapter à une demande de consommateurs qu'à l'allongement des filières qui caractérise les années d'après-guerre et à de nouvelles exigences de productivité et de valorisation commerciale des produits. Dans le cas de la pomme de terre primeur par exemple, cette doctrine de la qualité conduit à faire discorder maturité physiologique et maturité commerciale (Malassis, 1951, 89), et oriente la sélection variétale en fonction d'un critère de vitesse de tubérisation qui fait fi de la saveur des produits.

L'industrialisation des filières conduit à passer au crible la diversité variétale selon une série de critères touchant principalement à la productivité et à l'adaptabilité aux nouvelles conditions de mise en marché exposées au premier chapitre. Les variétés les plus « voyageuses » sont notamment valorisées⁹⁹, de même que celles qui ont les meilleures capacités de conservation. Dans les années 1960, la variété de pommes Golden Delicious fait ainsi l'objet d'un « engouement massif », car elle peut être conservée sous atmosphère contrôlée, sans que ne soient altérés ni sa qualité visuelle ni le rapport sucre/acidité qui la caractérise (Humeau, 1985). En 1963, elle représente plus de 70% des vergers modernes nouvellement plantés (Mainié, 1963, 40). Entre la fin des années 1950 et le début des années 1960, diverses variétés américaines de pommes rouges, telle la Gala, se diffusent en France, dans une perspective de segmentation du marché.

Si nombre de variétés étaient jusqu'alors le résultat de croisements, la création variétale évolue pour reposer principalement sur l'autofécondation des variétés améliorées, de sorte à maintenir leurs caractères. Un grand nombre de variétés cultivées à partir des années 1950 sont donc des mutants de Golden.

Le territoire national, découpé en de vastes régions isotropes

La réduction de la diversité variétale va de pair avec une conception isotrope de l'espace agricole, qui lisse les différences entre les milieux naturels pour dessiner de vastes régions agricoles.

⁹⁸ Une telle déclaration fait écho à la séparation entre cultures alimentaires citadine et paysanne que décrit Rolande Bonnain (voir Chapitre 1).

⁹⁹ Ce sont par exemple de tels critères qui conduisent en Lorraine à substituer à la mirabelle de Metz qui « a la peau fine et pâle et le suc parfumé », la mirabelle de Nancy « plus grande et dont la peau tâchetée de rouge plaît davantage à l'œil » et plus résistante aux chocs (Daum, 1932, 111).

Des centres se dégagent, qui pilotent la création puis la diffusion de variétés nouvelles à l'échelle nationale¹⁰⁰. En France, ils sont déjà, dans la plupart des cas, des pôles structurants des bassins de production historiques de pommes et de pommes de terre. Ainsi, les nouvelles variétés de pommes sont principalement élaborées en Anjou et les pommes de terre, on l'a vu, en Bretagne.

Dans la mesure où elle représente un fort enjeu de sécurité alimentaire pendant la Seconde Guerre mondiale, la production de pommes de terre est sujette à un puissant dispositif public d'expérimentation variétale, de production et de multiplication des plants. Une circulaire du 5 juillet 1943 régit ainsi les flux variétaux et semenciers à l'échelle nationale en autorisant la production de plants dans certains départements et en l'interdisant dans d'autres (Bonneuil et Thomas, 2009, 68). Suscitant notamment la collaboration de Jean Bustarret, la filière pomme de terre fournit « un modèle de synergie entre recherche, encadrement des agriculteurs et organisation des marchés » (*ibid.*, p.71) qui s'illustre notamment lors de la création de l'Inra en 1946, dans le laboratoire de recherche de Landerneau, spécifiquement dédié à la pomme de terre.

Le tri qui opère parmi les variétés d'une même espèce ne connaît pas de nuances géographiques : à l'uniformisation des systèmes agraires¹⁰¹ fait écho une homogénéisation des goûts, alors appréhendés à l'échelle nationale, tandis que les différences nationales sont au contraire soulignées. Dans un manuel d'amélioration des plantes datant des années 1990, si les auteurs notent à propos de pommes de terre que le consommateur recherche généralement « un tubercule de forme régulière à peau lisse », on trouve ensuite la description suivante d'une série de préférences nationales : « En France, les tubercules oblongs, parfois claviformes sont les plus appréciés. Les Britanniques préfèrent les tubercules arrondis. Certains accordent un surcroît de qualité aux tubercules à peau rouge, d'autres à ceux dont les yeux seuls sont colorés. Les yeux enfoncés sont rejetés par tous pour des raisons évidentes. La couleur de la chair est également objet de divergence : « Les Anglo-Saxons ont une nette préférence pour les variétés à chair blanche et les Français préfèrent celles à chair jaune. » (Gallais et Bannerot, 1992, 256).

Ce phénomène d'uniformisation à l'échelle nationale marque pareillement la France et l'Italie, où est gommée la diversité des systèmes agraires locaux pour découper le territoire national en quelques profils agronomiques. À de vastes zones correspondent des variétés types : au Sud de la botte, en conditions de

¹⁰⁰ Une part non négligeable de l'innovation variétale est également destinée à l'introduction de plantes cultivées dans les colonies – des recherches concernant la pomme de terre sont notamment menées à destination de pays tropicaux (Chevalier, 1939), au moins jusque dans les années 1960.

¹⁰¹ À titre d'illustration de ce mouvement d'homogénéisation, on peut relever aujourd'hui dans les documents de communication de la FN3PT présentant la filière française de production de plant de pomme de terre: « *la France est un terroir reconnu pour la production de plants de qualité* ».

culture méridionale, sont associées les variétés Jaerla et Spunta, dans les zones collinéennes, les variétés Désirée et Kennébec et pour le centre du pays la Monalisa. La région de Bologne jouit d'un statut singulier, où la variété Primura est requise pour la production de pommes de terre DOP¹⁰².

Les notions de qualité qui se développent à partir de la Seconde Guerre mondiale sont ainsi définies de telle façon qu'elles ne correspondent plus que rarement aux caractéristiques de la plupart des variétés anciennes.

Qu'advient-il des variétés locales ?

Créé en 1932, le Catalogue officiel des espèces et des variétés prend de l'envergure au cours du 20^{ème} siècle. Il s'étend à une multitude d'espèces de plantes cultivées (voir Tableau 2.1.), et impose progressivement, par le biais des normes DHS et VAT évoquées plus haut, un cadre contraignant à la gestion du matériel végétal, qui exclut une diversité de variétés. Concernant la pomme de terre, ce processus s'amorce sous le Régime de Vichy avec la circulaire du 5 juillet 1943, qui institue la prescription de listes limitatives de variétés autorisées à la mise en culture et à l'essai, et procède aux premières radiations de variétés pour des questions de rendement ou de sensibilité aux viroses, parfois malgré d'excellentes qualités gustatives et de bonnes capacités de conservation¹⁰³ (Bonneuil et Thomas, 2009, 68). La pomme de terre fait alors figure de pionnière d'une histoire de la biopolitique (pour reprendre le concept développé par Michel Foucault) qui se poursuit après la Seconde Guerre mondiale et s'étend à l'ensemble du matériel végétal.

¹⁰² Ce découpage est repris explicitement sur le site du projet d'amélioration génétique de la pomme de terre « Innova Patata » pour présenter les enjeux d'innovation variétale propres au territoire italien. *Source* : <http://www.innovapatata.com/it-it/Varieta/Le-nostre-varieta>.

¹⁰³ Parmi les huit variétés éliminées, Rosa était une pomme de terre tardive à chair ferme, jouissant d'une bonne réputation auprès de nombreux agriculteurs ; elle est encore aujourd'hui appréciée par les jardiniers amateurs (Bonneuil et Thomas, 2009, p.68).

Tableau 2.1. Pommes et pommes de terre dans le Catalogue officiel français.*Source : GEVES, avril 2014*

	Pomme	Pommier à cidre	Pomme de terre de consommation	Espèces potagères
Ouverture des listes A du Catalogue officiel français	1961	2000	1935	1952
Ouverture d'une liste B ¹⁰⁴	∅	∅	1961	∅
Ouverture d'une liste de variétés de conservation (C), variétés d'amateurs (D) ou variétés anciennes (E) ¹⁰⁵	1986	∅	2008	1997
Nombre de variétés inscrites au Catalogue officiel français en 2014	265	109	213	xx

Dans une perspective de protection de la biodiversité, et en réponse à une menace d'érosion génétique, la Commission européenne a développé à partir de 2008 une législation spécifique aux « races primitives et variétés agricoles naturellement adaptées aux conditions locales et régionales »¹⁰⁶. Cette législation entérine une pratique préexistante à l'échelle nationale et France, et à l'échelle régionale en Italie. En France, ces variétés communément dites anciennes et/ou locales font l'objet de listes différentes depuis 1986 et 2008 (voir Tableau 2.1.). Elles subissent des contrôles DHS allégés pour accéder à une inscription à moindre coût ; cette dernière comprend en revanche des conditions de restriction de toute éventuelle commercialisation. Dans le cas des pommes de terre par exemple, la commercialisation des variétés anciennes est limitée en quantité et circonscrite à la région d'origine.

Les variétés de ces collections demeurent globalement à l'écart si ce n'est tout à fait exclu des systèmes de production et de commercialisation, et sont cantonnées à un usage amateur. Ainsi que le montre le tableau suivant (Tableau 2.2.), la liste est considérablement plus réduite dans le cas de la pomme de terre que dans le cas de la pomme¹⁰⁷.

¹⁰⁴ La liste B recense l'ensemble des variétés qui peuvent être multipliées en France, mais sont destinées à l'exportation. Elles sont par conséquent autorisées à déroger aux critères de VAT.

¹⁰⁵ Comme nous l'avons dit plus haut, les plantes cultivées relèvent de classifications différentes ; tandis que les variétés de pommes sont recensées parmi les espèces fruitières, sur une liste intitulée « Variétés anciennes d'amateurs qui peuvent être cultivées en France » ou « E », les variétés de pommes de terre appartiennent à une liste « C » ou « Variétés de conservation cultivées traditionnellement dans des régions spécifiques et menacées d'érosion génétique ». Cette dernière est soumise à des critères de DHS allégés, tandis que les espèces fruitières en sont totalement libérées.

¹⁰⁶ Directive 2008/62/CE, publiée au Journal Officiel de l'Union Européenne le 21 juin 2008 (JO L162/13).

¹⁰⁷ Les listes de variétés de pommes, pommes de terre et autres espèces cultivées inscrites au Catalogue officiel français peuvent être consultées à l'adresse suivante : <http://cat.geves.info/Page/ListeNationale>.

Tableau 2.2. Proportion de variétés de pommes et pommes de terre inscrites sur les listes C & E du Catalogue officiel français par rapport au total de variétés enregistrées.

Source : GNIS, 12 mai 2014 ; GEVES, 7 décembre 2014

	Pomme	Pomme à cidre	Pomme de terre de consommation	Pomme de terre féculière
Total de variétés inscrites	265	109	213	16
Variétés anciennes ou de conservation	97	∅	8 ¹⁰⁸	∅

2.2.3. Nouvelles réserves de la création variétale

Étant donnée la biologie des deux espèces, les programmes d'amélioration des plantes connaissent des temporalités différentes. Les processus d'innovation variétale sont évidemment plus longs et de plus coûteux pour la pomme que pour la pomme de terre. Néanmoins, les deux plantes sont prises dans une histoire socio-technique de la création de matériel végétal, dont la périodisation peut être établie à grands traits selon une même logique d'extension géographique.

Si dans un premier temps, des collectes de matériel végétal sont organisées à l'échelle nationale pour procéder à la création de nouvelles variétés, ce même processus de création exige ensuite de plus lointaines expéditions vers les foyers originels des plantes cultivées. L'apparition de la génomique et l'identification de structures de parenté entre espèces sauvages et domestiquées engendrent un élargissement des perspectives de recherche pour l'amélioration des plantes, qui s'exprime notamment sur un plan biogéographique.

De processus de création fondés sur des variétés de pays...

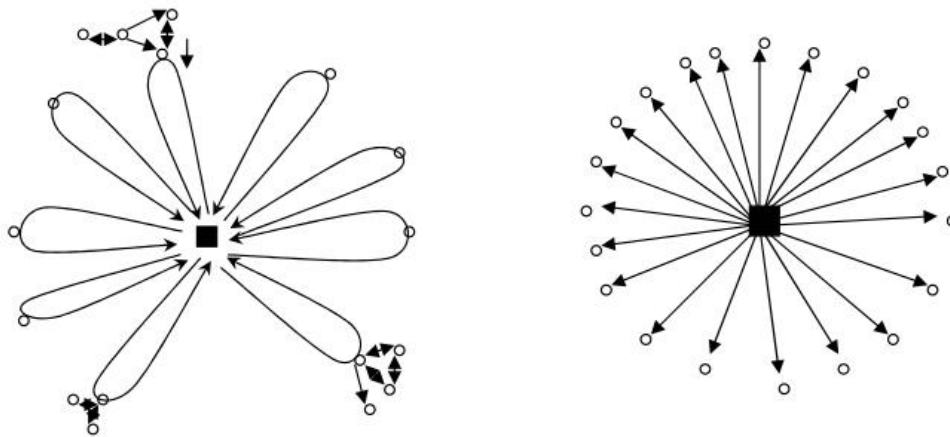
C'est depuis 1932 que l'IRA¹⁰⁹ (futur Inra) consacre des recherches aux espèces fruitières. Prospectant de 1949 à 1970 dans les principales régions françaises de production cidricole et occasionnellement dans des zones extra-cidricoles telles que le Pays basque, la Corrèze et la Drôme, les agents de la Station d'amélioration des espèces fruitières et ornementales d'Angers identifient plus de mille variétés de pommier (Boré et Fleckinger, 1997, 14). Dès 1955, des vergers de comportement sont installés à Versailles, où un protocole d'observation conduit à définir une liste de 70 variétés recommandées en 1972. Parallèlement, un programme de création de variétés à jus est mis en œuvre à la demande de l'interprofession cidricole à partir de 1953. Parmi les 6 variétés qui en sont issues, Judor, Juliana et Cidor dérivent de semis de fécondation libre

¹⁰⁸ Les variétés de pomme de terre inscrites sur la liste sont la Bonnotte de Noirmoutier, la Catarina, la Highland, la Burgundy red, la Vitelotte noire, et enfin la Bleue d'Auvergne, l'Early rose et la Fleur de pêcheur que nous étudierons.

¹⁰⁹ L'IRA est devenu Institut National de la Recherche Agronomique en 1946

d'une variété collectée dans le Finistère, la Douce Moen, tandis que Judaine est le produit d'un croisement entre le cultivar nord-américain Priam et une Reinette du Mans¹¹⁰. Comme le représentent Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil dans le schéma ci-dessous (Figure 2.3.), l'innovation variétale repose tout d'abord sur un processus de collecte de variétés de pays à partir desquelles sont créées de nouvelles variétés, diffusées ensuite selon un modèle centralisé :

Figure 2.3. Un modèle centralisé de collecte de variétés de pays et de diffusion des innovations variétales (Demeulenaere et Bonneuil, 2007).



1a. Phase de collecte des populations de pays (années 1946-50's) 1b. Phase de diffusion (1958-1970's)

Cette tradition d'inventaire est entretenue aujourd'hui par divers pépiniéristes et quelques anciens directeurs de la station Inra d'arboriculture fruitière à Angers (Huet, Decourtye, Lespinasse), publiant sous forme de catalogues des ouvrages permettant de porter à connaissance le contenu de collections menacées d'érosion. En effet, les collections de ressources génétiques françaises ont progressivement éliminé le matériel considéré comme non stratégique à court terme pour l'amélioration des plantes.

Les années 1970 signent un changement de méthodes dans le champ de l'innovation variétale ; simultanément aux créations issues de l'hybridation de deux variétés de renom, telle que Chantecler¹¹¹, et parallèlement aux variétés résultant de mutations ou d'opérations de mutagenèse, telle que Belrène¹¹², la

¹¹⁰ Les autres variétés à jus issues de ce programme de création variétale dérivent de croisements datant de la fin du 19^{ème} siècle ; Jurella dérive d'un semis de fécondation libre de Reinette Zuccalmaglio, variété issue d'un croisement opéré en 1878 par un pépiniériste allemand du nom de Dietrich Uhlhorn, tandis que Judeline est le produit d'un croisement des variétés Golden Delicious et Priam.

¹¹¹ Chantecler est une variété issue de l'hybridation entre Golden Delicious et Reinette Clochard, enregistrée au Catalogue officiel français en 1977 (Doré et Varoquaux, 2006, 624).

¹¹² La mutagenèse consiste à exposer des bourgeons à l'état dormant à des agents physiques (rayons x ou rayons gamma) ou chimiques, qui engendrent des mutations du matériel végétal,

recherche s'oriente vers des processus d'hybridation interspécifique, qui marquent une dissociation croissante entre des principes de conservation de la biodiversité cultivée et des objectifs d'amélioration des plantes. Si dans les années 1950, l'innovation variétale en pomme de terre repose encore principalement sur la sélection de variétés existantes – dans le cas précis d'une quête de précocité, les recherches font émerger la variété Fluck à la station de Saint-Malo par exemple (Malassis, 1951, 89) – l'innovation variétale est désormais principalement affaire de création.

À la recherche de gènes de résistance dans les centres d'origine

Depuis la fin des années 1980, la génomique a connu un développement rapide, dû en particulier aux progrès de la génétique moléculaire et de la bio-informatique. Suite à une première phase structurale, durant laquelle les recherches en génomique visaient à dresser l'inventaire des gènes et à en faire le séquençage, les travaux s'orientent désormais vers l'étude de la fonction des gènes et de leurs interactions, dans une perspective de recherche appliquée. Dans le domaine agricole, la génomique permet notamment de caractériser et d'isoler des gènes favorisant la résistance des plantes à divers agents pathogènes (voir plus bas, section 2.3.1.).

Ce changement de paradigme que représente le développement de la génomique dans le champ de l'innovation variétale conforte de nouvelles ambitions géographiques, et des projets d'expédition pour collecter du matériel végétal dans des zones rarement explorées à ces fins. Les nouvelles possibilités de décomposition des plantes en cellules, gènes et caractères ouvrent de nouveaux horizons de recherche ; la prospection qui jusqu'alors semblait s'intéresser principalement aux cultivars locaux, et valoriser la capacité des agro-écosystèmes à engendrer de la diversité biologique, s'oriente vers les foyers d'origine des espèces, en quête de gènes de résistance.

Si la pomme de terre fut l'objet de campagnes de prospection internationales en Amérique du Sud dès 1925, les expéditions vers les centres d'origine sont plus récentes concernant la pomme. Tandis que les travaux du biologiste soviétique Vavilov sur la pomme de terre ont encouragé diverses équipes de recherche associant ethnobotanistes, généticiens et agronomes dans une démarche de collecte de par le monde, ceux de son collègue Djangaliev, essentiellement consacrés à la pomme, ont connu une postérité plus récente¹¹³.

et sont susceptible de modifier le type de ramification et le port de l'arbre, la productivité de celui-ci ou la couleur du fruit. À partir de ces mutations opère une sélection variétale en fonction de critères, afin de développer un caractère jugé particulièrement intéressant. Inscrite au Catalogue officiel français en 1976, Belrène est le produit d'un processus semblable, obtenue par mutagénèse chimique (au MSE) de la variété Reine des Reinettes (Doré et Varoquaux, 2006, 624).

¹¹³ Le film documentaire de Catherine Peix, *Aux origines de la pomme*, 54 min., réalisé en 2009 pour France 3 et Arte, participe de la vulgarisation des travaux de cet agronome et

À la suite de campagnes de prospection en Amérique latine, plus de 1000 variétés de pommes de terre et plantes apparentées ont été rassemblées sur la station Inra de Ploudaniel, tandis qu'une équipe dirigée par François Laurens s'est rendue au Kazakhstan pour prélever des greffons de *malus sieversii*. En Italie, dans le cadre du projet d'amélioration des plantes évoqué plus haut, un programme de sélection spécifiquement orienté vers la production en agriculture biologique a puisé dans les ressources génétiques du Centre international de la pomme de terre (CIP), à Lima, pour travailler à l'identification de facteurs de résistance au mildiou (Lovatti, 2003).

Avec ce développement de la génomique¹¹⁴, un pas a été franchi dans le champ de l'innovation variétale, qui conduit les laboratoires de recherche à reléguer les variétés locales au second rang des ressources qu'ils mobilisent. Ébranlées par cette « molécularisation de l'amélioration des plantes » (Bonneuil et Thomas, 2009, 331-367), les collections variétales à partir desquelles étaient réalisées des croisements font alors face à des enjeux de conservation.

Enjeux de conservation entre banques de ressources génétiques et collections variétales

C'est suite à une série de conférences techniques organisées par l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) et de recommandations du Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) et de l'Association européenne de recherche sur l'amélioration des plantes (EUCARPIA) que fut fondé en 1980 le réseau européen ECPGR, qui coordonne la gestion et l'échange de ressources génétiques végétales dans 37 pays membres¹¹⁵. Dans les années 1990, la gestion des collections nationales est discutée à l'échelle internationale à l'occasion de la ratification de la Convention sur la diversité biologique (CBD) en 1992, qui érige les ressources génétiques en patrimoine commun de l'humanité. Depuis 1996, celles-ci sont régies par le Plan d'Action Mondial pour les ressources phytogénétiques mis en place sous l'égide de la FAO, et réédité en 2011. Pour la pomme de terre par exemple, les plus connus sont ceux de Sturgeon Bay à l'Université de Madison, de Braunschweig

botaniste russe. Son épouse, également scientifique spécialisée dans la gestion des ressources végétales et la réalisatrice du film ont fondé en 2010 l'association ALMA (pomme en kazakh) qui vise à poursuivre les travaux d'Aymac Djangaliev et à sauvegarder les forêts de *Malus sieversii*.

¹¹⁴ Tandis que la génétique vise à identifier les mécanismes de l'hérédité chez les êtres vivants, la génomique – discipline qui s'est développée dans les années 1980 à l'interface de la génétique moléculaire et de la bio-informatique – consiste à inventorier l'ensemble des gènes d'un organisme vivant et à en décrire les fonctions. *Source* : OQLF.

¹¹⁵ D'abord baptisé *European Cooperative Programme for Crop Genetic Resources Networks (ECP/GR)*, le réseau est devenu aujourd'hui *European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources (ECPGR)*.

en Allemagne, du (CIP) à Lima, du *Plant Research International* (PRI) à Wageningen, du SCRI à Dundee, et du VIR près de Saint-Pétersbourg.

Le maintien de ces collections relève essentiellement de processus *ex situ*, c'est-à-dire – selon l'article 2 de la Convention sur la diversité biologique – que la reproduction des éléments de matériel végétal est assurée hors de leurs milieux naturels. Divers modes de conservation sont généralement combinés, d'une part l'entretien de matériel végétal reproduit par bouturage *in vitro*, et d'autre part le stockage de ressources génétiques par cryoconservation. Si les conditions naturelles de développement des plantes sont prises en compte, c'est à l'échelle de grandes régions pédoclimatiques ; tandis que le *Nordic Gene Bank*¹¹⁶ est fondé en 1984 pour une gestion de matériel végétal spécifiquement septentrional, la banque de germoplasme¹¹⁷ de Bari est chargée de faire face aux problèmes de conservation de la biodiversité agricole à l'échelle de l'espace méditerranéen.

À l'échelle européenne, plusieurs centres de recherche en amélioration des plantes et création variétale sont organisés en réseaux, au sein desquels circulent des informations concernant chaque espèce ou groupe d'espèces. Les instituts de recherche détenant les collections les plus importantes font généralement office de têtes de réseaux. Dans le cas de la pomme de terre, ce programme a principalement donné lieu à deux bases de données en ligne, en Écosse et aux Pays-Bas¹¹⁸, qui permettent de localiser, par le biais d'une requête informatique, les ressources génétiques conservées dans les collections nationales de matériel végétal des divers pays européens membres du réseau. Dans le cas de la pomme, la coordination des collections nationales est assurée depuis l'Université britannique de Reading, qui s'appuie sur un réseau d'experts européens spécialisés dans l'identification de variétés fruitières pour harmoniser les bases de données en éliminant d'éventuels effets de synonymie. Ni la France, ni l'Italie ne sont le lieu d'expression de dynamiques d'innovation variétale suffisamment

¹¹⁶ Le *Nordic Gene Bank* gère aujourd'hui le *Global Seed Vault* des îles Svalbard fondé en 2008, dont le principe de conservation *ex situ* se trouve justement au cœur d'une polémique internationale.

¹¹⁷ Le terme « germoplasme » est un anglicisme également traduit en français par l'expression « plasma germinatif ». La notion est apparue en 1883, sous la plume du biologiste allemand August Weissman, pour désigner l'ensemble de cellules assurant l'hérédité des individus. Près d'un siècle plus tard, le mot *germplasm* ne désigne plus tant des cellules que des gènes ; largement diffusé par le biais de rapports de la FAO en faisant abondamment usage, il est désormais utilisé pour caractériser des stocks de matériel végétal susceptibles de servir de ressources génétiques plutôt que d'assurer la reproduction de plantes, d'ailleurs de germoplasme de Bari fut rebaptisée « Laboratoire du germoplasme du Conseil national de la Recherche ».

¹¹⁸ Depuis 1996, le Centre des ressources génétiques hollandais (CGN) structure une base de données concernant les variétés sauvages de pomme de terre (*Solanum* sp.), consultable à l'adresse suivante: documents.plant.wur.nl/cgn/pgr/EUpotato, tandis que le département *Science and Advice for Scottish Agriculture* (SASA) gère depuis Edimbourg une base de données consacrée aux cultivars de *Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*): www.europotato.org. Cette base de données compte 4 169 variétés de pommes de terre aujourd'hui en Europe (site consulté le 2 mars 2015).

importantes en pommes ou en pommes de terre pour être chefs de file européens concernant l'une ou l'autre de ces deux espèces¹¹⁹.

À l'échelle nationale, il semble que les enjeux de création variétale cristallisent sur quelques espèces particulières, au détriment de collections plurispécifiques. Après avoir organisé la collecte des variétés de pays durant plusieurs décennies pour appuyer leurs activités d'innovation variétale, certains laboratoires de recherche délaissent une partie de leurs collections, conduisant les États à assumer une nouvelle mission de conservation, dès lors que les collections ne font plus l'objet d'un travail expérimental aussi intense qu'auparavant.

En France, si la collection de pommes de terre de l'Inra de Ploudaniel compte 2 600 génotypes en plein champ et 1 700 génotypes *in vitro* depuis 1987, l'innovation variétale concernant cette espèce demeure un secteur économique mineur par rapport à d'autres pays européens tels que les Pays-Bas, mais toutefois plus développé qu'en Europe méridionale. En Italie, où plus de 80% des ressources génétiques sont conservées à Bari dès les années 1960, les pommes de terre relèvent seulement de quelques collections résiduelles. Deux conservatoires rassemblent quelques 260 accessions variétales relevant de l'espèce pomme de terre : le Centre interprovincial d'expérimentation agro-environnementale (CISA) à Imola et le Département de sciences agronomiques et de gestion du territoire agro-forestier (DiSAT) de l'Université de Florence. Ces derniers ont contribué ces quinze dernières années à divers projets agro-économiques autour de la pomme de terre. Le CISA intervient par exemple directement dans la récupération de la Quarantina bianca genovese sur l'Apennin, tandis qu'en partenariat avec l'Agence régionale de services et développement agricole de Calabre (Arssa) et la Province d'Arezzo, le DiSAT a permis la construction de filières de qualité, respectivement autour des variétés Viola Calabrese et Rossa di Cetica. Nous détaillerons ces processus au chapitre 8, et verrons comment le Consorzio della Quarantina a institué en Italie un modèle de relance des variétés locales de pommes de terre.

En France, à la fin des années 1970, les enjeux de conservation des collections variétales provoquent un débat au cours duquel s'opposent deux visions du matériel végétal (ressources génétiques vs biodiversité cultivée) et deux modes de conservation (*ex situ* vs *in situ*), et qui conduit finalement à fonder, au début des années 1980, deux institutions parallèles.

D'une part, est créé en 1983 le Bureau des ressources génétiques (BRG), instance chargée d'organiser la concertation pour la définition d'une politique nationale de gestion des ressources génétiques. Le BRG assure une mission

¹¹⁹ La France est en revanche leader concernant les ressources génétiques de luzerne, fève, chicorée, bananier, *Prunus* et *Citrus*. L'Italie compte trois centres de recherche éminents à l'échelle internationale : l'un dédié aux variétés d'olivier, un autre aux cultures industrielles (dont la pomme de terre à féculé), et le dernier aux espèces fruitières mineures en Europe (grenadier, pistachier, châtaigne, mûrier, jujubier, caroubier, etc.).

d'expertise et de représentation de la France dans les institutions européennes et internationales évoquées ci-dessus. Une des premières actions menées consista à former des réseaux autour d'une espèce ou d'un groupe d'espèces (Fauquembergue, Stiévenard et Delahaye, 2005, 104), conformément à la politique mise en place dans le cadre du programme ECPGR à l'échelle communautaire. La collection française de variétés de pommes se calque par exemple sur les actions du groupe de travail créé en 1997 ; elle est gérée depuis Angers par le chercheur François Laurens au sein du réseau « fruits à pépins » qui compte d'autres espèces telles que le poirier, le cognassier, des formes sauvages de *Malus* et autres espèces apparentées. Les arbres y sont reproduits par clonage tous les quinze à vingt ans, à raison de deux arbres par génotype¹²⁰. Structure interministérielle¹²¹, le BRG se constitue en groupement d'intérêt scientifique (GIS) en 1993, et associe sept organismes : le Cirad, le CNRS, le Geves, le MNHN, l'ORSTOM¹²², l'Ifremer et l'Inra. Depuis 1998, l'action du BRG s'inscrit dans une perspective de patrimonialisation qui ne se limite plus exclusivement aux ressources génétiques, mais considère également les savoirs locaux tels des enjeux de conservation ; issue d'une consultation publique menée sous l'égide du BRG en réponse aux obligations de la Convention de Rio sur la diversité biologique, la « Charte nationale pour la gestion des ressources génétiques » reconnaît les dimensions éminemment locales et culturelles de leur conservation (Fauquembergue, Stiévenard et Delahaye, 2005, 98). Suite au Grenelle de l'Environnement en juillet 2007, le BRG a fusionné avec l'Institut français de la biodiversité (IFB), pour fonder en 2008 la Fondation pour la recherche sur la biodiversité (FRB).

D'autre part, l'Association française pour la conservation des espèces végétales (AFCEV) est fondée en 1985, à l'initiative du ministère en charge de l'Écologie pour animer un réseau de professionnels et d'amateurs, et coordonner les autres collections que celles des laboratoires, principalement régies par le BRG. Partageant des visées de connaissance et de conservation de la diversité végétale, les deux entités collaborent dans un premier temps dans le cadre du groupe de travail « Arbres fruitiers » qui conduit par exemple à la publication d'un ouvrage rédigé en 1986¹²³, pour décrire les méthodes de prospection et d'inventaire pomologique, et à la rédaction de fiches méthodologiques concernant la gestion de vergers conservatoires, sur lesquelles nous reviendrons au chapitre 8. Toutefois, leurs visions différentes des enjeux de conservation ont fait échoué

¹²⁰ Source : http://www.brg.prd.fr/brg/pages/les_rg_en_france/rgv_fruitsPepins.php consulté le 7 décembre 2014.

¹²¹ Six ministères sont impliqués dans la définition d'une politique de gestion de ressources génétiques en France ; ce sont les ministères en charge de la Recherche, de l'Industrie, de l'Environnement, de l'Outre-mer et de la coopération.

¹²² Office de la recherche scientifique et technique de l'Outre-mer devenu en 1998 Institut pour la Recherche et le Développement (IRD).

¹²³ Philippe Marchenay et Marie-France Lagarde, *À la recherche des variétés locales des plantes cultivées*, BRG/AFCEV/PAGE-PACA, 1986, 2 volumes.

d'autres tentatives d'actions fédératives, notamment autour des variétés de courges (Foury, 2005, 106). L'AFCEV est principalement appuyée dans son action par quelques acteurs privés. En 1998 par exemple, dans le cadre de sa politique de soutien à la recherche, le groupe Danone crée une association chargée de « mener des actions d'intérêt général pour préserver et faire connaître la variété du patrimoine fruitier et, au-delà, inspirer des initiatives orientées vers l'amélioration de la qualité des fruits »¹²⁴. Le soutien financier du groupe industriel permet de décupler l'action du groupe fruits de l'AFCEV ; un colloque est notamment organisé en 1998 à La Ferté-Bernard, intitulé « Le patrimoine fruitier : hier, aujourd'hui, demain », puis de 1998 à 2001, un inventaire du patrimoine fruitier français est réalisé qui donne lieu à un ouvrage édité par l'Association Fruits oubliés. Lorsque l'Association Danone pour les Fruits est dissoute, en 2001, le groupe fruits s'affirme comme une branche spécifique de l'AFCEV – l'Union pomologique de l'AFCEV (Upafcev) – pour devenir en 2009 une association autonome – l'Union pomologique de France.

*

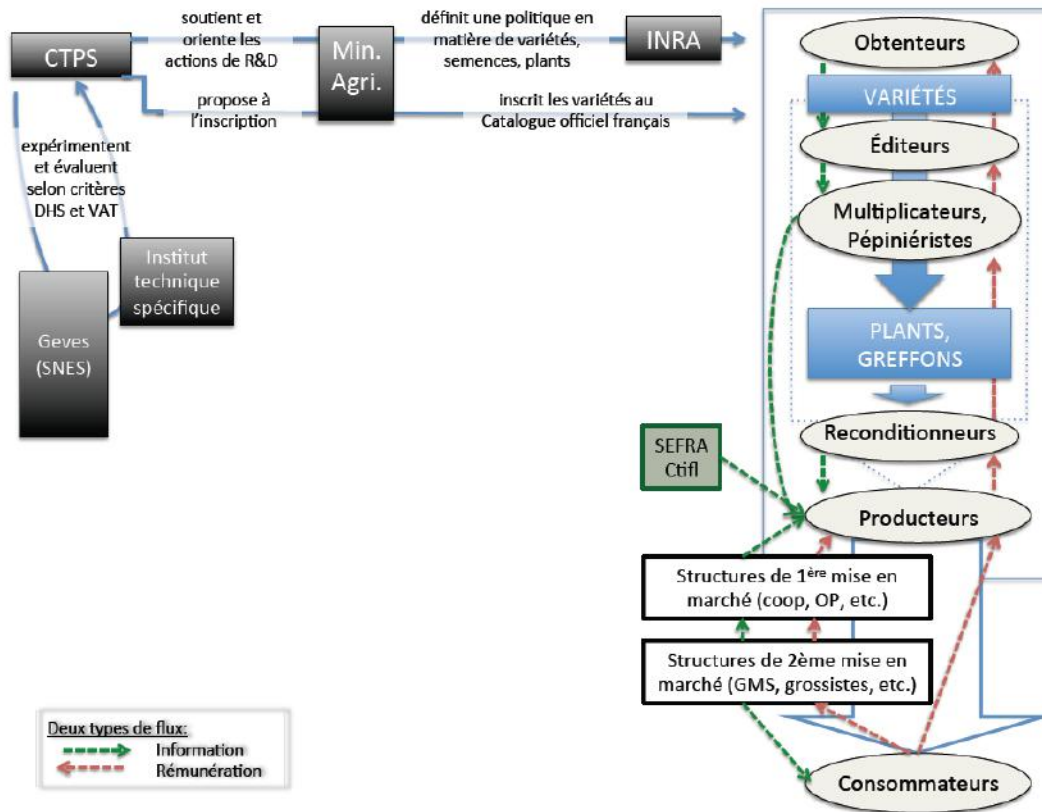
Tant pour les pommes que pour les pommes de terre, et pour l'ensemble des espèces cultivées d'ailleurs, la Seconde Guerre mondiale apparaît ainsi tel un moment crucial dans l'histoire de la gestion du matériel végétal, dont les conséquences se traduisent aujourd'hui dans les enjeux d'érosion de la biodiversité cultivée, *a fortiori* pour la pomme de terre dont le processus de reproduction contraint fortement les dispositifs de conservation. La multiplication végétative qui caractérise la pomme de terre en favorise l'épuisement et accroît la vulnérabilité des variétés, tandis que la gestion d'un verger autorise et implique à la fois d'autres formes de temporalité. Il est alors important d'envisager, comme nous le ferons au chapitre 8, une approche spécifique à chacun des objets.

2.3. De nouvelles qualités en faveur des variétés anciennes ?

Depuis les années 1990 et l'entrée dans une économie des qualités, le système de gestion du matériel végétal se caractérise par une « remontée vers le niveau variétal des logiques de la demande » (Bonneuil et Thomas, 2009, 532) et donne lieu à une « nouvelle constellation [d'épreuves qui] ébranle profondément le dispositif CTPS-Geves-Inra autrefois maître du jeu de l'évaluation des variétés » (*ibid.*, p.533). Comme le montre le schéma ci-dessous, ce ne sont plus seulement les agriculteurs, mais également les consommateurs qui sont les destinataires du système d'innovation variétale (Figure 2.4.).

¹²⁴ Rapport d'activité annuel du Groupe Danone, 1998, p. 11

Figure 2.4. Le système d'évaluation et d'innovation variétale. © d'après Bonneuil et Thomas, 2009 et Rouby, 2001 – L. Garçon, 2015



Ils n'interviennent toutefois pas directement dans les choix de plantations, lesquels sont principalement déterminés par des opérateurs de la filière : tandis qu'en amont, les pépiniéristes assurent une veille technologique sur l'innovation variétale et assurent parfois une fonction de conseil auprès des producteurs, en aval, les structures de mise en marché sont susceptibles de recommander ou prescrire des variétés à cultiver.

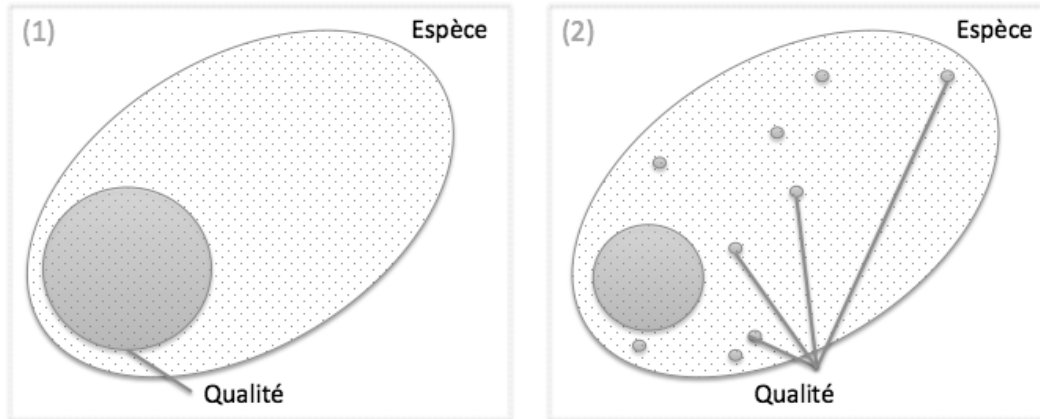
D'une part s'impose une figure d'obteneur privé, cherchant à se positionner sur de nouveaux segments de marché, et orientant la création variétale en conséquence ; d'autre part se dessinent des formes de régulation territoriale fondée sur la patrimonialisation de matériel végétal ancien.

2.3.1. La pluralité des enjeux de qualité, facteur de transformation des logiques de sélection

Le rapport qualité-plante cultivée, qui jusqu'alors associait une série de normes à un panel de variétés les satisfaisant (1), se resserre pour s'établir autrement, sous la forme d'une relation binaire, où chaque variété créée est une

réponse à une demande singulière de qualité (2)¹²⁵, comme l'indique le schéma ci-dessous (Figure 2.5.) :

Figure 2.5. Évolution du rapport qualité-espèce cultivée. © L. Garçon, 2015



La qualité comme synthèse de propriétés diététiques et culinaires

Les deux destinations distinctes de la culture de pommes de terre (consommation et fécule) ont suscité au cours du 20^{ème} siècle des stratégies de création variétale sensiblement différentes.

Du côté des pommes de terre de consommation, la recherche variétale est orientée dans différentes directions, selon une gamme de qualités divisée en plusieurs types de produits. L'innovation n'adopte évidemment pas les mêmes critères de sélection selon que les variétés à créer sont destinées au marché du frais ou à l'industrie agro-alimentaire, et les variétés créées sont classées sur des segments de marché définis en fonction de l'usage optimal qui peut en être fait en cuisine. Tandis que se développent l'appertisation, la réfrigération et la congélation, les critères de sélection variétale autant que la demande en volumes évoluent sous la pression de nouveaux opérateurs. Ainsi, la Bintje est longtemps restée l'étalon de la frite française, tandis que la BF15 et la Charlotte faisaient figure de championnes des variétés à chair ferme.

En lien avec cette optique de segmentation figurent parmi les principaux enjeux de l'innovation variétale, la réduction du noircissement interne de la pomme de terre à la suite de chocs, la réduction de la rétrogradation de l'amidon en sucres simples au cours du stockage, facteur de noircissement des frites, et la diminution de la teneur en asparagine, facteur de formation de l'acrylamide – substance toxique et cancérigène – à la friture.

En Italie, contrairement à d'autres espèces telles que le maïs, les modifications génétiques étudiées chez la pomme de terre portent généralement moins sur ses qualités agronomiques que culinaires et nutritionnelles. Depuis

¹²⁵ Certains auteurs évoquent alors un modèle de « variété à qualité intrinsèque ».

1998, la recherche variétale italienne en matière de pomme de terre est ainsi pilotée par un objectif affiché de satisfaction des consommateurs. Plutôt que sur des enjeux de résistance à des insectes ou à des maladies comme c'est davantage le cas en France (voir ci-dessous), les expérimentations concernant la pomme de terre ont porté jusqu'à présent sur la modification de la composition des tubercules en amidon, sucres ou protéines pour améliorer les propriétés nutritionnelles de quelques variétés. La plupart des travaux italiens s'intéressent à la production d'aliments, à travers la création de variétés enrichie en oligo-éléments ou composés nutritifs. En 2007 a ainsi été créée en Italie la « Golden potato », sur le modèle du « Golden rice » élaboré en Suisse dans les années 2000. À partir du cultivar Désirée, le laboratoire de l'ENEA a mis au point une variété enrichie en bêta-carotène et en zéaxanthine. La pomme de terre Selena, qui jouit d'une marque spécifique permettant de caractériser des variétés enrichies en sélénium.

En France, ainsi que le montre l'image ci-dessus (Figure 2.6), les pommes de terre sont également qualifiées par leurs propriétés nutritionnelles, sans que cela n'affecte directement la création variétale qui vise principalement à satisfaire des critères de résistance aux maladies et aux bioagresseurs.

Figure 2.6. Les nouvelles qualités de la pomme de terre mises en avant par le GNIS. © GNIS



La qualité comme opportunité de développement d'une agriculture plus écologique

Les enjeux phytosanitaires de résistance restent pour la pomme et la pomme de terre des critères majeures de l'innovation variétale en France. Les cultures de pommes et pommes de terre sont effectivement victimes d'importants dégâts, principalement commis par des agents pathogènes appartenant au genre *Phytophthora* – du grec φυτόν, “plante” et φθορά, “destruction” - respectivement *Phytophthora cactorum* ou chancre du collet pour le pommier et *Phytophthora infestans* ou mildiou pour la pomme de terre. Ce dernier est à l'origine des

famines qui dévastèrent la population irlandaise au 19^{ème} siècle, causant la mort de plus d'1,5 million de personnes, et l'émigration vers l'Amérique du Nord d'un autre million (Salaman, 1985). Le 20^{ème} siècle fut davantage marqué par les ravages d'un insecte aux Etats-Unis puis en Europe : *Leptinotarsa decemlineata* ou doryphore. D'autres maladies affectent spécifiquement le pommier, parmi lesquelles la tavelure (*Venturia inaequalis*), l'oïdium (*Podosphaera leucotricha*), et le chancre (*Nectria galligena*). Divers arthropodes nuisibles – insectes et acariens – sont également la cause d'importants dégâts tels que le puceron lanigère (*Eriosoma lanigerum*), le puceron cendré (*Dysaphis plantaginea*), le carpocapse (*Cydia pomonella*), l'araignée rouge (*Panonychus ulmi*). L'importance croissante de ces pathogènes, combinée aux contraintes de réduction des intrants imposées dans la période récente, a poussé la recherche publique à orienter ses travaux vers le développement de variétés résistantes.

Depuis les années 1970, la résistance à la tavelure est ainsi devenue le principal enjeu de l'innovation variétale française portant sur le pommier, tandis que les travaux consacrés à la pomme de terre se sont principalement focalisés sur la résistance au mildiou (Tableau 2.3.).

Tableau 2.3. Quelques exemples de création variétale dans une perspective d'écologisation. © L. Garçon, 2015.

Création variétale	Principale qualité	Date d'inscription au catalogue
Chantecler	Peu sensible au chancre, à l'oïdium, au feu bactérien et à la tavelure	1977
Florina	Résistante à la tavelure et au puceron cendré	1977
Ariane	Résistante à la tavelure	1979
Coquine	Résistante au mildiou	2008
lledher	Résistante au nématode à kystes	2009
Cephora	Résistante au mildiou	2013

L'enjeu est particulièrement fort, à un moment historique où les normes de qualité établies au cours du processus d'industrialisation des fruits et légumes ont conduit à réduire l'essentiel de la gamme de fruits mis en marché à quelques variétés particulièrement sensibles à la tavelure, telles que Gala, Pink Lady, Braeburn, Caméo, Tentation ou Golden Delicious (Lamine, Perrot, Deverre et De Sainte Marie, 2011, 161) et à leurs mutants. Le tableau ci-dessous montre que la Golden demeure la principale variété cultivée en France et en Italie (Tableau 2.4.).

Tableau 2.4. Variétés de pommes cultivées en France et en Italie. Source : Eurostat, 2012.

Variétés	France	Italie
Boskoop	1,3%	1,6%
Braeburn	4,2%	0,0%
Cox orange	0,1%	0,0%
Cripps Pink	5,6%	2,6%
Elstar	2,4%	0,0%
Fuji	3,8%	6,9%
Gala	16,2%	13,0%
Golden	30,5%	42,6%
Granny Smith	8,0%	4,8%
Idared	0,7%	0,1%
Jonagold/Jonagored	2,5%	1,3%
Lobo	0,0%	0,0%
Morgenduft	0,0%	3,7%
Autre	20,6%	10,7%
Pinova	0,4%	0,6%
Reinette	0,4%	1,5%
Red delicious	3,3%	10,6%
Shampion	0,0%	0,0%

En 2005, le dispositif d'expérimentation BioREco mis en place à l'Inra de Gotheron (Drôme) montre que la variété Ariane, pourtant résistante à la tavelure¹²⁶, ne permet pas de réduire les traitements de manière satisfaisante, étant donnée sa sensibilité à d'autres bioagresseurs tels que l'oïdium et le puceron cendré, et met en avant la résistance de variétés plus anciennes telles que Melrose (Ricci, Bui et Lamine, 2011, 62-63). Dans le même temps, quelques décennies après qu'elle a été éliminée des vergers industriels du Val de Loire (Humeau, 1985, 305), la Reine des Reinettes se trouve au cœur d'un dispositif d'expérimentation conduit en Mayenne, sur le domaine Inra de La Rétuzière de 2006 à 2008, pour lutter contre la tavelure¹²⁷. La résistance de la variété à cette maladie permet d'alléger la phase de prophylaxie et de raisonner les traitements fongicides au moyen de seuils de risques définis dans le cadre de ce dispositif (Ricci, Bui et Lamine, 2011, 60-61).

Toutefois, si les variétés anciennes Melrose et Reine des Reinettes font montre de qualités agronomiques intéressantes, elles ne se diffusent guère dans les vergers modernes, car elles sont considérées comme inadaptées aux systèmes de

¹²⁶ Résultat d'un croisement réalisé par la station d'expérimentation de l'Inra de Beaucouzé près d'Angers en 1979, la variété Ariane a fait l'objet de plusieurs années d'expérimentation avant d'être enregistrée au Catalogue officiel en 2002.

¹²⁷ Marquant non seulement les feuilles, mais aussi les fruits du pommier, la tavelure affecte directement la qualité visuelle sur laquelle repose l'essentiel des systèmes de commercialisation des pommes (voir Chapitre 1).

commercialisation normalisés. Ainsi, malgré l'ouverture du test de valeur agronomique et technologique (VAT) à des critères environnementaux en 2009, les critères de mise en marché continuent de contraindre l'innovation variétale, au point de contrarier pour de nombreuses espèces l'émergence d'une qualité écologique (Lamine, à paraître).

Par ailleurs, les voies de développement d'une telle qualité écologique sont au cœur d'un débat qui pourrait interdire de les emprunter. En effet, les hybrideurs misent aujourd'hui sur des processus de transgénèse pour développer de nouvelles variétés. Si les laboratoires s'intéressant à l'amélioration des plantes ont procédé dès les années 1940 à des croisements interspécifiques avec le pommier ornemental *Malus floribunda* 821, la transgénèse conduit à franchir une nouvelle frontière dans la manipulation du vivant, qui suscite d'abondantes controverses¹²⁸.

La qualité à tout prix ? La question des biotechnologies

En pommes de terre, la filière féculière, rapidement présentée au début de ce chapitre, reposait jusque dans les années 1980 sur un procédé de purification de l'amidon particulièrement complexe et coûteux consistant à isoler l'amylopectine de l'amidon¹²⁹. Les outils de la sélection variétale ont alors été mobilisés ; la mutagenèse a permis de créer en 1987 des pommes de terre sans amylose, c'est-à-dire immédiatement prêtes à l'emploi. Puis, dès les années 1990, les faibles performances agronomiques de la variété récemment créée ont encouragé le recours aux biotechnologies. Il ne s'agit alors plus de faire muter mais d'inhiber un gène par l'introduction d'un autre, dit « antisens ». En l'occurrence, l'opération a permis de bloquer la production d'une enzyme responsable de la chaîne de biosynthèse de l'amylose. Le processus a abouti à la création de la variété Amflora par la filiale *Plant and Science* du groupe chimique allemand BASF. Les premiers essais ont commencé en 1993, et la variété a été autorisée à la mise en culture en Union européenne en 2010.

Des méthodes de transgénèse ont été récemment utilisées pour la création de variétés de pommes de terre de consommation. Une équipe de l'Inra de Ploudaniel a notamment étudié le métabolisme de l'azote dans la plante en y intégrant un gène de tabac (Djennane, Chauvin et Meyer, 2002). La plus récente illustration de telles manipulations est la création de la variété Fortuna par la

¹²⁸ La transgénèse s'appuie sur les outils de la génomique pour croiser non plus seulement des variétés d'une même espèce, mais des espèces différentes. Elle consiste à transférer d'une espèce vers une autre un ou plusieurs gènes dont l'intérêt a pu être identifié par marqueurs moléculaires. Si cette biotechnologie a très rapidement progressé aux États-Unis et dans les pays en développement en particulier, et ce aussi bien en nombre d'espèces utilisées qu'en nombre de pays cultivateurs, son usage rencontre par ailleurs de fortes oppositions.

¹²⁹ L'amylose représente 20% de l'amidon. Part indésirable de cette substance lorsqu'elle est utilisée à des fins industrielles, elle a suscité la mise en oeuvre de deux procédés d'élimination – l'un physique, l'autre chimique. Dans les deux cas cependant, qu'il s'agisse de transformation ou de séparation, les processus se sont avérés très coûteux en eau et en énergie.

filiale Agro de l'entreprise BASF, qui demande une autorisation de mise en culture auprès de l'UE pour 2014. Actuellement objet de controverse, la création, et plus encore la culture, y compris à titre expérimental, de variétés génétiquement modifiées ont fait l'objet de mobilisations en Europe. En 2011, une « journée de désobéissance civile » a été organisée à Wetteren, dans la périphérie Sud-Est de Gand où étaient cultivées des pommes de terre GM. Si Bruxelles et la Wallonie se sont ouvertement déclarées « régions libres d'OGM », la Flandre n'a pas adopté de telles positions. Ce sont des associations citoyennes qui ont entrepris un dimanche après-midi d'aller remplacer les OGM mis en culture par des tubercules de semences issus de l'agriculture biologique. Pour le moment, les expérimentations transgéniques sur la pomme de terre ne sont officiellement bannies qu'au Pérou, dans la Région de Cuzco, en tant que foyer d'origine et de diversification naturelle de l'espèce. La culture de tubercules transgéniques à des fins de production est en revanche formellement interdite en Europe, où le développement de cultures d'OGM en plein champ est un des principaux points de controverse publique autour des enjeux d'agriculture et d'alimentation.

De manière générale, les biotechnologies demeurent au cœur d'une critique et d'un débat éthique quant à la gestion du vivant, qui s'exprime de manière particulièrement forte à propos des espèces végétales.

2.3.2. Le goût du terroir

Au terme de l'évolution des processus d'amélioration des plantes que nous venons de retracer, la qualité réside essentiellement dans une identité variétale qui semble dans la plupart des cas indépendante de tout lien au terroir, alors même que celui-ci fait l'objet d'un fort renouveau en Europe depuis les années 1990.

Les indications géographiques au secours de la biodiversité ?

Dans une perspective de construction d'indications géographiques, des inventaires de la biodiversité cultivée sont mis en place à partir des années 1990 au travers d'institutions spécifiquement créées à cet effet.

C'est par exemple le cas du Réseau euro-méditerranéen, Conservatoire des cuisines méditerranéennes, fondé à Arles en 1998 à l'initiative du Conseil Général des Bouches-du-Rhône. Il réunit alors des représentants de collectivités territoriales et d'organisations professionnelles, des universitaires, des critiques gastronomiques, des médecins et divers experts, assemblés en groupes locaux au service de cette structure à vocation patrimoniale. Ratifiée par la Ligurie, le Languedoc, la Provence, la Catalogne, et les régions littorales de Grèce, de Turquie, Tunisie, Algérie, Maroc, Liban, la charte épingle explicitement la restauration rapide et les hypermarchés qui y sont tenus pour responsables d'une menace d'uniformisation des cultures. Le Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes entend « récupérer et faire connaître le riche

patrimoine de savoirs, de pratiques, de traditions agroalimentaires, des peuples qui habitent les rivages de la Méditerranée »¹³⁰, ainsi que le précise sa charte. Il se charge d'une double-mission, s'engageant à assurer dans un même mouvement la sauvegarde d'un patrimoine menacé et la relance de produits singuliers.

« Sa mission consiste à maintenir une archive de la mémoire agroalimentaire, des savoirs, des pratiques, des expressions de la culture matérielle, liés aux ressources, aux productions et aux recettes de la Méditerranée. Sa mission est de conserver et de sensibiliser, mais également de reproduire et de promouvoir des cultures, des produits, et surtout des plats dont la dimension locale est assurée par des liens écologiques et historiques avec un territoire donné. » (Charte du Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes, 1999.)

Si la dimension méditerranéenne du projet le conduit à embrasser un espace macro-régional, sa vocation identitaire opère également à l'échelle de plus petits territoires. Comme nous le verrons au chapitre 5, elle eut notamment des incidences sur les opérations de récupération de variétés anciennes menées sur l'Apennin. Aujourd'hui, le réseau international s'est étioilé sans que les groupes régionaux ne disparaissent (cas du Piémont italien).

La démarche est comparable à une initiative concomitante menée sous l'égide du Ministère de la Culture à l'échelle française : le Conseil National des Arts Culinaires¹³¹. Dès ses premières années de fonctionnement, en 1992, un inventaire combine travail de collecte et de promotion portant là aussi non seulement sur des produits ou des plats, mais sur les savoirs, traditions, pratiques et usages qui leur sont liés. Il s'agit de repérer des productions qui échappent à la statistique agricole en raison de la faiblesse des tonnages, de la dispersion des cultures ou du statut des producteurs – souvent doubles-actifs ou cotisants solidaires – mais représentent néanmoins de potentielles ressources, notamment pour des démarches de relance de produits locaux (Delfosse, 2003). La méthodologie utilisée pour procéder à l'inventaire du patrimoine culinaire de la France mobilise clairement le vocabulaire préalable aux candidatures pour une IGP, soit parce que c'était alors une commande explicitement adressée aux chercheurs mobilisés par le CNAC, soit sous l'effet d'une intégration des enjeux pour des chercheurs qui pour certains naviguent entre deux arènes étroitement liées (Bérard et Marchenay, 1995). Des extraits de cet inventaire sont d'ailleurs insérés dans les cahiers des charges de plusieurs indications géographiques, dont ils justifient ainsi l'ancienneté¹³². Les critères centraux de cet inventaire

¹³⁰ Charte du Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes, 1999. *Source* : <http://www.cuisinesmed.com/>.

¹³¹ Fondé sur l'initiative de Jack Lang en 1990.

¹³² Le cahier des charges de l'IGP « Pommes des Alpes de Haute-Durance » cite par exemple un paragraphe de l'inventaire pour étayer l'argument d'antériorité d'une culture des pommes dans les zones montagneuses de Provence dès le 19^{ème} siècle (voir cahier des charges de l'IGP, p.10).

apparaissent être la notoriété, critère essentiel qui détermine le potentiel commercial du produit, et le caractère local : le produit doit être attaché au lieu par un procédé spécifique, ou ne serait-ce que par un maillon de savoir-faire. Sur 22 régions et 2500 fiches, 150 sont consacrées aux légumes (Marchenay et Bérard, 2008) ; les productions en voie de disparition sont considérées au même titre que celles représentant d'importants volumes.

Suivant une méthodologie proche de l'ethnobotanique, l'inventaire met les savoirs et usages locaux au cœur de l'enquête. En conclusion, avis scientifiques et profanes concordent pour établir des critères de qualité différenciés géographiquement, d'ailleurs moins en fonction de spécificités de production que de consommation. Une part des ressources identifiées pour la construction de systèmes économiques spécifiques sont des variétés originales, que le travail des experts permet de qualifier d'« anciennes » ou de « locales ».

Toutefois, dans le contexte d'industrialisation que nous avons décrit, il s'avère difficile pour la plupart des fruits et légumes de prétendre à une appellation d'origine, fondée sur la mise en valeur d'une variété spécifique. En outre, bien qu'elle repose généralement sur la mise en relief d'un caractère historique ou traditionnel, la valorisation de produits locaux par des indications géographiques est rarement une requalification de variétés anciennes. Paradoxalement, alors même que de nombreux consommateurs appréhendent les pommes et pommes de terre « locales » comme autant de variétés singulières, celles-ci résultent généralement d'un processus de construction sociale sur des variétés communes.

Le Tableau 2.5. montre que le processus de construction de la qualité qui préside à l'obtention d'une indication géographique porte en fait rarement sur une unique variété spécifique. À la différence des AOC « Noix de Grenoble », « Coco de Paimpol », « Piment d'Espelette », « Oignon doux des Cévennes » et « Châtaigne d'Ardèche », pour lesquelles certains décrets d'AOC focalisent sur la spécificité de populations fermières dont les producteurs assurent la reproduction sur leur exploitation (De Sainte Marie et Bérard, 2005, 188), la plupart des variétés mentionnées dans les cahiers des charges des indications géographiques mentionnées ci-dessus, qui valorisent des pommes et pommes de terre « locales » font partie d'un panel commun à des systèmes de production très divers et génériques.

Tableau 2.5. Des indications géographiques bâties sur des variétés modernes. © D'après Cahiers des charges des indications géographiques. L. Garçon, 2015.

Pays	Exemples d'AOC-AOP/DOP	Exemples d'IGP	Variétés
POMMES			
France	Pomme du Limousin, 2007		Golden Delicious
		Pommes des Alpes de Haute-Durance, 2010	Golden Delicious et Gala
		Pommes et poires de Savoie, 1996	16 variétés dont une majorité de Golden Delicious
Italie		Mela rossa Cuneo, 2013	Red Delicious, Gala, Fuji, Braeburn
	Mela Val di Non, 2003		Golden Delicious, Red Delicious et Reinette du Canada
		Mela Alto Adige, 2005	11 variétés dont une majorité de Golden Delicious
POMMES DE TERRE			
France		Pommes de terre de Merville, 1996	Bintje
	Pomme de terre de l'île de Ré, 2000		<i>Conso</i> : Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera <i>Chair ferme</i> : Amandine, BF15, Charlotte, Roseval
	Béa du Roussillon, 2012		Béa
Italie	Patata di Bologna, 2010		Primura
		Patata della Sila, 2010	Agria, Désirée, Ditta, Majestic, Marabel, Nicola
		Patata dell'Alto Viterbese, 2014	Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Agria, Arizona

L'obtention d'une indication géographique est de fait soumise au respect d'une série de critères normatifs, qui portent encore la marque d'un modèle d'organisation sectorielle et du paradigme variétal qui caractérise les Trente Glorieuses, ainsi que cela a été démontré à propos de la lentille verte du Puy, objet d'une AOC depuis 1935 (Bonneuil et Thomas, 2009, 539) ou du haricot tarbais, qui depuis 2000 bénéficie d'une IGP (Demeulenaere et Bonneuil, 2010). Cette normalisation résulte entre autres d'une action menée par le BRG dans les années 2000, qui vise à apporter un appui aux démarches de valorisation des variétés anciennes par les indications géographiques. Après la réalisation d'une étude juridique intitulée « Droits de propriété intellectuelle et connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales », le BRG interpelle notamment l'Association française de normalisation (AFNOR) pour mettre au point des instruments de gestion locale des ressources génétiques¹³³ (Fauquemberg, Stiévenard et Delahaye, 2005, 99). Ceux-ci font des critères DHS et VAT un passage obligé de la qualification.

Des processus de patrimonialisation fondés sur le matériel végétal

Si les variétés anciennes sont globalement exclues du dispositif de valorisation que représentent les indications géographiques, elles font néanmoins l'objet d'autres types d'opérations territoriales, émanant notamment de structures associatives et de collectivités telles que les Parcs naturels régionaux. Ces initiatives relèvent aussi d'une patrimonialisation d'éléments de matériel végétal, mais ne visent pas nécessairement à une relance de produit.

Dans les années 1970, les enjeux de conservation de la biodiversité cultivée ont fait l'objet de politiques régionales consistant principalement en la création de conservatoires. Ces derniers diffèrent cependant des CRB évoqués plus haut, dans la mesure où ils sont avant tout des lieux de coordination d'acteurs appartenant à un même territoire.

Suite à un inventaire réalisé en 1979 fut créé le Conservatoire végétal régional d'Aquitaine (CVRA). En 1985, un Conservatoire régional des ressources génétiques (CRRG) s'installe dans le Nord-Pas-de-Calais, pour identifier les variétés et races locales par le biais d'enquêtes auprès des agriculteurs et éleveurs de la région, et à décrire dans le même temps pratiques et savoir-faire (Fauquemberg, Stiévenard et Delahaye, 2005, 129). Quelques années plus tard, en 1989, la Région Midi-Pyrénées fonde à son tour un Conservatoire du patrimoine biologique régional (CPBR). Plutôt que des musées, ces « conservatoires » sont en fait des structures de coordination des actions de conservation de la biodiversité, menées à l'échelle de petits territoires.

¹³³ Les instruments élaborés par l'Afnor focalisent principalement sur les races animales, mais posent néanmoins des jalons pour la normalisation des procédures concernant le matériel végétal.

Parallèlement sont créés en 1988, par le ministère en charge de l'Environnement, des Conservatoires botaniques nationaux (CBN). Il existe d'ores et déjà en France, depuis 1977 trois conservatoires botaniques, à Brest, Nancy et Porquerolles¹³⁴ ; la mesure prise en 1988 élargit ce réseau à trois autres établissements à Bailleul, Gap-Charance et à Mascarin, en même temps qu'elle en transforme sensiblement les visées. Outre une mission de connaissance de la flore sauvage et des habitats naturels ou semi-naturels, ces établissements sont chargés de fournir un appui technique et scientifique à l'État, aux établissements publics ou aux collectivités pour la conservation *in situ* – c'est-à-dire dans les milieux où ils sont identifiés – en même temps qu'ils doivent œuvrer à la sensibilisation des publics (Malengreau, 2005, 131). Deux CBN ont un statut particulier qui les met au service d'établissements publics de l'État – le CBN de Porquerolles est lié au Parc National de Port-Cros, et le CBN du Bassin parisien, au Muséum national d'histoire naturelle – et leur reconnaît une mission de conservation *ex situ*. En revanche, les autres établissements sont amenés à tisser des relations avec des structures externes pour œuvrer à une gestion *in situ* de la biodiversité.

À l'échelle locale, des partenariats se mettent en place entre ces deux types de structures, et avec des opérateurs privés, comme c'est le cas entre le CRRG de Villeneuve d'Ascq, le CBN de Bailleul et le Pôle légumes région Nord. En termes de matériel végétal, le premier assure l'entretien et le suivi d'un verger de collection plurispécifiques sur plus de 9 hectares, mais confie la conservation de semences au second et la culture des plants, des bulbes et des lots de graine à faible faculté germinative au dernier (Fauquemberg, Stiévenard et Delahaye, 2005, 130).

Dans une perspective qui croise généralement des enjeux d'identité et d'aménagement du territoire, les Parcs naturels régionaux (PNR) déploient également des projets de conservation à l'échelle de leur espace d'action, où biodiversité et paysages sont traités en « cautions solidaires » (Dupré, 2002) d'un même projet de développement territorial.

En France, le PNR Normandie-Maine fait figure de pionnier, lorsqu'en 1976, la collectivité met en place un programme de sauvegarde des pommiers et poiriers à boisson. Consistant en des opérations d'inventaire des éléments de matériel végétal ayant traversé la période de modernisation du verger, le programme vise autant à la restauration de paysages de prés-vergers qu'à la conservation de variétés de pommes à cidre menacées de disparition. Conduit par le Muséum national d'histoire naturelle (MNHN), en la personne de l'ethnobotaniste Philippe Marchenay, ce programme révèle en outre la dimension culturelle de la biodiversité, en démontrant que « la collecte des savoirs et des pratiques ne peut être déconnectée du matériel végétal lui-même et de ses

¹³⁴ Le CBN méditerranéen de Porquerolles a été fondé le 15 février 1979.

utilisations, que ce soit dans le processus d'identification ou pour comprendre la dimension sociale, la culture technique » (Marchenay, 2005, 87).

Les légumes sont plus rarement mis à l'honneur, mais font néanmoins l'objet de quelques opérations territoriales de valorisation. Ainsi, le PNR « Cap et marais d'Opale » valorise plusieurs éléments de la collection plurispécifique du Centre régional de ressources génétiques (CRRG) du Nord-Pas-de-Calais¹³⁵, dont la carotte de Tilques qui, après avoir fait l'objet d'un programme de sélection en partenariat avec l'Institut national d'horticulture d'Angers (Fauquembergue, Stiévenard et Delahaye, 2005, 130), bénéficie depuis 2002 d'une marque Parc.

Des initiatives de gestion de la biodiversité émanant de la société civile

C'est principalement à l'initiative d'associations émanant de la société civile, que se développent des démarches de conservation de la biodiversité cultivée, qui ne relèvent pas nécessairement de processus de patrimonialisation. Il semble que des formes d'innovation sociale émergent dans les interstices de la conservation de la biodiversité délaissés par l'État et ses institutions aussi bien que par les principaux agents de l'innovation variétale.

Diverses associations sont notamment créées à partir des années 1980, dont les objectifs dépassent les enjeux de conservation de ressources génétiques pour prendre une dimension culturelle. Ce phénomène de patrimonialisation du végétal peut être interprété telle « l'éclosion d'un nouveau souci de la nature et du passé » (Dubost, 1994), dès lors que s'exprime dans les associations qui l'animent une « nouvelle vision de la conservation qui réintroduit les savoirs et pratiques locaux dans les actions engagées » (Marchenay, 2005, 85).

Reposant sur la relance de variétés anciennes et/ou la revalorisation des interactions plantes/milieus, ces formes d'innovations variétales discordent d'avec les principes normatifs de la réglementation actuelle. Elles ne se conforment pas nécessairement au paradigme fixiste de la variété qui prédomine depuis 1944 (Bonneuil et Thomas, 2009), et peuvent difficilement satisfaire les critères drastiques DHS et VAT qui régissent l'entrée au Catalogue officiel.

Ces derniers sont abondamment critiqués par de nombreux agriculteurs et jardiniers amateurs, militant pour une reconnaissance de la variabilité et de l'adaptabilité des semences céréalières et potagères, dans un combat pour partie juridique, dont l'association Kokopelli est la figure de proue. Outre la pétition

¹³⁵ Selon un bilan effectué au 1^{er} septembre 2003, la collection comporte essentiellement des haricots, choux, échalotes et laitues. Au total, 127 accessions ont été recensées – 99 variétés d'espèces à multiplication par graine (semences), et 28 variétés d'espèces à multiplication végétative (bulbes). Paradoxalement, la pomme de terre, dont nous avons vu au chapitre 1 qu'elle représente une des productions majeures de la région, est absente de cette collection. *Source* : CRRG et Conseil scientifique de l'environnement, *La valorisation du patrimoine légumier régional et le lien au terroir*, actes d'une rencontre organisée le 12 septembre 2003 par la Région Nord-Pas-de-Calais et le Conseil Général du Département du Nord, février 2005, 54 pages.

lancée en 2006 par cette association, qui clamait « Libérons les semences ! », un séminaire annuel organisé depuis 2005 rassemble sous le slogan « Libérons la diversité ! » les représentants d'organisations agricoles, d'ONG et de réseaux nationaux¹³⁶ œuvrant à la reconnaissance d'un droit des agriculteurs à cultiver les semences qu'ils utilisent pour la production. Nous verrons comment de telles positions font écho à des initiatives locales, comme c'est le cas en Ardèche avec la « Banque alternative de semences libérées » (Balseli) créée dans les années 2000 par l'association Savoirs de terroirs.

Concernant les fruits, d'autres mouvements ont une position voisine de celle de ces groupements, quoique sensiblement différente en termes de définition de la variété. Ainsi, les associations s'intéressant aux arbres fruitiers telles que les Croqueurs de pommes ou Fruits oubliés visent généralement à la conservation de variétés locales et/ou anciennes en l'état, sans mettre l'accent sur leurs capacités d'adaptation. La variété apparaît néanmoins au cœur d'une critique unanime émanant de la société civile au nom de la restauration ou de la réinvention d'un rapport des sociétés humaines au vivant.

La divergence entre les membres de ces associations et les principaux acteurs de la production de variétés, de semences et de plants a été interprétée comme l'affrontement de deux ordres de grandeur, l'un, domestique, contre l'autre, industriel (Bonneuil et Thomas, 2009). Le rapport de force est toutefois fortement déséquilibré, et la pérennité de ces réseaux est menacée par manque de moyens matériels et financiers (Fauquembergue, Stiévenard et Delahaye, 2005, 105). D'autre part, ces formes de gestion dynamique et *in situ* de la biodiversité demeurent relativement ignorées par la littérature scientifique.

*

Le géographe américain Karl S. Zimmerer identifie la phénomène de globalisation comme un des facteurs d'émergence de « nouvelles géographies de la conservation », et de spatialités où s'enchevêtrent protection de la nature et gestion des ressources (Zimmerer, 2006). Jusqu'à présent, de telles régulations territoriales ont été principalement considérées en Europe à travers les indications géographiques. J'ai montré la faiblesse de l'argument variétal dans les signes de qualité concernant les pommes et pommes de terre, et je propose d'examiner dans les chapitres suivants d'autres configurations territoriales potentiellement propices à la gestion de la biodiversité cultivée.

¹³⁶ Il s'agit en France du Réseau Semences Paysannes (RSP) et en Italie de la Rete Semi Rurali (RSR).

Conclusion de chapitre

Au terme de l'histoire de l'amélioration des plantes au 20^{ème} siècle, les pommes et pommes de terre peuvent être caractérisées, selon la terminologie de Gilbert Simondon, comme des « objets techniques abstraits » dépendants d'un milieu régulateur que représentent les laboratoires d'innovation variétale ou, lorsqu'elles dépassent ce stade expérimental, comme des objets techniques dont la concrétisation dépend d'un « milieu associé ». En effet, étant conçues pour être diffusées à l'échelle nationale, dans une diversité de milieux naturels, les variétés nécessitent l'aménagement de milieux, de fait artificiels, sur lesquels une activité humaine de contrôle est nécessaire (Simondon, 2012). Le transfert des créations variétales des laboratoires aux exploitations agricoles exige généralement une panoplie d'artifices les protégeant d'un environnement naturel – filets paragrêles, serres, intrants, etc. Les pommes et pommes de terre modernes ne seraient donc plus seulement à considérer tels des objets naturels ayant une trajectoire biologique qui les aurait conduit à évoluer au gré des lois physicochimiques universelles, mais tels les produits d'une trajectoire socio-historique, résultant d'une série de « choix d'évolution effectués aux dépens d'autres voies possibles » (Micoud, 2002, 200).

Tenant compte d'une histoire socio-technique plus longue, reconnaissant notamment la pertinence de systèmes de sélection « paysanne » qui opèrent en prise avec des milieux naturels spécifiques et selon des processus de co-évolution, quelques travaux de recherche s'intéressant à l'émergence de modes d'agriculture économes en intrants, ont conduit à envisager des formes d'interactions entre génotype et environnement (G x E), qui avaient été reléguées au second plan durant les Trente Glorieuses (Goldringer, Meynard et Beauval, 2006). Dans le cadre de ces initiatives originales, les plantes sont envisagées comme des objets techniques n'étant plus dépendants d'un « milieu associé » spécifique (Simondon, 2012), mais susceptibles d'être directement en prise avec les milieux géographiques. Certaines initiatives de ce type, qualifiées par certains d'« innovations variétales buissonnières » (Bonneuil et Thomas, 2009) parce qu'elles ont lieu hors laboratoire, émanent notamment dans les espaces ruraux. Méconnues, elles ouvrent pourtant sur de nouvelles voies, qui sont autant de possibilités alternatives d'organisation des systèmes de gestion du matériel végétal.

CHAPITRE 3.

FAIRE DU TERRAIN : CHOIX METHODOLOGIQUES ET ITINERAIRE DE RECHERCHE

Dans la période de construction du sujet et du protocole de recherche qui me permettrait de mener à bien le contrat doctoral qui m'avait été alloué, je me suis d'abord entêtée à vouloir délimiter un ou des « terrains ». Puis, j'ai pris conscience que ce pouvait être un des enjeux de la thèse que d'interroger les limites d'espaces se présentant en territoires institués. Aussi, relevant du vocabulaire militaire, autant qu'il est tributaire d'une histoire de la colonisation, le mot « terrain » porte avec lui l'idée d'une position de surplomb voire de domination, qui ne semble pas tout à fait traduire l'actualité de la démarche géographique. Il semble alors plus juste de comprendre l'expression « faire du terrain » au sens propre, c'est-à-dire en reconnaissant qu'il ne s'agit pas d'une enquête sur une entité préexistante, mais d'une façon de faire exister quelque chose d'indéterminé. Ainsi, le géographe ne serait plus *sur* le terrain, mais *au* terrain, comme on est « au charbon » (Retailé, 2010, 86).

Prenons toutefois un peu de recul vis-à-vis de cette métaphore minière. En effet, en étant *au* terrain, il ne s'agit pas tant d'extraire ou de collecter des données que de fabriquer un matériau d'analyses, sur la base d'interactions avec l'environnement immédiat et avec une diversité d'interlocuteurs, autrement dit sur la base d'expériences dont l'enquêteur est nécessairement partie prenante.

J'expose dans un premier temps le parti pris de cette recherche : étudier les angles morts de la géographie de la qualité en s'intéressant à des espaces de marge, hors des principaux bassins de production, et que ne suffisent pas à qualifier tout à fait les indications géographiques (3.1). Mon hypothèse est que ces espaces sont des contextes territoriaux qui ne correspondent à aucun territoire préconstitué, et où peuvent émerger des pratiques de qualification alternatives à celles qui caractérisent les systèmes de production dominants. Pour identifier de telles territorialités, j'ai forgé un cadre théorique à partir d'objets incongrus, dans des espaces où ils ne sont pas la spécialité (3.2). J'expose dans un troisième temps la méthodologie selon laquelle j'ai procédé pour mettre en œuvre une géographie des objets (3.3), et rassembler les matériaux à partir desquels s'est élaborée la thèse (3.4).

3.1. Dans la lignée d'une géographie des marges créatives

En tant que forme topographique contraignante, les moyennes montagnes apparaissent dans la littérature scientifique comme le parangon de la ruralité. Dits « fragiles » ou « enclavés »¹³⁷, ces espaces ont été de longue date les terrains privilégiés de géographes s'intéressant à des questions agricoles pour traiter d'enjeux de développement territorial. Notamment caractérisées par la mise à l'écart des dynamiques de filières et par « une rétractation de la trame des industries agro-alimentaires (...) et un renforcement fréquent des implantations urbaines » (Rieutort et Ricard, 1995, 105) les moyennes montagnes européennes semblaient se détacher irrésistiblement d'un monde moderne évoluant vers l'industrialisation.

Récemment controversé, l'usage de cette rhétorique de la marginalité persiste dans nombre de descriptions produites sur ces espaces (Couturier, 2007), mais la consonance péjorative des mots employés¹³⁸ n'est plus tout à fait d'actualité. Si la plupart des espaces de moyenne montagne ont connu un fort délabrement démographique jusque dans les années 1990, les migrations d'agrément (Bourdeau, Daller et Martin, 2012), autant que l'investissement patrimonial dont ils font l'objet suscitent des dynamiques territoriales inédites. La marginalité semble alors pouvoir être un facteur d'invention.

C'est sur la base de ce constat que j'ai entrepris de m'intéresser à des espaces ruraux en retrait des bassins de production dominants et particulièrement rétifs aux modèles de développement existants, en postulant qu'y sont mis en relief de manière prégnante des phénomènes sociaux originaux.

3.1.1. Parti pris de localisation des investigations

À partir d'observations personnelles autant que sur la base d'une diversité de lectures scientifiques, j'ai eu l'occasion de constater dès le début de ce parcours de recherche que de nombreuses innovations émanaient d'espaces en situation de marge.

Le phénomène a notamment été décrit par Morgan Meyer qui montre comment le mouvement *Do it yourself*¹³⁹ se déploie principalement dans des

¹³⁷ L'équipe de recherche formée en 1989 à Clermont-Ferrand est ainsi dénommée « Centre d'études et de recherches appliquées au Massif Central, à la moyenne montagne et aux espaces fragiles » (CERAMAC).

¹³⁸ Les expressions telles qu'"enclavement", "zones de confins" ou "rural profond" sont couramment employées dans les années 1990 pour qualifier des types d'espaces ruraux (Mathieu, 1982, 1998).

¹³⁹ Également désignée par l'acronyme DiY, l'expression *Do it yourself* peut être traduite littéralement en français par « faites-le vous-même » ou « fais par toi-même ». Souvent associée à une notion de bricolage ou de débrouillardise, l'expression désigne désormais aussi un mouvement, qui rassemble une diversité de pratiques amateurs dans une multitude de

zones insoupçonnées, aux confins de l'espace public et de l'espace privé (Meyer, 2013, 3). Son enquête dans des laboratoires amateurs de biologie le conduit à repérer des cuisines, des garages et des caves de New York, Copenhague, Singapour et Paris, et ainsi à établir une géographie parallèle de l'innovation dans ces capitales. Revendiquant le libre accès aux données et la démocratisation des connaissances scientifiques, les militants de ce mouvement de sciences citoyennes se situent non seulement en marge des espaces d'expérimentation institués, mais aussi parfois presque hors-la-loi.

Mutatis mutandis, c'est là un point commun avec des mouvements paysans et jardiniers, dont les acteurs soulignent le caractère clandestin de leurs pratiques¹⁴⁰ pour revendiquer la mise en forme d'un autre contrat social pour l'innovation. Tandis que le système communautaire fondé sur les principes de la convention UPOV de 1991 prétend stimuler la recherche et la créativité des obtenteurs de variétés végétales, en leur reconnaissant un droit de propriété qui leur assure une rémunération, ce dernier est vivement critiqué par de nombreux acteurs regrettant ainsi le verrouillage de l'amélioration des plantes.

Divers concepts, tels que l'« oasis » chez Hannah Arendt ou l'« hétérotopie » chez Michel Foucault, ont servi à décrire ces espaces marginaux, et trouvent en partie leur pendant en géographie sous la plume de Roger Brunet à travers la notion d'« antimonde ». Si ce dernier concept ne caractérise pas spécifiquement des espaces d'innovation, il souligne néanmoins le potentiel alternatif des espaces de marge. Plus récemment, le comité scientifique de la revue *Justice spatiale* proposait de se dégager de l'urbanocentrisme des sciences radicales, et invitait, à travers un appel à contributions autour de la notion de « droit au village », à emprunter « une voie décalée pour examiner les relations entre espaces et revendications socio-politiques » (Landy et Moreau, 2015). C'est dans cette perspective que j'ai choisi d'enquêter sur des espaces ruraux situés hors des bassins de production dominants.

3.1.1. Des initiatives originales hors des bassins de production dominants

Dans la lignée de ces approches géographiques de l'innovation, je fais le pari, avec Jonathan Murdoch, Terry Marsden et Jo Banks (2000), qu'une situation géographique, en périphérie des bassins de production dominants, offre des conditions propices à l'épanouissement de pratiques différentes des systèmes

domaines, contribuant parfois à une production de connaissances scientifiques non-négligeable.

¹⁴⁰ En Italie, le réseau *Genuino clandestino* réunit une vingtaine d'associations qui se présentent à la fois comme innocentes et clandestines pour revendiquer un droit à l'autodétermination alimentaire. Un des enjeux de leurs actions est précisément la liberté d'existence de variétés végétales non reconnues au Catalogue officiel. C'est également une des revendications de la coordination européenne des réseaux de semences paysannes dont le mot d'ordre unanime est depuis 2006 « Libérons la diversité! ».

hégémoniques. En effet, ces auteurs ont montré à propos de la filière d'agriculture biologique dans le pays de Galles comment une région marginale sur le plan des volumes agricoles pouvait se « réinventer » en territoire de pointe dans un contexte économique redéfini par des critères de qualité.

De tels phénomènes ont été observés dans diverses régions restées à l'écart du processus de modernisation de l'agriculture ou de l'élevage. C'est par exemple ce que décrit Bertil Sylvander à propos de l'élaboration de la qualification « volailles fermières », reconnue par la loi d'orientation agricole de 1962 et dans le décret agricole de 1965 comme « label agricole » (Sylvander, 1995). Christophe Bonneuil et Frédéric Thomas ont également montré à propos des céréales que le « progrès génétique planifié » à l'échelle du territoire français était en fait longtemps resté confiné à quelques îlots modernisés, n'ayant de prise que dans les terres riches du Nord et du Bassin parisien, sans affecter une France paysanne où les semences demeurent largement auto-produites à la ferme, « s'échangent et évoluent au gré des milieux, des sociabilités et des savoirs locaux » (Bonneuil et Thomas, 2009, 207). Inspiré par les écrits d'Anthony Giddens¹⁴¹, le géographe Pierre Gasselin a développé le concept de « région arrière du développement » pour désigner un type d'espace « peu visible, faiblement doté en ressources, mal relié à diverses sociabilités (professionnelles, politiques, économiques), engagé dans des régimes d'activité atypiques et porteur de dynamiques d'innovation hétérodoxes » (Gasselin, 2011). Ces concepts de régions *avant* et *arrière* prennent un autre sens dans la vallée de la Drôme, où l'un des slogans des politiques de développement territorial souligne, dès les années 1990 le passage du statut « d'arrière-pays de l'époque productiviste » à celui « d'avant-pays de la qualité » (Cognard, 2006). Loin d'être marginalisés par la distance qui les sépare des marchés et les exclut de filières industrialisées, les espaces ruraux qui nous intéressent apparaissent au contraire comme des zones où les acteurs sont susceptibles de disposer d'une marge de manœuvre plus importante ; ils se présentent tels des espaces de « débrayage des normes » (Bourdeau, 2009) qui laissent place à des arrangements aussi féconds qu'improbables et à des assemblages facteurs d'innovations sociales. En marge des métropoles et des principaux espaces productifs, ils témoignent d'un foisonnement d'initiatives dont les conséquences territoriales restent à qualifier.

Les espaces étudiés dans la thèse nous intéressent principalement parce qu'ayant été « tenu[s] à l'écart des forces modernisatrices – pour des raisons de marginalité ou dans le souci de conserver des patrimoines urbains – [ils ont] gardé une physionomie et une écologie particulières » (Mormont, 2009, 150).

¹⁴¹ Pierre Gasselin s'inspire, tout en s'en distinguant, des concepts développés par d'Anthony Giddens dans son ouvrage *La constitution des sociétés*, traduit et publié en français en 1987, où sont décrites des « régions arrière », autorisant aux individus des modalités d'expression et des comportements moins contrôlés que dans des « régions avant » où ils seraient davantage obligés à des efforts de représentation.

Qu'il s'agisse des Bauges, des montagnes et du plateau ardéchois ou de l'Apennin, les espaces sur lesquels porte ce travail de recherche ont pour principal trait commun d'être des pays de pente, où l'agriculture a été fortement marginalisée au cours du 20^{ème} siècle. Exigeant un travail *a priori* plus pénible et moins rentable qu'en plaine, du fait de facteurs climatiques réduisant la phase végétative et de contraintes topographiques entravant la mécanisation, l'agriculture de montagne connaît un déclin important, accentué à partir des années 1950 par de nouvelles conditions de marché. En conséquence, diverses politiques nationales et européennes ont été dédiées à ces zones dites « défavorisées » afin de compenser leurs handicaps naturels par des indemnités¹⁴².

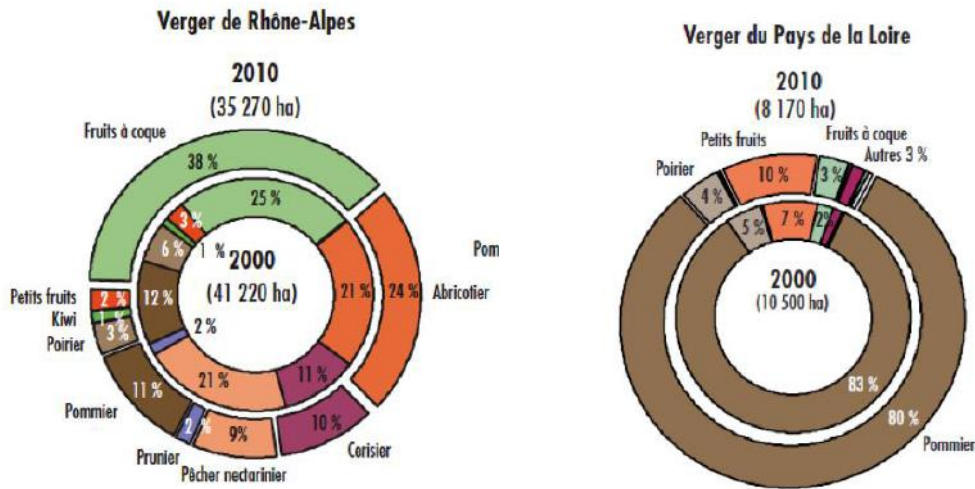
Sur trois espaces de moyenne montagne – autour des Bauges, sur l'Apennin et en Cévennes – nous nous intéresserons donc ici à des objets qui ne sont pas des produits-phares. Bien que les pommes et pommes de terre soient des productions qui ne forment pas l'assiette de l'économie locale et représentent des volumes mineurs à l'échelle nationale pour les espaces qui nous intéressent, la thèse propose de les considérer tels des objets susceptibles de générer des dynamiques territoriales originales, en marge de leurs principales zones de culture que sont le Nord de la France et le Sud de l'Italie pour la pomme de terre, et les régions du Piémont, de la Vallée d'Aoste, du Trentin ou du Haut-Adige et la Provence pour la pomme.

Les espaces que nous étudierons dans les chapitres suivants se tiennent aussi en marge des arènes de décision déterminant les orientations et le fonctionnement des filières. En effet, les récoltes de pommes de terre en région Rhône-Alpes ne représentent guère qu'1% du volume de production nationale, et le recensement général agricole y révèle une diminution de moitié du nombre d'exploitations productrices de pommes de terre entre 2000 et 2010¹⁴³. Il en va de même pour la pomme, que nous étudions en Rhône-Alpes et non dans ses bassins de production majeurs et plus spécialisés tels que les vallées de la Loire ou de la Durance. Ainsi que le montre la figure ci-dessous, les surfaces plantées de pommiers ne représentent qu'une faible proportion du verger rhône-alpin, à la différence de la région Pays de la Loire où les pommiers dominent très largement l'ensemble du verger (Figure 3.1.).

¹⁴² L'indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN) vise à maintenir une activité agricole dans des zones de montagne. Elle est versée aux agriculteurs cultivant des surfaces fourragères, dès lors qu'il respectent un chargement défini de manière spécifique à l'échelle régionale.

¹⁴³ Selon le RGA, 2 550 exploitations agricoles, soit 54% des structures existantes, auraient disparu en Rhône-Alpes entre 2000 et 2010.

Figure 3.1. Comparaison des structures de vergers des régions Rhône-Alpes et Pays de la Loire en 2000 et 2010. Source : Ctifl, d'après données RGA 2010.



Pommes et pommes de terre seraient-elles des productions trop faibles pour être considérées en Rhône-Alpes ? Faisons le choix d'assumer un angle d'attaque *a priori* obtus – centré sur un produit local, mais non majeur – pour défendre en même temps une méthode et un point de vue, convaincus de la consistance des configurations socio-politiques de territoires qui ne correspondent ni à des entités administratives, ni à des bassins de production. Je postule ainsi l'existence de potentiels d'innovation dans des zones où ces productions sont plus anecdotiques.

Souvent omniprésentes dans le régime alimentaire et dans l'identité culinaire des espaces que nous décrivons, pommes et pommes de terre n'en restent pas moins des objets *a priori* incongrus en termes d'économie agricole. Si les tartiflettes, farçons, et autres plats de pommes de terre au four sont inscrits au menu de chaque restaurant du massif des Bauges, la production de pommes de terre y est presque entièrement cantonnée à quelques parcelles cultivées à des fins d'autoconsommation. En Ardèche, tandis que la pomme de terre apparaît telle le pendant de la châtaigne dans la composition du régime alimentaire de base, elle n'est pas non plus une production majeure. Toutefois, à l'inverse du cas des Bauges où les enquêtes exploratoires ont finalement conduit à l'abandon de cet objet de recherche, la pomme de terre se trouve en Ardèche au cœur d'initiatives de valorisation de produits locaux que nous étudierons.

3.1.2. En marge des produits-phares, des objets ordinaires dignes d'intérêt

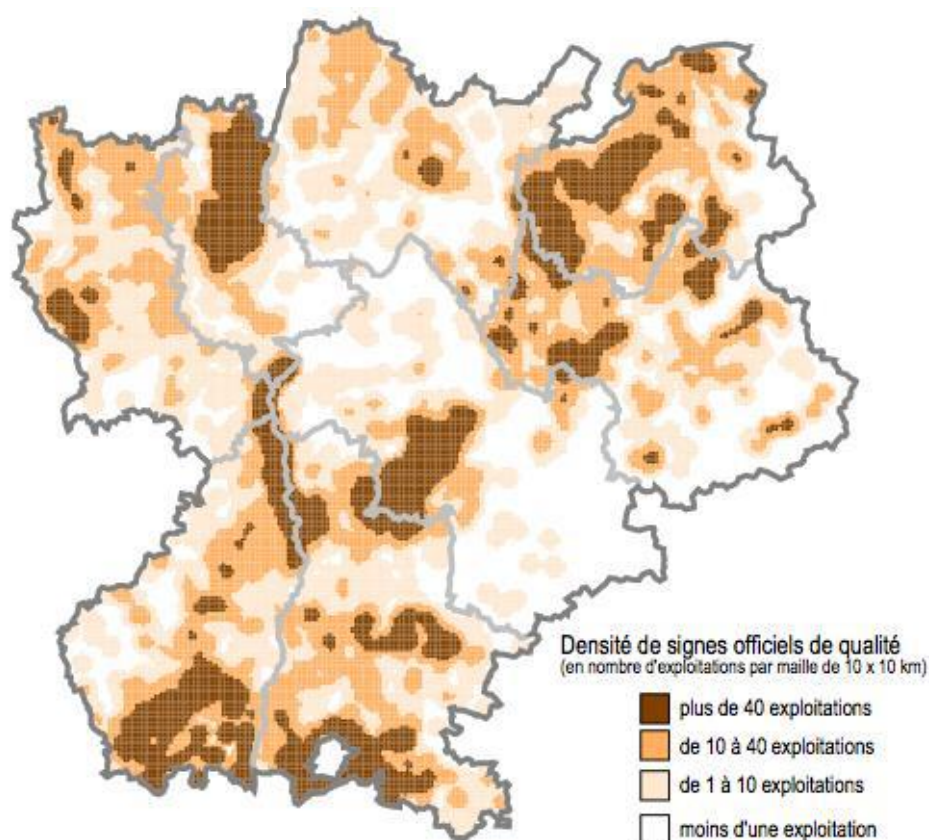
Sur chacun de ces espaces, il existe une ou plusieurs indications géographiques très présentes, structurant parfois fortement le monde agricole sinon une économie locale et un territoire tout entier. Toutefois, les phénomènes

qui nous intéressent se trouvent en deçà de ces entités bien arrêtées, parfois à l'état de réalité indéterminée et dont l'existence était, au moment de commencer les enquêtes, de l'ordre de l'intuition ou de la présomption.

En France comme en Italie, la qualité de l'alimentation sert en outre des enjeux politiques de reconnaissance territoriale et de rayonnement international. Le phénomène s'est exprimé fortement en Italie en particulier, en 2011, lors du 150^{ème} anniversaire de l'unité nationale, de même qu'on a pu l'observer en France quelques années auparavant à l'occasion de la candidature pour l'enregistrement du repas gastronomique parmi les éléments de patrimoine culturel immatériel recensés par l'UNESCO. Ces enjeux de rayonnement d'un territoire sur le plan de la qualité alimentaire se traduisent aussi à l'échelle régionale, par divers dispositifs de valorisation des produits locaux tant en Ligurie qu'en Rhône-Alpes, comme nous le verrons dans les chapitres de présentation des terrains.

En région Rhône-Alpes, où 37% des exploitations sont engagées dans une démarche de production dont la qualité est reconnue par une AOC, une AOP ou une IGP (Figure 3.2.), j'ai par ailleurs choisi d'explorer des espaces à l'écart des aires géographiques ou des collectifs bénéficiant d'une reconnaissance par l'Inao, considérant qu'ils ne sont pas pour autant des espaces sans qualité.

Figure 3.2. Densité de signes officiels de qualité en région Rhône-Alpes. Source : Agreste RGA 2010, DRAAF Rhône-Alpes.

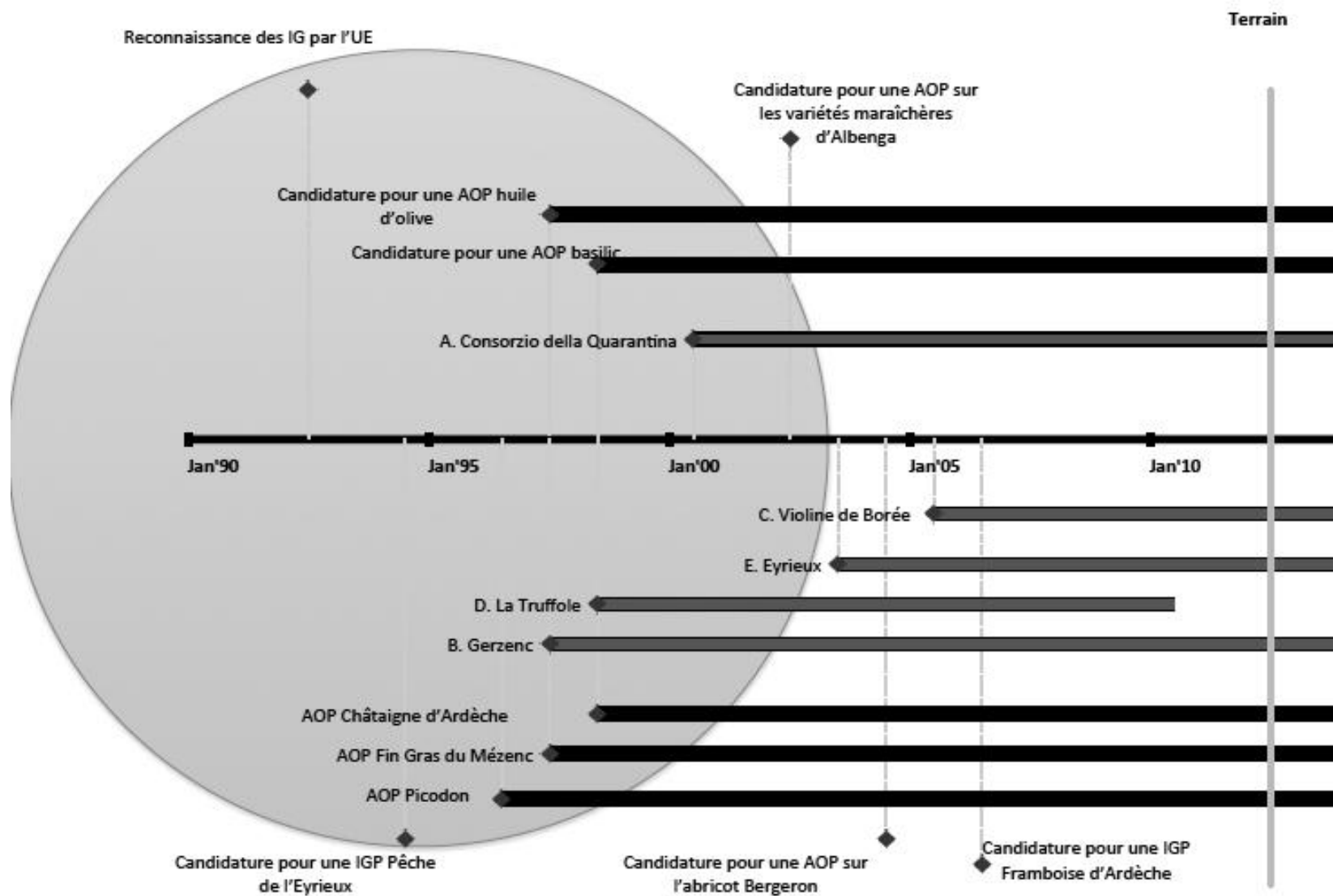


Les investigations concernant les indications géographiques semblent avoir adopté une logique de spécialisation régionale, focalisant essentiellement sur des produits « extra-ordinaires », et montrant généralement peu d'intérêt pour les phénomènes émergeant autour de productions plus secondaires. La géographie de la qualité s'est en partie inscrite dans la continuité de cette démarche. Cependant, on peut déplorer avec Jean Pilleboue des limites d'aires AOC généralement définies « de façon rigide et très discriminante (...) de 'terribles' limites-couperets qui, en dévalorisant la production issue de 'l'en-deçà' et en valorisant ipso facto celle qui provient de 'l'au-delà', clarifient comme 'à la hache' l'organisation de l'espace productif » (Pilleboue, 2000, 4). En 2001, une étude de Marc Dedeire a mis en évidence que la « combinaison des territoires agricoles déjà anciens avec ceux porteurs d'agriculture d'appellation montre non pas une superposition des territoires mais parfois une juxtaposition » (Dedeire, 2002). L'agriculture d'appellation ne se situe pas sur les mêmes bases territoriales et peut faire écran à la perception de phénomènes territoriaux d'un autre ordre.

Contrairement aux travaux qui mesurent la qualité territoriale au nombre d'AOP, DOP et d'IGP obtenus au sein d'un périmètre donné et identifient des facteurs de dynamique rurale dans des espaces où l'agriculture est semi-professionnelle et stabilisée (Chevalier, Dedeire, Hirczak et Razafimahefa, 2010), nous étudions des espaces où le tissu rural connaît des phases de décomposition de la structure agricole, pour mieux envisager la recomposition d'éventuels systèmes agri-alimentaires territoriaux, qui ne se fondent pas principalement sur des signes de qualité officiel bien que ceux-ci leur servent souvent de « patron », comme nous le verrons au chapitre 7.

Ainsi que le montre le graphique ci-dessous, l'ensemble de ces réseaux émergent dans un contexte régional marqué par un considérable foisonnement des indications géographiques (voir Figure 3.3.).

Figure 3.3. Contexte d'émergence des collectifs étudiés. © L. Garçon, 2015



*

Ce parti pris de localisation des investigations, hors des bassins de production spécialisés, et sous les aires des indications géographiques s'imposant avec évidence, nous permet de porter le regard sur des liens peu étudiés entre produits et territoires.

Dans les deux pays champions de la qualification de produits par indications géographiques que sont la France et l'Italie d'une part, et en région Rhône-Alpes d'autre part, où les indications géographiques furent un objet de recherche particulièrement prisé¹⁴⁴, il me semblait intéressant d'éprouver des approches scientifiques élaborées sur les mêmes espaces ou sur des territoires voisins, par la mise en perspective d'autres types de terrains. Dans les Bauges, sur l'Apennin et en Ardèche, sous des indications géographiques prégnantes – que sont respectivement l'AOP Tome des Bauges, les IGP sur l'huile d'olive extravierge de la Riviera ligure et le Basilic génois, l'AOP Picodon et les AOC Châtaigne d'Ardèche et Fin gras du Mézenc – d'autres formes de structurations se dessinent autour de pommes et pommes de terre locales.

Les terrains ne sont donc pas des cas d'étude au sens strict, mais des espaces d'enquête où l'on cherche à faire ressortir des formes de territorialités moins évidentes que les territoires politiques existants. Ce questionnement m'a conduit à élaborer une méthodologie pluridisciplinaire, pour aborder les trois espaces d'enquête à travers les objets pomme et pomme de terre.

3.2. Une géographie des objets

Les espaces d'enquête n'étaient en aucun cas prédécoupés. Au contraire, l'ambition à l'origine de ce travail fut précisément d'explorer la multiplicité des formes de territorialités, sans s'arrêter ni aux limites des collectivités territoriales et territoires de projet existants, ni aux représentations géographiques instituées.

C'est par le biais d'une géographie combinatoire, qu'a pu se résoudre mon souci de ne pas immédiatement figer les espaces étudiés dans le périmètre d'une entité administrative déjà constituée. Puisant des éléments de méthode dans différentes écoles et disciplines scientifiques j'ai élaboré une méthodologie me permettant d'aborder chaque espace d'enquête en considérant avant toute chose des objets.

Je présente ici quelques éléments théoriques issus des travaux qui m'ont servi de repères au long de ce parcours de recherche doctorale. À la lisière de plusieurs disciplines, oscillant entre géographie culturelle et géographie

¹⁴⁴ Parmi les équipes de recherche ayant élaboré une approche scientifique spécifiquement consacrée aux indications géographiques – notamment à partir de terrains situés en Rhône-Alpes – on peut notamment citer le laboratoire Pacte et l'UMR GAEL à Grenoble, l'équipe CNRS « Ressources des terroirs : cultures, usages, sociétés » à Bourg-en-Bresse, et bien évidemment, le Laboratoire d'études rurales à Lyon, dans lequel cette thèse a pris forme.

économique, il m'a fallu tenir compte d'une diversité d'approches pour construire une posture valide qui me permettrait de cheminer dans la thèse.

3.2.1. Plus que les fleurons d'une réalité locale, un moyen d'éprouver les catégories pré-établies

Les limites administratives ont été critiquées de longue date, notamment par des géographes accordant le primat de la légitimité territoriale à des espaces caractérisés par leur homogénéité culturelle. Réactivant les termes du débat qui a présidé à la formation des départements français, Marie-Vic Ozouf-Marignier cite l'intervention de Mirabeau qui s'oppose à Condorcet en 1789 (Ozouf-Marignier, 1992, 51):

« Je voudrais une division matérielle et de fait, propre aux localités, aux circonstances, et non point une division mathématique, presque idéale et dont l'exécution paraît impraticable. (...) en formant des divisions à peu près égales en étendue, il arriverait souvent qu'un département serait formé des démembrements de plusieurs provinces; et je pense que cet inconvénient est des plus graves. Je sais bien qu'on ne couperait ni des maisons ni des clochers; mais on diviserait ce qui est encore plus inséparable, on trancherait tous les liens que resserrent depuis si longtemps les mœurs, les habitudes, les coutumes, les productions et le langage ».

L'idéologie égalitaire de la Révolution française se traduit en projet public de planification du territoire national dont la logique relève d'un principe de division mathématique, qui ne permet pas de tenir compte des spécificités locales.

Le débat sur la nature des identités territoriales et la pertinence des espaces administratifs perdure aujourd'hui à propos des différents modes de découpage de l'espace. Il y aurait notamment des espaces structurés sur le plan culturel, qui correspondraient très exactement à des produits ou des habitudes alimentaires. À l'instar d'un géographe tel Georges Azambre, brandissant le maroilles et avançant la notion d'« économie herbagère » pour défendre la pertinence d'une région restaurant l'unité du Hainaut et de la Thiérache (Delfosse, 2003), il existe en effet une tradition géographique qui tend à travailler sur des études de cas régionaux, reprenant méthodes et questionnements vidaliens pour représenter des espaces agricoles homogènes, constitués en « régions-paysages » (Sautter, 1986) ou en arrière-pays cohérent autour d'un pôle urbain, structuré selon les principes de zonages définis par Von Thünen jusqu'au développement d'un réseau de chemin de fer (Pitte, 1986).

Ces approches ont évolué pour donner lieu dans les années 2000 à une géographie de l'alimentation organisée en aires culturelles, où coïncident environnement agro-physique, techniques culinaires et habitudes de consommation (Fumey, 2007). Une telle approche suppose une fois de plus de réduire un territoire à quelques produits symboliques – le pain en France et les pâtes en Italie. Par ailleurs, elle néglige une autre géographie s'intéressant plutôt à

la façon dont « des faits techniques font système et génèrent ou révèlent des limites » (Delfosse, 2003, 142). C'est dans cette perspective que j'ai envisagé mon travail de terrain.

Sur le plan économique, plusieurs géographes ont contesté une notion de territoire cantonnée à des limites administratives, en montrant par exemple comment les bassins d'approvisionnement des firmes agro-industrielles transcendent des limites régionales – voire nationales dans le cas du Nord-Pas-de-Calais (Margetic, 2006 ; Vandembroucke, 2013).

Loin de les considérer comme des territoires pleinement constitués, nous envisagerons plutôt les espaces d'enquête comme des territorialités à l'œuvre, autrement dit des espaces où s'expriment des dynamiques de dé-territorialisation et de re-territorialisation (Mormont, 2009, 144). Cette approche concorde avec les observations de Martine Bergues et Pierre Alphandéry, en partant du principe que les territoires « possèdent une dimension historique et institutionnelle, qui sert de cadre de référence aux pratiques sociales (...) Mais ces dernières débordent ce cadre, le subvertissent et mettent au jour des usages et des représentations de l'espace qui impliquent des appartenances et des frontières renouvelées, suscitant d'autres découpages et la redéfinition de légitimités. Cette production sociale territoriale abondante (...) déstabilise toute définition du territoire *a priori* » (Alphandéry et Bergues, 2004). Les espaces d'enquête se sont donc progressivement structurés au cours de la démarche de recherche, notamment orientée vers une analyse de réseaux.

3.2.2. L'analyse de réseaux, condition d'une reconnexion entre production et consommation

Parmi les nombreux modèles possibles pour penser les rapports entre territoire et alimentation, je mets en avant la portée heuristique des notions de réseau socio-technique et d'action collective afin de considérer des organisations complexes sans les caractériser à priori en termes de circuits ou de filières. Il s'agit de décrire, sans les figer dans des représentations instituées, des alliances et des assemblages dont les acteurs revendiquent parfois des modes d'organisation justement « alternatifs ».

Ces quinze dernières années, le réseau s'est progressivement affirmé comme un instrument privilégié des sciences sociales pour caractériser les espaces ruraux (Heley et Jones, 2012). Le schème du réseau me permet de saisir des formes sociales et d'enquêter sur leur expression géographique sans définir d'emblée un type d'acteur pertinent.

Dans un contexte de recomposition des espaces ruraux, aux prises avec la progression de zones périurbaines (Poulot, 2008) et attirant de nouveaux habitants (Corrado, 2010 ; DeMatteis, 2010), à l'heure où l'on parle de « ruralité plurielle » (Bertrand, 2006), de « société à individus mobiles » et de « modes d'habiter polytopiques » (Stock, 2006), d' « élasticité des modes de vie » et de « labilité des

ancrages » (Sencébé, 2002), les enjeux territoriaux évoluent et appellent à penser « un nouvel ensemble d'opérateurs territoriaux » à travers des figures de chefs de projets, d'agents de développement, de membres de comités de pilotage ou d'animateurs nature – autant de « nouveaux habitants [des espaces ruraux] bien différents de l'image que le terme de 'néo-ruraux' continue de porter avec lui » (Micoud, 2012). La diversité des acteurs présents dans les espaces ruraux contemporains invite à ne plus traiter seulement de produits, mais plus largement d'objets. Telles que nous les considérons, pommes et pommes de terre ne sont donc pas le monopole de la profession agricole.

Adoptant un point de vue en partie inspiré par les théories de l'acteur-réseau, nous chercherons à identifier des « ensembles techniques » (Simondon, 2012) ou des « chaînes de solidarité » (Dodier, 1995) qui ne se cantonnent pas à un corps professionnel, ni à une activité technique particulière, ni même à un secteur économique. Il s'agit d'envisager des coordinations qui se nouent à l'échelle d'espaces locaux, entre une diversité d'acteurs, et créent les conditions favorables à l'émergence et au développement de pommes et pommes de terre locales.

La dilatation constante du cadre de la recherche, que consent l'absence de définition d'un périmètre d'enquête, permet de s'adapter au mieux à la description de réalités qui ne soient pas tout à fait déterminés et de décrire des réseaux qui continuaient de s'étendre ou régressaient au moment des enquêtes. Nous veillerons donc à considérer systématiquement ces relations dans une perspective dynamique. Ainsi, nous cherchons à examiner au plus près les situations où les choses prennent forme. Loin d'être une analyse de type structurale, la façon dont je choisis d'aborder les réseaux accorde une place primordiale aux arguments et positions qui s'y déploient, et aux moments d'interaction, facteurs de reconfiguration des objets et des formes socio-spatiales étudiées à travers eux.

3.2.3. Appréhender la qualité des produits alimentaires à la lisière de l'ethnologie et de l'économie

Ainsi que le rappelle Sandrine Scheffer dans sa thèse, de nombreux géographes, généralement impliqués dans des équipes pluridisciplinaires, se sont intéressés aux processus de construction de qualité pour questionner la dimension culturelle de constructions territoriales, et ont investi des notions empruntées à d'autres disciplines telles que l'ethnologie et l'économie¹⁴⁵ pour les travailler « au regard d'une projection dans l'espace géographique » (Scheffer, 2002).

Les travaux sur les indications géographiques se sont notamment nourris des théories de l'économie des conventions pour analyser, à travers un produit, les instruments, procédures et dispositifs qui signalent ou construisent la qualité d'un

¹⁴⁵ Pour traiter de produits locaux, les notions de tradition, d'identité, de savoir et de savoir-faire ont été intronisées en géographie, au même titre que celles de systèmes d'acteurs, conventions de qualité, gouvernance et filières.

secteur ou d'un système de production (Eymard-Duvernay, 1989). Si l'économie des conventions proprement dite préfère généralement l'analyse des interactions entre agents à l'étude des produits en tant que tels, ces derniers n'en demeurent pas moins un angle d'attaque privilégié lorsqu'il s'agit de systèmes agro-alimentaires. Dans les années 1990, les socio-économistes ont considéré les coordinations locales associant producteurs, transformateurs, distributeurs et, en marge, consommateurs par le biais de « conventions de qualité » portant principalement sur un produit (Nicolas et Valceschini, 1995). Une conception élargie de la qualité a notamment émergé à cette époque au sein de l'Association française de normalisation (AFNOR), qui rapportait la qualité davantage à une fonction qu'à un produit strictement défini. La qualité fut ainsi définie telle « l'aptitude d'un bien ou d'un service à satisfaire les besoins (exprimés ou potentiels) des utilisateurs ». Dès lors, il ne s'agissait plus seulement de sanctionner un processus de fabrication matérielle, mais cela supposait de comprendre une part d'évaluation qui intègre à ce processus de fabrication une série d'étapes successives, de la conception à la consommation. Ainsi que l'écrivent Egizio Valceschini et François Nicolas, « le centre de gravité de la qualité s'est (...) déplacé du produit vers le client et l'organisation » (Nicolas et Valceschini, 1995).

Marie-Thérèse Letablier et Claire Delfosse ont notamment focalisé sur les fromages pour étudier la genèse des AOC fromagères et comprendre les processus concomitants de fabrication de produits et de construction de la qualité. Leur analyse prend la forme d'une histoire découpée en trois grandes séquences :

- lorsque les acteurs s'engagent et se dotent d'une structure de coopération pour définir les conditions d'une action commune. C'est l'étape de la *qualification* et de sa mise en ordre dans un dossier de demande d'appellation ;
- confrontation de l'accord local avec des exigences plus générales : *reconnaissance* qui permet de distinguer l'AOC d'une marque collective ;
- retour sur le local pour les applications et les ajustements nécessaires à la *consolidation* de l'accord et à son *extension* (Letablier et Delfosse, 1995).

À l'instar de l'économiste Bertil Sylvander qui, en s'intéressant au cas du poulet, retrace l'historique des systèmes de labels et le rôle de mouvements sociaux localisés dans le développement des filières volailles de qualité (Sylvander, 1995), le chapitre d'ouvrage que consacrent Marie-Thérèse Letablier et Claire Delfosse aux AOC fromagères, étudie l'émergence de règles collectives et les conditions de leur transformation en normes, à une plus large échelle que celle de l'espace où elles furent élaborées (Letablier et Delfosse, 1995).

À mon tour, j'ai mobilisé des outils propres à l'économie des conventions pour analyser la « mécanique des qualités » (Neuville, 2003), et identifier et décrire les différentes étapes ayant présidé à la qualification des produits locaux que j'étudiais. Cependant, dans la mesure où la plupart de ces derniers n'accèdent

pas au statut d'indication géographique, il ne fut pas question de l'émergence de conventions locales à une échelle nationale. Mon usage du concept de conventions s'est concentré sur des phénomènes locaux, au sein d'arènes de qualification très concrètes.

Contrairement à des marchés classiques dématérialisés, où la qualité est strictement établie et codifiée en des normes de production, les espaces de commerce – au sens large de relations d'échange – qui nous intéressent sont des lieux où la transaction porte sur des objets concrets. En outre, les fruits et légumes sont apparus tels une prise sur le réel, se prêtant aisément à l'exercice d'une critique par des non-spécialistes et à des procédures profanes de qualification par le goût. La qualité se négocie, elle est le fruit d'une relation entre vendeur et acheteur (et nous le verrons, d'autres acteurs), et toujours susceptible d'évoluer (Dubuisson-Quellier, 2003). Dans le cas des circuits courts en particulier, où les transactions font parfois l'objet d'un dialogue en face-à-face entre producteurs et consommateurs, il apparaît nécessaire de faire évoluer la définition de la qualité en considérant les échanges « telles des relations sociales au cours desquelles se forment les préférences individuelles et non pas comme un simple moment de rencontre de ces préférences sous la forme d'une offre et d'une demande constituées par sommation d'utilités individuelles autonomes » (Chiffolleau et Prevost, 2013), comme le voudrait une approche d'économie classique. Ainsi, plutôt que de décrire la qualité comme le résultat d'une convergence entre l'offre et la demande, nous considérerons un enchaînement de transactions où différents acteurs entrent en relation pour informer un produit. Nous observerons les interactions ayant lieu en plusieurs arènes s'apparentant à des « dispositifs de jugement » (Karpik, 2007), propices à des « tournois de valeur » (Appadurai, 1986).

Empruntant quelques outils à la socio-économie, nous considérerons donc la qualité comme le résultat temporaire – et non l'issue – d'un processus continu de construction, engendrant d'incessantes qualifications et requalifications de produits. Par cette approche, il s'agit entre autres de rééquilibrer la place de la production et de la consommation, là où les travaux sur la qualité ont été fortement marqués par une approche marxiste de l'économie qui conduisit de nombreux chercheurs à s'intéresser à des enjeux de production davantage que de consommation (Goodman et DuPuis, 2002). Il s'agit aussi par ailleurs d'envisager une diversité de situations de transaction comme des épreuves de qualification, au même titre que celles qui président au processus de spécification d'un objet en produit.

*

Cherchant à appréhender des territoires qui n'étaient ni des bassins de production ni des aires délimitées par le cahier des charges d'un signe de qualité,

j'ai donc saisi quelques objets concrets qui pourraient me servir de prises sur un réel aux formes mouvantes.

Clés d'entrée sur chaque terrain, ces objets ont été mobilisés à double titre, à la fois en tant qu'objets abstraits, dont je teste la résonance sur trois espaces d'enquêtes, et en tant qu'objets concrets, dont je cherche à analyser le processus de fabrication *in extenso*, c'est-à-dire de la sélection d'éléments de matériel végétal à l'élaboration de biens de consommation.

3.3. Combiner une diversité de modes d'accès aux données

Les enquêtes ont principalement abouti à la construction d'un récit du présent à partir d'une mémoire vivante et localisée, reconstituée par le biais d'entretiens avec une diversité d'individus, et complétée de sources qui ne relèvent pas encore des archives et ont rarement été enregistrées – des comptes rendus de réunions ou des brouillons de cahiers des charges par exemples. Ces divers éléments m'ont permis de décrire des trajectoires de collectifs.

Parallèlement, l'observation d'échanges ayant lieu lors de manifestations festives, sur des places de marché, mais aussi dans des cafés, librairies et boutiques, m'a permis de traiter au plus près des évolutions matérielles et immatérielles de la qualité des objets. De manière générale, pommes et pommes de terre se sont révélées des objets très commodes pour toucher une diversité d'habitants, puis pour ouvrir le dialogue avec une multitude d'interlocuteurs.

3.3.1. Trois terrains, trois portes d'entrée

Chaque enquête s'est ouverte dans un cadre singulier, fait de coïncidences et d'opportunités, et les cheminements initiaux n'ont, de fait, pas été égaux en tous lieux. Je suis entrée en Savoie par le « Cœur des Bauges » avant de faire rayonner les enquêtes dans différentes directions, je suis arrivée en Ligurie par la côte avant de m'aventurer dans l'arrière-pays et j'ai découvert l'Ardèche par un parcours entre des espaces apparemment discontinus.

Si les collectivités territoriales se sont révélées la façon la plus simple de solliciter des entretiens, ils se sont aussi révélés faire écran à d'autres niveaux de réalité. Dans les Bauges notamment, ce fut pour moi un exercice délicat que d'identifier d'autres points de gravité que la « Maison du Parc » située au Châtelard, siège du territoire de projet. Dans un premier temps, ma démarche de recherche fut quelque peu inhibée par une vision politique portée depuis le cœur des Bauges au sein d'un périmètre nettement déterminé. La question posée à propos du « Patrimoine culturel immatériel » (PCI) portait en fait des enjeux de cohésion qui se posaient avec d'autant plus de force que la structure souffre d'un défaut de reconnaissance de la part des habitants et se trouve en mal d'identité. Marianne Palisse a montré dans sa thèse la réalité conflictuelle de la superposition de cette superstructure politique sur la réalité d'espaces vécus (Palisse, 2006). Les

entretiens réalisés lors de la phase exploratoire du travail de terrain ont largement confirmé une adhésion difficile entre les habitants et la superstructure que représente le PNR. Ce n'est qu'au travers de plusieurs dizaines d'enquêtes que je pus finalement voir émerger d'autres territorialités.

Dans le cadre du contrat de recherche, les échanges avec les chargés de mission du PNR « Massif des Bauges » ont d'emblée orienté le travail vers un inventaire de savoirs, gestes et techniques spécifiques – savoir-faire artisanaux tels que l'argenterie ou recettes particulières telles que les rissoles ou le farçon, en tant que monuments d'une culture qui serait l'exclusivité des Bauges. Le choix de l'objet « pomme » m'a finalement conduit à explorer des espaces hors du massif des Bauges et dépassant parfois les limites du PNR à l'origine du contrat de recherche qui m'a amenée à travailler sur ce terrain, afin d'étudier des phénomènes territoriaux n'étant cantonnés à aucune de ces réalités.

Le terrain ardéchois s'est dessiné au gré de rencontres sur le site de l'ancien domaine d'Olivier de Serres, à l'occasion d'un congrès de l'Association française d'agronomie (AFA) organisé en septembre 2011 autour de la notion de « défi alimentaire ». Hébergeant diverses structures de formations initiales et continues s'intéressant tant à des problématiques rurales¹⁴⁶ qu'agricoles¹⁴⁷, le domaine du Pradel est aussi une ferme expérimentale et un lieu d'accueil pour divers organismes associatifs¹⁴⁸. Les entretiens menés avec quelques membres de l'association « Savoirs de terroirs » ont notamment permis d'apercevoir des dynamiques singulières autour de la conservation de variétés anciennes, et consolidé une intuition encore fragile concernant la singularité des phénomènes sociaux autour des produits ordinaires.

Le carnet d'adresses constitué dans un premier temps à travers l'association s'est avéré partiel, ne mentionnant presque aucun nom de producteurs. Répertoriant principalement des contacts de jardiniers amateurs ou de collectionneurs passionnés, l'association s'ancrait aussi dans un espace géographique essentiellement limité à l'Ardèche méridionale, bien que le champ

¹⁴⁶ Rattaché à l'Institut de Géographie Alpine (IGA) de l'Université Joseph Fourier, le Centre d'études et de recherche sur les montagnes sèches méditerranéennes (Cermosem) assure la formation de « promoteurs du patrimoine territorial » à travers une licence professionnelle coordonnée en partenariat avec le Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) également localisé sur le site et le Centre de ressources, d'expertise et de performance sportives (CREPS) à Vallon-Pont-d'Arc.

¹⁴⁷ Lié à l'Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLEFPA), le CFPPA du Pradel assure la préparation de diplômes nécessaires à l'installation de jeunes agriculteurs tel que le Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (BPREA) ou préalables à l'exercice du métier d'ouvrier paysagiste tel que le Certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAPA) « Entretien de l'espace rural ».

¹⁴⁸ À côté du Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) fondé en 1993, on trouve diverses structures sensibles aux enjeux de développement rural telle que l'association Asfodel, émanation de l'antenne iséroise de Peuple et culture créée en 1992 pour accompagner des agriculteurs en cours d'installation dans une perspective de diversification.

conservatoire de l'association situé sur le plateau ardéchois ait pour voisin immédiat des agriculteurs cherchant précisément à valoriser la spécificité de productions de pommes de terre.

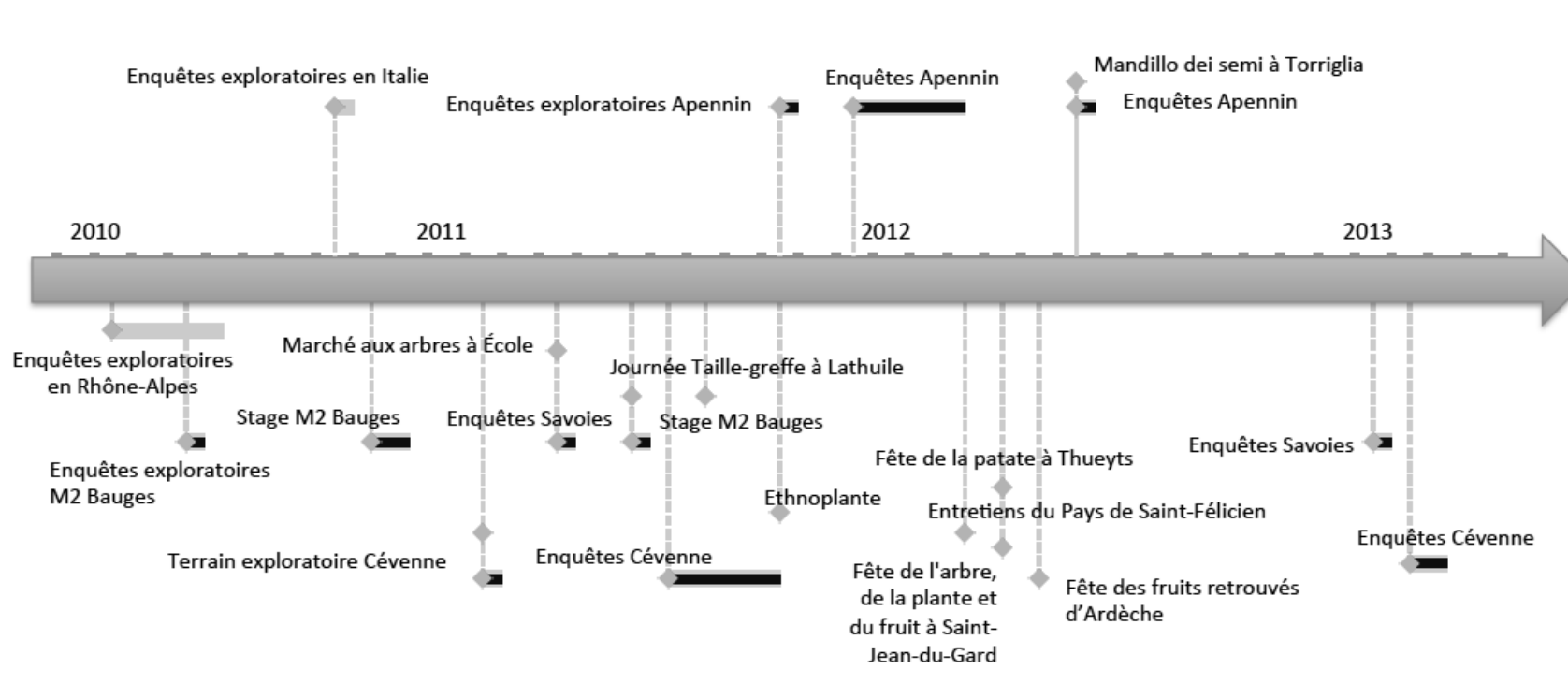
La décision de travailler sur les pommes de terre de l'Apennin a été prise au terme d'une phase exploratoire menée en juin 2011 en divers endroits d'Italie. Suite à une recherche à distance ayant permis d'identifier des dynamiques autour de questions alimentaires originales d'un point de vue français, quelques rendez-vous furent fixés en Toscane, en Ligurie et en Émilie-Romagne, tant avec des chercheurs que des restaurateurs, des membres du mouvement Slow Food et des présidents d'associations constituées autour de thématiques rurales et/ou culinaires. Le cas particulier du Consorzio della Quarantina, réseau hybride associant producteurs, consommateurs et une diversité d'intermédiaires à l'échelle d'un espace régional rassemblé autour d'une variété de pomme de terre a conduit à approfondir les recherches en Ligurie.

Les « terrains » qui sont l'objet de ce travail se sont progressivement constitués au fil des rencontres, dont certaines m'invitaient parfois à d'importantes excursions. Si j'ai suivi la piste d'un collectionneur de pommes de terre jusqu'au Nord de Lyon et me suis rendue au Centre de pomologie d'Alès, je n'ai pas honoré toutes les invitations. Je n'ai pas poussé l'exploration jusque dans les stations de régénération de pommes de terre en Bretagne et en Écosse, ni chez les spécialistes d'anciennes variétés de pommes à Belfort ou Porquerolles, me contentant de croiser les informations émanant des documents archivés par mes divers interlocuteurs.

Un travail documentaire, à partir de feuilles sur lesquelles avaient été prises des notes pour un compte-rendu de réunion, de courriers, et de rapports d'étudiants ou d'experts qui avaient participé de la fabrication d'une pomme ou d'une pomme de terre dite « locale » a permis de concevoir un espace pris dans un tissu de relations plus vaste que le périmètre des territoires existants. Il consistait en la collecte de documents portant sur ou émanant des initiatives étudiées, afin de restituer la nature dynamique des processus étudiés en rendant compte des discussions ayant marqué les différentes étapes du processus de qualification. Considérés comme le résultat momentané de dialectiques, j'ai procédé à une analyse des objets en confrontant des versions successives de leurs définitions. Les cahiers des charges sont par exemple mis en perspective par les comptes rendus de réunions actant des négociations menées en amont.

Les phases d'enquêtes ont été menées successivement d'un terrain à l'autre, d'abord sur des périodes d'1 à 3 mois, puis par boucles de quelques jours ou quelques semaines. Ainsi que le montre la frise ci-dessus, les enquêtes accordent une grande importance aux événements festifs organisés sur chacun des espaces concernés (Figure 3.4.).

Figure 3.4. Calendrier des investigations menées sur chacun des espaces étudiés



3.3.2. Observation en situations d'échange

Partant du principe que la qualité n'est pas donnée, mais que les produits et objets sont constamment soumis à des processus de qualification, disqualification et requalification, je me suis donc particulièrement intéressée à des espaces où ces dynamiques étaient à l'œuvre.

Entités définies dans un espace à trois dimensions, avec des formes, un volume, un poids par lesquels ils prennent place dans le monde, les fruits et légumes sont des objets bruts et entiers dans leur matérialité, et par conséquent, des objets sensibles, qui offrent à la perception une réalité palpable mobilisant les cinq sens. Pour choisir une botte de carottes ou de radis, on en regarde les fanes, on sent, on soupèse un melon pour tenter d'en deviner le goût, on tâte la fermeté d'une pêche ou d'un avocat pour en évaluer l'état de maturité, on secoue une noix de coco pour entendre le lait à l'intérieur... J'ai donc étudié les modalités de qualification en situation d'échange concret, lors de fêtes, de foires, de marchés ou dans des commerces de proximité.

Les enquêtes consistaient en une observation des arbitrages qui ont lieu au moment de la transaction ; il s'agissait de saisir ce qui se discute et ce sur quoi l'on s'entend. Des choses se passent au moment de l'échange, qui ne sont pas nécessairement verbalisées ou ne relèvent pas du discours, mais de gestes et d'expression des sens qui sont autant de moyens d'évaluation du goût. En tâchant d'intercepter les informations qui circulent au moment de l'échange, je voulais comprendre dans quelle mesure elles contribuent à qualifier des produits alimentaires ou du matériel végétal. La plupart de ces échanges ont fait l'objet d'un enregistrement audio ou vidéo, permettant de mieux décrire ce qui se passe dans de telles situations¹⁴⁹.

Ces enquêtes ont non seulement concerné des arboriculteurs ou des maraîchers, mais également des pépiniéristes face à de potentiels clients, et des amateurs débattant entre eux lors d'un échange de semences ou de greffons. Dans le cas de ventes entre producteurs et opérateurs, les données concernant les transactions sont le produit d'entretiens, en croisant les discours des deux parties de l'échange – un producteur et un restaurateur, un vendeur de plants et un producteur de pommes de terre, un commerçant et un producteur, etc. Je n'ai pas eu l'occasion d'apercevoir ce type de transaction autrement que par ouï-dire.

L'analyse de ces observations en situation d'échange a porté principalement sur les différents registres de communication mobilisés pour qualifier les produits, les références auxquelles fait appel le metteur en marché

¹⁴⁹ Le temps qui m'était imparti pour mener à bien ce travail de thèse ne m'a pas permis de réaliser le montage des quelques heures de rushes filmés. En revanche, je garde l'idée de valoriser ces images, notamment dans une perspective de diffusion des résultats de ce travail auprès des acteurs ayant participé de son élaboration.

pour qualifier le produit qu'il cherche à vendre, et les arguments de fiabilité qui étayent son discours. La qualification par la négative est apparue une dimension essentielle pour mettre en mots les caractères des produits à identifier, enregistrer, vendre ou échanger.

De manière générale, les moments de creux suscités par des phases de permanence sur le terrain ont été des éléments nécessaires à l'évolution du travail, favorisant les occasions de discuter et de capter des informations qui n'auraient pas pu apparaître autrement. C'est notamment dans ces contextes d'échange que j'ai pu solliciter des entretiens qui m'étaient refusés par téléphone¹⁵⁰.

3.3.3. Entretiens

En moyenne, des entretiens ont été réalisés auprès d'une trentaine d'interlocuteurs sur chacun des trois terrains. D'une part, ils ont été orientés de sorte à faire émerger un récit des origines, en procédant par histoires croisées de la transformation d'éléments de matériel végétal en objets territoriaux. Ils visaient alors à décrire la carrière de pommes et pommes de terre en tant que produits alimentaires connaissant une « vie spatiale » singulière¹⁵¹. D'autre part, ils visaient à connaître les parcours de vie des interlocuteurs pour mieux les caractériser. Outre les processus de qualification évoqués ci-dessus, les entretiens ont permis de reconstruire la trajectoire des collectifs étudiés et d'analyser des parcours personnels, souvent cruciaux dans la trajectoire de ces collectifs. Au total 108 entretiens ont été réalisés auprès de chargés de mission de collectivités territoriales, d'élus, d'agriculteurs, de membres d'associations, de commerçants, transformateurs ou restaurateurs et d'habitants dans les 3 zones d'étude (Tableau 3.1.).

¹⁵⁰ En Italie, mon accent français fut durant quelques semaines une barrière qui m'empêchait de rentrer en contact avec les personnes auprès desquelles je cherchais à obtenir un entretien. Nombre de mes interlocuteurs me confondaient en effet avec des représentants de sociétés de démarchage téléphoniques basées à l'étranger, et par lesquelles ils étaient déjà trop fréquemment sollicités.

¹⁵¹ Je fais ici référence au titre de l'ouvrage d'Arjun Appadurai, dans le sillage duquel s'est développé un « fétichisme méthodologique » plaçant des objets au cœur de démarches de recherche scientifique : *The social life of things*. Adaptant ce principe méthodologique à une démarche fondamentalement géographique, et de moindre envergure que celle mise en œuvre dans les chapitres de cet ouvrage, je transforme donc l'expression instituée de « vie sociale » en « vie locale » des choses.

Tableau 3.1. Types d'interlocuteurs rencontrés en entretien sur chacun des terrains

	Apennin	Ardèche	Bauges
Agriculteurs	16	9	13
Élus, représentants institutionnels	7	4	8
Restaurateurs, hôteliers, commerçants	4	1	2
Pépiniéristes, semenciers	2	4	2
<i>Dont membres des collectifs étudiés</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
+ Acteurs de la société civile	10	12	14
Total	39	30	39

Carrières d'objets

De nombreux entretiens furent suscités en promenant de manière aléatoire l'idée de pommes et pommes de terre locales sur les marchés, dans les cafés et les jardins. Les interactions informelles furent une dimension essentielle à la construction des enquêtes. C'est de cette façon que l'échantillon s'est étoffé, pour ne plus se limiter à des questions proprement agricoles, ni même parfois aux objets annoncés.

Les entretiens ont été construits dans un premier temps de sorte à explorer des objets précis : pommes ou pommes de terre qualifiées de « locales ». Après avoir ainsi posé l'objet de la discussion et la raison de l'entrevue sur la table, plusieurs séries de questions venaient susciter des récits quant à la fabrication du produit et la constitution du collectif qui y était associé. Les objets pommes et pommes de terre permettaient par ailleurs de ne pas fermer le spectre des questions intéressantes dans les moments où mon souci de cibler un sujet de thèse précis aurait pu réduire l'amplitude de l'entretien. Ainsi que je l'ai montré ci-dessus, la pomme et la pomme de terre sont des objets à multiples dimensions, non seulement en tant que produits, mais aussi en tant que plantes et symboles territoriaux.

Ces entretiens longs et compréhensifs, menés de façon semi-directive ont pris la forme d'échanges plus libres à l'occasion de retours. Si dans un premier temps, les questions étaient posées de sorte à organiser et canaliser l'information, dans un second temps, la parole a eu plus libre cours, sans toutefois désactiver une écoute au second degré permettant d'orienter le discours suivant les axes les plus intéressants.

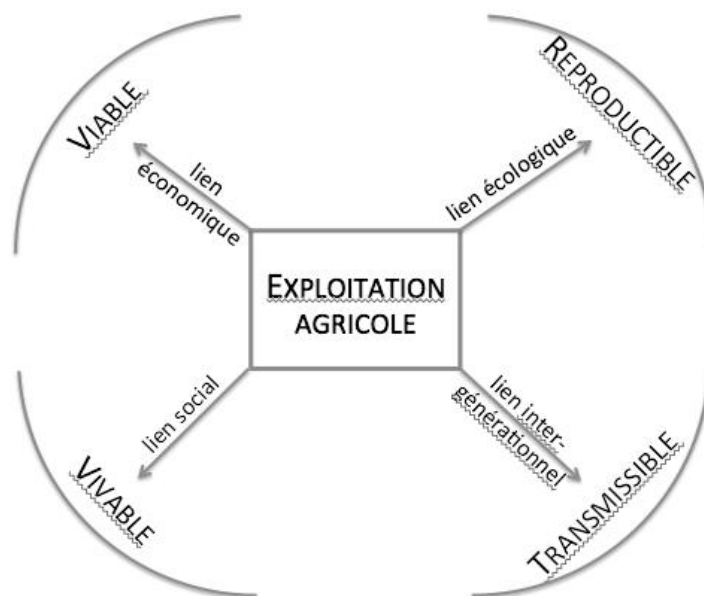
Trajectoires d'exploitations

Dans le cas d'entretiens avec des agriculteurs, une part des questions visait à caractériser leurs modes de production et de commercialisation en les considérant comme inscrits dans une trajectoire d'exploitation.

Je cherchais ainsi à comprendre les causes d'un ralliement à une initiative collective et les conséquences de l'insertion dans une dynamique locale sur la façon de concevoir l'activité agricole.

Pour ce faire, je me suis notamment appuyée sur des modèles d'évaluation de la durabilité des exploitations agricoles, mettant en relief la dimension relationnelle de l'activité agricole (Van der Ploeg, 1994 ; Landais, 1998). Selon ces approches, j'ai considéré l'exploitation agricole comme un système ouvert, dont la durabilité dépend des rapports qu'elle entretient avec son environnement, lesquels sont à examiner à travers quatre types de liens : un lien économique, à considérer à travers les relations de l'activité agricole en amont et en aval de la production ; un lien social, caractérisé en fonction des relations non-marchandes que les agriculteurs entretiennent avec leurs pairs ou avec d'autres acteurs ; un lien intergénérationnel, qui renvoie à la façon dont les producteurs s'inscrivent ou non dans la continuité d'une activité antérieure ; enfin, un lien écologique désignant le rapport des agriculteurs aux ressources et aux milieux naturels sur lesquels ils sont amenés à intervenir. Ces quatre types de liens permettent de considérer quatre dimensions de la durabilité, que j'ai tâchées d'aborder lors des entretiens, en veillant à explorer au cours de l'échange quatre pôles d'interrogation (voir Figure 3.5.).

Figure 3.5. Pôles structurant les entretiens auprès des exploitants agricoles © L. Garçon, 2015, d'après Van der Ploeg, 1994 et Landais, 1998.



J'ai procédé ensuite à la mise en forme de frises, afin de comprendre quels phénomènes de rupture et d'attachement représentaient des moments-charnières pour les exploitations étudiées (Annexe 3.1.). La reconstitution de ces trajectoires consistait par ailleurs à retracer un cheminement individuel, sans nécessairement considérer l'installation comme le point de départ, mais en prenant en compte les

antécédents professionnels de chacun des exploitants. Cette approche permet d'analyser en parallèle des trajectoires parfois très différentes et une diversité de profils d'agriculteurs que nous précisons à travers les encadrés de la deuxième partie de la thèse.

Parcours de vies

Technique d'entretien privilégiée par les ethnologues, le modèle des « récits de vie » a été enrichi de questions concernant l'origine des interlocuteurs, afin de situer ces derniers non seulement sur un plan sociologique, mais également sur un plan géographique. Par ailleurs, d'autres questions concernant les pratiques de villégiature, les parcours résidentiels et les routines de mobilité ont permis de mesurer l'intensité des liens entre villes et campagnes.

Si les catégories socio-professionnelles ne furent pas l'entrée principale pour identifier des interlocuteurs pertinents dans le cadre de ce travail de recherche, il paraît néanmoins important de positionner ces derniers en fonction de tels repères, ne serait-ce que pour montrer comment ils s'en éloignent voire refusent d'y correspondre. Par ailleurs, je fais l'hypothèse que le milieu social peut influencer fortement sur le comportement d'un acteur. Si j'aborde la fabrique des initiatives locales par une analyse de réseaux, celle-ci n'œuvre toutefois pas à contre-courant des milieux sociaux dont sont issus les individus, mais peut s'en nourrir au gré d'agencements singuliers.

La façon de parcourir le territoire s'est enrichie en abandonnant les cartes, lorsque je décidais de me fier aux indications que mes interlocuteurs m'avaient données au préalable par téléphone ou par mail, ou au terme d'un entretien pour rejoindre un second point de rendez-vous. « La carte n'est pas le territoire » : la phrase du sémanticien polonais Alfred Korzybski s'est vérifiée à plusieurs reprises au cours des enquêtes, manquant de me perdre dans le brouillard ou d'ensevelir une voiture sous la neige chaque fois que je préférais me fier à la topographie plutôt que de m'arrêter pour demander mon chemin. Suivre les conseils de mes interlocuteurs me conduisit à une autre manière de tracer la route, m'invitant à scruter des détails que je n'aurais sans doute pas aperçus autrement, transformant des éléments de bord de route a priori insignifiants en points de repère, et rendant évidentes des limites qui ne se devinaient guère à la lecture des cartes.

Des parcours « copilotés », ont permis d'aiguiser cette analyse de paysages et d'affiner la perception géographique par imprégnation d'un espace vécu chargé d'informations latentes. De nombreux jardins ou lieux de vie où j'ai réalisé des entretiens sont des endroits isolés auxquels il est difficile d'accéder en certaines saisons ou bien dont le chemin n'est que sommairement tracé. Il fut donc nécessaire dans certains cas de prendre rendez-vous en ville ou dans un bourg, sur une place ou un parking facilement identifiable, pour faire le chemin ensemble.

Cette pragmatique d'entretien, qui consistait à adapter la méthodologie de « l'observation en marchant » (Deffontaines et Caron, 2007), à une pratique d'espace également souvent motorisée, fut l'occasion de susciter des récits de vie spatialisés qui donnèrent corps à une autre réalité géographique, permettant d'identifier des routines et des pratiques géographiques entre ville et campagne.

*

Entrer sur chaque espace d'enquête par cette idée de pomme ou de pomme de terre locale m'a amenée à considérer des collectifs de taille et de composition parfois très différentes, et des objets de forme et de nature variables. L'étonnement provoqué par ces variations fait écho à la thèse de Yann Calberac, où le géographe sur le terrain est comparé au personnage d'Alice au pays des merveilles : le chercheur y est représenté en « voyageur sans cesse confronté à l'altérité » (Calberac, 2010), constamment interloqué par ses rencontres et par les paysages qui l'entourent, et s'interrogeant quant aux « modalités d'appréhension d'un espace inconnu par les ressources combinées de la cognition et du vécu » (*idem*). Si la méthodologie d'une géographie des objets m'a permis d'aborder les différents espaces d'enquête d'un même point de vue, elle m'a conduit à identifier des phénomènes extrêmement variés. Il m'a fallu alors inventer le moyen d'extraire de la masse de matériau accumulé un même niveau d'informations, m'autorisant à mettre en regard les objets, les acteurs et les espaces d'enquête considérés.

3.4. La fabrique de la thèse

Pour produire des « données », qui d'emblée ne l'étaient justement pas tout à fait, il a fallu trouver le moyen de transformer « en traces objectivées des morceaux de réel tels qu'ils ont été sélectionnés et perçus par le chercheur » (Olivier de Sardan, 2000, 422). Étant donnée la nature empirique des matériaux recueillis, plusieurs phases de décantation se sont révélées nécessaires à la fabrique de la thèse.

3.4.1. Comment transformer les matériaux en « données »

Différents instruments d'enregistrement et de classement m'ont permis d'effectuer une mise en ordre des matériaux recueillis lors des enquêtes au terme d'une succession d'opérations de transformation.

De l'enregistrement à la transcription

Ma démarche de recherche nécessitait la transcription intégrale de l'ensemble des entretiens réalisés. Ces transcriptions m'ont notamment permis de travailler un matériau riche, à partir de jeux d'occurrences parfois surprenants. Plusieurs recherches systématiques de mots-clés à travers la somme textuelle

accumulée ont ainsi rendu saillants des éléments parfois inattendus. Le corpus d'entretiens est complété par les notes consignées dans les carnets de terrains, les comptes rendus de réunions ou conseils d'administration auxquels j'ai participé, et par les observations filmées à l'occasion des fêtes.

Outre le recueil de points de vue exprimés sur des questions qui pouvaient être synthétisées par des termes tels que « variété », « propriété », etc., une liste de formules s'apparentant au champ lexical de la valeur a fait émerger une définition plurielle de la qualité, dont nous analyserons le caractère composite dans les chapitres suivants. D'autre part, l'attention au vocabulaire mobilisé par les acteurs pour décrire leur mode de gestion du matériel végétal a révélé des antagonismes ou des concordances entre des individus dont on pouvait penser *a priori* qu'ils partageaient une vision commune ou qui, au contraire s'opposaient radicalement sur d'autres plans.

L'analyse fine des points de vue exprimés individuellement à l'occasion des entretiens a ainsi mis en relief la diversité intrinsèque des collectifs que j'étudiais et m'a conduite à décrire les trajectoires de collectifs sous forme de jeux d'alliance et la gestion du matériel végétal sous forme d'une typologie de pratiques transversales aux différents collectifs.

Du carnet d'adresses au SIG

Parallèlement à la mise en forme des transcriptions, j'ai procédé à une traduction des carnets d'adresses constitués au cours des enquêtes par le biais de systèmes d'informations géographiques. Sur chaque terrain, j'ai constitué une couche spécifique permettant de localiser les différents interlocuteurs rencontrés.

Dans un second temps, sur la base de données génériques, j'ai tâché d'informer les espaces concernés en produisant des cartes thématiques. Afin d'examiner de potentiels effets de proximité dans la construction des systèmes agri-alimentaires. Cet outil m'a notamment permis de localiser les acteurs et en même temps de les situer sur un autre plan, dans un environnement différent, non seulement fait de milieux naturels, de paysages agricoles limites administratives, voisinage, etc, Les lieux se trouvent ainsi enchâssés dans une multitude de territoires. Les cartes ainsi enrichies ont servi de base à la réflexion autant qu'elles servent désormais l'illustration du raisonnement.

Des cartes topographiques aux cartes de réseaux

L'entrée par l'objet m'a permis de conduire les enquêtes en embrassant un monde social extrêmement divers, et de s'intéresser à une multitude d'acteurs susceptibles de contribuer à l'émergence et/ou au fonctionnement de systèmes agri-alimentaires territoriaux, sans tenir compte de catégories socio-professionnelles. Il s'agit par là de tenter une géographie rurale qui ne soit pas restreinte au monde agricole, tel qu'il est défini de manière classique.

Toutefois, tous les entretiens réalisés auprès de personnes s'intéressant aux pommes et aux pommes de terre n'ont pas été exploités dans la thèse, où j'ai fait le choix de m'intéresser à des collectifs plutôt qu'à des individus isolés pour analyser des dynamiques territoriales. Repérer les acteurs pertinents pour traiter de telles questions fut une opération délicate. Qui inclure ? Qui exclure ? Comment définir les interlocuteurs pertinents ? Par leurs actions ? Par leurs intérêts ?

Deux types d'entretiens sont à distinguer : d'une part ceux réalisés auprès des opérateurs territoriaux qui travaillent dans des structures de développement rural ou agricole et d'aménagement territorial et/ou promoteurs des démarches étudiées, et d'autre part, en allant à la rencontre d'une diversité d'acteurs au fur et à mesure de la découverte du réseau socio-technique modelant notre objet, sans s'arrêter à aucune catégorie socio-professionnelle ni se limiter au secteur agricole.

Des cartes de réseaux évolutives m'ont permis d'affiner la caractérisation de mes interlocuteurs en caractérisant des relations entre différents acteurs, et entre acteurs et objets. Ces dernières peuvent être consultées parmi les annexes de ce document (Annexes 3.2.). Elles ont été des étapes intermédiaires nécessaires à l'analyse des collectifs étudiés sur les divers espaces d'enquêtes, dans la mesure où elles m'ont permis d'en saisir les reconfigurations sur une échelle de 20 à 30 ans. C'est en m'appuyant sur ces schémas réalisés pour chaque espace d'enquête que j'ai pu percevoir la dimension dynamique de ces phénomènes.

Les individus sont finalement moins caractérisés par leur activité professionnelle que par leur position dans un système d'action, et la logique qui les porte à agir. L'échantillon est ainsi constitué d'acteurs techniques et politiques qu'on traite sur un plan d'égalité bien que l'action territoriale ne soit pas leur principale activité. Certains habitants ne sont pas chargés de mission ni opérateurs de filières, ou pas à temps plein, mais ils jouent parfois un rôle crucial dans la mise en œuvre de projets. D'après la notion de système agri-alimentaire territorial adoptée dans le cadre de cette réflexion, on comprend l'ensemble des acteurs partageant un espace d'action où ils tendent à influencer la production, la transformation et/ou la commercialisation alimentaire.

3.4.2. Comment rendre compte d'un travail réalisé à l'interface de divers espaces de discussion

Les enquêtes n'ont pas cessé sitôt que la phase d'analyse a dû être entamée. En effet, dans la limite de mes capacités d'ubiquité, j'ai continué de participer aux événements les plus importants concernant les pommes et pommes de terre locales (assemblées générales, foires, fêtes de début ou fin de récolte, etc.) et j'ai suivi les évolutions des collectifs étudiés, en échangeant par mail et par téléphone dans le cas de l'Apennin, et en m'impliquant directement dans la vie de certaines associations d'Ardèche méridionale.

Divers espaces se sont ainsi entremêlés tout au long du processus de recherche, et ce jusqu'au terme de la rédaction de cette thèse. Ainsi, le calendrier de la recherche ne peut pas se présenter en une alternance de périodes d'enquêtes et de moments de réflexion, où se succéderaient phases de terrain et temps d'analyses en laboratoire. Il prend évidemment une allure ponctuelle, illustrant un parcours caractérisé par un triple mouvement de va-et-vient : entre les différents terrains, entre deux postures de chercheur et entre divers espaces d'écriture.

L'analyse à la jonction des différents terrains

La connaissance produite à partir des différents terrains résulte de ce processus de va-et-vient et de confrontation entre des visions d'acteurs de divers horizons. La mise en perspective des différents cas d'études s'est aussi construite au gré des questions de mes différents interlocuteurs, cherchant à connaître les histoires des autres lieux, m'interrogeant sur les différences observées, et pointant parfois des détails que je n'avais pas immédiatement jugés significatifs.

Les résultats des analyses préliminaires sur l'Apennin ont été à l'origine des principales hypothèses de travail et ont éclairé la démarche de recherche sur les espaces comparables que sont les deux terrains rhônalpins.

La circulation entre les différents espaces étudiés permet de croiser des observations en termes de démarrage, de fonctionnement et de pérennité de l'action collective. Notre approche s'éloigne de la géographie classique telle qu'elle fut conçue par Alexander von Humboldt ou Paul Vidal de la Blache, en forme de production de connaissance sous une forme essentiellement cumulative. La description idiographique se limite à quelques paragraphes préliminaires permettant de situer les terrains, mais ne constitue pas le fondement de l'analyse. L'objectif est plutôt d'opérer des croisements, d'éclairer une situation problématique quelque part, par des dynamiques observées ailleurs. Le travail ne s'arrête pas à l'identification de particularités locales, mais conçoit chaque fait au prisme d'un jeu de présence/absence, qui invite finalement à s'interroger sur les influences, les conditions et facteurs d'émergence de phénomènes singuliers. Pourquoi un groupement de producteurs s'écroule-t-il ici tandis qu'il persiste ailleurs ?

On alterne ainsi entre deux types de démarches comparatives, telles qu'elles ont été distinguées par Bouchard : l'une selon un modèle intégral, où toutes les unités sont mises sur un pied d'égalité, et l'autre focalisant sur des thématiques précises selon un modèle référentiel où une unité est étudiée de manière plus approfondie que les autres (Bouchard, 2001, 42). Au cours du processus de recherche, la démarche comparative consiste à mener des enquêtes en ayant constamment à l'esprit ici et maintenant les observations établies ailleurs auparavant, visant à la fois un raffinement des questions posées et une production de connaissances plus générales. Dans un souci de capitalisation de l'information, la thèse se présente telle une argumentation générale, mobilisant tour à tour

différents cas, sans toutefois leur offrir une place identique ni parfaitement symétrique. Les terrains ont été étudiés de manière équivalente et ont fait l'objet de la même attention. Toutefois, certaines thématiques se sont révélées plus éclairantes dans certains cas que dans d'autres, et certains points sont apparus hors propos sur un terrain tandis qu'ils apparaissaient très pertinents sur les autres. L'apparente incohérence des entretiens d'abord réalisés en Ardèche et en Savoie a par exemple pris sens après avoir mené l'enquête en Italie. Alors que je m'inquiétais de l'éclectisme d'un échantillon composé de retraités de la Chambre d'agriculture, ouvriers du bâtiment, consul, chercheurs en physique, instituteurs, gendarmes, chauffeurs de bus, entretenant parfois une connaissance pointue sur des techniques de taille ou de greffe, des façons de faire les semences ou de croiser des variétés, mais n'ayant pour la plupart pas de lien entre eux, les enquêtes réalisées en Ligurie, rassemblant un panel équivalent au sein d'un collectif existant, ont conforté la pertinence d'une telle démarche.

Par la suite, lors de la phase d'analyse, la mise en regard des trois terrains a pris la forme d'un exercice de simulation, pour se livrer à un jeu des différences, non seulement en tâchant de repérer des dissemblances d'un espace à l'autre, mais en cherchant aussi à comprendre les fondements de tels contrastes. En choisissant la fiction comme mode d'approche de la réalité, il s'agissait de transfigurer le matériau recueilli pour imaginer une diversité de trajectoires possibles sur les espaces étudiés, sur la base de propositions subordonnées de conditions : si les acteurs d'un terrain étaient intervenus sur un autre, en aurait-il été autrement de la constitution de collectifs ? Si les institutions de Ligurie intervenaient dans les dynamiques territoriales de la même manière qu'elles le font dans les Cévennes ou en Savoie, le système agri-alimentaire constitué autour de la pomme de terre aurait-il pris la même forme ? Si ce travail de recherche s'inscrivait en interaction aussi étroite avec les acteurs des collectifs ardéchois qu'avec le PNR Massif des Bauges, leur évolution en serait-elle modifiée ? Cette dernière interrogation en particulier m'a conduite à réfléchir à mi-parcours quant à la posture de recherche que je souhaitais adopter.

Une posture de recherche à l'équilibre entre observation et participation

Plusieurs de ces entretiens répétés m'ont liée à certains de mes interlocuteurs, donnant lieu à des relations d'amitié autant qu'à des interrogations quant au statut de chercheur. Différentes questions ont émergé au fur et à mesure des entretiens quant au degré d'investissement souhaité par les acteurs rencontrés et quant à l'implication autorisée par l'orthodoxie disciplinaire. De part et d'autre se sont posés des problèmes d'éthique et de légitimité. Qu'est-ce que je fais là ? La question m'a été posée par plusieurs de mes interlocuteurs autant de fois que je l'ai retournée à moi-même. Quelles connaissances suis-je amenée à produire ? De quelle façon ? Quelle est la pertinence de mon travail quant aux enjeux que formulent mes interlocuteurs ?

Dans certains cas, je fus d'abord traitée en émissaire, recueillant d'emblée les doléances d'exploitants agricoles mécontents de leur situation économique, vilipendant la législation européenne ou les individus employés à sa mise en œuvre, déplorant l'opacité de systèmes d'aides ou de politiques de développement dont les financements étaient reversés à des territoires de projets contestés. Je fus notamment interpellée quant aux objectifs de mes questions et à la destination des résultats de mon travail, prêtant le flanc à une critique des intellectuels aux « mains blanches », faute de pouvoir justifier immédiatement de l'utilité de cette recherche.

Dans d'autres situations, à l'inverse, certains de mes interlocuteurs ont interprété ma démarche de recherche comme une promesse de résultats, susceptibles d'apporter des arguments tangibles pour valider un discours sur l'authenticité d'un produit, et de légitimer une action ou un projet. Le chercheur peut apparaître tel un expert à qui l'on fait appel pour rassembler des éléments de preuve permettant de constituer le dossier de protection d'une dénomination géographique. De fait, les sciences naturelles et les sciences biotechniques telles que l'agronomie ont depuis longtemps été mises à contribution pour la délimitation des terroirs viticoles en France par exemple. Plus récemment une demande a été également adressée aux sciences sociales pour attester de l'antériorité et de la dimension proprement locale de savoir-faire et de techniques (Bérard et Marchenay, 1995). La recherche en géographie et en économie territoriale a notamment été orientée par les commandes d'organisations professionnelles et d'organismes de gestion d'appellations. De nombreux chercheurs ont été les compagnons de route de la restructuration de filières ou de bassins de production et ont aiguillé la trajectoire de collectifs porteurs de projets. Le dispositif de recherche « Pour et sur le développement régional » a notamment favorisé une forme de recherche qui contribue finalement à faire exister les objets qu'elle étudie. La démarche de recherche semble ainsi se placer parfois dans une position ambiguë, qui l'engage à répondre à la commande tout en adoptant un regard critique. À ce titre, il fut particulièrement délicat de mener le travail en Savoie et Haute-Savoie, dans la mesure où je me trouvais justement dans un contexte de commande publique, contrairement à mes autres terrains.

Enfin, en d'autres circonstances, la question de l'engagement s'est posée quant à mon rôle dans les dynamiques sociales auxquelles je m'intéressais. À plusieurs reprises, mes interlocuteurs et interlocutrices m'ont invitée à prendre part à leurs actions, à m'investir dans les collectifs auxquels ils appartenaient. Au cours de la thèse, je suis devenue membre de trois des associations objets d'enquêtes, et co-présidente de l'une d'entre elles. N'était-ce pas aller trop loin dans la participation que de s'impliquer de cette façon dans les dynamiques que j'étudiais ? Si cela m'a posé problème dans les premières étapes de ce processus de recherche, j'ai essayé de gouverner au mieux cet engagement, qui fut en tout cas un instrument heuristique très fructueux.

La rédaction entre cahiers et « papiers »

La rédaction de la thèse a progressé au sein d'un dispositif de communication entre plusieurs espaces d'écriture. Les différentes phases d'écriture ont été des moments cruciaux pour la progression de ma réflexion, qui a opéré dans un va-et-vient entre diverses phases d'écriture « intermédiaire » (Achar, 1994), invitant à un jeu de distanciation qui accompagna la réflexion tout du long de ce travail. Qu'il s'agisse de transcriptions d'entretiens, de brouillons rédigés dans le cadre d'une préparation d'article, de plan annoté destiné à structurer une présentation publique de mon travail, de carnets de terrain ou de cahiers de lectures itinérantes, ont posé des jalons dans une activité de réflexion qui n'aurait peut-être pas pris forme aussi rapidement ou pas de la même façon en l'absence de tels repères.

D'une part, je me suis appuyée sur une série de cahiers, dans lequel j'avais enregistré, dès le départ, les difficultés auxquelles je me heurtais, les hésitations préalables à un choix méthodologique ou les différentes options d'analyse d'un même phénomène. Tout en puisant dans les pages archivées pour retracer le processus d'élaboration de la réflexion et retrouver des éléments susceptibles de nourrir la rédaction, j'ai continué d'alimenter cette série de cahiers. Permettant de jeter de manière plus libre que dans un document informatique des idées qui n'étaient pas encore tout à fait bien exprimées ou d'esquisser des schémas inachevés, ces derniers ont représenté des espaces de respiration essentiels à la mise en forme de la réflexion.

D'autre part, la préparation de présentations de mon travail en vue de colloques et de séminaires a donné lieu à la production de « papiers » nécessairement plus structurés, qui furent justement l'occasion de formaliser des analyses à l'état d'ébauche. À une échelle plus modeste que celle de la thèse, ces événements ont constitué des étapes importantes de l'analyse, avant la mise en cohérence exigée par la rédaction de ce document. La pluridisciplinarité dont témoigne le cadre théorique exposé dans les pages précédentes découle aussi de cet entrelacs de situations d'interaction, dans un environnement scientifique favorable aux rencontres et aux emprunts entre différentes écoles de pensée et différentes disciplines.

Conclusion de chapitre

Le terrain n'est pas un territoire prédéfini, c'est plutôt une hypothèse de territoire dont on regarde s'il « prend » ou non. La base spatiale est donc fondamentale mais pas essentielle pour délimiter les terrains, dans la mesure où l'on questionne des territoires institués par la possibilité de territorialités en formation. Les espaces que je présente dans la partie suivante ne sont donc pas à considérer comme les objets d'étude de ce travail, mais comme des situations dans lesquelles émergent des formes de territorialité que nous analyserons tout au long de ce document.

Le choix d'adopter pour principale démarche méthodologique une géographie des objets m'a permis de mener à bien ce travail, notamment parce qu'elle s'inscrivait dans le cadre d'une grammaire disciplinaire, suivant des jalons posés par les géographes qui se sont intéressés avant moi aux liens entre produits et territoires.

Si j'ai procédé sur chacun des espaces dans une même perspective ethnographique, et à partir des mêmes objets que sont les pommes et pommes de terre, ces dernières ne rencontrent pas partout le même écho en tant que produits locaux. L'hypothèse d'un potentiel d'innovation propre à des espaces marginaux s'est parfois confirmée à propos d'un objet et pas de l'autre, et a dans tous les cas donné lieu à l'étude de réalités différentes. Celles-ci ne se sont pas immédiatement présentées comme porteuses d'innovations mais tout du moins comme des initiatives originales vis-à-vis de ce qui existe dans les principaux bassins de production, en France et en Italie. Tandis que l'idée de pomme locale a trouvé une résonance particulière dans les Cévennes, la pomme de terre s'est révélée plus pertinente pour saisir les dynamiques à l'œuvre dans le Nord du département de l'Ardèche. En Savoie, c'est la pomme qui s'est affirmée comme principal objet de cristallisation de projets et de collectifs, tandis qu'une variété de pomme de terre est apparue comme l'objet central d'un réseau d'acteurs déjà constitué en Ligurie. Aussi, bien que l'on définisse les objets d'enquête au singulier – *la* pomme ou *la* pomme de terre – il s'agit moins de considérer un objet concret que le point de mire d'un kaléidoscope de projets qu'agitent parfois des forces contraires.

Conclusion de la Partie 1

Dans cette partie, nous nous sommes intéressés à une diversité d'activités structurant la production de fruits et légumes, et en particulier de pommes et de pommes de terre, en France, au 20^{ème} siècle. Aliments du quotidien relevant d'abord principalement de la sphère domestique, ces objets ont évolué au fur et à mesure que se sont organisées des filières reliant directement la production à des activités de transformation, de distribution et de commercialisation, dont s'est progressivement accrue l'intégration verticale.

L'analyse détaillée de ces évolutions nous amène à décrire des recompositions géographiques, engendrant progressivement une spécialisation par bassins de production. De manière générale, que l'on traite les pommes et les pommes de terre en tant qu'éléments de matériel végétal ou en tant que produits alimentaires, on observe l'expression d'une logique d'affranchissement des milieux géographiques, au nom d'une rationalisation des espaces productifs. Si l'émergence d'une économie de la qualité ouvre des perspectives de territorialisation de la production des fruits et légumes, celle-ci ne concerne pas les activités d'amélioration des plantes ni de production de matériel végétal, qui demeurent fortement centralisées.

Une telle organisation des systèmes de production a des conséquences matérielles sur les objets qui nous intéressent, qui apparaissent alors soumis à des processus de normalisation affectant directement leur diversité, et restreignent de fait les possibilités de développement d'une forme de qualité écologique. Au terme du 20^{ème} siècle, pommes et pommes terre apparaissent tels des objets techniques « abstraits » (Simondon, 1958), dont la concrétisation dépend d'un milieu régulateur ou d'un milieu associé souvent fortement artificialisé. On s'interroge alors quant à la possibilité d'existence d'objets en prise avec des milieux spécifiques.

Faisant l'hypothèse que les pommes et les pommes de terre peuvent être envisagées autrement lorsqu'elles sont conçues à une échelle territoriale, dans des espaces en marge des principaux bassins de production, je propose au chapitre 3 une méthodologie pour enquêter sur des initiatives de construction de produits locaux à partir de pommes et de pommes sur trois espaces de moyenne montagne. Je suppose que peuvent émerger dans ces espaces des pratiques de qualification alternatives à celles qui caractérisent les systèmes de production dominants, ouvertes sur un plus large champ de possibles.

PARTIE 2.

TROIS MONTAGNES, DIFFERENTS ASSEMBLAGES

Cette seconde partie a pour objectif de présenter les trois espaces d'enquête sur lesquels j'ai travaillé, ainsi que les collectifs qui s'y sont constitués autour d'un projet de pommes ou de pommes de terre locales. Loin d'une géographie vidalienne cherchant à expliquer la singularité d'une montagne par des causalités originales, la démarche vise néanmoins à rendre compte des spécificités de chaque espace étudié, pour mieux comprendre par la suite les jeux d'acteurs dont ils sont le théâtre. Au-delà des frontières politiques et juridiques qui séparent la France de l'Italie, et la région Rhône-Alpes de la région Ligurie, les espaces d'enquête sont traités sur un pied d'égalité ; sont ainsi présentées différentes zones de moyenne montagne à travers le rapport qu'elles entretiennent aux villes qui les environnent, les histoires économiques et sociales qui leur sont propres et les référents identitaires qu'elles mobilisent pour la production d'une image de territoire ou de produit.

Chaque chapitre est structuré de la même façon : une première section exploite une diversité de données pour procéder, de manière systématique, à une présentation sommaire de chaque espace étudié. Dans une seconde section, la présentation porte plutôt sur les collectifs objets des enquêtes. En proposant une analyse de réseau, nous ferons la genèse des alliances et partenariats qui marquent l'histoire des collectifs étudiés, et orientent leur trajectoire sur une trentaine d'années.

Les trois terrains donnent à confronter différents types d'espaces ruraux.

Selon la typologie établie pour la DATAR par une équipe d'économistes et de géographes (Hilal et al., 2012), les Bauges, sont une « campagne des villes ». Nous verrons au chapitre 4 qu'elles se caractérisent par une forte densité de population, une croissance résidentielle une économie présentielle importante.

À l'inverse, la faible densité qui caractérise les communes ardéchoises, les revenus faibles et le vieillissement d'une large part de la population ainsi que l'accessibilité du territoire, globalement en-deçà de la moyenne des espaces ruraux à l'échelle nationale, nous conduisent à rapprocher ce second terrain du

type des « campagnes vieilles à très faible densité » caractérisé par ces mêmes chercheurs.

En revanche, il est plus délicat d'appliquer une telle typologie, spécifiquement française, au terrain italien ; néanmoins, l'Apennin ligure offre un espace de comparaison original nous permettant d'envisager un troisième type d'espace, tout à fait différent des deux premiers terrains, du fait de sa proximité avec la métropole génoise.

CHAPITRE 4.

LES BAUGES, DIFFERENTES SORTES DE POMMES AU CŒUR D'UN ESPACE SAVOYARD EN VOIE D'URBANISATION

Constitué d'un ensemble de vallées d'altitude comprises entre 600 et 1000 mètres, et de montagnes dont les sommets culminent pour la plupart autour de 2200 mètres, le massif des Bauges est un élément topographique marquant de l'espace que je propose d'étudier dans ce chapitre. À la frontière des départements de Savoie et Haute-Savoie, nous élargirons le périmètre du PNR « Massif des Bauges »¹⁵², pour nous intéresser à diverses zones de plaine et de piémont, autour des villes d'Annecy, Albertville et Chambéry (Figure 4.1.). Nous considérerons ainsi plusieurs petites régions attenantes au massif des Bauges: la cluse de Chambéry, l'Albanais, et la Combe de Savoie. Nous verrons que chacune de ces zones manifeste une logique singulière d'occupation du sol, qui est souvent le produit d'une histoire économique propre dans laquelle interfèrent de récentes dynamiques d'urbanisation.

Au cœur de cet espace urbanisé, les Bauges sont un massif montagnard qui semble le parangon de la ruralité. Vues d'en bas, par les habitants des villes qui les environnent, les Bauges ont mauvaise réputation. « Mieux vaut une taupe dans son jardin qu'un Bauju pour voisin » ; le dicton en dit long sur les idées reçues, que les habitants eux-mêmes se plaisent parfois à entretenir, en jouant d'une équivalence d'identités entre l'aspect trapu des maisons traditionnelles et le caractère bourru des habitants (Palisse, 2006, 116). Le mythe d'une zone franche, dont on vante l'absence de feux rouges et la liberté de fumer à l'intérieur des cafés est réactivé régulièrement par ces habitants pour souligner la singularité du territoire. Vues de haut ou de l'extérieur, les Bauges apparaissent aisément comme un ensemble monolithique : massif calcaire dont on aperçoit, depuis l'autoroute qui file dans la combe de Savoie, les hautes falaises bordières, il apparaît sur les images satellites tel un losange parfaitement dessiné, dont quelques zones urbaines cernent les contours. Toutefois, à la différence des autres

¹⁵² Le territoire du PNR comprend 70400 habitants et couvre 64 communes, soit 85 600 hectares.

massifs des Préalpes¹⁵³, les Bauges apparaissent comme un territoire plutôt discret, dont l'identité résiste à la synthèse (Sgard, 2006).

En effet, en dépit de sa physionomie rurale, le massif apparaît de plus en plus marqué par la périurbanisation des villes environnantes. Les prairies et alpages qui marquent les paysages ne suffisent pas à refléter les évolutions socio-économiques des Bauges, qui se caractérisent plutôt par une croissance résidentielle et une économie présentielle¹⁵⁴ importantes (4.1). De nouvelles pratiques d'espaces se développent et de nouveaux habitants s'installent, dont nous verrons qu'ils modifient sensiblement l'organisation de l'espace et les dynamiques territoriales (4.2).

4.1. Transformations d'un espace rural à proximité du sillon alpin

Je propose ici de caractériser les évolutions d'un espace de moyenne montagne au regard des zones urbaines qui l'entourent, et dont nous verrons que les dynamiques démographiques ont des conséquences directes sur les processus de construction territoriale. Si les Bauges apparaissent comme un espace rural préservé, le massif est aujourd'hui soumis à une pression urbaine forte et connaît des transformations importantes. (Figure 4.1.).

Précisons que pour décrire les dynamiques de cet espace, nous ne disposons pas de sources et données statistiques homogènes. En effet, à la différence du terrain ardéchois, les Bauges ne correspondent pas à une entité statistique bien déterminée ; le massif se trouve en effet au carrefour de quatre zones territoriales de Rhône-Alpes (ZTRA)¹⁵⁵ : l'espace Métropole-Savoie,

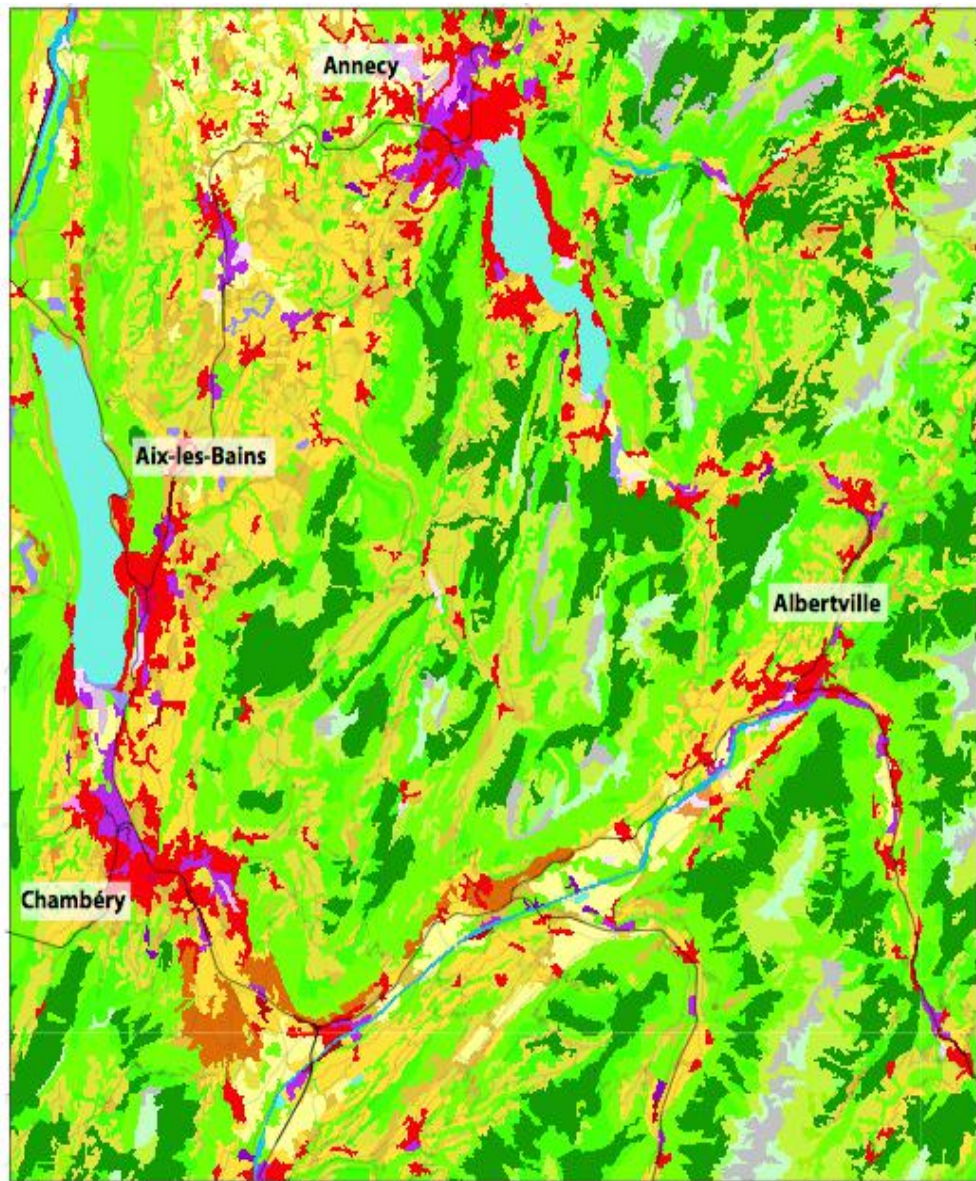
¹⁵³ Le Vercors, par exemple, s'est acquis une renommée en tant que Maquis de la Résistance, puis, avec les Jeux Olympiques de 1968, en tant que haut-lieu du ski de fond.

¹⁵⁴ L'expression économie présentielle a été définie Laurent Davezies pour désigner une économie basée sur la population présente sur un territoire, qui produit et consomme (Davezies et Sajout, 2003). Elle présente caractéristiques que l'économie résidentielle, définie comme « *l'ensemble des activités économiques majoritairement destinées à satisfaire les besoins des populations résidant sur un territoire* ». Cependant, elle diffère légèrement de l'économie résidentielle dans la mesure où elle repose non seulement sur la consommation des résidents d'un territoire, mais également sur celle des personnes présentes provisoirement sur ce territoire (tourisme). *Source* : Jean François—Poncet et Claude Belot, 2008, *Le nouvel espace rural français*, Rapport d'information au nom de la Délégation à l'aménagement et au développement durable du territoire du Sénat, 151 p.

¹⁵⁵ Les « zones territoriales de Rhône-Alpes » (ZTRA) ne sont pas des entités statistiques au sens strict, mais plutôt des territoires de projets avec lesquels la région Rhône-Alpes contractualise. Néanmoins, c'est souvent à l'échelle de ces espaces que sont découpées les données. Elles sont au nombre de 44 en Rhône-Alpes ; cependant, pour des raisons de robustesse et de qualité statistiques, certaines ont été regroupées et le territoire régional est donc finalement découpé en 33 entités.

l'Albanais ¹⁵⁶, le bassin annécien et le bassin d'Albertville. Aussi, la caractérisation de cet espace nécessite de combiner plusieurs sources de données.

Figure 4.1. L'occupation du sol des Bauges en 2006. © Lucile Garçon 2015.



Sources: Corine Land Cover 2006, OpenStreet Map.

0 5 km

Légende

Tissu urbain continu	Terres arables hors périmètres d'irrigation	Forêts de feuillus	Glaciers et neiges éternelles
Tissu urbain discontinu	Périmètres irrigués en permanence	Forêts de conifères	Marais intérieurs
Zones industrielles et commerciales	Rizières	Forêts mélangées	Sourbâtres
Réseau routier et ferroviaire et espaces associés	Vignobles	Pelouses et pâturages naturels	Marais maritimes
Zones portuaires	Vergers et petits fruits	Landes et broussailles	Marais salants
Aéroports	Diversifées	Végétation sclérophylle	Zones intertidales
Extraction de matériaux	Prairies	Forêt et végétation arbustive en mutation	Cours et vases d'eau
Travaux	Cultures annuelles associées aux cultures permanentes	Plages, dunes et sable	Fans d'eau
	Cultures multi-annuelles et maraichères semencières		

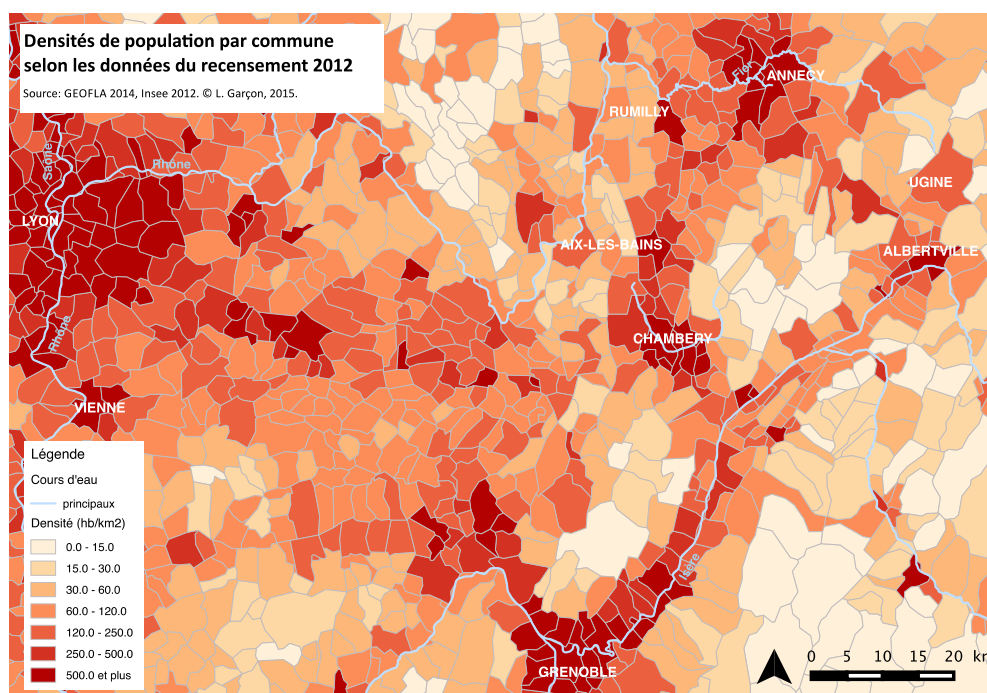
¹⁵⁶ L'Albanais est une ZTRA dont le traitement statistique est souvent couplé à celui de la ZTRA voisine "Usses et Bornes".

4.1.1. Un massif montagnard entre périurbanisation et rurbanisation

À l'instar de nombreux espaces de moyenne montagne, le massif a connu depuis les années 1950 un important exode rural, à l'origine d'une forte diminution de sa population, jusque dans les années 1990 (Guérin, 1974). Le mouvement s'est toutefois inversé ces vingt dernières années, non seulement sur le plan démographique, mais également sur le plan économique.

Cerné par six villes principales : Annecy (50 000 hab.), Aix-les-Bains (28 000 hab.), Albertville (19 000 hab.), Chambéry (59 000 hab.), Rumilly (15 000 hab.), et Ugine (7 000 hab.), les Bauges bénéficient d'une image de cadre de vie idéal, qui explique en partie le regain démographique et les bouleversements socio-économiques que connaît le massif à partir des années 2000. La carte ci-dessous permet d'identifier quelques principes de la répartition spatiale de la population dans les Bauges et autour (Figure 4.2.).

Figure 4.2. Densité de population entre Cévennes et Vivarais en 2012. © Lucile Garçon 2015.



Un espace rural bien desservi, proche de deux métropoles et de villes moyennes en croissance

Bien que les communes du massif des Bauges apparaissent globalement moins bien équipées que la plupart des communes de Savoie et de Haute-Savoie, commerces et services y demeurent plus faciles d'accès que dans de nombreuses autres communes rurales françaises.

En effet, contrairement aux idées reçues, les Bauges présentent des indices d'enclavement relativement faibles par rapport à de nombreux autres espaces de

moyenne montagne, et sont plutôt bien connectées aux réseaux routier et ferroviaire qui sillonnent les vallées environnantes (Debarbieux et Hussy, 1996, 44). Dans l'ensemble, les entretiens réalisés dans les Bauges contredisent les représentations d'un espace coupé du monde. Au contraire, plusieurs habitants rencontrés expliquent avoir choisi le massif pour lieu de vie, justement en raison de son accessibilité :

« Les Bauges, c'était une montagne accessible, et puis proche des villes. Pour nous qui faisons au moins ¾ d'heure de trajet tous les matins à Paris, les Bauges, c'était pareil, c'était central, on est à une heure de tout : Annecy, Aix, Chambéry, les gares pour Lyon ou Genève... » (entretien avec une propriétaire de gîte rural, Jarsy – 73)

De plus, l'importance du manteau neigeux, conséquence de la topographie du massif en bassin, ne semble guère gêner les déplacements, et ce bien qu'il se mette en place dès avant le début de l'hiver. L'installation de stations de sports d'hiver sur le massif, si elle n'a pas engrangé les bénéfices espérés, a en tout cas favorisé l'intensification du déneigement des routes.

Si le massif demeure un espace rural globalement peu dense, sa bonne accessibilité ainsi que la proximité du sillon alpin et des agglomérations d'Albertville, Chambéry, Annecy et Aix-les-Bains expliquent qu'il soit soumis à une urbanisation croissante.

Un regain démographique

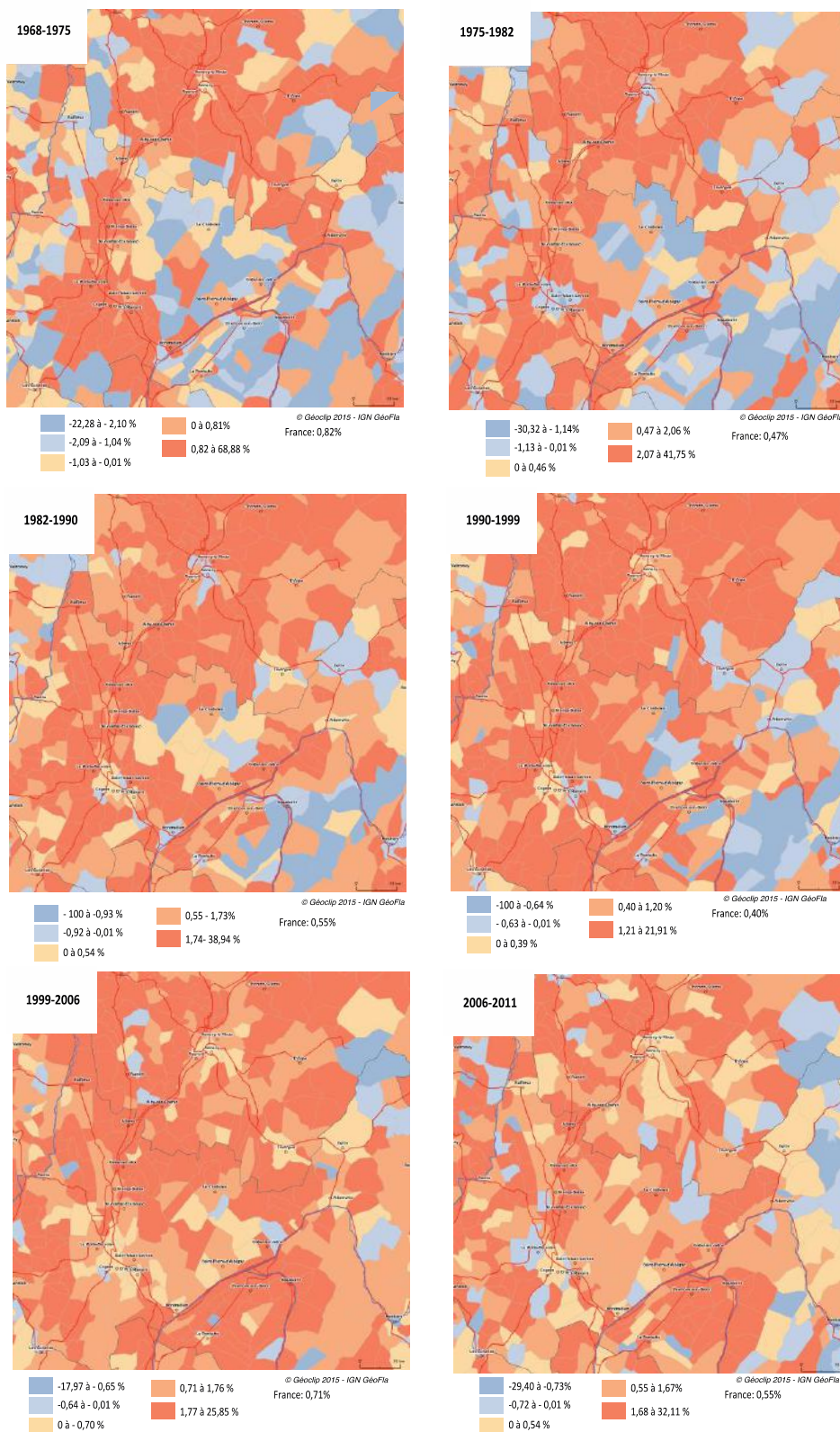
Entre 1954 et 1974, tandis que la population des départements de Savoie et de Haute-Savoie s'accroissait en moyenne de 27% en moyenne, les Bauges ont connu à la même période un déclin démographique de l'ordre de 20% (Guérin, 1974, 75). Le développement des industries et des services dans la Combe de Savoie, autour de Chambéry et d'Aix-les-Bains, puis en Haute-Savoie entre Annecy et Rumilly, sont à l'origine d'importantes migrations qui contribuent au dépeuplement du massif (*ibid.*).

La tendance s'inverse toutefois progressivement à partir des années 1980, ainsi que le montrent les cartes d'évolution de la population ci-dessous (Figure 4.3.). Les agglomérations environnantes connaissent dans l'ensemble un dynamisme démographique supérieur à la moyenne nationale¹⁵⁷, qui tend à déborder sur les communes du piémont, puis du cœur du massif. La croissance urbaine de la ville d'Annecy, et de la conurbation de Chambéry et Aix-les-Bains¹⁵⁸ engendre une forte pression foncière dans les communes du sillon alpin, qui joue en faveur d'un étalement urbain croissant.

¹⁵⁷ La croissance démographique moyenne est de 0,56% par an en France entre 2007 et 2012. *Source*: Insee.

¹⁵⁸ L'aire urbaine de Chambéry-Aix-les-Bains comporte 217 356 habitants et connaît une croissance de la population de 0,8% par an entre 2007 et 2012, tandis que l'aire urbaine

Figure 4.3. Taux de variation annuel de la population par période intercensitaire entre 1968 et 2012 dans les communes des Bauges et du sillon alpin. Source : INSEE, Recensement de la population et Geoclip.



d'Annecy accueille 221 111 habitants et a connu une croissance de la population de 1,1 % par an entre 2007 et 2012. Source : Insee, Recensement de Population, 2012.

Le piémont comme le cœur du massif enregistrent depuis la fin des années 1990, un solde migratoire positif, lié à un mouvement de périurbanisation sur les franges du massif, tel qu'on peut l'observer sur la première photographie (Figure 4.4.a), et de rurbanisation dans les communes intérieures, tel qu'en témoigne le pavillon isolé représenté sur la seconde (Figure 4.4.b). Au sein du périmètre du PNR Massif des Bauges, les communes enregistrent une croissance démographique annuelle de 2,54% entre 2000 et 2010¹⁵⁹.

Figure 4.4.a et 4.4.b. Les formes urbaines de la périurbanisation et de la rurbanisation dans le sillon alpin. © Lucile Garçon, 2015.

4.4.a.



4.4.b.



Ces évolutions démographiques vont de pair avec la requalification de différents types d'espaces. Ainsi, les paysages agraires qui souffraient d'une certaine désaffection et étaient soumis à des dynamiques d'enfrichement, sont aujourd'hui réutilisés voire convoités par de nouveaux usagers. C'est par exemple ce que montre l'ethnologue François Portet à propos des alpages. dont l'évolution, est souvent marquée par une période de rupture et de déprise, à laquelle succède généralement une phase de conversion économique. De nombreuses cabanes d'alpage ont ainsi été transformées en sites d'accueil et d'hébergement touristique. Fréquenté par davantage de randonneurs que d'éleveurs, les alpages se transforment en objet de patrimoine. Ce qui se fait aujourd'hui dans ces

¹⁵⁹ Source : PNR Massif des Bauges, 2010.

espaces est différent de ce qui s’y faisait autrefois – on y déguste du fromage plutôt qu’on ne l’y fabrique – mais l’espace demeure néanmoins pratiqué, ce qui n’est pas le cas de nombreuses zones d’altitude sur les autres terrains.

Assurant une fonction récréative et touristique pour des vacanciers mais aussi, les habitants des agglomérations proches, les Bauges sont l’objet de nouvelles formes de valorisation économique. Dans le cadre d’un projet de recherche appuyé par la Mission d’ingénierie touristique de Rhône-Alpes (MITRA), les Bauges ont ainsi été traitées en termes d’« aménités environnementales » (Moalla et Mollard, 2011), principalement à destination des populations urbaines.

Ainsi, si les agriculteurs formaient, en 1968, le groupe social le plus important avec 63,5% des emplois (Guérin, 1974, 85), ils ne représentent plus la catégorie socio-professionnelle dominante. L’agriculture demeure néanmoins une activité économique importante, mais ses caractéristiques ont évolué.

4.1.2. Entre fruits et fruitières

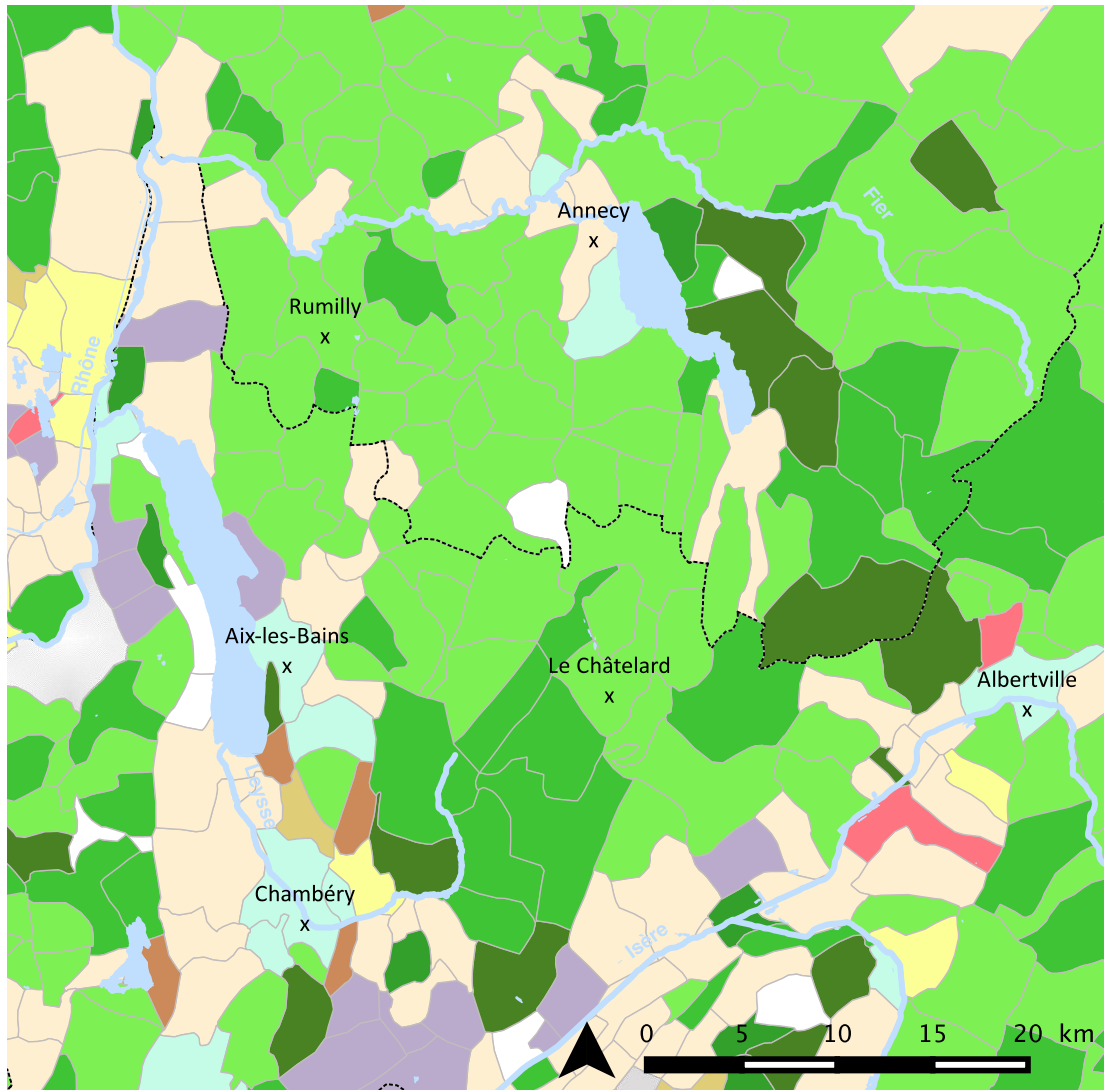
Si elle est moins marquée que sur d’autres massifs des Préalpes (Portet, 2013), la spécialisation laitière marque néanmoins l’histoire agricole des Bauges. L’élevage laitier demeure la principale activité agricole, éclipsant les autres productions de Savoie et de Haute-Savoie telles que l’arboriculture et le maraîchage lorsque l’on considère les orientations technico-économiques des communes.

Une montagne fromagère

Sur la carte de la page suivante (Figure 4.5.), la plupart des communes représentées apparaissent clairement voués à l’élevage laitier. En effet, les surfaces herbagères occupent la majeure partie de la SAU, reflétant une tendance qui caractérisent plus largement les départements de Savoie et de Haute-Savoie auxquels elles appartiennent. En Haute-Savoie par exemple, 73% de la SAU relèvent de surfaces toujours en herbe (STH), tandis que 17% sont consacrés aux cultures fourragères¹⁶⁰. En Savoie, ce sont plus de 90% de la SAU qui sont exclusivement consacrés à l’élevage ; l’usage d’estives collectives réduit la portion de SAU dédiée aux cultures fourragères à 4% pour une proportion de surfaces toujours en herbe équivalant à 86%.

¹⁶⁰ Voir la lettre Agreste Rhône-Alpes, « Un élevage bovin orienté vers des fromages de qualité », *Coup d’œil*, n°132, novembre 2011.

Figure 4.5. Orientations technico-économique des exploitations par communes des Bauges. © Lucile Garçon 2015. D'après Agreste RGA, 2010.



Orientations technico-économiques des exploitations par commune.

Source: Agreste, RGA 2010. © L. Garçon, 2015.

Légende

- Bovins viande
- Bovins lait
- Bovins mixte
- Autres herbivores
- Porcins
- Maraîchage
- Fruits et autres cultures permanentes
- Viticulture
- Polyculture et polyélevage
- Autres grandes cultures
- Grandes cultures
- Volailles
- Élevage hors sol

L'élevage laitier concentre plus de la moitié de l'emploi agricole de Haute-Savoie et représente plus de 60% du potentiel économique départemental. Depuis 2000, 54% des exploitations en polyculture-polyélevage ont disparu en Savoie. Ce chiffre souligne l'importante spécialisation des exploitations laitières ces dix dernières années¹⁶¹, qui coïncide avec l'obtention de signes d'identification de la qualité liée à l'origine. Après avoir été reconnue par une dénomination « Montagne » en 1993, la « Tome des Bauges » a été labellisée AOC en 2002 et couvre depuis lors l'ensemble du territoire du massif, tandis que la Tomme de Savoie, le Reblochon, le fromage d'Abondance et l'Emmental de Savoie concernent des zones plus étendues. Comparés à ces fromages, les volumes de production commercialisation de la Tome des Bauges sont mineurs (de l'ordre de 900 tonnes), de même que le collectif d'éleveurs qui bénéficient de l'appellation (environ une soixantaine).

Cette prédominance de l'élevage se traduit manifestement dans le paysage, tant du point de vue des systèmes agraires que dans les emblèmes qui s'affichent dans les vitrines des boutiques de produits alimentaires (Figure 4.6.).

Figure 4.6. Devanture de magasin dans les Bauges. © L. Garçon, 2011.



Les Bauges se démarquent cependant des tendances caractérisant les deux départements de Savoie et de Haute-Savoie par une diversification plus importante des activités agricoles. Les structures collectives du massif des Bauges sont généralement de plus petite taille que dans les autres massifs ; aux cinq fruitières qui collectent et transforment plus de 50% du lait produit sur le massif, s'ajoutent une quinzaine d'ateliers de fromagerie et d'affinage à la ferme. La coopérative la plus importante réunit 28 éleveurs tandis que les autres en comptent en moyenne 14, et la plus petite seulement 4 éleveurs. Parallèlement à ce réseau de fruitières, la production fromagère fermière se développe, dans des exploitations qui revendiquent une « agriculture patrimoniale », mais ne s'appuient pas tant sur les signes de qualité existants, que sur la valorisation d'une combinaison de pratiques et de façons de faire, reflétant la diversité de

¹⁶¹ Pour un aperçu plus complet des premiers résultats à l'échelle du département, voir la lettre Agreste Rhône-Alpes, « Une Savoie toujours en herbe », *Coup d'œil*, n°130, novembre 2011.

compétences nécessaires à l'exercice d'un métier qui se réfère à la tradition plus largement qu'à un lieu d'origine (Portet, 2013). Par ailleurs, depuis 2000, le cheptel caprin s'est étoffé ¹⁶², et l'activité de transformation s'est considérablement développée. Autrefois ateliers complémentaires des exploitations d'élevage bovin, l'élevage de petits ruminants est désormais une activité nettement distincte. Parmi les éleveurs ovins et caprins en particulier, les « hommes-filières »¹⁶³ sont nombreux à s'être installés ces dix dernières années (Delfosse, De Sainte Marie et Perenzin, 2008).

Ainsi, bien que les Bauges se soient développées sur un modèle de « montagne fromagère » (Ricard, 1993), le massif demeure toutefois moins spécialisé que les autres maillons des Préalpes.

Breve rétrospective de l'arboriculture savoyarde

La plupart des exploitations arboricoles de Savoie et Haute-Savoie se situent dans des zones de montagne, comprises entre 400 et 1 200 mètres d'altitude. Les départements de Savoie et Haute-Savoie, rassemblés sur le plan agricole en « Pays de Savoie »¹⁶⁴, compte 180 arboriculteurs pour une production de 16 000 tonnes de fruits sur 600 hectares de vergers. Plus de 80% des fruits sont des pommes (soit 13 000 tonnes sur 430 hectares), tandis que le reste de la production est constitué de poires (pour près de 20%, soit 3 000 tonnes sur 130 hectares) et de quelques coings, pêches et noix (pour à peine 600 tonnes de fruits). Toutes espèces confondues, le verger savoyard représente globalement 14% du verger rhône-alpin en pommes et poires et 1% du verger français global.

La plantation de vergers en Savoie et Haute-Savoie fut concomitante de l'ouverture des lignes de chemin de fer de la vallée du Rhône, dont le développement explique en partie le phénomène de concentration géographique des exploitations arboricoles. L'ouverture de nouvelles lignes par la Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée (PLM) garantit de nouveaux débouchés commerciaux. La ligne Lyon – Chambéry, ouverte par tranches successives de 1858 à 1884, permet le développement arboricole du plateau de la Leysse, tandis que l'ouverture de la ligne Saint-Pierre-d'Albigny – Albertville en 1879 assure des marchés pour la Haute-Combe de Savoie, progressivement convertie à l'arboriculture après la crise du phylloxéra de 1877.

¹⁶² Le RGA 2010 enregistre en Savoie une évolution positive de 4% pour le cheptel ovin et de 7% pour le cheptel caprin ; en Haute-Savoie, tandis qu'en Haute-Savoie, le cheptel ovin diminue de 18% contre une augmentation de 20% du cheptel caprin.

¹⁶³ Le terme a émergé dans les années 1990, sous la plume de François Casabianca et Christine de Sainte-Marie, alors chercheurs à l'Inra Corte, et fut depuis principalement mobilisé pour décrire l'activité d'exploitations caprines.

¹⁶⁴ Dans le cadre de la réforme « Terres d'avenir » engagée en 2009, les activités des chambres d'agriculture ont été réorganisées : les services de Savoie et Haute-Savoie ont désormais fusionné sous le nom « Savoie Mont-Blanc », évoqué en première section de ce chapitre.

Tandis que l'Albanais est demeuré une zone d'élevage, la Combe de Savoie s'est spécialisée dans la viticulture et l'arboriculture, et connaît aujourd'hui une intense activité de pépinière viticole. Si les deux activités ont été longtemps mêlées, elles se sont progressivement séparées en deux zones. L'arboriculture s'est notamment développée au Sud d'Albertville, tandis que la zone de piémont entre Chambéry et Saint-Pierre-d'Albigny a plutôt misé sur la construction d'un terroir viticole dans une perspective de stratégie de la qualité. La zone est alors marquée – et le reste dans une moindre mesure – par une forte proportion d'arboriculteurs doubles-actifs. La proximité d'Albertville et la création d'importants pôles industriels en amont du sillon alpin sont générateurs d'emplois et conduisent les héritiers de nombreuses exploitations à combiner deux activités. En poste à Ugitech ou au sein de la cité industrielle du Vernay à Sainte-Hélène-sur-Isère, la plupart organisent leurs horaires de travail « aux trois 8 », et se réservent ainsi des après-midi de travail au verger. Les périodes de congés payés sont rarement des vacances ; ces derniers sont plutôt dédiés à la récolte ou aux voyages d'études annuels organisés par la fédération des producteurs. Ce phénomène d'arboriculture à temps partiel paraît lié aux opportunités d'emploi de la région autant qu'aux systèmes de production eux-mêmes, fondés sur des cultures pérennes où de longs temps morts succèdent à des périodes de pointe. Les cultures pérennes sont aussi facteur d'une inertie qui force la patrimonialisation, les coûts de désinvestissement ne permettant d'envisager le changement qu'en fin de vie du matériel végétal (Lacombe, 1968, 63). L'urbanisation diffuse est également un facteur d'évolution non seulement des paysages mais aussi des profils de chefs d'exploitations. La croissance des emprises bâties ou à bâtir dans les schémas d'organisation territoriale peut également convertir des arboriculteurs à temps plein en arboriculteurs à temps partiel, la hausse du prix des terrains périurbains donnant lieu à des stratégies de spéculation foncière.

D'emblée, le chemin de fer a joué un rôle essentiel dans la structuration du système productif. Voyant une source de revenus prometteuse dans le développement du transport de fruits entre les lieux de production et les centres urbains de consommation, les compagnies ferroviaires favorisent également l'organisation de congrès où se définissent progressivement de manière concomitante un modèle de développement de la production de fruits et de nouveaux métiers dans la région. La Compagnie de Chemin de fer d'Orléans organisa par exemple en juin 1926 le « Premier congrès commercial de la pomme de table », *symposium* mentionné par Germaine Veyret-Verner dans un article de la Revue de Géographie Alpine sur « La Pomme dans la Combe de Savoie » (Veyret-Verner, 1944). La gamme de variétés présente dans le verger se trouve considérablement affectée de ces évolutions. Des arbres de variétés modernes sont plantés dès 1937, suite à une exposition tenue à Rumilly, petite ville en périphérie

d'Annecy où se développe un pôle de pépinières professionnelles¹⁶⁵ qui, dès lors, assurent l'essentiel de l'approvisionnement en scions¹⁶⁶ des producteurs de fruits. De nouvelles variétés entrent en compétition avec les variétés traditionnelles. D'autres congrès sont organisés, lors desquels sont notamment vantées les qualités de la Belle de Boskoop, de la Reine des reinettes, de la Galantine « à la coloration vive, demandée par le Midi en raison de sa couleur » et de la Ramban d'hiver « pomme rouge et de bonne conservation » (Reynaud, 1944). C'est finalement la Reinette blanche du Canada « qui pousse très bien à partir de 600 mètres et est exempte de tavelure ou de chancre » (*ibid.*) qui connaît le plus vif succès, notamment développée entre 1940 et 1955 avec l'arrivée de nouveaux porte-greffes et de produits phytosanitaires¹⁶⁷.

Si une première forme d'organisation collective des arboriculteurs apparaît dans l'Albanais dès la fin des années 1930 sous le nom de « Société des Amis du Jardin », ce n'est qu'en 1945 qu'est fondé le premier groupement de producteurs d'envergure : « Fructidor », qui rassemble les producteurs des deux départements de Savoie et Haute-Savoie. Production et commercialisation des fruits deviennent deux activités solidaires de l'arboriculture qui s'établit en secteur économique et catégorie professionnelle à part entière après la Seconde Guerre mondiale, et ce bien que subsistent en parallèle les formes de double-activité mentionnées plus haut.

L'organisation collective se consolide dans les années 1960 à travers l'équipement des zones fruitières en chambres froides nécessaires au conditionnement et à la conservation des fruits. Ce nouveau matériel donne lieu à un réseau de coopératives, ferment de l'élaboration d'un système productif localisé. Les premiers grossistes apparaissent après la Seconde Guerre mondiale : dans les années 1960, 5 ou 6 marchands expédient la production de pommes vers Lyon et Saint-Étienne principalement, mais également vers Marseille, Paris et Toulon. Le camionnage automobile ouvre des horizons commerciaux inédits, et quelques cargaisons de pommes sont envoyées jusqu'en Normandie. L'arboriculture s'intensifie pour répondre aux sollicitations du marché, et les vergers changent de formes. De nouvelles variétés de pommes (Golden et Melrose d'abord, Reinette grise et Idared ensuite) et de poires (Passecrassanne, puis Conférence) s'implantent sur des surfaces de taille croissante dont la densité en arbres est de plus en plus élevée. Ces nouveaux vergers aménagés en haies fruitières, à raison de 1 500 à 2 000 arbres par hectare, contrastent avec une diversité d'architectures fruitières et de formes paysagères.

¹⁶⁵ Les pépinières de l'Albanais, qui figurent aujourd'hui parmi les acteurs de la relance de variétés anciennes, sont ainsi fondées à Rumilly en 1936.

¹⁶⁶ Un scion est un jeune plant issu de pépinière, généralement commercialisé un an après le greffage.

¹⁶⁷ Principalement bouillie bordelaise et sulfocalciques.

Cette évolution de la structure agraire se traduit aujourd'hui par une nette différenciation paysagère des zones de production de fruits (voir Figures 4.5.). Aux vergers de plein-vent des coteaux, succèdent des haies fruitières, désormais couvertes pour la plupart de filets anti-carpocapse (4.5.a). Si quelques prés-vergers demeurent dans des exploitations de l'Albanais complétant une activité d'élevage par la production de cidre ou de jus (4.5.b), dans la Combe de Savoie, ils sont généralement la marque de vergers maintenus en production, mais sans perspective de renouvellement (4.5.c). Aujourd'hui, la plupart des arbres de hautes tiges qui sont entretenus subsistent en marge de parcelles agricoles dévolues à l'activité d'élevage et dans les jardins d'habitants qui ne sont généralement pas ou plus agriculteurs (4.5.d). Nous verrons dans la seconde partie de ce chapitre comment le PNR Massif des Bauges contribue à la requalification de ces espaces.

Figure 4.7. Des paysages de production de fruits différenciés. © L. Garçon, 2011.

4.7.a.



4.7.b.



4.7.c.



4.7.d.



4.1.3. Le PNR Massif des Bauges, un territoire de projet

Créé en 1995 par décret ministériel, le Parc naturel régional Massif des Bauges s'inscrit dans une politique d'aménagement des espaces ruraux amorcée à l'échelle nationale en 1965, dans le sillage des parcs nationaux¹⁶⁸. Cependant, tandis que ces derniers ont vocation à préserver des espaces naturels exceptionnels, généralement pas ou peu habités, les parcs naturels régionaux ont été conçus comme des « territoires de projet » poursuivant dans un premier temps un objectif de revitalisation rurale et de développement local.

Comme de nombreux PNR, celui du Massif des Bauges est organisé en Syndicat Mixte qui rassemble 64 communes, 6 « villes portes » (Annecy ; Aix-les-Bains ; Albertville ; Chambéry ; Rumilly ; et Ugine) les 2 Départements (Savoie et Haute-Savoie) et la Région Rhône-Alpes. Ces différentes institutions sont rassemblées au sein du Comité syndical qui regroupe 85 membres et est chargé de définir la stratégie du PNR et de voter le budget ; le bureau (Conseil exécutif), rassemblant 23 membres est chargé de suivre la mise en œuvre du plan d'action du Parc et s'appuie, pour cela, sur une équipe technique d'une trentaine de personnes.

Reconnu pour la qualité de paysages dont l'équilibre est qualifié de fragile, le massif des Bauges est visé par deux principaux objectifs : « la préservation et la promotion de son patrimoine naturel et culturel » d'une part, et le développement durable de son économie locale » d'autre part¹⁶⁹. La croissance démographique des 64 communes que comprend le PNR a fait évoluer ces objectifs, qui consistent dans la seconde charte validée par la Région Rhône-Alpes en 2007, à anticiper et maîtriser la croissance urbaine pour mieux accompagner le développement.

Cette Charte qui couvre la période 2007-2019, fixe les principales orientations pour la gestion et l'aménagement du massif, orientations déclinées ensuite dans différents plans d'actions thématiques sur 5 ans. Elle est organisée autour de trois axes stratégiques : l'aménagement du territoire, la valorisation de l'identité rurale et le développement maîtrisé du territoire ; la préservation des ressources et du patrimoine naturel, bâti, et immatériel ; et le développement des équipements, des services et des activités touristiques et de loisirs.

La concrétisation des orientations de la Charte et la définition et le suivi des actions engagées par le PNR est assurée par des groupes de travail thématiques qui rassemblent les élus du Syndicat, les équipes techniques mais aussi les habitants, les associations et autres acteurs du territoire¹⁷⁰. En matière de développement local par exemple, le rôle du PNR du Massif des Bauges est

¹⁶⁸ La France compte aujourd'hui 45 parcs naturels régionaux. *Source*: FNPNR.

¹⁶⁹ PNR du Massif des Bauges, 2010, p.6.

¹⁷⁰ Les groupes de travail sont : l'Eau et le Karst, Tourisme, Patrimoine naturel, Éducation environnementale, Développement économique, Agriculture, Aménagement du territoire, Forêts, Coopération nationale et internationale

principalement, comme il l'affiche, d'agir sur « la structuration, la constitution de réseau et la valorisation des entreprises et de leurs produits »¹⁷¹. » Dans cette perspective, le Parc intervient par le biais de divers dispositifs visant à promouvoir les produits et initiatives locales. Il se saisit d'enjeux liés aux produits de qualité à travers la « Marque parc », et dote ainsi certains produits alimentaires non concernées par les appellations d'origine, d'un signe de qualité – c'est par exemple le cas pour la Viande de Bœuf, ou le Miel des Bauges. Les pommes ne sont pas concernées par ce dispositif, mais par d'autres projets de valorisation que nous étudierons dans les pages suivantes.

En outre, l'obtention du label Géopark¹⁷² en 2010 suggère un possible renforcement de l'attractivité du massif, et esquisse des perspectives de développement touristique. Un secteur économique se construit progressivement autour des sites géologiques, du côté de l'éducation à l'environnement, des activités de pleine nature, voire du développement de produits alimentaires en lien avec le patrimoine géologique (meringues en forme de sites emblématiques, oursins fossiles en chocolat, etc.).

Ainsi, tandis que les dynamiques de croissance des agglomérations voisines s'étalent jusque sur les communes du cœur des Bauges, les liens du PNR avec les villes-portes se renforcent pour envisager sur certaines thématiques une gouvernance partagée. Depuis 2013, un partenariat a été instauré avec la communauté d'agglomération d'Annecy et Chambéry métropole dans une démarche de reconnaissance en tant que Territoire à énergie positive (TEPOS). Celle-ci repose sur un engagement mutuel à atteindre en 2050 un objectif d'équilibre entre consommation et production d'énergie pour un territoire comprenant près de 350 000 habitants. Outre les stations de méthanisation des boues de station d'épuration et de valorisation énergétique des ordures ménagères à Chambéry et à Annecy, le projet repose notamment sur le développement de la filière bois-énergie au sein du massif des Bauges.

Si chacune des collectivités partenaires reste maîtresse de ses décisions, c'est le PNR qui doit assurer la coordination générale du projet. En s'inscrivant au sein de cette nouvelle forme territoriale, le PNR Massif des Bauges se veut « ensemblier des politiques publiques »¹⁷³, pour un territoire dont est ainsi reconnu explicitement le caractère hybride, à la fois urbain et rural.

*

Considérablement transformé du fait de sa proximité avec le sillon alpin, et au cœur d'un bassin urbain, dont il constitue l'espace récréatif privilégié, le

¹⁷¹ *Source*: PNR du Massif des Bauges, 2010, p.44.

¹⁷² «Géopark» est un label visant à valoriser des sites naturels présentant un intérêt géologique spécifique, dans la perspective d'un développement du « géotourisme ».

¹⁷³ Communiqué de presse diffusé suite à l'inauguration de ce partenariat TEPOS, à Chambéry, le 6 décembre 2013.

massif des Bauges est devenu depuis les années 1990 un espace attractif en voie de rurbanisation ; les activités agricoles s’y trouvent en effet sensiblement affectées par des dynamiques de spécialisation, tandis qu’un nombre croissant d’habitants s’installent en tant que résidents pour travailler dans les villes à proximité. Le massif connaît donc un changement de fonction et de qualité, que l’on pourrait être tenté de décrire au prisme de la dichotomie entre « campagnes du produire » et « campagnes de l’habiter » (Mormont, 2009)

Les collectifs qui se constituent autour des projets de valorisation de pommes locales nous invitent néanmoins à nuancer ce cadre d’interprétation.

4.2. Les pommes des Savoies, une diversité de formes d’engagement

À la coexistence d’architectures fruitières et de formes paysagères décrites ci-dessus, fait écho la cohabitation de différents collectifs, mobilisés autour de la production de pommes en Savoie et en Haute-Savoie. Parmi les producteurs de pommes présents sur l’espace étudié, plusieurs visions du patrimoine se dessinent, qui donnent lieu, depuis les années 1990, à des collectifs divergents, tant dans leurs façons de produire que dans leurs façons d’envisager le territoire.

4.2.1. Des arboriculteurs savoyards mobilisés pour la sauvegarde d’une économie locale

Une première divergence apparaît entre les arboriculteurs de Savoie et Haute-Savoie, lorsque certains envisagent de distinguer leur production au nom d’une meilleure qualité de fruits.

De la Reinette de Mercury au label régional : premiers pas d’une pomme de Savoie

Quand, dans les années 1980, les Marchés d’Intérêt National de Grenoble, Lyon et Saint-Etienne perdent de leur importance au profit des centrales d’achat, l’organisation collective devient un impératif pressant pour mieux valoriser les fruits. Quelques groupements de producteurs se mettent en place à l’échelle de communes ou d’intercommunalités pour mettre en avant la situation ensoleillée d’un coteau ou des qualités spécifiques liées à l’altitude.

Dans la Haute-Combe de Savoie par exemple, la Chambre d’Agriculture soutient dès les années 1970 une quinzaine d’arboriculteurs qui s’associent pour afficher des étiquettes « Vergers de Savoie » sur les cagettes de pommes destinées à être vendues à Saint-Étienne, puis forment un CETA (Centre d’études techniques agricoles) afin de promouvoir une « Reinette de Mercury ». Il s’agit d’une part de mettre en avant la variété Reinette Canada Blanche, dont la Savoie

constitue le principal bassin productif français après les Cévennes¹⁷⁴, et d'autre part d'élaborer un type de pomme de qualité supérieure, permettant de rassembler différentes variétés sous la bannière de la Canada blanche, établie en produit haut-de-gamme ou « reine des pommes », et ainsi de se réserver un segment de marché. Après une dizaine d'années de fonctionnement, le CETA a désormais disparu, faute de succession au sein des exploitations impliquées, et la principale stratégie de valorisation s'offrant aux arboriculteurs de Savoie et Haute-Savoie aujourd'hui est l'indication géographique protégée.

Reconnue en 1996, l'IGP « Pommes et poires de Savoie » est la traduction d'un label régional existant depuis 1979 mais condamné à disparaître par la législation communautaire. Elle fut complétée par la mise en place d'un Certificat de Conformité Produit (CCP) en 2001. Si l'aire de production de l'IGP couvre les deux départements et représente une importante proportion du verger savoyard, sa base sociale est étroite. Bien que la zone bénéficiant de l'appellation corresponde globalement à l'entité historique de la Province de Savoie, augmentée depuis 2010, de 9 communes de l'Ain, seuls 35 producteurs sont adhérents du Syndicat des Fruits de Savoie. Parmi les 180 arboriculteurs recensés dans la zone de production de l'IGP, la plupart se trouvent donc hors de la filière labellisée. Comme dans le cas de plusieurs productions fruitières labellisées du Bas Quercy¹⁷⁵, les fruits commercialisés sous l'IGP Pommes et poires de Savoie ne représentent qu'une part mineure de la production totale de l'aire géographique qu'elle couvre. En effet, sur un total de 16 000 tonnes de fruits produits, dont 11 000 selon le standard établi par l'IGP, seules 3 000 tonnes sont commercialisées sous le label « Pomme de Savoie », tandis que 8 000 tonnes de pommes sont commercialisées sous marques de distributeurs (Annexe 4.1.).

Les grandes et moyennes surfaces, partenaires commerciaux contraignants

Ce partenariat avec plusieurs entreprises de grande distribution suppose de satisfaire une série de critères parfois fortement contraignants. Malgré la volonté de bénéficier au plus grand nombre, l'IGP se plie aux normes de commercialisation en grandes et moyennes surfaces, excluant de fait la plupart des arboriculteurs du département.

¹⁷⁴ Dans le Gard, la « Reinette du Vigan » fait l'objet d'une valorisation territoriale singulière. Bien qu'elle ne soit protégée par aucune indication géographique, cette pomme « locale » bénéficie de la proximité de l'agglomération montpelliéraine où elle est principalement commercialisée.

¹⁷⁵ L'AOC Chasselas de Moissac pèse 34% de la production de chasselas du département, tandis que l'IGP Melon du Quercy représente 35% de la production locale (Olivier et Wallet, 2005).

Le fait d'inclure 22 variétés dans le cahier des charges de l'IGP¹⁷⁶ se veut un acte consensuel, permettant de n'exclure *a priori* aucun des vergers plantés, comme le souligne un chargé de mission de la chambre d'agriculture de Savoie :

« C'est un peu le fruit de l'histoire, une volonté de n'exclure personne, dès qu'une nouvelle variété s'est présentée comme adaptée au terroir et qu'il y a un potentiel marché-qualité, elle est rentrée dans le cahier des charges, sauf qu'on n'en a jamais enlevé. Et aujourd'hui il y a des arbres qui s'accrochent à des variétés dépassées, réputées obsolètes sur le marché, et pourtant, elles sont là. » (entretien avec le chargé de mission Economie et Prospective à la Chambre d'agriculture de Savoie, La Motte-Servolex – 73)

Néanmoins, l'optimum de qualité édicté par l'IGP (calibre, aspect, *etc.*) engendre de fait l'exclusion de certaines exploitations. De telles normes supposent un équipement technique particulièrement coûteux, que certains accompagnent collectivement par la formation de GIE, mais que ne sont pas capables d'assumer les arboriculteurs doubles-actifs et les producteurs dont l'activité repose sur moins de 5 hectares de verger. Dans plusieurs des cas, les seuils minima de qualité établis sont autant de critères d'éviction de certaines exploitations. En effet, les petites exploitations sont éliminées d'emblée par un dispositif de qualification exigeant d'importants équipements matériels (chambres froides, calibreuses, *etc.*). Les producteurs souhaitant intégrer le Syndicat des fruits de Savoie et bénéficier du label doivent apporter la preuve de leur capacité à produire en conformité et à éliminer les lots défectueux, en démontrant que les équipements, la formation du personnel et la technologie permettent d'appliquer avec rigueur, compétence et constance le protocole de spécification.

Par ailleurs, le calibre et l'aspect supposent une série de pratiques de prophylaxie et de traitement des vergers qui découragent d'emblée tout mode de conduite biologique. De la part des arboriculteurs s'engageant dans une transition vers des méthodes de production biologique, une puissante critique s'exerce alors vis-à-vis d'une filière où l'on « ne jure que par le fruit typé »¹⁷⁷. Ainsi que le décrit Réjane Paratte dans sa thèse, de nombreux arboriculteurs ont intégré des normes qui leur furent au départ imposées par le marché ; en conséquence, les transitions vers l'arboriculture biologique peuvent être en partie entravées par cette « barrière » que représente l'idéal de beau fruit (Paratte, 2012, 218) :

« Dans le bio, même si on a des fruits très corrects au regard des canons du bio, on n'a jamais un fruit qui pourrait passer dans la grille d'analyse des fruits de Savoie. Sur les indices gustatifs, y a aucun souci, on a les mêmes qualités, mais tout tient au visuel. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

¹⁷⁶ 16 variétés de pommes et 6 variétés de poires

¹⁷⁷ Entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73

Contestant l'hégémonie de critères d'évaluation de la qualité essentiellement fondés sur l'aspect des fruits, quelques producteurs s'écartent de l'IGP pour s'orienter vers des méthodes d'arboriculture biologique.

4.2.2. Dissidences en direction de l'AB : une dynamique de transition de l'IGP ?

Dès la fin des années 1990, d'autres formes d'engagement émergent, qui font intervenir une forte dimension éthique, tant dans le système de production que dans l'organisation du marché, et positionnent les acteurs sur des lignes de conduite en décalage vis-à-vis de celles qui caractérisent les producteurs de l'IGP. Celles-ci supposent que puissent exister d'autres types de pommes que ceux fixés par le cahier des charges de l'IGP.

Le producteur inquiet, le conseiller agricole naturaliste, et les typhlodromes : une alliance contre les pesticides

Ainsi, à partir des années 1990, certains arboriculteurs se tournent vers des méthodes de lutte biologique, donnant lieu à un mouvement de transition vers l'agriculture biologique qui touche aujourd'hui 79 producteurs de pommes en Savoie et Haute-Savoie¹⁷⁸. Bien que les variétés cultivées demeurent globalement les mêmes que dans les vergers organisés par les conventions de l'IGP, ce ne sont pas les mêmes formes d'engagement qui structurent la filière, où la bonne pomme n'est plus nécessairement la plus belle.

Encadré 4.1. Trajectoire vers l'AB d'une exploitation conventionnelle sous IGP

En 1984, deux arboriculteurs s'installent en GAEC après avoir racheté un verger de 3 hectares, que l'un d'entre eux qualifie de « très traditionnel » dans la mesure où il était essentiellement constitué d'arbres de hautes tiges, greffés pour la plupart en Reinette Canada blanche. L'exploitation s'est subitement transformée lorsque les deux associés ont loué 20 hectares de terres, sur lesquelles ils ont planté des vergers de Golden (...) conduits jusqu'en 1995 selon les dires de l'un d'entre eux « de façon classique et conventionnelle ». La production fait alors l'objet d'une certification lui permettant de bénéficier successivement de la marque Savoie, puis du label régional, et enfin de l'IGP. Dès 1994 toutefois, l'exploitation se distingue des autres membres du Syndicat Fruits de Savoie, en adoptant une posture critique vis-à-vis des méthodes mises en œuvre pour lutter contre une invasion d'araignées rouges sur le verger.

¹⁷⁸ Le chiffre concerne l'ensemble des exploitations de Savoie et de Haute-Savoie ayant au moins une parcelle de verger de pommes certifiée AB. Il ne s'agit donc pas du nombre d'arboriculteurs ayant effectué une conversion à l'AB; comme nous allons le voir, le statut de "producteur bio" revendiqué sur la base de quelques parcelles certifiées est abondamment contesté. *Source* ; données départementales de certification relevées par l'Agence bio au 31 décembre 2012.

Refusant ce qu'ils considéraient comme « une fuite en avant vers l'agrochimie » par l'accroissement de la fréquence de traitements phytosanitaires face à une pression de prédateurs toujours plus importants, les deux arboriculteurs – dont l'exploitation est présentée en encadré – optent pour des méthodes alternatives. L'un d'entre eux constate :

« On faisait face à un échec du conventionnel. C'était pas un échec absolu ; si je prends l'exemple de l'araignée rouge, on pouvait très bien faire 4-5 acaricides, jusqu'à les employer 15 jours avant la récolte, avec un verger toujours contaminé en araignée rouge et des conséquences sur la qualité du fruit. On y arrivait, mais on utilisait chaque année toujours plus de pesticides pour un résultat qui n'était pas mieux. Moi je considérais que c'était une situation d'échec. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

Ils font alors alliance avec un conseiller de la Chambre d'Agriculture de Savoie, un « technicien arbo, pas spécialement bio », mais s'intéressant à titre personnel aux expérimentations réalisées en matière de lutte biologique, qui les invite à « changer {leur} fusil d'épaule »¹⁷⁹. Le développement de ces méthodes alternatives apparaît alors comme le produit d'une rencontre entre des acteurs qu'on pourrait qualifier de non-alignés. Cette rencontre fait écho à un phénomène de convergence entre producteurs et technicien agricole, également observée par Réjane Paratte en Suisse, dans le Valais, où Mario Baggiolini demeure une figure marquante dans l'histoire du développement de la production intégrée¹⁸⁰ (Paratte, 2012, 64). Tandis que ces deux arboriculteurs de la Haute-Combe de Savoie se démarquent d'une position commune aux membres du Syndicat Fruits de Savoie, le technicien agricole se détache de la ligne tenue par les conseillers agricoles assurant l'encadrement technique des producteurs sous IGP. De sensibilité naturaliste, le technicien s'informe de manière indépendante, et procède à des observations d'insectes dans son propre jardin. En racontant son parcours personnel, il évoque une passion naturaliste quelque peu contrariée par une orientation professionnelle non choisie :

« J'étais parti pour être plutôt du côté de la protection de la nature, et puis j'ai pas été pris, j'ai été pris en BTS protection des cultures, ils se sont trompés, mais bon j'ai quand même plus étudié le volet bio que chimique. » (entretien avec un ancien technicien de la Chambre d'Agriculture de Savoie, La Motte-Servolex – 73)

¹⁷⁹ L'expression est reprise par la plupart des arboriculteurs pour désigner un moment de basculement dans les stratégies de protection des cultures. Ainsi que le relève Réjane Paratte dans sa thèse (2012), il est intéressant de noter que les termes s'inscrivent très souvent dans le champ lexical de la lutte.

¹⁸⁰ Nous reviendrons sur le cas particulier de ce canton suisse, berceau de la production fruitière intégrée (PFI) dans le dernier chapitre.

Son arrivée à la Chambre d'Agriculture de Savoie en 1979 conforte progressivement les prises de position d'un autre conseiller agricole délégué de l'ACTA¹⁸¹, au moment où celle-ci opère un tournant en faveur de la production fruitière intégrée¹⁸². Jusque dans les années 1990, en Savoie le conseil technique était principalement assuré par un agent de la Chambre d'Agriculture de Haute-Savoie qui « était très lutte chimique » et « ne croyait pas trop au bio », comme le dit ce technicien. Il introduit alors des techniques alternatives en forgeant une alliance qui marque particulièrement l'histoire de la filière : celle nouée avec une population de typhlodromes.

Contactant un vendeur situé en Tchécoslovaquie, le technicien fait importer de premiers porte-pièges sur les parcelles des deux arboriculteurs présentés précédemment. Leur verger devient rapidement un réservoir pour la diffusion des insectes auxiliaires à l'échelle du verger savoyard, puis haut-savoyard :

« Vue la population d'araignées rouges [à l'époque], ils avaient largement de quoi se développer, donc on a commencé à faire migrer les typhlodromes sur la totalité de notre verger. En trois ans on a réussi à coloniser la totalité de notre verger, et la troisième année, des producteurs voisins ont commencé à venir chercher sur la taille en vert des branches du verger porteur de typhlodromes ; ça a diffusé sur tout le département, et jusqu'en Haute-Savoie. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

Pour l'ensemble des arboriculteurs rencontrés, l'introduction des typhlodromes représente un changement d'itinéraire technique marquant, littéralement désigné comme une nouvelle orientation ou une redirection, dont les conséquences sont encore sensibles aujourd'hui :

« Le typhlo ç'a été un bon truc, et encore maintenant ça marche ! Quand les jeunes techniciens arrivent, ils ne connaissent pas l'historique du territoire – ils ont appris à l'école que pour tel ravageur, on met tel produit – mais les arbos, ils regardent si c'est mauvais pour leurs typhlo, et si c'est le cas, c'est vite vu, le conseiller technique il remballe ! Ah il y en a qui se font ramasser ! » (entretien avec un ex-technicien de la Chambre d'Agriculture de Savoie, La Motte-Servolex – 73)

Outre cet examen scrupuleux des formules chimiques de composition des produits préconisés par les conseillers agricoles, la présence des typhlodromes sur les arbres a donc favorisé des usages bien plus mesurés des produits phytosanitaires. Les techniciens de l'époque, désormais retraités ou ayant changé

¹⁸¹ Structure qui regroupe l'ensemble des instituts techniques agricoles.

¹⁸² Définie par l'OILB en 1973, la PFI se conçoit telle un « système de lutte contre les organismes nuisibles qui utilise un ensemble de méthodes satisfaisant les exigences à la fois économiques, écologiques et toxicologiques, en réservant la priorité à la mise en œuvre délibérée des éléments naturels de limitation et en respectant les seuils de tolérance ».

de fonction¹⁸³ demeurent des figures omniprésentes dans le récit des évolutions du système de production.

« Ils nous ont montré le chemin ; ils nous ont dit ‘regardez vos arbres, comme ça vous n’allez pas traiter n’importe quoi’ ; (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, arboriculteur à Pringy – 74)

En forgeant cette alliance composite avec quelques arboriculteurs refusant la fuite en avant de l’agriculture conventionnelle, les deux conseillers intéressés par les techniques alternatives et les typhlodromes ont ouvert une nouvelle voie pour l’arboriculture savoyarde. Dans les années 2000, cette voie s’avère en fait bifide : tandis que les arboriculteurs meneurs dans la diffusion des typhlodromes s’engagent dans une conversion à l’agriculture biologique, la plupart opèrent un réaligement au nom de l’ « agriculture raisonnée » qui devient la stratégie de l’IGP.

De nouveaux partenaires commerciaux, condition pour l’existence d’autres formes de pommes

Après avoir été « complètement dans les réseaux Fruits de Savoie », un arboriculteur décrit son changement d’itinéraire technique par un « virement de bord à 180° en termes de structure de marché ». La description de la transition vers des modes de production biologique est d’autant plus radicale que l’arboriculteur a été cinq ans durant président du GIE Vergers de Haute-Savoie, fondé en 1989 pour gérer la démarche qualité et principale structure de production des pommes certifiées. S’il continue de commercialiser une partie de ses fruits sous IGP le temps d’achever la conversion de ses parcelles de vergers¹⁸⁴, il noue parallèlement des relations avec d’autres partenaires commerciaux, grossistes et plateformes de produits biologiques, tels que Pronatura, Relais vert ou Satodistri dont le siège social et la plateforme logistique sont situés à moins de 2 km de l’exploitation. Plusieurs arboriculteurs, notamment dans la Combe de Savoie qui fut le point de départ de la diffusion des typhlodromes, ont demandé une suspension d’agrément concernant l’IGP dès lors qu’ils ont achevé la conversion de leurs vergers à l’agriculture biologique. Ils demeurent liés au Syndicat Fruits de Savoie, mais se déclarent pour la plupart tout à fait prêts à s’en détacher :

« J’ai pas coupé parce que le cahier des charges a été réécrit, mais à force d’y réfléchir, je crois qu’on va sortir définitivement de l’IGP » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Verrens-Arvey – 73)

¹⁸³ Le conseiller technique de la Chambre d’agriculture de Savoie à l’origine de l’introduction des typhlodromes est devenu conseiller de l’ADABio en 2012.

¹⁸⁴ Dès 2004, seule la production de Golden était encore commercialisée sous IGP, la variété exigeant de plus longs délais de conversion du verger.

Ce que refusent les producteurs qui se dégagent de l'IGP ce n'est pas un système de contrôle, mais l'ordre de grandeur des épreuves qui conditionnent l'obtention du label. Évoquant des « enregistrements farfelus », des « pertes de temps dans une paperasse infernale », conduisant à « se mettre des bâtons dans les roues », une partie des arboriculteurs bio désavouent les conventions établies dans le cadre du Syndicat Fruits de Savoie pour forger d'autres alliances.

Des contrats tacites se nouent alors entre producteurs et distributeurs, étayés par des principes éthiques qui guident les comportements économiques. En se positionnant sur une même ligne de conduite, ils s'engagent dans des rapports commerciaux d'un nouvel ordre, qui se différencient très nettement des relations de marché dans une filière pilotée par la grande distribution, ainsi qu'en témoigne un arboriculteur ayant achevé sa conversion à l'arboriculture biologique en 2009 :

« Dans le conventionnel, quand c'était un peu sous-calibré, des fois on avait des refus de palettes. Ils se permettaient des choses qui étaient pour moi inadmissibles, parce qu'un fruit auquel il manque 1 ou 2 mm... Mais bon, la grande distribution, c'est des gens qui ont bien profité de la production pendant des années, aujourd'hui ça commence à changer. Et par rapport au bio, on n'a pas ce problème-là. Le marché n'est pas du tout le même ! La mentalité n'est pas du tout la même. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Verrens-Arvey – 73)

Plusieurs des producteurs ayant franchi le pas de l'IGP à l'AB se réjouissent ensuite de relations de commerce plus flexibles, dont les termes des échanges ne sont « pas aussi rigides que la grande distribution » (même interviewé). La dimension éthique de la chaîne de production s'affirme jusque dans les modes de conditionnement. À la différence des produits destinés aux grandes et moyennes surfaces, les fruits bio sont généralement commercialisés en vrac, sans emballage carton ni plastique, et sans stick.

« Le carton, c'est pas très bio, le plastique on n'en parle pas, donc on ne travaille qu'en bois – en caisse de 10 kg pour les poires, 13 kg pour les pommes. Et puis en plateau 1 rang pour ceux qui le demandent. On pourrait mettre en carton le bio, mais personne ne le fait. Je pense que tout le monde a compris qu'il fallait rester dans une logique de travail et de déontologie. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Verrens-Arvey – 73)

Les relations commerciales au sein de ces filières de constitution récente autorisent également la mise en marché de fruits moins strictement calibrés, qualifiés selon d'autres ordres de grandeur que ceux qui font autorité dans le cahier des charges de l'IGP :

« Le calibre s'assouplit un peu avec le bio. On reste dans la réglementation ça c'est sûr, mais si on a un petit écart de calibre, l'acheteur bio ne va pas nous embêter, on lui vend, parce que lui ça le touche pas forcément. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Verrens-Arvey – 73)

Outre ces partenariats avec des distributeurs spécifiques partageant une même ligne éthique, la conversion à l'arboriculture biologique ouvre de nouvelles opportunités commerciales, notamment en termes de circuits courts. Si la vente directe sur l'exploitation existait déjà dans la plupart des cas, elle se développe considérablement avec le nouvel essor des marchés de détail dans le sillon alpin, la multiplication des Amap dans la vallée du Grésivaudan en particulier et la mise en place de tournées hebdomadaires dans le massif des Bauges. Les arboriculteurs valorisent ainsi la situation périurbaine de leurs exploitations en réorientant la commercialisation de leurs produits vers des circuits courts de proximité à forte valeur ajoutée.

Les arboriculteurs biologiques au carrefour de deux mondes de production

Toute la production de pommes labellisée AB ne jouit toutefois pas des mêmes conditions de commercialisation. Bien que les variétés soient le plus souvent identiques et malgré des modes de gestion du matériel végétal globalement similaires (voir Chapitre 6), il est pourtant difficile de parler d'une alliance englobant l'ensemble des producteurs labellisés AB. Il existe d'une part une alliance entre les pionniers qui, à l'aide des typhlodromes, ont ouvert la voie à des méthodes de lutte biologique, et affirment progressivement une identité professionnelle radicalement différente des producteurs commercialisant des pommes labellisées IGP en se convertissant totalement en AB. D'autre part, persiste une alliance entre des arboriculteurs dont le verger demeure dans l'IGP bien qu'ayant une partie en AB, et combinant ainsi production conventionnelle et biologique.

En effet, toutes les exploitations répertoriées par l'Agence bio en Savoie et Haute-Savoie ne sont pas entièrement labellisées AB ; la plupart ne sont recensées qu'au titre de quelques parcelles. Souvent d'abord engagées dans la reconnaissance de l'IGP, l'agriculture biologique représente généralement pour ces exploitations une nouvelle orientation sans être un changement de cap. Ils demeurent différents des pionniers dont la ligne de conduite s'inscrit dans une dimension non seulement technique mais aussi commerciale et éthique. Un des pionniers de l'arboriculture biologique estime que :

« À partir du moment où on fait un choix, il faut le conduire jusqu'au bout. C'est difficile d'avoir les deux. On a beau être très raisonnés, raisonnables, très respectueux de tout le monde, c'est vraiment trop tentant, en cas de gros problème au verger, si à côté vous avez un bidon qui peut régler l'affaire... c'est humain ! Mais, alors c'est tout ou rien. Le bio, c'est un engagement plein et entier, point. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

Parmi les producteurs ayant engagé une conversion de leur verger dès la fin des années 1990 ou le début des années 2000, plusieurs décrivent la pratique d'une arboriculture biologique tel un engagement de l'ordre du sacerdoce.

« C'est une autre culture... culture intellectuelle, mentale, morale, c'est une autre culture ! Et donc il faut s'y consacrer complètement. On ne peut pas avoir un pied dedans et un pied dehors ; ça me paraît compliqué. C'est pas qu'un faire-valoir économique. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

Autour des formes de pommes, plus que des opportunités de marché, c'est une question d'identité de métier qui se discute. Celle-ci suppose par exemple de connaître suffisamment les qualités et défauts agronomiques des variétés pour organiser la plantation et éventuellement associer des variétés différentes dans un même verger. C'est là une toute autre logique que celles qui préside à l'organisation des vergers conventionnels :

« en conventionnel, quand on a fait un insecticide on est tranquilles. En bio c'est pas comme ça, il faut une diversité variétale selon les parcelles. Il faut pas du bloc variétal, il faut alterner – une variété sensible pucerons, une variété moins sensible, c'est tout l'enjeu de bien réussir son verger. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Verrens-Arvey – 73)

Divers articles d'agronomie attestent en effet dès les années 2000 que les mélanges variétaux favorisent effectivement les résistances aux maladies et bioagresseurs (Ricci, Bui et Lamine, 2011).

4.2.3. Du paysage aux variétés en passant par l'arbre : péripéties d'une collectivité territoriale en quête d'objet patrimonial

Tandis que se dessinent ces alliances autour de l'AB, de son côté le PNR initie d'autres actions autour des pommes. On voit ici se décomposer la pomme en plusieurs objets diffractés. Parallèlement à la première alliance décrite plus haut qui porte certains acteurs du système bâti autour de l'IGP Pomme de Savoie à considérer de nouvelles perspectives de développement du côté de l'agriculture biologique, une seconde alliance se met en place sur l'espace d'action du PNR. Après l'échec d'un projet de relance de filière cidricole permettant de valoriser pour le maintenir un paysage de pré-verger, le projet change d'objet, pour s'intéresser progressivement aux arbres, aux variétés anciennes puis à un plus vaste patrimoine leur permettant de s'inscrire dans des chaînes techniques réactivant une série de ressources matérielles et immatérielles momentanément rendues caduques.

La difficile relance des pommes à cidre entre deux ligues d'acteurs opposés autour des prés-vergers

Parmi les variétés de pommes à cidre et pommes à couteau recensées sur les territoires du PNR Massif des Bauges, certaines s'étendent à l'ensemble de la zone soumise aux enquêtes, tandis que d'autres apparaissent réservées à un canton ou une vallée ; certaines sont dites d'audience nationale ou internationale, tandis

que d'autres se prêtent mieux à être qualifiées de « locales ». C'est en quête d'un tel ordre de grandeur que diverses expertises sont réalisées dans les Bauges à partir de 1999 dans un contexte plus général où, après avoir œuvré à la construction d'une AOC « Tome des Bauges », le PNR « Massif des Bauges » tente de reproduire le modèle de valorisation de produits spécifiques à propos d'autres secteurs agricoles.

À l'instar du PNR Normandie-Maine sollicitant Philippe Marchenay en 1976 pour la prospection de cultivars traditionnels de pommiers et poiriers produisant des fruits à boisson dans le bocage normand (voir Chapitre 2), le PNR Massif des Bauges fait appel à une équipe d'experts – dont Philippe Marchenay en personne, le chargé de mission de la Chambre d'agriculture de Savoie à l'origine de la diffusion des typhlodromes, et deux consultants agronome et géographe – afin de tester la validité d'une production cidricole au sein de son espace d'action. Le développement à partir des pommes semble dans un premier temps envisagé selon une démarche semblable à celle qui a conduit à l'obtention d'un label sur la tome : il s'agit de construire une filière pour la commercialisation d'un « cidre local », présenté en tant que produit traditionnel, susceptible de venir agrémente un « panier de biens » autour de la tome, ainsi que le voudrait le modèle de la ressource territoriale (Pecqueur, 2001)¹⁸⁵.

Le projet consiste d'abord à rallier des éleveurs entretenant des vergers ou quelques arbres sur leurs parcelles. Certains se montrent sensibles au projet, mais la charge de travail supplémentaire qu'exigent l'entretien et la construction d'enclos autour des arbres en décourage beaucoup. Rares sont ceux qui trouvent un intérêt suffisant pour modifier l'organisation de leur exploitation. Le PNR multiplie les images de vaches sous pommiers dans ses brochures de communication ; toutefois, le rapport d'expertise du comité chargé d'évaluer les possibilités de relance d'une filière de production de pommes à jus réduit à néant les « perspectives cidricoles »¹⁸⁶, étant donné le manque d'intérêt des agriculteurs pour une diversification, le faible nombre de professionnels disposant du matériel *ad hoc*, le déclin des variétés les plus appropriées et la perte des techniques nécessaires à la fabrication d'une telle boisson.

Du point de vue des arboriculteurs des zones de piémont comme des éleveurs du massif, les prés-vergers apparaissent en rupture avec les chaînes techniques qui caractérisent l'agriculture moderne.

¹⁸⁵ Notamment développé dans le cadre de projets PSDR, le modèle de la ressource territoriale a connu un grand succès auprès de représentants de territoires de projets en Rhône-Alpes, où il fut en outre diffusé par le biais d'un DVD méthodologique réalisé à partir des premiers cas concrets où il fut déployé, dans les Baronnies et dans le Pilat.

¹⁸⁶ Kamel Elias, Philippe Marchenay, Jean-Michel Navarro et Olivier Pasquet, *Potentialités et perspectives cidricoles dans le Parc Naturel du Massif des Bauges*, Rapport « Technologies et propositions », vol.2, 41 pages.

La plupart des exploitations arboricoles spécialisées de Savoie et Haute-Savoie reposent sur des conduites de vergers intensives, sur des parcelles généralement denses, dans des exploitations mécanisées comme le montre la citation ci-dessus, et dotées d'importantes infrastructures. La plupart des parcelles sont couvertes de filets et les arbres sont dressés sous forme de palissage. Les arboriculteurs professionnels voient dans les prés-vergers la trace d'un système domestique tourné vers l'autoconsommation, mais désormais révolu:

« C'est des arbres plein champ, c'est pas des arbres de rentabilité. Si on vous donne 15 ou 20 cts dessus, c'est le prix de la cueillette, il vaut mieux laisser par terre ; s'il faut les charger, les calibrer, ça ne vaut pas la peine. Si le gars il n'a rien fait dessus, il n'a pas traité et qu'il ramasse lui-même pourquoi pas, mais pour nous c'est impossible » (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, Pringy – 74)

Sur la commune de Tournon, une expertise commandée à l'occasion de l'élaboration d'un schéma de cohérence territoriale (SCoT) a conduit à révéler des oppositions radicales autour des prés-vergers, même chez des agriculteurs biologiques :

« Le pré-verger, c'est vrai qu'il a existé jusque dans les années 1975-80, mais il a complètement périclité, et aujourd'hui bien souvent ce sont des zones herbagères de piètre qualité, mal entretenues... Aujourd'hui, c'est des zones de déprise complètes. Faut relativiser le paysage ; il évolue avec les périodes, avec les hommes, avec les territoires...il vit ! C'est la trace de l'homme sur terre point barre. (...) Je fais beaucoup de rando en montagne, et c'est vrai, moi aussi je trouve que les filets paragrêles ça perfore le paysage – ces grandes étendues de filets blancs – mais en même temps, ça fait partie d'une société, de ses contraintes. Le paysage accompagne des modes de production, des façons d'être, des façons de vivre. » (entretien avec le maire de Tournon, également arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

Ce maire a fait retirer de l'expertise du SCoT les prescriptions du bureau d'étude qui accordaient aux prés-vergers existant sur la commune le statut de forme patrimoniale privilégiée. Comme le montre l'extrait d'entretien ci-dessus, ce n'est pas seulement aux prés-vergers qu'il dénie la qualité de patrimoine, mais au paysage de manière générale, dont il estime qu'il n'est pas un objet figé, mais le miroir que renvoie l'environnement naturel aux sociétés humaines qui y évoluent. Toutefois, c'est bien autour des prés-vergers que se liguent des acteurs opposés à leur patrimonialisation. Il ne s'agit cette fois pas d'une alliance mais d'une ligue, dans la mesure où elle se constitue de manière momentanée, et rassemble des acteurs qui ne sont liés que par leur opposition à un même objet. Sans former aucun groupe, arboriculteurs conventionnels, arboriculteurs biologiques et éleveurs laitiers s'alignent de telle manière qu'ils découragent le projet de patrimonialisation du Parc.

L'attachement aux prés-vergers est plutôt la marque d'une posture indifféremment critique vis-à-vis de techniques d'élevage et d'arboriculture dont

l'évolution engendre d'importantes transformations des paysages, à commencer par la dimension des machines agricoles :

« Le poirier au milieu du champ, qui gênait pas beaucoup la faux, maintenant avec un tracteur qui fait 200 chevaux, avec une faucheuse de 3,5 ou 4 mètres devant et 2,5 m. derrière, le poirier il faut en faire le tour. Alors bon, moi je les comprends, généralement le poirier il y passe. » (entretien avec un instituteur retraité, membre de l'association Croësons et carmaniules, Gruffy – 74)

Lors des entretiens menés auprès de quelques éleveurs dans le cadre d'enquêtes exploratoires, ces derniers témoignent d'un arrachage massif des arbres présents sur les parcelles attachées à l'exploitation dès la première année d'installation.

Les formes de vergers s'avèrent donc trop différentes pour être consensuelles, et le projet est finalement abandonné, faute d'alliance avec les acteurs qui avaient été identifiés comme partenaires potentiels. Par cette position, les arboriculteurs professionnels s'éloignent des habitants qui entretiennent des arbres de hautes tiges et se retrouvent alliés, à travers ces mêmes objets qui les opposent à une profession qu'ils critiquent parfois vertement – à diverses associations de sensibilité écologiste.

Le désintérêt des producteurs bio pour les variétés anciennes

S'inspirant alors d'actions menées en vallée de la Tarentaise dans le cadre d'un projet intitulé « Paysages à croquer »¹⁸⁷, les études commanditées par le PNR Massif des Bauges procèdent à d'autres types d'inventaires et s'intéressent davantage aux variétés de fruits qu'à la structure même des vergers. Les exploitations de piémont, jusqu'alors tenues à l'écart de projets focalisant sur les paysages du cœur des Bauges se trouvent désormais concernées par le projet remodelé. La dynamique ainsi initiée intéresse la Chambre d'agriculture de Savoie, et une expérimentation de variétés fruitières anciennes est lancée en 2003 chez deux arboriculteurs de la combe de Savoie, respectivement localisés à Verrens-Arvey et à Montaille, sensibles à un discours de qualité, et dont la conduite de verger est déjà orientée dans une perspective de transition vers l'agriculture biologique.

N'existerait-il pas des variétés mieux adaptées au terroir, nécessitant moins de traitement et plus faciles à conduire que la Golden ? À partir des inventaires réalisés au sein du PNR, une série de variétés sont mises à l'essai. L'objectif est de réaliser des observations sur le comportement agronomique de ces variétés lorsqu'elles sont greffées sur des arbres plantés en basses et demies-

¹⁸⁷ Dans le cadre du programme Interreg III A Alcotra, des actions spécifiques de réhabilitation des arbres et de recherche variétale ont été menées par la commune de Bourg-Saint-Maurice à partir du verger de La Chal.

tiges, d'évaluer la productivité au vu des volumes récoltés et les possibilités de commercialisation pour calculer la rentabilité d'une telle entreprise.

Toutefois, les deux arboriculteurs déplorent un manque de temps, les amenant à négliger ces parcelles expérimentales, souvent reléguées en marge du siège d'exploitation. Faute de résultats satisfaisants, le projet ne dure finalement guère plus de trois ans.

Les arbres: objets d'une nouvelle opération à destination des habitants.

En 2006 est lancée l'opération « Plantons le paysage ! », appelée à se renouveler chaque année. Désormais, et contrairement aux autres projets concernant des produits alimentaires, le dossier « Pommes » n'est plus porté par la mission « Agriculture » mais délégué à la mission « Patrimoine et Culture » du PNR. La mise en œuvre de diverses opérations propulse sur le devant de la scène des acteurs inattendus. Une place plus importante est notamment faite aux jardiniers amateurs, mobilisés dès 1999 à titre d'experts lors de premières « Journées pomologiques ». Les « Croqueurs de pommes de Haute-Savoie » et les membres de l'association « Croësons et Carmaniules »¹⁸⁸, deux sections locales de l'association nationale des Croqueurs de pommes évoqués au deuxième chapitre de la thèse (Figure 4.6.), deviennent partenaires du PNR et contribuent régulièrement à la mise en œuvre du projet autour des pommes, tout en revendiquant l'antériorité de leur action :

« On dirait que le parc est en avance sur nous, mais en fait, ils ont eu besoin de nous pour le faire. Ca faisait 10 ans qu'on avait notre bâton de pèlerin : que les gens renouvellent les arbres ! » (entretien avec le président de l'association « Croqueurs de pomme de Haute-Savoie », ancien chef de culture au verger expérimental de Poisy, Poisy – 74).

Figure 4.8. Emblème de l'association nationale des Croqueurs de pommes. © Association des croqueurs de pomme.



¹⁸⁸ En référence à deux variétés anciennes éponymes : le Croëson de Boussy : variété à jus utilisée pour le cidre et les carmaniules : variétés de poires à cuire

Ces deux associations d'amateurs œuvrent en effet à l'entretien des arbres de hautes-tiges et à la valorisation des variétés anciennes de pommes sur des espaces en partie couverts par le PNR. « Relancer les gens dans les arbres », c'est là leur « bâton de pèlerin » explique le président de l'association « Croqueurs de pomme de Haute-Savoie », qui compte aujourd'hui plus d'une centaine d'adhérents. La plupart ont pris connaissance des activités de l'association à l'occasion d'une foire ou par l'intermédiaire d'un article de journal local. Ils sont généralement héritiers de parcelles plantées d'arbres qu'ils souhaitent identifier et apprendre à gérer.

En faisant alliance avec les associations d'amateurs, le PNR fait un pas qui l'éloigne du « monde professionnel » que les Croqueurs de pommes critiquent amèrement :

« Il faut pas compter sur le monde professionnel, parce qu'il est pas intéressé par notre activité. Il n'est pas contre mais il n'est pas intéressé, parce qu'à lui le commerce, l'ordinateur lui imposent toujours des variétés commerciales, toujours de la Golden, et nos variétés elles passent pas. Alors on est en train de faire une liste de variétés qui pourraient revenir de nouveau dans le commerce, c'est des actions qu'on mène, (...) On a quelques unes variétés dans les tiroirs comme ça, on voudrait qu'elles reprennent du commerce. » (entretien avec le président de l'association « Croqueurs de pomme de Haute-Savoie », ancien chef de culture au verger expérimental de Poisy, Poisy – 74)

Davantage que les prés-vergers, l'arbre et la haie apparaissent ainsi en bons intermédiaires pour faire le lien entre un territoire de projet aménageur et paysagiste, soucieux de sa visibilité, et des botanistes ou jardiniers amateurs, passionnés du détail. C'est aussi un objet qui permet de toucher de nouveaux habitants cherchant à agrémenter leurs jardins. Les arbres sont un moyen pour ces résidents de s'attacher à un territoire en se projetant dans une temporalité longue. Ils sont un élément consensuel, qui fait l'objet de nombreuses cérémonies où s'investissent les collectivités territoriales. Les enfants des écoles en particulier sont activement mobilisés pour participer à des plantations sur des parcelles communales ou dans des espaces publics.

C'est donc finalement à travers les arbres – non plus seulement ceux qui composent les prés-vergers mais également les arbres isolés – que le PNR Massif des Bauges parvient à mobiliser une diversité d'associations *ayant trait à* l'arboriculture, au paysage ou à l'environnement. Aujourd'hui, à l'occasion des journées festives organisées autour des pommes, on compte parmi les exposants, des adhérents et animateurs de la Ligue de protection des oiseaux (LPO). Les arbres ne sont plus seulement considérés en capital de production, mais en habitats d'oiseaux cavernicoles, tels que la chouette Chevêche d'Athéna, dite aussi « chouette des pommiers », qui privilégie les arbres creux pour nicher à proximité d'espaces ouverts susceptibles de lui servir de zones de chasse. Selon la LPO, la population a fortement décliné en Haute-Savoie depuis les années 1980, et l'oiseau est désormais classé par l'UICN sur la liste des espèces en danger. L'opération « Plantons le paysage », cherchant à encourager la plantation de haies

apparaît alors comme le moyen de reconstituer un habitat favorable pour cette espèce, visiblement affectée par les transformations des paysages.

Parallèlement aux techniques de taille et de greffe qu'ils mettent en œuvre pour entretenir ces systèmes agro-forestiers et bocagers en forme d'« îlots-refuges pour espèces menacées » (Fauquembergue, Stiévenard et Delahaye, 2005, 123), les modes de traitements naturels (recettes à base de « plantes qui soignent les plantes », construction d'« hôtels à insectes » auxiliaires pour lutter contre d'éventuels parasites (Figure 4.9.), critères de distinction de la flore endémique à maintenir sous les arbres, etc.) que prônent les Croqueurs de pommes favorisent l'alignement sur des positions « écologiques ».

Figure 4.9. Hôtel à insectes dans un jardin amateur des Bauges, Saint-Offenge-dessus © M2 PRVC, novembre 2011.



*

La production de pommes dans et autour des Bauges s'organise donc en trois principaux types de réseaux :

- un ensemble dispersé de producteurs, dont les pommes sont produites selon des méthodes d'arboriculture conventionnelle, et ne bénéficient d'aucun label de qualité ;
- un collectif de producteurs construit sur la base d'une distinction de leurs produits par une indication géographique protégée (IGP) ;
- et un réseau de producteurs dissidents, ayant fait le choix de se dissocier du collectif à l'origine de l'IGP pour se tourner vers méthodes d'arboriculture biologique.

À ces trois types de réseaux, s'en ajoute un quatrième, impliquant une plus large diversité d'acteurs : la réhabilitation des prés-vergers et des arbres de hautes-tiges, globalement marginalisés par la modernisation du secteur arboricole jusqu'au milieu des années 2000, suscitent l'intérêt du PNR Massif des Bauges, ainsi que de nombreux habitants.

Chacun de ces « mondes de production » (Salais et Storper, 1993) a son importance, mais pas selon le même ordre de grandeur (Tableau 4.1.). Si les arboriculteurs bénéficiant de l'IGP produisent la plus large part des volumes

commercialisés, les prés-vergers concernent un nombre de producteurs amateurs important à l'échelle du verger des deux départements.

Tableau 4.1. Différents systèmes de production de pommes en Savoie. Sources: Chambre d'agriculture Savoie-Mont-blanc, Agence bio et estimations personnelles sur la base des enquêtes spécifiques aux prés-vergers.

VERGERS DE SAVOIE: POMMES ET POIRES	Superficie (ha)	Volume de production (t.)	Nombre d'exploitations	Principal type de conduite	Mode de lutte	Type de mise en marché
Conventionnel	163	3800	80	haies fruitières (et hautes-tiges)	« raisonnée »	vente directe ; petits commerces
IGP	360	11000	35	haies fruitières	« raisonnée »	expédition vers GMS ; vente directe
AB	77	1200	15	haies fruitières	AB	Centrales d'achat bio ; vente directe
Pré-vergers	inconnu	inconnu	> 250	hautes-tiges	Aucun	Autoconsommation ; transformation

Conclusion de chapitre

Le réseau qui se structure à partir des années 2000 autour des arbres de hautes-tiges traduit par sa composition la diversité d'acteurs qui habitent et fréquentent le massif des Bauges depuis les années 1990. Les transformations qui affectent l'espace étudié sont de deux ordres. D'une part, elles connaissent un phénomène d'exode urbain animé par un nombre croissant de citoyens que la quête d'une meilleure qualité de vie pousse à s'installer à la campagne. D'autre part, elles se trouvent dans l'orbite de villes moyennes pour lesquelles elles assurent une fonction récréative d'espace vert.

Les Bauges ne sont donc plus un espace à dominante agricole, et cela se traduit par l'émergence d'enjeux patrimoniaux, autour desquels s'opposent une multitude d'acteurs. Entre des parcelles de vergers dits « de production » dont les arbres, plantés en haies fruitières, sont couverts de filets, les techniciens agricoles et agents de développement territorial concordent pour distinguer des îlots de prés-vergers à caractère « patrimonial », sans toutefois accorder le même statut à ces paysages. Par ce même qualificatif, les premiers excluent de la sphère économique les espaces plantés d'arbres de hautes-tiges que les seconds érigent en objets de valeur, et ce à plus d'un titre. Ces différentes conceptions des objets de valeur traduisent une évolution des représentations du territoire, et suggèrent une possible redéfinition des espaces productifs, dès lors que le monde agricole n'a plus le monopole de la production alimentaire.

Des phénomènes similaires peuvent être observés sur les deux autres terrains, à commencer par l'Ardèche, où de nouveaux arrivants participent de la construction de réseaux mobilisant une multiplicité d'acteurs autour de produits alimentaires.

CHAPITRE 5.

EN ARDECHE, UNE DIVERSITE DE REGIONS AGRICOLES ET UNE MULTITUDE D'INITIATIVES LOCALES

Comme dans les Bauges, où les habitants vantent le caractère extraordinaire d'un territoire que l'on peut parcourir sans jamais devoir s'arrêter au feu rouge, les Ardéchois exacerbent le caractère rural du département en exaltant – et parfois en déplorant – l'absence de moyens de transport présents partout ailleurs. L'Ardèche se démarque en effet des autres départements français par l'absence totale de trains, d'autoroutes et d'aéroport.

En outre, tandis que le modèle de découpage des départements réclame que règne une certaine harmonie paysagère – à l'image de départements tels que l'Eure ou la Savoie que l'on peut caractériser comme des territoires de plaine ou de montagne – mais l'Ardèche résiste à une telle classification. Si l'on distingue communément une Ardèche du Nord d'une Ardèche méridionale, et avec elles une série de pratiques culturelles, tant culinaires que linguistiques et religieuses (Schnetzler, 1964, 473), l'Ardèche est en fait, à une échelle plus fine, un département très divers, que la morphologie a découpé en une série de micro-territoires. Le département est partagé entre plaines, pentes et hauts-plateaux, auquel correspond un phénomène d'étagement de la végétation particulièrement marqué. De Bourg-Saint-Andéol à Lachamp-Raphaël, l'altitude varie de 20 à 1330 mètres ; les paysages parsemés de vignes et de vergers laissent place aux châtaigniers, aux pâtures, puis aux résineux. Si certains espaces se caractérisent par des sécheresses estivales de type méditerranéen et des « épisodes cévenols »¹⁸⁹, le plateau est sujet à de longues saisons de neiges hivernales où les congères formées par la « burle », vent glacial, peuvent empêcher la circulation jusqu'au printemps.

Je présente tout d'abord en trois temps la diversité de contextes géographiques dans lesquels j'ai réalisé des enquêtes (5.1), puis je procède à une première phase d'analyse, afin de reconstituer la trajectoire des collectifs étudiés à l'échelle d'une trentaine d'années (5.2).

¹⁸⁹ L'expression «épisodes cévenols» désigne des manifestations orageuses parfois violentes, engendrant de fortes crues à l'automne. Ce phénomène est d'ailleurs une caractéristique commune avec l'Apennin ligure, que je présente au chapitre suivant.

5.1. Un département, une diversité de contextes géographiques

En analysant la répartition spatiale de la population à l'échelle du département, nous distinguerons des dynamiques démographiques différentes en fonction de l'altitude des communes, puis en focalisant sur les orientations technico-économiques des communes nous présenterons les évolutions de plusieurs petites régions agricoles, avant de nous intéresser à la façon dont sont portés les enjeux de développement rural par des acteurs institutionnels.

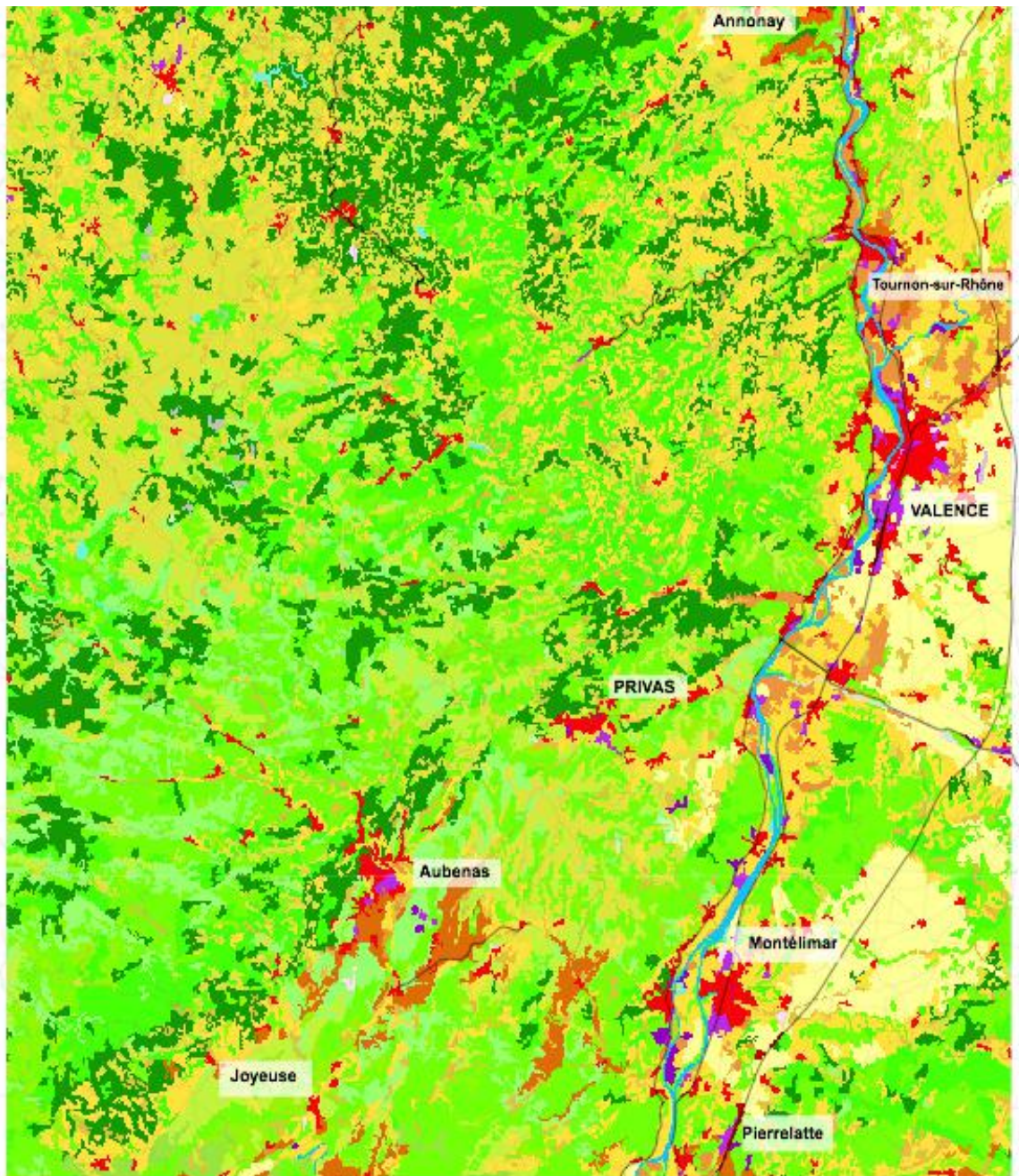
5.1.1. Un espace rural densément maillé

Parmi les trois espaces étudiés, ceux qui appartiennent au département de l'Ardèche sont probablement parmi les plus proches d'une définition de la ruralité, avec une densité moyenne de 57 hb/km². Ce chiffre doit toutefois être relativisé au regard des différents types d'espaces que couvre le département.

La population est en effet répartie de manière très disparate entre zones de montagne, de pente et de piémont. À titre indicatif, le rapport est par exemple de 1 à 430 entre la commune d'Astet, dont le territoire s'étend entre 746 et 1548 mètres d'altitude, et la commune de Lalevade d'Ardèche, dont le territoire s'étend entre 255 et 490 mètres d'altitude. Ces deux communes enregistrent respectivement des densités d'1,2 hb/km² et 516,3 hb/km² (Chartier, Lillo et Melchers, 2014, 8).

La carte ci-dessous permet d'identifier quelques principes de l'occupation du sol et de la répartition spatiale de la population à l'échelle du département (Figure 5.1. et 5.2.).

Figure 5.1. L'occupation du sol en Ardèche en 2006. © Lucile Garçon 2015.



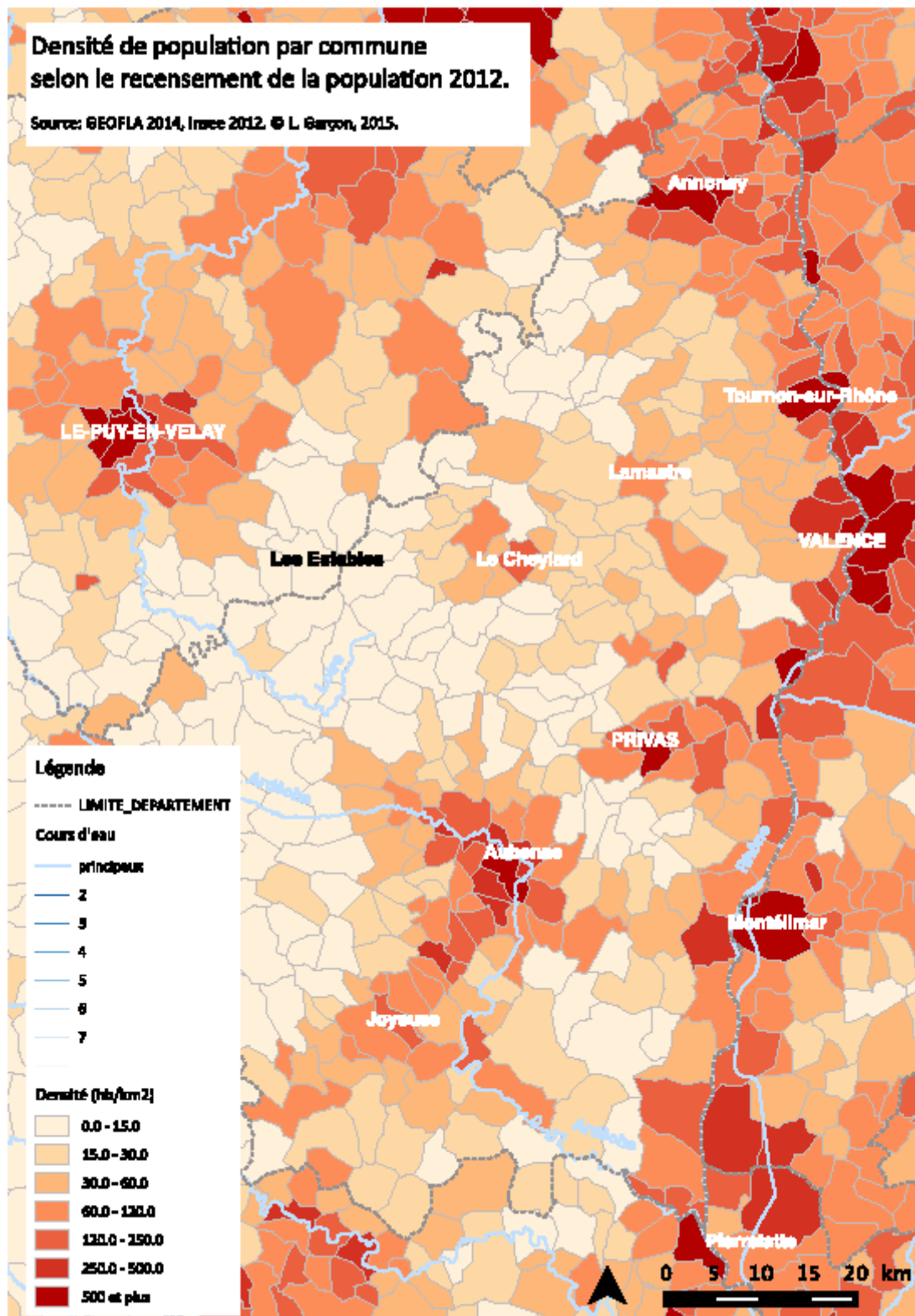
Sources: Corine Land Cover 2006, OpenStreet Map.



Légende

Tissu urbain continu	Terres arables hors périmètres d'irrigation	Forêts de feuillus	Glaciers et neiges éternelles
Tissu urbain discontinu	Périmètres irrigués en permanence	Forêts de conifères	Marais intérieurs
Zones industrielles et commerciales	Rizières	Forêts mixtes	Tourbânes
Réseaux routier et ferroviaire et espaces associés	Vignobles	Pelouses et pâturages naturels	Marais maritimes
Zones portuaires	Vergers et petits fruits	Landes et broussailles	Zones intertidales
Aéroports	Oliviers	Végétation sclérophylle	Cours et voies d'eau
Extraction de matériaux	Prairies	Forêts et végétation arbustive en mutation	Plans d'eau
Décharges	Cultures annuelles associées aux cultures permanentes	Plages, dunes et sable	Lagunes littorales
Chantiers	Systèmes culturaux et parcellaires complexes	Roches nues	Estuaires
Espaces verts urbains	Surfaces essentiellement agricoles, interrompues par des espaces naturels importants	Végétation clairsemée	Mers et océans
Equipements sportifs et de loisirs	Territoires agro-forniers	Zones incendiées	Réseau ferré
			Réseau routier

Figure 5.2. Densité de population en Ardèche en 2012. © Lucile Garçon 2015.



L'irrésistible attraction de l'axe rhodanien

La vallée du Rhône se démarque nettement de l'ensemble de cet espace. Principal corridor reliant la partie septentrionale du Vivarais aux contreforts méridionaux des Cévennes. Le temps de parcours est généralement moins long en empruntant l'autoroute A7 qu'en suivant le lacs des routes départementales qui desservent l'intérieur du département. La distribution des infrastructures de transport est facteur d'importantes disparités, qui expliquent le déséquilibre spatial que l'on observe sur la carte, entre vallées et zones de montagne.

Une logique d'aspiration économique s'affirme depuis les années 1990, qui concentre la majeure partie des activités économiques dans les zones où elles sont déjà implantées, au détriment des espaces moins équipés du Plateau ardéchois et du Haut-Vivarais. La vallée du Rhône est la zone où sont enregistrées les plus fortes densités d'habitants et où les dynamiques de périurbanisation sont les plus flagrantes. Autour de la centrale de Cruas, qui représente le principal pôle d'emplois du département, s'égrainent de nombreux lotissements sur des espaces antérieurement agricoles et désormais à vocation résidentielle. Si le fleuve est resté une limite difficilement franchissable jusqu'au début du 19^{ème} siècle¹⁹⁰, il est désormais traversé quotidiennement par des résidents travaillant dans les villes voisines de Montélimar et Valence. Valence représente de fait un pôle urbain qui draine des flux de migration pendulaire depuis Vernoux-en-Vivarais et Lamastre.

Les territoires de projets conçus à l'échelle régionale dans le cadre des Contrats de développement durable (CDRA) traduisent les phénomènes de mobilité croissante qui caractérisent l'Ardèche, en faisant fi des limites départementales ; ainsi, le VALDAC (pour « Valence Drôme Ardèche Centre ») chevauche le Rhône, et englobe en un même territoire l'agglomération valentinoise et le bassin versant de la vallée de l'Eyrieux.

Cette géographie est bouleversée à la saison estivale par les flux touristiques qui modifient radicalement la répartition de la population, pour le moins dans le Sud du département. L'Ardèche enregistre notamment un taux important de résidences secondaires – de l'ordre de 20%, lorsque la moyenne est de 12,2% en Rhône-Alpes et de 9,7% en France¹⁹¹. Ce phénomène est renforcé par l'entrée de la grotte Chauvet au patrimoine mondial de l'humanité en 2014, un événement riche de promesses de développement touristique pour l'Ardèche méridionale, où la part de l'emploi touristique représentait déjà en 2009 9% de l'emploi salarié global¹⁹². À la différence des autres ZTRA où l'emploi touristique est fortement représenté, notamment en raison des activités de sports d'hiver, l'Ardèche méridionale connaît son essor touristique à la saison estivale ; le

¹⁹⁰ Jusqu'à l'ouverture du pont suspendu de Tournon en 1825, Pont-Saint-Esprit était le seul point de passage sur le Rhône entre Lyon et Avignon.

¹⁹¹ La part de retraités est également supérieure aux moyennes régionales et nationales. *Source* : Insee 2013.

¹⁹² *Source* : Insee, Déclarations annuelles des données sociales, 2009.

nombre d'emplois saisonniers y est par exemple multiplié par quatre entre l'hiver et l'été¹⁹³.

Les espaces qui nous intéressent demeurent toutefois à l'écart de tels enjeux. Globalement éloignés des zones d'emploi de la vallée du Rhône, ils ne sont pas touchés par les dynamiques engendrées par le tourisme de masse qui caractérise les gorges de l'Ardèche. Depuis la fin des années 1990, de nombreuses communes d'Ardèche attirent une population de jeunes retraités ainsi que de catégories sociales aisées et qualifiées, optant pour un meilleur cadre de vie. Si le taux de croissance de la population des communes rurales est inférieur à celui des communes des Bauges, il suscite néanmoins une inversion remarquable des tendances démographiques qui caractérisaient le département depuis le 19^{ème} siècle¹⁹⁴.

Des communes rurales attractives mais globalement mal desservies

Un important exode rural a engendré une importante diminution de la population jusqu'en 1975. De 1975 à 1990, le taux de variation de la population stagne, puis amorce une reprise positive dans les années 1990¹⁹⁵. Depuis 1999, la population des communes comprise dans le périmètre du PNR augmente au rythme moyen de la région Rhône-Alpes, soit de 1% par an¹⁹⁶ (Figure 5.3.).

Cet accroissement de population est principalement dû à un solde migratoire positif. Si le départ de nombreux jeunes souhaitant poursuivre leurs études engendre un bilan négatif pour la population des 15-24 ans, les communes rurales attirent de nombreux jeunes adultes et retraités des régions françaises les plus denses et de pays étrangers¹⁹⁷. Parmi les entrants, les cadres sont la catégorie sociale la plus représentée, suivie des artisans, commerçants et chefs d'entreprise et des ouvriers qualifiés, qui devancent les employés¹⁹⁸.

¹⁹³ *Source* : Insee, La Lettre-Analyse, n°198, juin 2013.

¹⁹⁴ *Ibid.*

¹⁹⁵ *Source* : Insee, Recensements de population 1962, 1975, 1990, 1999.

¹⁹⁶ *Source* : Insee, La Lettre-Analyse, n°198, juin 2013.

¹⁹⁷ Selon le recensement de la population de 2007, près de la moitié de l'excédent migratoire de l'espace couvert par le PNR Monts et Montagnes d'Ardèche provient des régions Île-de-France, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Nord-Pas-de-Calais. La région Rhône-Alpes est à l'origine de 34% du gain migratoire (avec le département du Rhône en première position), puis la Belgique, les Pays-Bas et la Suisse contribuent à hauteur de 10% chacun. *Source* : Insee Rhône-Alpes – La Lettre analyses n°6, septembre 2011.

¹⁹⁸ *Ibid.*

Figure 5.3. Taux de variation annuel de la population par période intercensitaire entre 1968 et 2012 dans les communes d'Ardèche. Source : INSEE, Recensement de la population et Geoclip.



Malgré ce phénomène de migration de populations plutôt aisées, l'Ardèche demeure un département fragile d'un point de vue économique. Comparé à l'ensemble des PNR de Rhône-Alpes, le territoire du PNR des Monts et Montagnes d'Ardèche enregistre un revenu moyen par foyer fiscal nettement inférieur, de l'ordre de 18 400 euros contre une moyenne de 23 500 euros. Le taux de chômage y est également plus important¹⁹⁹, et le chômage généralement de plus longue durée. La zone de piémont concentre les revenus les plus élevés, mais également le plus grand nombre de bénéficiaires du RSA²⁰⁰.

Le faible taux d'infrastructures semble freiner le dynamisme économique des communes ardéchoises éloignées de l'axe rhodanien. Hormis quelques établissements industriels, telle la société minérale des eaux de Vals-les-Bains ou l'entreprise Bijoux GL autour de laquelle s'est créé un district spécialisé en joaillerie dans la vallée de l'Eyrieux, l'économie ardéchoise demeure globalement sinistrée.

Selon l'Insee, certains services et commerces sont plus fréquents en Ardèche que dans d'autres espaces ruraux ; l'école primaire, la poste, le médecin ainsi que la plupart des artisans du bâtiment sont mieux représentés dans les communes ardéchoises que dans la plupart des communes de France²⁰¹. Cependant, les habitants du département de l'Ardèche ne sont pas aussi bien desservis que pourrait le laisser penser cette façon de caractériser le niveau d'équipement des communes. Seuls 30% des Ardéchois²⁰² disposent de tous les équipements dans leur commune de résidence ; pharmacies, garages, stations-services et commerces alimentaires font notamment défaut, et la commune équipée la plus proche est alors souvent très éloignée.

Dans les Cévennes et sur le Plateau ardéchois – deux espaces qui nous intéressent en particulier – l'éloignement aux équipements dépasse souvent dix kilomètres²⁰³. Or, si les distances semblent courtes, les temps de parcours sont souvent bien plus longs qu'ailleurs. Exploitant les points de passage naturels, les routes suivent généralement les fleuves en fonds de vallées, reproduisant leur cours parfois sinueux par des séries de virages qui rendent de nombreuses communes difficiles d'accès. Comme nous le verrons, la morphologie des espaces de montagnes et la structure du réseau routier rendent parfois difficiles la construction de réseaux.

Les chefs-lieux de cantons, tels que Les Vans et Joyeuse dans les Cévennes, Le Cheylard, Lamastre et Vernoux-en-Vivarais dans les Boutières, et

¹⁹⁹ 12% contre 8% selon cette même source.

²⁰⁰ Source: Chartier Z., Lillo C. et Melchers H., *Observatoire des dynamiques territoriales du PNR des Monts d'Ardèche*, PNRMA/ODDT, 2014, 82 pages.

²⁰¹ En 1998, l'école primaire était présente dans deux communes ardéchoises sur trois contre une sur deux en France. Source : Insee, Inventaire communal 1998.

²⁰² contre 50% des Français. Source : Insee, Inventaire communal 1998.

²⁰³ *ibid.*

Coucouron et Saint-Agrève sur le Plateau ardéchois, font office de pôles de services de proximité et servent de relais entre les communes les moins équipées et les principaux pôles urbains du département²⁰⁴.

De petites villes néanmoins centrales

La logique jacobine, qui voudrait que chaque département s'organise autour d'un chef-lieu dominant qui soit aussi un centre facilement accessible, ne s'applique pas en Ardèche, où la hiérarchie du maillage urbain ne reflète en rien l'importance de chacune des villes à l'échelle du département. L'essentiel de la population urbaine se répartit entre 4 agglomérations presque équivalentes, de plus de 10 000 habitants : Annonay, Aubenas, Guilherand-Granges, Tournon – chiffre que paradoxalement Privas, plus petite préfecture de France, n'atteint pas.

Trois zones de peuplement majeures se distinguent par ailleurs au sein des espaces de faibles densités qui caractérisent le département ; elles sont pour la plupart des sites de confluence hydrographique et des carrefours de communication. Autour d'Annonay, Privas, et dans le sillon qui court de Vals-les-Bains aux Vans en passant par Aubenas, fleurissent des formes d'habitat pavillonnaire qui modifient très rapidement les paysages, empiétant sur des zones de landes autant que sur des espaces dédiés jusque dans les années 1980 à la production fruitière ou à l'oléiculture. Les toponymes témoignent de ces changements de vocation de l'espace ; le quartier des Oliviers, désormais classé « zone urbaine sensible » (ZUS), rappelle notamment le passé agricole de la colline.

D'après un diagnostic foncier réalisé par la SAFER dans le cadre du PSADER, les espaces assimilables à l'urbain augmentent de 80 hectares par an en Ardèche verte, tandis que les espaces agricoles régressent de 92 hectares par an depuis 1997. En Ardèche méridionale et sur l'ensemble du territoire du PNR en moyenne, sur 63 hectares de surfaces agricoles urbanisées chaque année, 7,5 ha sont consommés par l'activité économique contre 56 ha par l'habitat. Entre 2000 et 2006, 72% de l'urbanisation s'est effectuée de manière individuelle et libre, tandis que de nombreuses zones d'activité ont gagné en envergure à la périphérie des villes moyennes. Si le taux d'urbanisation demeure sensiblement inférieur à la moyenne régionale²⁰⁵, ces changements d'usage des sols n'engendrent pas moins d'importantes transformations des modes d'habiter et de vivre les territoires.

L'agriculture demeure néanmoins une activité marquante du territoire, regroupant une part de l'emploi nettement supérieure à celle de la région Rhône-Alpes, soit 9% de la population active, contre 2% en région Rhône-Alpes²⁰⁶. Dans

²⁰⁴ Ces communes sont donc « pôles de services de proximité et intermédiaires », selon la terminologie Insee.

²⁰⁵ 3% contre 6% à l'échelle de la région Rhône-Alpes.

²⁰⁶ *Source* : Insee, La Lettre-Analyses, n°S9, octobre 2011.

certaines zones comme le Plateau ardéchois, elle s'affirme même très nettement comme une activité économique majeure, représentant plus de 30% des emplois²⁰⁷.

5.1.2. Un espace agricole en recomposition

Il est délicat d'évaluer les dynamiques agricoles qui caractérisent le département de l'Ardèche. En effet, si le déclin du nombre d'exploitations agricoles s'inscrit dans une tendance régionale à la baisse entre 2000 et 2010²⁰⁸, les espaces agricoles du département couvrent une superficie nettement moins importante qu'ailleurs en Rhône-Alpes. Aussi, dès le début des années 2000, sur l'ensemble des 16 cantons à l' « agriculture fragile » de la région Rhône-Alpes, la DATAR en recensait 10 en Ardèche (DATAR, 2003).

Toutefois, si la structure agricole de l'Ardèche a effectivement connu d'importants bouleversements depuis l'âge d'or de l'arboriculture dans les années 1960, on peut s'interroger quant à l'actualité d'une qualification comme celle de la DATAR, au regard des dynamiques d'installation qui caractérisent le département.

Une diversité d'orientations technico-économiques

La ville d'Aubenas apparaît au carrefour de différentes entités géologiques, dont la cohérence s'exprime aussi sur le plan agricole. Ainsi que le montre la carte ci-dessous (Figure 5.4.), tandis que le plateau calcaire des Gras et la Cévenne granitique sont plutôt tournés vers l'arboriculture et la viticulture, la Montagne ardéchoise et le plateau basaltique du Coiron sont aujourd'hui des zones d'élevage respectivement orientées vers la production de lait et de viande.

La viticulture est l'activité qui domine au sein du département, concernant plus de 1000 exploitations, couvrant 10 800 ha soit 14% de la SAU globale, et représentant le plus fort potentiel économique²⁰⁹. Plus des deux tiers du vignoble ardéchois est couvert par l'IGP « Ardèche », au Sud du département ; l'AOP « Côtes du Vivarais » qualifie également les productions de cette même zone, tandis que plus au Nord, les vignes appartiennent à l'AOP « Côtes-du-Rhône ».

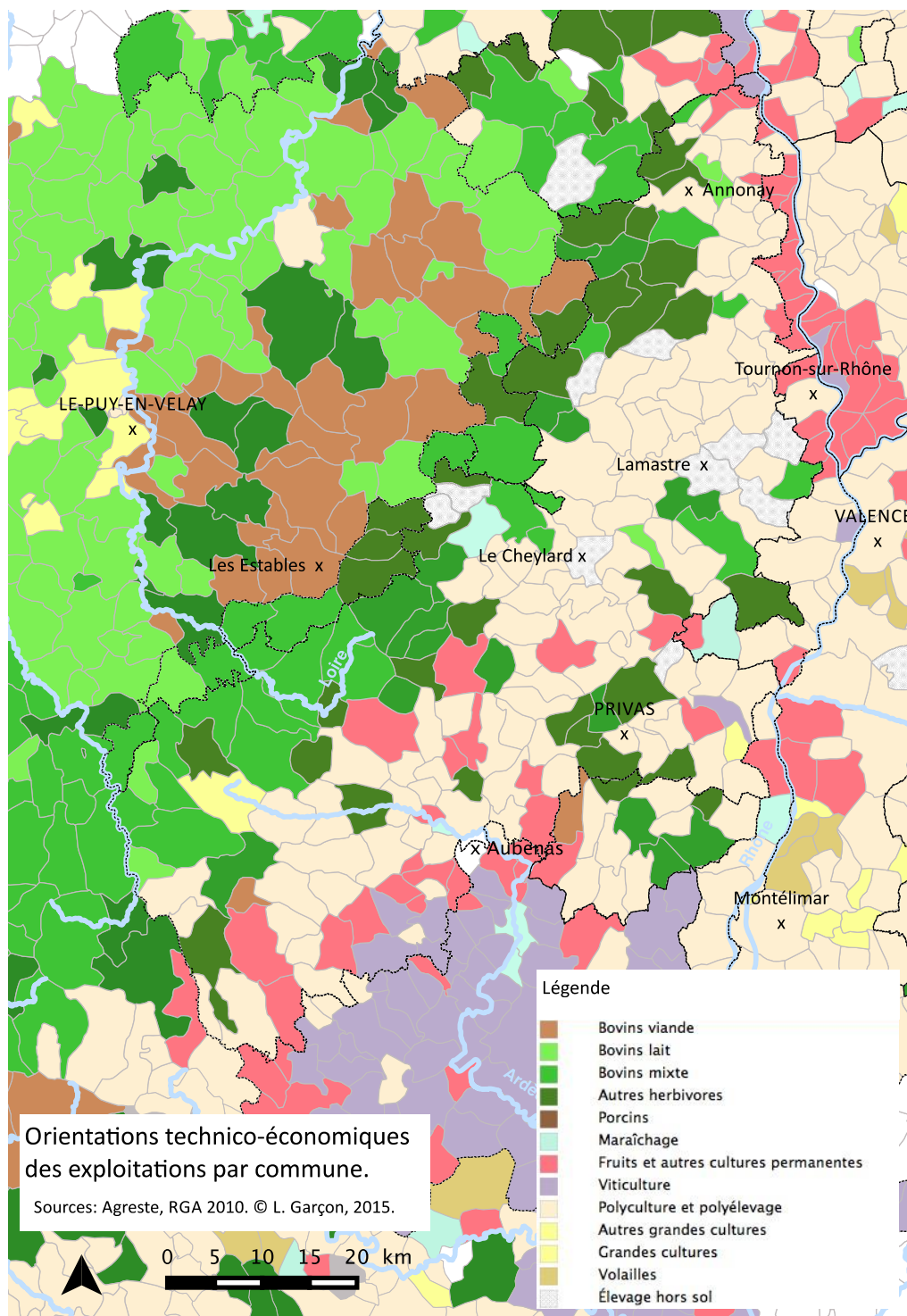
Malgré un déclin marqué depuis une vingtaine d'années, l'arboriculture arrive au second rang en termes de potentiel économique agricole du département, (Lamine et Cambien, 2011).

²⁰⁷ *Source* : Diagnostic territorial de la Montagne ardéchoise – Étude préalable à la mise en œuvre d'une stratégie communautaire en faveur des espaces agricoles et de leur vitalité sur le territoire de la Montagne ardéchoise. Chambre d'agriculture d'Ardèche, Privas, 2012.

²⁰⁸ De 7080 en 2000 à 4710 en 2010, ce sont 33% des exploitations agricoles recensées dans le département qui ont disparu en dix ans. *Source* : RGA 2010.

²⁰⁹ *Source* : RGA 2010.

Figure 5.4. Orientations technico-économique des exploitations par communes d'Ardèche.
 © Lucile Garçon 2015. D'après Agreste RGA, 2010.



Un passé fruitier

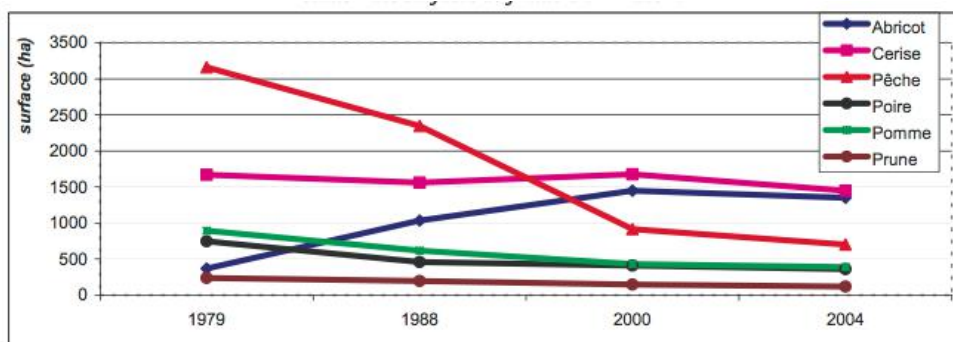
Les arbres fruitiers, venus se substituer aux mûriers, lorsque s'affirma le déclin de la sériciculture, ont connu un essor singulier au début du 20^{ème} siècle. En 1912, le département de l'Ardèche enregistrait une production de 9 500 tonnes de fruits, dont 44% de pommes, principalement produites dans les vallées cévenoles. Cependant, à partir des années 1920, les fruits à noyaux et la pêche en particulier connaissent une progression spectaculaire, au détriment de la culture du pommier.

Dans les années 1960, la pomme reprend sa place parmi les scores de production fruitière du département, avec un volume équivalent à 13 000 tonnes, mais les plantations sont soumises à des logiques géographiques d'un nouvel ordre. Les variétés américaines autorisent une culture de pommiers plus proche des axes de communication, « hors des contrées humides et fraîches, leur patrie naturelle » (Bozon, 1967, 309). Les plantations se multiplient ainsi dans la basse vallée du Rhône et dans les plaines bas-vivaraises, jusqu'alors principalement dédiées à la viticulture. Sur les rives de l'Ardèche, de Vogüé à Ruoms, et autour de lacs collinaires de Lussas à Alba-la-Romaine, de nouveaux paysages se forment sur les bordures du Coiron, tandis que les vergers des vallées cévenoles sont laissés à l'abandon.

Ce développement de l'arboriculture dans certaines zones, est piloté dans les années 1960 par un réseau de coopératives particulièrement dynamiques. Les plantations s'étendent aux dépens des espaces de landes et de bois de pins, bénéficiant de la complémentarité avec des ateliers d'élevage fournisseurs d'engrais (Bozon, 1967, 313).

La tendance s'est inversée, et de nombreux secteurs de pentes, difficilement mécanisables sont désormais en voie d'enfrichement. Le verger ardéchois a en effet perdu 20% de sa surface entre 1988 et 2000, et 50% de ses producteurs. Ce déclin de l'arboriculture fruitière se traduit par une progression du couvert forestier, ainsi qu'on peut le constater dans de nombreux autres espaces ruraux (Figure 5.5.). Deux autres phénomènes rendent toutefois ce phénomène de déprise particulièrement frappant en Ardèche : l'importance des populations de faune sauvage et la persistance d'espaces productifs qui ne sont pourtant plus exploités.

Figure 5.5. Le déclin de l'arboriculture fruitière en Ardèche. © DDAF, 2007.



La population de sangliers connaît notamment une recrudescence spectaculaire, qui a donné lieu à un plan départemental d'actions en 2006²¹⁰, visant à répondre aux importants dégâts causés sur les cultures, ainsi que sur certains terrains communaux²¹¹. Les difficultés à se préserver des sangliers transparaissent dans de nombreux entretiens comme un facteur important de fragilisation sinon de mise en péril des exploitations agricoles.

La perte de fonction productive de nombreux espaces ruraux ne s'illustrent pas seulement par l'extension du couvert forestier ou des broussailles et par la surreprésentation de certaines populations de faune sauvage, mais aussi par l'absence de récolte de nombreux arbres encore en production bien qu'ils ne soient plus entretenus (Figure 5.6.).

Figure 5.6. Pommes à l'abandon en Ardèche © L. Garçon, janvier 2015.



Des dispositifs de valorisation des produits locaux en faveur de petites exploitations agricoles diversifiées

Si le secteur viticole a connu une importante spécialisation, 75% des exploitations ardéchoises sont fondées sur un système de polyculture-polyélevage, et combinent une diversité d'ateliers complémentaires :

« Sur un bassin de vie, on a quinze systèmes d'exploitation différents ; le département ne s'est pas du tout spécialisé, on combinait élevage, fruits, vigne, grandes cultures, céréales, un peu de tabac, des volailles. On a

²¹⁰ Jean-Jacques Laffitte et Gilles Guidot, *Surpopulation des sangliers en Ardèche*, rapport IGE 07/004 et CGAAER n°1498, décembre 2007, 85 pages.

²¹¹ Ainsi que le fait remarquer le rapport cité ci-dessus, des terrains de sport ont dû être clôturés dans certaines communes.

quelque chose de très diversifié, une combinaison d'activités absolument surprenante!» (entretien avec un chargé de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche)

La diversification des activités agricoles caractérisent tant les petites régions agricoles que les systèmes productifs eux-mêmes.

Bien qu'elles contribuent au total pour moins de 10% au potentiel économique agricole du département, les petites exploitations²¹² dominent largement en Ardèche, dont elles représentent plus de la moitié des structures productives. Plusieurs initiatives s'inscrivant dans une démarche de qualité contribuent depuis les années 1980 au dynamisme d'activités agricoles et à la construction d'une identité de territoire.

Valorisant les productions d'activités n'exigeant que de faibles investissements financiers, les AOP Picodon²¹³ et Châtaigne d'Ardèche²¹⁴, les deux principales indications géographiques ardéchoises, contribuent à l'installation et à la viabilisation de nombreuses petites exploitations agricoles diversifiées. À la différence de la plupart des indications géographiques, ces deux appellations d'origine protégée touchent principalement de petites exploitations diversifiées, dont les produits sont pour une large part vendus par le biais de circuits courts de proximité.

Tandis qu'en Ligurie, les DOP qualifiant le basilic et les fleurs concernent essentiellement des structures extrêmement spécialisées, appartenant à des organisations collectives tournées vers le commerce extérieur, les exploitations bénéficiant des AOP Châtaigne d'Ardèche et Picodon combinent généralement une diversité d'activités et de modes de vente. À la différence de la Tome des Bauges et de la plupart des filières fromagères sous signe de qualité, la production de Picodon se caractérise par une dimension fermière importante²¹⁵ et se trouve fortement représentée sur les marchés locaux.

La châtaigne d'Ardèche apparaît, au terme d'un travail réalisé dans le cadre du projet « RessTerr »²¹⁶ du troisième programme PSDR en Rhône-Alpes, telle « une expérience réussie de construction de ressources territoriales »

²¹² D'après les critères de la statistique agricole mis en œuvre pour le RGA 2010, on classe les exploitations en petites, moyennes et grandes selon que leur production brute standard (PBS) est inférieure à 25 000€, comprise entre 25 000 et 100 000€ ou supérieure à 100 000€.

²¹³ Reconnu AOC au niveau national en 1983, puis AOP à l'échelle européenne en 1996, le Picodon est un petit fromage au lait entier de chèvre produit dans les départements de Drôme et d'Ardèche, dont l'aire géographique s'étend également à quelques communes du Gard et du Vaucluse.

²¹⁴ Après plusieurs années de démarche, l'AOC Châtaigne d'Ardèche obtenue en 2006 a été reconnue AOP par la Commission européenne le 14 janvier 2014.

²¹⁵ Seuls deux sites de collecte du lait de chèvre sont installés en Ardèche. *Source*: Chambre d'agriculture d'Ardèche.

²¹⁶ Ressources territoriales, politiques publiques et gouvernance, projet PSDR3 mené par l'Université de Grenoble et l'UMR Pacte, en partenariat avec des représentants des PNR et des Chambres d'agriculture de Rhône-Alpes.

(Peyrache-Gadeau, Perron et Janin, 2010). Paradoxalement, les châtaignes, dont la réputation semble largement dépasser une production qui n'avait « plus guère d'importance » dans les années 1970 (Bozon, 1977, 21), ont fait l'objet d'un processus de qualification à l'origine d'une puissante relance des activités agricoles et agro-alimentaires. Porté par les castanéculteurs professionnels autant que par diverses collectivités territoriales, le produit est également un objet de mobilisation des habitants, qui participent à l'animation de nombreuses fêtes marquant la saison de récolte des châtaignes, désormais rassemblées par le PNR sous le nom de « Castagnades », manifestation itinérante à l'occasion des week-ends d'automne. Châtaigne et châtaigneraie apparaissent ainsi comme des éléments de patrimoine bénéficiant pleinement de la dynamique « agricole » du département (Landel, Delfosse, Canova, Robinet, et al., 2008).

La construction d'un produit de qualité a permis le développement des industries de transformation de la châtaigne en farines et confitures, activités permettant une meilleure valorisation des produits. La castanéculture apparaît ainsi tel un pilier de nombreuses exploitations, indispensable à l'obtention d'un revenu supérieur ou égal au SMIC²¹⁷. Contrairement à la plupart des indications géographiques, l'AOP Châtaigne d'Ardèche est portée par de nombreuses structures d'exploitations diversifiées²¹⁸, et fait l'objet d'une commercialisation qui relève pour près de 50% de circuits courts de proximité²¹⁹.

Cette dernière forme de qualification bénéficie par ailleurs de politiques publiques en faveur d'une relocalisation des activités agricoles dans le département, ainsi que de l'affirmation d'une économie résidentielle dans le département.

La valorisation des circuits courts de proximité figure par exemple parmi les objectifs des PSADER du VALDAC²²⁰ et de l'Ardèche Verte²²¹. En Ardèche méridionale, elle est notamment favorisée dès les années 1990, par l'association de formation et de développement rural appliqué au local (Asfodel) qui couple une action d'accompagnement des installations à la création de circuits courts de proximité²²².

²¹⁷ Source : Nathalie Sévaux, *Analyse diagnostic de l'agriculture du PNR des Monts d'Ardèche*, Mémoire de fin d'études pour le diplôme d'ingénieur, AgroParisTech, 2010, 107 pages.

²¹⁸ Sur 800 exploitations déclarant une activité castanéicole, 165 bénéficient de l'AOP.

²¹⁹ Pour un aperçu plus complet de ces données issues du RGA 2010, voir les encadrés de la lettre Agreste Rhône-Alpes « Une diversité de produits à l'image des territoires », *Coup d'œil*, n°150, janvier 2013.

²²⁰ Actions PSADER « Encourager les approvisionnements locaux et les circuits courts » et « Soutenir les démarches de valorisation locale de produits de territoire ».

²²¹ Action PSADER « Du producteur au consommateur: valoriser les produits et filières agricoles du territoire ».

²²² Le point de vente collectif La Musette a notamment été créé à l'initiative d'un des formateurs de cette association en 1998.

Les dynamiques touristiques du département favorisent par ailleurs un modèle de plus en plus tourné vers la pluriactivité ; de nombreux producteurs développent des structures d'hébergement à la ferme ainsi que des activités pédagogiques sur leurs exploitations.

5.1.3. Le PNR des Monts d'Ardèche, acteur majeur du développement rural à l'échelle du département

Créé en 2001, le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche couvre 2 041 km² et 144 communes, soit plus du tiers du département de l'Ardèche et plus de deux fois la surface du PNR du Massif des Bauges²²³. L'étendue longitudinale de ce périmètre élargit considérablement le panel d'enjeux que le territoire de projet est amené à traiter. En effet, comprenant des espaces où s'accroît la pression foncière et d'autres soumis à une importante déprise, le PNR doit élaborer une diversité de mesures spécifiques.

C'est en optant pour une politique patrimoniale que le territoire de projet parvient à faire la synthèse de ces enjeux contradictoires. Suite à la révision de sa charte en 2013, ont été définis trois principaux objectifs : préserver la biodiversité, le capital en eau, les paysages et les patrimoines culturels – matériels et immatériels ; valoriser les ressources productives en favorisant la qualité et la diversité des filières ; et favoriser la cohésion sociale en favorisant la participation d'une diversité d'acteurs aux projets de territoires.

Si la thématique agricole ou alimentaire, ne transparaît pas évidemment dans ces objectifs, nous verrons qu'en veillant à la participation d'une diversité d'acteurs, le PNR contribue à des formes de construction territoriale favorable au fonctionnement de systèmes agri-alimentaires originaux.

*

Outre les indications géographiques concernant la châtaigne et le picodon, divers projets d'indications géographiques ont invoqué le passé fruitier du département, pour favoriser dans le même temps la territorialisation et la relance de l'activité agricole. Initiés par des groupements de producteurs qui ne se trouvaient pas nécessairement en marge, mais ne bénéficiaient qu'en partie des AOP existantes, la plupart de ces projets ont finalement échoué.

C'est dans ce contexte qu'émergent d'autres projets de valorisation, et d'autres objets, autour desquels cristallisent les vellétés territoriales d'une nouvelle diversité d'acteurs.

²²³ La population des deux territoires est cependant presque équivalente, puisque le PNR des Monts d'Ardèche recense 60 400 habitants en 2007. Cela nous permet de comparer les deux espaces dans la section d'analyse démographique. *Source* : Insee, La Lettre-Analyse, n°S9, octobre 2011.

5.2. La jonction difficile entre conservation et développement

En Ardèche, six collectifs se constituent en prenant la pomme ou la pomme de terre pour objet central. Parmi eux, quatre sont des groupements de producteurs cherchant à valoriser un produit spécifique susceptible de porter une économie territoriale, et deux associations se distinguent, dont les membres œuvrent à la collecte de matériel végétal ancien et à la transmission de savoirs et savoir-faire dans une perspective de relance, sans que celle-ci ne trouve de réelle traduction économique.

5.2.1. Quatre projets de développement au nom de la pomme de terre ardéchoise

Les quatre collectifs que je présente ici se situent dans trois espaces différents, dans le Nord du département de l'Ardèche, et pour certains, à la frontière de la Haute-Loire. Le premier se constitue en forme d'association culturelle autour du village de Saint-Alban-d'Ay, au Sud d'Annonay, puis s'étend à un groupement de producteurs localisés entre les communes de Saint-Victor et Saint-Félicien, cherchant à construire un produit de qualité. Le second collectif rassemble des producteurs de la vallée de l'Eyrieux, étudiant diverses possibilités de valorisation de produits et de sécurisation de leurs exploitations, après la crise fruitière les ayant conduit à arracher une large part de leurs vergers. Les deux derniers collectifs présentés se situent sur le Plateau ardéchois. Le premier collectif se saisit de variétés de pommes de terre spécifiques, pour envisager une voie de diversification d'exploitations principalement tournées vers l'élevage. Les enjeux sont moins agricoles que ruraux dans le cas du dernier collectif, pour lequel la pomme de terre est avant tout un moyen de maintenir un service public dans un espace de faible densité.

La Truffole, du culte de la pomme de terre à sa relance

Après s'être rendu célèbre par une déclaration de 1978 dans laquelle il présentait la commune comme le berceau de la pomme de terre en France, un résident secondaire de Saint-Alban-d'Ay (Encadré 5.1.) crée en 1993 un Comité provisoire de sauvegarde des traditions liées à cette plante cultivée, puis en 1995 une association culturelle baptisée « Les Amis de la Truffole ».

Encadré 5.1. Un consul au service de la pomme de terre.

Résident secondaire fortement impliqué dans la vie associative du Pays d'Ardèche verte et membre de l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de l'Ardèche (ASLA), Joël est un diplomate qui, dès les années 1970 se passionne pour l'histoire locale. En 1987, l'Ardéchois d'adoption ayant révélé l'histoire de la découverte de la Truffole entreprend, sous la

direction du professeur Gilbert Garrier, à l'Université Lyon 2, un DEA d'histoire concernant la production communale de pommes de terre au 19^{ème} siècle. C'est sur la base de ces travaux que se développe à partir des années 2000 un système productif spécifique autour de la pomme de terre.

D'une année sur l'autre, les animations festives se succèdent, tandis que le résident secondaire en question poursuit ses recherches, et mobilise un groupe d'historiens amateurs pour explorer les archives. Les expositions de cartes postales représentant le tubercule sont rythmées par des concours de recettes et un championnat visant à l'enregistrement au Guinness des records de la plus longue épluchure de pomme de terre jamais réalisée. À partir de 1999, ces fêtes qui jusqu'alors se déroulaient généralement en été, à la saison des récoltes, se greffent sur les Journées européennes du patrimoine²²⁴. Sont alors inaugurés les « sentiers de la Truffole », qui mènent les visiteurs de passage sur un circuit de randonnée à la découverte des principaux monuments de la commune, des roches remarquables aux divers châteaux environnants, en passant par celui où naquit la mère d'Antoine de Saint-Exupéry.

Dès les premières années de fonctionnement de l'association culturelle, plusieurs restaurateurs sont partenaires des événements, apposent leurs noms sur les brochures de promotion et participent de l'animation des fêtes. C'est notamment le cas de quelques chefs de renom, tels que Régis Marcon, Marc Julliat et Régis Poinard, respectivement situés à Saint-Bonnet-le-Froid, Annonay et Roiffieux.

Pourtant, autour d'Annonay, dans les années 1990, la pomme de terre est une production parmi d'autres, qui vient généralement en complément d'une activité d'élevage et/ou d'arboriculture, et ne représente guère plus de 10% du chiffre d'affaire des exploitations²²⁵.

« Pour ce que j'en connais, je peux dire qu'il y avait des gens qui faisait des pommes de terre en 1972, à l'époque de l'installation du réseau d'eau ; quand je me suis installé, on en faisait, mais pas beaucoup et pas dans de bonnes conditions. Chacun faisait ses 50 kg de patates, mais y avait personne de spécialisé ! Le plus gros producteur, c'était moi, et j'en faisais 1 ha. (...) Y avait plein de gens qui étaient de mon acabit, qui savaient faire pousser des patates, mais c'était pas leur cœur de métier » (entretien avec l'ex-président et membre fondateur de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

²²⁴ Depuis 1984 en France et depuis 1991 en Europe, le troisième week-end de septembre est consacré aux portes ouvertes de monuments historiques habituellement fermés au public. Au fil des ans, le champ du patrimoine s'est considérablement étendu, pour comprendre désormais des paysages et des espaces naturels.

²²⁵ Estimations d'après les données communiquées par 2 producteurs membres de l'association et par le chargé de mission territoriale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche délégué à l'antenne de Davézieux.

La plupart des exploitations du Pays d'Ardèche verte sont alors principalement tournées vers des systèmes mixtes combinant élevage bovin ou porcin et arboriculture, et dont les productions sont principalement destinées à la transformation ou à la commercialisation sur les marchés de gros. Si quelques producteurs témoignent de l'existence de circuits courts de proximité en se souvenant vendre des cochons à des bouchers locaux, la plupart fréquentent de longue date les marchés de gros de la vallée du Rhône pour la vente de fruits.

Afin de mieux valoriser les productions d'abricots et de cerises, une démarche est initiée en 1995 par la Chambre d'agriculture d'Ardèche avec la création de la marque collective « Goûtez l'Ardèche ». Concernant une diversité de produits transformés, la marque tend à qualifier plus spécifiquement les fruits au moyen de cahiers des charges propres à chaque espèce, rédigés en collaboration avec les principales organisations de producteurs coopératives – Rhodacoop, Coopeyrieux et Vivacoop – toutefois, le projet avorte au bout de deux ans, au vu des faibles volumes de fruits commercialisés à l'aide de ce nouvel instrument (Prally, 2010, 167)²²⁶.

Un agriculteur de Saint-Victor (Encadré 5.2.) met alors en place un autre type de démarche collective de valorisation locale de la production de pommes de terre. Alors payé quinze centimes selon ses dires, le prix du kilo de pommes de terre devient un enjeu pour la reconnaissance du travail agricole :

« J'avais envie de me confronter à de l'économique pur. Y a un moment que ça me turlupinait de vendre des patates à un prix de misère, ça commençait à bien faire. » (même interviewé)

Encadré 5.2. Un producteur militant du développement local

Proche du Mouvement rural de jeunesse chrétienne (Mrjc), puis militant de la Confédération paysanne, Jean Dodet s'est installé à Saint-Victor en 1968, et combinait plusieurs activités sur une vingtaine d'hectares : outre un verger principalement composé d'abricotiers et cerisiers, il cultivait un hectare de pommes de terre, et gérait un petit troupeau de chèvres ainsi qu'un élevage de porcs. Hésitant entre diverses options d'organisation de cette dernière activité, il est d'abord naisseur, puis engraisseur pour les coopératives de la région, avant d'envisager l'aménagement d'un atelier de transformation à la ferme lorsque celles-ci connaissent de graves crises.

Renonçant finalement à un tel investissement, il s'équipe pour faire des céréales destinées à l'alimentation de ses cochons et développe un partenariat avec un boucher d'Annonay. Il réduit progressivement son cheptel de 35 truies à une douzaine d'animaux qu'il peut ainsi mieux valoriser. En revanche, les fruits et les pommes de terre demeurent des productions trop peu rémunératrices de son point de vue, lorsqu'elles sont vendues sur les marchés de gros ou aux industries de transformation d'Anneyron.

²²⁶ Pour d'autres produits en revanche, la marque collective est plutôt un succès.

C'est par le biais d'un chargé de mission territoriale de la Chambre d'Agriculture d'Ardèche que les producteurs des cantons de Satillieu et de Saint-Félicien prennent connaissance des actions culturelles menées à Saint-Alban-d'Ay, autour d'une idée de « truffole ». Sillonnant le territoire en quête de projets de développement local susceptibles d'offrir une porte de sortie à la crise que traverse l'arboriculture, le chargé de mission fait le pont entre les érudits passionnés d'histoire de la pomme de terre et une dizaine d'agriculteurs dont l'activité est mise à mal par une série de crises conjoncturelles :

« Quelques uns commençaient à s'inquiéter, et un jour, on a été invités à une réunion et on s'est dit 'les mecs, faut qu'on y aille !' L'idée de départ, c'était : comment valoriser le travail qu'on faisait déjà ? Qu'est-ce qu'on pouvait faire pour gagner notre vie ou pour ne pas la perdre ? Dans le coup, il y avait la Chambre d'agriculture, le pays Ardèche verte, la coop d'appro, un petit méli-mélo de gens comme ça, et puis un petit groupe de producteurs. » (même interviewé)

Dans le cadre d'un Contrat global de développement (CGD), les producteurs s'organisent en association, et reçoivent des subventions de la Région. Il s'agit de mener, en partenariat avec la Chambre d'agriculture d'Ardèche, un travail de réflexion quant aux modes de fabrication d'une pomme de terre de qualité, susceptible de donner corps à cette « truffole » que de nombreuses manifestations festives ont permis de rendre célèbre autour du village de Saint-Alban-d'Ay. En 1997, est ainsi fondée une « Association agricole de promotion de la Truffole », dont le président dépose quelques mois plus tard la marque collective « La Truffole » auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), accompagnée d'une charte graphique spécifique.

La marque devient le signe d'un dispositif d'intéressement à travers lequel les producteurs parviennent à toucher une diversité d'acteurs inédits. Outre les restaurateurs déjà mobilisés par l'association culturelle des Amis de la Truffole, divers commerçants sont sollicités pour la valorisation du produit nouvellement créé. Tandis que dans le cas des pommes et poires de Savoie labellisées IGP par exemple, les prix sont indexés sur les cours du marché, ce collectif et d'autres que je présenterai dans les pages suivantes jouissent d'une capacité d'autodétermination. Contrairement à des circuits classiques, telles les filières fruitières, où les prix sont planifiés à la semaine par les opérateurs de la grande distribution (Durbiano, 1996, 14), on voit à travers le cas de la Truffole comment la construction d'un produit de qualité peut donner accès à un segment de marché où les prix peuvent être négociés différemment :

« En septembre 1998, les producteurs se sont lancés dans la commercialisation ; ils sont partis rencontrer les épiceries locales et la grande distribution – bien obligés. Ils ont fixé des prix un peu au-dessus du marché. Dans les dernières campagnes, les producteurs vendaient plus ou moins à 30 centimes le kilo, 55 centimes pour le consommateur. (...) Chaque campagne de commercialisation, les producteurs fixaient un prix et ne le changeaient plus. Et chaque année ils réussissaient à tout vendre !

C'est quand même pas rien ! ». (entretien avec le chargé de mission de la Chambre d'Agriculture d'Ardèche délégué à l'antenne territoriale d'Annonay, Davézieux – 07)

L'association agricole de promotion de la Truffole devient ainsi un opérateur de mise en marché ; à l'exception de la production des pommes de terre qui reste une tâche individuelle, le stockage, le démarchage, la livraison et la facturation sont des opérations collectives. Divers partenariats commerciaux sont envisagés, des magasins de détail aux supermarchés. Les restaurateurs demeurent des partenaires privilégiés,

« On fixait le prix au début de l'année, le même pour toute l'année, le même pour tout le monde ! On a fait le choix de faire le même prix au supermarché et à l'épicerie de village. On a créé un réseau d'acteurs qui commençait à tenir la route : des primeurs, des resto, des supérettes (super U, intermarché, Casino...) On ne travaillait pas avec les grossistes car les prix étaient trop élevés pour eux. Je me souviens avoir livré à Sarras et facturer les cartons 2,50 € HT, alors qu'à côté ils chiffrèrent 0,90 € ! Et nous on arrivait à vendre ! » (entretien avec un producteur membre de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

Les producteurs se trouvent transformés dans leurs identités professionnelles par ce qu'on pourrait décrire en anglais comme un processus d'*empowerment*. En effet, dans la mesure où la constitution de ce collectif augmente la capacité de ses membres à influencer sur la fixation des prix, il semble qu'on puisse évoquer une prise de pouvoir – tout du moins de pouvoir d'agir – lorsque les producteurs approchent des partenaires commerciaux, avec lesquels ils ne traitaient jusqu'à présent pas directement. L'alliance avec des restaurateurs et commerçants locaux permet notamment d'affirmer la position des producteurs vis-à-vis de la grande distribution.

« Le marché de la patate national ou international, c'est complètement spéculatif, ça monte là-haut, ça descend tout en bas... nous on avait fixé un prix, on avait décidé qu'on vendait à ce prix-là, et on ne dérogeait pas. On a bataillé un peu au début, mais on a réussi à faire comme ça. » (entretien avec le président de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Félicien – 07)

La première campagne porte sur de petits volumes – 20 tonnes²²⁷ – mais la production augmente au fil des années pour atteindre finalement une moyenne de 100 tonnes par campagne dans les années 2000²²⁸. Les ambitions commerciales des producteurs progressent, tandis que s'étoffent leurs compétences de négociation :

²²⁷ Selon le témoignage du chargé de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche délégué à l'antenne territoriale d'Annonay.

²²⁸ *Ibid.*

« Une fois j'ai refusé de livrer quelqu'un parce qu'il prenait trop de marges sur notre dos. Au Leclerc de Bourg-lès-Valence. Ces gens-là sont ceux qui prennent les plus grosses marges, presque le double du prix ! Avec eux, j'ai pris le plus beau cours de marketing de ma vie... deux heures à se faire prendre pour des torchons ! Au tout début, on n'était pas bien solides, ils voulaient négocier le prix parce qu'ils en prenaient plus. C'est là que le fait d'être producteur est un vrai avantage, parce que tu tiens ton carton, tu ne le lâches pas. » (entretien avec un ancien président et membre fondateur de l'Association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

Les producteurs obtiennent alors de la coopérative Rhodacoop, dont certains sont sociétaires, l'usufruit d'un réfrigérateur servant principalement au stockage des abricots, quelques mois par an. D'autres appuis se mettent en place progressivement au fil des ans.

« On ne se démerdait pas si mal que ça, on était de bons commerciaux finalement. On s'était fait tout un réseau par les gens qu'on avait contactés avant de commencer, des gens qui vendaient d'autres produits locaux, nous aidaient, nous disaient 'tiens tu devrais aller voir par là' » (entretien avec un producteur membre de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

Nous verrons plus précisément dans les chapitres suivants quelles furent les conditions de fonctionnement d'une telle initiative, les dispositifs en ayant permis l'émergence puis la viabilisation jusqu'en 2011, et enfin les problèmes ayant entravé la dynamique collective. Aujourd'hui, si l'association culturelle des Amis de la Truffole persiste sur la commune de Saint-Alban-d'Ay où fut inaugurée en 2013 une « fontaine aux truffoles », l'association agricole constituée autour de la pomme de terre est désormais dissoute. Suite au départ de certains des membres fondateurs, certains partenaires se sont désolidarisés du projet qui a progressivement périclité. Désormais, certains des producteurs membres de la Truffole développent à l'échelle locale des projets de systèmes agri-alimentaires portant sur d'autres produits.

La Belle des Échamps, opportunité économique au secours de paysages de déprise

Tandis que se met en place un dispositif de valorisation de la « Truffole » autour de Saint-Alban-d'Ay, la vallée de l'Eyrieux fait face à une crise fruitière plus grave encore que celle subie par les exploitations du Nord de l'Ardèche. Également connue sous le nom de « vallée rose »²²⁹, la vallée de l'Eyrieux était caractérisée depuis les années 1930 par la monoculture de pêches en vergers irrigués (Gourdol, 1934). Développant une technicité de pointe, les arboriculteurs

²²⁹ Le nom traduit l'importance des vergers de pêcheurs sur les rives de l'Eyrieux ; ceux-ci s'étendent de telle sorte qu'ils suffisent à donner à la vallée une couleur rose au moment de leur floraison.

y travaillaient les pêches tels des produits de luxe, pour les expédier par le train, principalement à Paris sur le marché des Halles, où elles étaient commercialisées par des commissionnaires, auprès de détaillants et restaurateurs (Praly, 2010, 111). La disparition de ces derniers, à la fin des années 1970, porte un coup fatal à la valorisation de la production de pêches de l'Eyrieux qui tirait l'essentiel de sa réputation du travail de qualification opéré par ces intermédiaires sur les marchés extérieurs à l'espace de production (Caritey, 2007). Désormais commercialisées sur les marchés de gros puis sur les plateformes des centrales d'achat, les pêches de l'Eyrieux se confondent avec la production de masse qui circule désormais dans un espace de marché international.

Une association « Pêche fruit d'Eyrieux » est créée à Beauchastel en 1987, par des habitants soucieux de sauvegarder un paysage de vergers sujet à la déprise. Quelques années plus tard, en 1993, lui fait écho l'Association des producteurs de pêches et de nectarines de la Vallée de l'Eyrieux rassemblant une quarantaine de producteurs, qui font explicitement le lien entre préservation des paysages et maintien d'une économie agricole (Praly, 2010, 157). Échouant dans son projet d'obtention d'une IGP, l'association jouit néanmoins une reconnaissance institutionnelle par l'attribution en 1993 du label « Paysages de reconquête ». Caractérisée par des paysages de terrasse (Figure 5.7.), la vallée de l'Eyrieux fait l'objet d'une affection singulière de la part de quelques personnes attachées à cet espace par des souvenirs de vacances ou par leurs origines familiales. Ce sont pour la plupart des individus étrangers au territoire ou qui y reviennent lorsqu'ils n'y habitent plus, qui insistent pour la mise en valeur de ces formes agraires (Encadré 5.3.).

Figure 5.7. Vue du hameau de Moins, à Saint-Julien-Labrousse © L. Garçon, mars 2012



Encadré 5.3. Un ingénieur agronome amoureux des terrasses de l'Eyrieux

Au début des années 1990, c'est un ingénieur agronome travaillant à la mission Paysage du ministère français en charge de l'environnement, qui donne l'impulsion à un projet de développement original en vallée de l'Eyrieux, soulignant le caractère exceptionnel des terrasses aménagées de part et d'autre de la rivière. La conseillère agricole en charge du secteur des Boutières à l'époque évoque les échanges avec ce haut-fonctionnaire telle une révélation, l'amenant à changer de regard sur un paysage qu'elle considérait jusqu'alors essentiellement comme l'expression d'un système agraire en déréliction. Cette vision patrimoniale du paysage trouve un écho particulièrement favorable dans un contexte de préfiguration du Parc naturel régional des Monts et montagnes d'Ardèche.

Les représentants du Parc naturel régional des Monts et montagnes d'Ardèche se montrent particulièrement sensibles à l'argument paysager, et appuient une série de projets de développement concernant les terrasses existant dans le périmètre du territoire de projet. L'agriculture n'est alors plus seulement traitée en secteur économique à sauver, mais apparaît comme un facteur de diversité des paysages ruraux et le moyen de faire obstacle à leur dégradation. Un changement de focale opère ainsi, non seulement pour les chargés de mission de la Chambre d'agriculture, mais également pour les producteurs ; les terrasses qui représentaient jusqu'alors les marges de l'exploitation en deviennent le cœur et la pomme de terre, de culture de complément, devient une production absolument centrale.

Des visites sont organisées sur des sites extra-départementaux sujets à des problématiques semblables de réhabilitation et d'entretien de paysages de terrasses. Les agents du PNR et de la Chambre d'agriculture participent notamment à des rencontres organisées dans le cadre du programme européen PROTERRA²³⁰, et réalisent entre autres un voyage d'étude dans la zone de production de l'oignon doux des Cévennes. Ces diverses expériences donnent lieu à une réunion d'information lors de laquelle Stéphanie Andrieu, conseillère de la Chambre d'agriculture d'Ardèche en matière de diversification végétale, présente les divers signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) susceptibles de servir d'outils de développement.

Parallèlement, à l'échelle du département, deux séries d'investigations sont entreprises auprès des agriculteurs quant à leurs pratiques en zones de terrasses, et deux projets de valorisation de produits sont finalement mis en place ; sur les terrasses cévenoles émerge une idée de relance d'un vieux cépage – le Chatus – tandis que dans le secteur des Boutières, à l'échelle de la vallée de l'Eyrieux, ce sont les cultures de pommes de terre qui sont mises en avant :

²³⁰ Voir par exemple le compte-rendu des rencontres d'Aies en octobre 1997, organisées par le Parc national des Cévennes, appuyé par la DIREN et la Chambre régionale d'agriculture de Languedoc-Roussillon, la Chambre d'agriculture du Gard, l'agence Paysages et le comité français MAB (Cibien, 1998).

« Je suis partie de l'idée que les terrasses de la vallée du Rhône, si elles se maintiennent, c'est qu'il y a par exemple le Saint-Joseph qui est un vin qui se vend bien. Il faut que les gens puissent vivre dessus. (Ici on a le cannabis, mais on ne peut pas trop en parler. Au 1^{er} avril, je suis allée voir mon directeur pour lui dire « on devrait travailler sur une AOC », mais il a pas du tout apprécié. C'est pas que je sois consommatrice, mais voilà c'est une idée de production sur terrasses qui marche bien...) Économiquement il y a une approche patrimoniale des terrasses, mais si on veut que ça reste, il faut que les gens gagnent leur vie dessus. On est finalement partis sur la pomme de terre » (entretien avec une chargée de mission territoriale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche – 07)

Tandis que le paysage s'affirme en objet patrimonial majeur, au point d'éclipser le projet de valorisation d'une production spécifique, on voit ici clairement émerger la pomme de terre comme un produit de terroir quelconque, caution d'un projet économique et culturel dont l'objet aurait pu être tout autre.

C'est un peu plus tard, en 2003, qu'est fondé le GIE « les Echamps de l'Eyrieux », produit d'un partenariat noué entre quelques agriculteurs de la vallée de l'Eyrieux, le PNR des Monts d'Ardèche et la Chambre d'agriculture d'Ardèche, pour la sauvegarde de ce paysage de terrasses sujet à la déprise. Le déclin de l'arboriculture et la concentration progressive des coopératives conduit les producteurs de la vallée de l'Eyrieux à rechercher de nouvelles opportunités au gré de la fluctuation des cours de marché :

« Dans les années 1990, la pêche ne payant plus (il en venait d'Espagne à des prix défiant toute concurrence), on a tout arraché (...). D'abord, on vendait à Vernoux-en-Vivarais, à la coopérative Vivafruit, et quand elle a coulé, je suis rentré en coopérateur à Coopeyrieux, en 95-97 à peu près, et puis peu à peu on a monté le GIE. Quand vous faites un métier indépendant et qu'il y a quelque chose qui paie un peu mieux que le reste, ben vous vous y orientez c'est tout. Tout simplement. C'était pas une idée ; mon grand-père faisait des pommes de terre primeurs en petites quantités, mon père en a fait, moi j'en ai fait, et c'est tout. Doucement, on s'oriente vers ce qui rapporte un peu pour payer ce qu'on doit. On n'a pas le choix, on est tous les mêmes, les billets on les fabrique pas, donc il faut trouver une orientation où il y a un peu de marge. Pour combien de temps, j'en sais rien... » (entretien avec un producteur membre du GIE « Les Échamps de l'Eyrieux », Saint-Julien-Labrousse – 07)

Afin de mieux estimer les perspectives de développement qui s'offrent aux exploitations agricoles de l'Eyrieux dans le secteur de la pomme de terre, le chargé de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche recourt à l'expertise d'un consultant. Au moyen d'une étude de la filière en France, cette expertise préconise la mise en valeur d'une production de pommes de terre primeurs pour se démarquer sur le marché national (Figure 5.8.).

Figure 5.8. Page de une de l'hebdomadaire local *L'écho valentinois*, 10 mai 2008.



Dans la vallée de l'Eyrieux, la pomme de terre était jusque dans les années 1990 une production essentiellement vivrière, parfois commercialisée en circuits courts de proximité pour la pomme de terre de consommation ou dans une moindre mesure sur des circuits plus longs lorsqu'il s'agit de cultures primeurs. Elle apparaît dans les années 2000 comme le moyen d'assurer un débouché à de petites exploitations en crise, ayant déjà exploré plusieurs voies possibles de maintien de leur activité (Encadré 5.4.).

Encadré 5.4. Changement de trajectoire au bout de cinq générations.

Installé en 2007 sur une exploitation voisine de celle de ses parents, avec lesquels il forme un groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), un jeune agriculteur les changements d'orientation technico-économiques de l'exploitation familiale depuis cinq générations. Historiquement diversifiée, l'exploitation s'est orientée au début du 20^{ème} siècle vers l'arboriculture, et en particulier vers la production de pêches. Dans un contexte de crise fruitière, ses parents ont mis en place un atelier d'élevage de pintades et de poulets, qui menaçait l'exploitation de périliciter suite aux fortes hausses des prix des céréales à partir de 2005. Intégrer le GIE des Échamps de l'Eyrieux est alors apparu comme un moyen de sécuriser l'exploitation. En s'orientant vers la culture de pommes de terre primeurs, ce jeune membre du GIE des Échamps de l'Eyrieux assure une production rémunératrice autant que de nouveaux débouchés pour l'ensemble du GAEC.

Comme dans le cas de la Truffole, la marque « Belle des Échamps » a constitué un dispositif d'intéressement qui a donné lieu à des contacts inédits avec

de potentiels partenaires commerciaux. On observe ainsi une dynamique de développement des circuits courts typiquement rhône-alpine ; bénéficiant du soutien des collectivités territoriales, le GIE des Échamps de l'Eyrieux approvisionne en effet plusieurs sites de restauration collective, parmi lesquels plusieurs établissements scolaires locaux, l'hôpital du Cheylard et les maisons de retraite de Saint-Pierreville et Saint-Sauveur-de-Montagut. Deux points de vente collectifs ont été créés à Aubenas et Saint-Péray, respectivement en 2007 et 2008, qui servent de débouchés commerciaux à une diversité de produits locaux. Ce ne sont toutefois pas des pommes de terre primeur qui sont majoritairement commercialisées dans ces circuits, mais des pommes de terre de consommation, permettant aux producteurs d'allonger une saison limitée dans le temps.

Le système de commercialisation de la « Belle des Échamps » repose essentiellement sur un partenariat avec le distributeur Prosol gestion, qui compte parmi les dix premières entreprises françaises de commerce de gros des fruits et légumes. Propriétaire de plusieurs enseignes qui, depuis le début des années 2000 ont essaimé dans toute la France à partir de la région lyonnaise, la société Prosol Gestion commercialise la pomme de terre de la vallée de l'Eyrieux notamment dans ses magasins Grand Frais, à partir d'une plateforme de distribution située à Chaponnay, au sud de Lyon. Ce partenariat suppose un équipement important, dont les coûts excluent de fait – comme dans le cas de l'IGP Pomme de Savoie – les plus petites exploitations. La constitution d'une CUMA n'a pas pu être envisagée, étant donné le fonctionnement en flux tendu que suppose ce mode de commercialisation :

« On a acheté une machine à tapis quand même. Pas en CUMA, que pour nous. On ne peut pas acheter à plusieurs parce que quand on arrache, c'est tous les jours. Grand Frais nous appelle à 7h mettons, en disant 'il faut 1t de patates le soir' ; s'il faut monter à Lyon, on sait qu'on doit partir à 15h ; si on les emmène chez le transporteur à Lorient, il faut qu'il ait la palette à 11h ! On travaille au jour le jour, on n'a pas de stock. »
(entretien avec un producteur membre du GIE des Échamps de l'Eyrieux, Chalencon – 07)

Si le projet a intéressé au départ davantage de producteurs, il n'en compte aujourd'hui plus que six. Depuis 2003, l'un d'entre eux a quitté le groupement du fait de la concurrence interne. La structure collective est en effet radicalement différente de celle de l'Association agricole de promotion de la Truffole décrite précédemment : si la définition d'un type de produit et d'une série de pratiques a été établie en commun avec l'appui du conseiller en diversification végétale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, ce n'est pas le cas des prix ; chaque producteur commercialise pour son propre compte, et parfois aux dépens des autres membres du GIE.

La pomme de terre du mont Gerbier de Jonc : pilier d'un modèle de diversification des exploitations dans un pays d'élevage

C'est au printemps 1996, à l'occasion d'une réunion technique organisée par la Chambre d'agriculture d'Ardèche à propos de la culture de pommes de terre dans la vallée de l'Eyrieux, qu'un conseiller prend contact avec des éleveurs du plateau ardéchois cherchant à s'engager dans une démarche de diversification.

« On a fait une réunion avec les agriculteurs qui s'intéressaient à la pomme de terre, j'ai fait remplir une feuille, et le soir je regarde les noms : il y avait des gens de la vallée de l'Eyrieux, de la Vallée du Rhône, qui étaient à une coopérative qui s'appelait CoopEyrieux. Et puis j'ai vu « Pierre Chanéac, Sagnes-et-Goudoulet ». Ca m'a chiffonné. Je lui ai téléphoné pour lui demander pourquoi il était venu à la réunion, parce que je ne savais pas qu'il y avait de la pomme de terre là-haut... » (entretien avec le conseiller en diversification végétale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, Aubenas – 07)

Dans une région où l'élevage domine de manière presque monolithique, se lancer dans une production de pommes de terre peut effectivement sembler une idée farfelue. Au contraire, elle est le produit d'un raisonnement très pragmatique d'éleveurs en difficulté dans un contexte où les entreprises de collecte du lait sont fragilisées et régulièrement à court de liquidités. Au moment où prend corps la Truffole, un collectif se structure sur le plateau ardéchois, qui rassemble une dizaine de producteurs d'Ardèche et de Haute-Loire dans la perspective de produire une pomme de terre de qualité. Plus encore que dans les Boutières ou autour d'Annonay, la culture de pommes de terre était jusqu'alors cantonnée à un espace domestique hors de tout circuit marchand.

Après avoir connu une période de spécialisation laitière dans les années 1950, lorsque s'installent les premières laiteries et s'organisent des circuits de collecte, la Montagne ardéchoise est désormais marquée par l'élevage de bovins allaitants. La mise en place des quotas laitiers en 1984, concomitante d'une baisse des prix du lait amorcée dès les années 1970, freine considérablement le développement de l'élevage laitier et engendre d'importants changements d'orientation économique. À partir de la fin des années 1980, de nombreuses exploitations laitières cessent leur activité, la plupart n'ayant pas eu les moyens d'intensifier leurs systèmes et ainsi de compenser la baisse des prix par un accroissement des volumes. En conséquence, les références laitières attachées à ces parcelles lors de la définition des quotas sont trop faibles pour garantir la pérennité de ces exploitations laitières (Duchemin, 2012). Parallèlement, un nouveau débouché s'est ouvert au milieu des années 1970 pour les jeunes bovins maigres ou « broutards »²³¹. La constitution de la Communauté économique européenne et la levée progressive des barrières douanières permettent de relier le

²³¹ Il s'agit de bêtes qui naissent en hiver à l'étable, passent l'été au pré et sont vendues à l'automne pour être engraisées, en Italie pour la plupart.

Massif central, comme d'autres régions, au marché italien, fortement demandeur en viande bovine, dans un pays où le cheptel de vaches nourrices fait défaut (Lamaison, 1985). L'enneigement hivernal, qui rend difficile l'accès à de nombreuses exploitations, décourage finalement la collecte laitière sur les hautes terres, et conforte la spécialisation de nombreux élevages dans la production de viande. Bien que le Plateau demeure le bassin de production de trois laiteries locales cherchant à mettre en place une gamme de produits de qualité²³², son identité évolue depuis les années 1990 au gré du développement de la réputation du « Fin Gras du Mézenc », connu jusqu'alors en tant que « bœuf de Pâques », et reconnu par une AOC depuis 2006²³³.

Dans les années 1990, le Plateau ardéchois a connu des dynamiques d'installation inédites, réintroduisant une certaine diversité dans le paysage économique désormais spécialisé en élevage bovin. De nouveaux exploitants investissent dans des propriétés foncières désertées suite à la crise du lait, et engagent des projets originaux, généralement étayés par une logique de pluriactivité. Un élevage de moutons mérinos et de chèvres angoras est créé à Lachamp-Raphaël, la culture de plantes aromatiques et médicinales se diffuse, et des fromageries artisanales et des ateliers charcutiers sont mis en place dans certaines fermes. Tandis que se structurent et s'étoffent des associations nationales d'accueil à la ferme²³⁴, quelques exploitations développent en parallèle une activité d'accueil progressivement confortée par des politiques territoriales visant également à la promotion du tourisme rural.

C'est dans ce contexte qu'est fondée, le 14 avril 1997 l'« Association de promotion et de développement de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc ». Avec l'aide des Chambres d'agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire, une dizaine

²³² Dans le cadre du PIDA des Hauts-Plateaux (voir Annexe xx), mis en place entre 1994 et 1997, la laiterie Gérentes localisée à Coucouron a élaboré les recettes de plusieurs fromages jouant d'une image de terroir, tels que le Coucouron et le Goudoulet. Ces innovations de produits n'ont toutefois pas rencontré le succès escompté. C'est finalement la conversion à l'agriculture biologique qui apparaît comme la meilleure opportunité pour les éleveurs du Plateau, encouragés dans cette voie par la laiterie Carrier située à Vals-les-Bains, qui développe depuis 1999 une gamme de produits laitiers ordinaires – lait, beurre, crème, yaourts – labellisés AB.

²³³ L'appellation « Fin Gras du Mézenc » est attribuée à des animaux abattus à l'âge de 24 mois pour les génisses, et 30 mois pour les boeufs, de sorte à ce que chaque bête connaisse au moins deux stabulations durant lesquelles elle est soumise à évaluation. L'effectif des bêtes labellisées est en progression constante: de 300 en 2006 à 674 en 2013. Sur l'histoire de l'AOC, voir notamment (Trift, Bouche et Casabianca, 2010 ; Bethemont, 2013)

²³⁴ Plusieurs exploitations sont membres de la Fédération nationale Accueil Paysan (FNAP), association fondée en 1987 dans la mouvance de l'association Peuple et Culture Isère (Muller, 2009) pour promouvoir la spécificité d'un agriturisme vecteur de valeurs d'éducation populaire, privilégiant des exploitations insérées dans leur environnement géographique et social, valorisant des produits fermiers et prônant une meilleure connaissance de la nature (voir la [charte de la FNAP](#)). Comptant plus de 1100 structures adhérentes en France, la FNAP fédère aussi des structures d'accueil à la ferme dans 28 pays différents (Source : <http://agriculture.gouv.fr/fnap-federation-nationale-accueil>).

d'agriculteurs²³⁵ se lancent dans une production qui apparaît très commode dans cette région de montagne. Peu exigeante en main d'œuvre, la pomme de terre se présente aussi comme quelque chose de « moins tenu que les animaux »²³⁶, dont la culture s'intercale parfaitement entre les saisons les plus intenses pour les éleveurs et les agriculteurs menant en parallèle une activité touristique – moniteurs de ski ou gérants de sites d'hébergement (Encadré 5.5.). D'autre part, les prix de vente des récoltes sont soumis à moins d'aléas que le lait.

« La pomme de terre, c'était une possibilité de production, comme les gens de l'Eyrieux qui faisaient des pêches et qui se sont mis aux rattes, et comme les gens qui avaient fait des vignes et des arbres fruitiers qui se sont mis à faire des melons, de l'œil de semence et des betteraves porte-graines. C'est pareil ! » (entretien avec le conseiller en diversification végétale retraité de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, Aubenas – 07)

Encadré 5.5. Éleveur, menuisier et moniteur de ski : le cas d'un producteur du Plateau ardéchois

Issu d'une famille installée aux Sagnes-et-Goudoulet depuis plusieurs générations, Pierre Chanéac a repris l'exploitation de son père, qu'il a agrandie en 1989 par l'achat d'un corps de ferme entouré d'une trentaine d'hectares de prairies. S'orientant d'abord principalement vers l'élevage de vaches à viande, il diversifie progressivement l'exploitation en développant une production de pommes de terre, et en combinant plusieurs activités, parmi lesquelles la menuiserie et l'enseignement du ski de fond. En parallèle, sa compagne quitte un emploi à Privas pour créer quelques chambres et une table d'hôte dans l'ancienne étable de la ferme. En 1997, tandis que Pierre Chanéac devient président de l'Association de promotion et de développement de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc, la table d'hôte intègre le réseau des Menus curieux qui associe plusieurs restaurateurs de Drôme et d'Ardèche autour d'un botaniste cherchant à valoriser les propriétés gastronomiques des plantes sauvages et des variétés anciennes de fruits et légumes. Membres de la Confédération paysanne, ils sécurisent leur activité en même temps qu'ils oeuvrent au maintien de petites exploitations sur le territoire par l'inscription dans une diversité de réseaux.

À la différence des trajectoires de petites régions agricoles qu'évoque ici ce conseiller de la Chambre d'agriculture à propos de la vallée de l'Eyrieux d'une part, et des périmètres irrigués d'Ardèche méridionale d'autre part, le développement d'une production de pommes de terre entre les monts Mézenc et Gerbier de Jonc n'opère pas dans une perspective de spécialisation mais de diversification des exploitations. Il ne s'agit pas de réorienter un système agraire

²³⁵ Sept agriculteurs s'impliquent immédiatement dans la création d'une association, d'autres plus en retrait s'intéressent mais hésitent à s'impliquer, puis s'investissent finalement quelques mois plus tard dans le projet.

²³⁶ Entretien avec un éleveur de broutards, membre fondateur de l'Association de promotion et de développement de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc, Les Estables – 43.

en fonction de nouvelles opportunités, mais de fournir un appui supplémentaire à de petites exploitations parfois fondées sur un modèle économique fragile :

« Pour nous, il y a aussi un côté important de diversification. Ici en général c'est plutôt l'élevage qui prime, et avec les primes qui vont avec, ça n'arrête pas, ça pousse tout à l'agrandissement. Il y a des fermes qui s'agrandissent de plus en plus, et à côté de ça vous avez des fermes plus petites qui vont essayer de se diversifier pour résister, pour essayer d'avoir un revenu correct. Et des fois, en diversifiant en patates, ça permet d'avoir un revenu complémentaire (...) Y en a quelques uns qui n'en font point, ceux qui sont vraiment dans les étriers là, à fond les manettes, ils font même pas de jardin pour certains... » (entretien avec le président de l'Association de promotion et de développement de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc, Sagnes-et-Goudoulet – 07).

La volonté ou non d'adhérer au projet de relance d'une culture de pommes de terre opère alors comme un critère de séparation entre différents types d'exploitations, qui sont aussi différentes façons de concevoir une économie en milieu rural. En se distinguant de chefs d'exploitations pour lesquels les primes PAC rémunérant les surfaces toujours en herbe (STH) rendent toute culture contre-productive, les producteurs mettent en avant des dynamiques de développement qui ne sont pas seulement agricoles, mais plus largement territoriales. Toutefois, peu de temps après la fondation de l'association, plusieurs de ses membres s'engagent dans certains partenariats commerciaux qui transforment quelque peu le projet initial.

À la fin des années 1990, le marché des plants de pommes de terre biologiques apparaît comme un créneau intéressant, alors que s'annonce une réglementation imposant l'usage de semences produites en agriculture biologique pour la certification²³⁷. L'idée d'orienter l'activité vers la production de plants de pommes de terre certifiés biologiques émane au départ du conseiller en diversification végétale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche qui, en intervenant auprès des trois collectifs constitués autour de la pomme de terre au sein du département, perçoit les potentialités du Plateau pour une telle culture. Par la suite, le projet intéresse particulièrement le dirigeant d'une entreprise semencière de la vallée du Rhône spécialisée dans les bulbes d'ail et d'oignon et dans les tubercules de pommes de terre. Localisée à Saint-Rambert-d'Albon, la société, qui envisageait alors de se fournir au Canada pour approvisionner le marché français en plants biologiques change sa stratégie. Prenant connaissance de l'initiative du collectif qui s'institue sur le plateau, dès 1998, le chef d'entreprise aménage des contrats entre la société France Plants et les producteurs membres de l'association, qui participent alors à une formation de trois jours organisée par le Service officiel de contrôle et de certification (SOC) avant d'entreprendre la culture de semences biologiques des variétés Charlotte et Arly rose.

²³⁷ Loi du 1^{er} janvier 2001.

Parallèlement, diverses alliances locales encouragent l'effort de territorialisation des producteurs. À partir de janvier 2000, des Contrats territoriaux d'exploitations (CTE) sont mis en place, qui encouragent le développement d'une complémentarité entre agriculture et tourisme. La même année, avec l'appui de la Chambre d'agriculture, quelques classes du lycée Marcel Gimond d'Aubenas sont mobilisées pour se mettre en quête d'un nom, et dans le même temps évaluer, sur le marché du samedi, le possible retour d'une pomme de terre locale. Par contraction des noms des deux principales montagnes permettant d'identifier le plateau (Gerbier et Mézenc), naît la marque « Gerzenc », qui se fait connaître en participant à diverses manifestations festives en Ardèche méridionale (Castagnades, Fête de la patate de Thueyts, etc.), et sur le Plateau, à l'occasion des fêtes célébrant les indications géographiques locales – le Fin Gras du Mézenc et la lentille du Puy.

Jusque dans les années 2000, les rares exploitations produisant des pommes de terre vendaient l'essentiel de leur production à des grossistes d'Aubenas et de Lachamp-Raphaël. À partir de l'entrée en production de l'Association de promotion et de développement de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc, la vente se développe auprès des sites d'accueil et d'hébergement environnants. Un producteur situé aux Estables fournit ainsi la cantine municipale et le restaurant du refuge du Mézenc, ainsi que la cantine scolaire et la coopérative de consommateurs de produits biologiques d'Aubenas. Plus connue sous le nom de « Maison d'Olive », celle-ci a fait scission avec le réseau Biocoop, qu'elle estime engagé « dans un système économique (...) à combattre » pour mieux « encourager le développement de l'agriculture biologique, faire circuler les idées et initiatives en matière d'écologie, et en premier lieu, faire en sorte que l'alimentation bio ne reste pas le privilège d'une minorité »²³⁸. Ce souci de vendre des pommes de terre à un prix accessible à une majorité de consommateurs est partagé par les producteurs de l'Association de promotion et de développement de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc :

« On avait attaqué des prix un peu conséquents pour les 'Fleur de pêcher', mais on a baissé parce que les gens faisaient un peu la gueule. »
(entretien avec le président de l'association Gerzenc, Sagnes-et-Goudoulet – 07)

Cette association joue donc finalement sur deux tableaux ; tandis qu'elle œuvre d'une part à la relance d'une variété spécifique présentée telle un élément de patrimoine culturel à défendre, elle intègre d'autre part une filière biologique en se liant par contrat à un industriel du plant. Arbitrant entre sa vocation d'ancrage territorial et son appartenance de fait à une filière de production, l'association combine deux logiques de développement, qui font de son espace

²³⁸ Extrait du manifeste que la coopérative distribue à chaque potentiel sociétaire, en guise de profession de foi.

d'action à la fois un bassin d'approvisionnement et un territoire de projet. Nous verrons dans les chapitres suivants comment les acteurs articulent ces deux logiques et gèrent l'ambivalence de telles alliances.

La Violine de Borée, le projet d'un entrepreneur au nom du patrimoine rural

À la différence des trois cas de collectifs décrits dans les pages précédentes, dont on a vu comment ils se constituaient autour d'un produit, le projet de valorisation de la variété de pomme de terre dite « Violine de Borée » n'émerge pas d'un groupement de producteurs, mais du maire d'une commune de 165 habitants, soumise à un grave processus de dévitalisation, ainsi qu'en témoigne le tableau ci-dessous :

Tableau 5.1. Évolutions démographiques de la commune de Borée. Source: Insee, Recensements de population entre 1968 et 2011

	1968	1975	1982	1990	1999	2006	2011
Population	408	301	225	193	135	160	165
Densité moyenne (hb/km ²)	14,7	10,9	8,1	7,0	4,9	5,8	6,0

La commune a en effet connu un important déclin démographique au cours des dernières décennies, perdant plus de la moitié de sa population entre 1968 et 1999, ce qui conduisit notamment à la fermeture de l'école communale en 1984, conformément à une politique nationale de regroupements pédagogiques intercommunaux (RPI) mise en œuvre sur le territoire français dans les années 1970. Située dans une des hautes vallées encaissées qui marquent l'effondrement de la bordure orientale du Massif Central d'où naissent les rivières des Boutières, l'orientation technico-économique de la commune consiste alors principalement en de l'élevage bovin mixte. Comme dans le cas de l'association de promotion de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc, à Borée, la valorisation d'une pomme de terre de qualité a été suscitée par une volonté de maintien d'une économie locale qui dépasse largement l'activité agricole.

Tandis que plusieurs collectivités entreprennent la mise en œuvre de divers équipements de loisirs dans les espaces ruraux²³⁹, le maire de Borée choisit d'emprunter une autre voie de développement territorial. En 2001, il entreprend de faire de nouveau fonctionner l'école fermée depuis 17 ans²⁴⁰.

²³⁹ Des villages de vacances construits par les associations de tourisme social sont pris en charge par les municipalités et rénovés, et une station de sports d'hiver est aménagée aux Estables. Puis, misant davantage sur la saison estivale que sur un taux d'enneigement souvent aléatoire et insuffisant, un lac artificiel est ouvert au public à Saint-Martin-de-Valamas, et agrémenté d'équipements de pêche à la truite et de sports nautiques divers afin de capter une partie de la manne touristique que représentent les randonneurs à destination des sources de la Loire et du Mont Gerbier de Jonc.

²⁴⁰ Georges Murillon a publié un livre sur l'histoire de la mobilisation du village pour la réouverture de l'école de Borée ; un film a également été réalisé par Christian Tran à propos

Encadré 5.6. De l'Afrique à Borée et de l'import-export à la relance d'un bureau de poste

Le maire de Borée est l'ancien dirigeant d'une société d'import-export basée en Afrique. Après avoir quitté la Côte d'Ivoire en 2000, lorsqu'au moment des élections présidentielles le pays connaît de violents affrontements, il choisit d'être rapatrié dans le village d'origine de son épouse, Borée, où il dispose d'une résidence secondaire. Élu maire en 2001, presque aussitôt après son arrivée au village, il devient rapidement la figure de proue du combat pour la réouverture d'une classe sur la commune, avant de partir en croisade contre la fermeture du bureau de poste, en portant une pomme de terre en étendard. Nous verrons dans les chapitres suivants combien son parcours professionnel marque les projets de développement qu'il impulse.

Faisant appel à une diversité de médias qui lui accordent une tribune dans les quotidiens locaux et dans quelques journaux télévisés, il fait venir au village Jack Lang, alors ministre de l'Éducation, et parvient à ses fins : les enfants de la commune font leur rentrée 2002 à Borée. Peu après, un second événement suscite une nouvelle mobilisation des habitants de la commune autour du maire :

« Là-dessus, on est venu me dire qu'on fermait la poste, en invoquant une raison économique. Bon. J'ignorais que dans les services publics il fallait de la rentabilité, je croyais qu'il y avait une péréquation... j'étais un peu naïf, mais bon, c'était ça qu'on m'avait enseigné, et j'ai été surpris. J'ai dit 'non, je vais en faire un centre d'exploitation donc un centre de profit'. Ça tombe bien puisque jusque là j'étais dans l'import-export ! » (entretien avec l'ancien maire de Borée (2001-2014), président de l'Association pour la promotion de la Violine, Borée – 07)

Cherchant alors à donner une nouvelle raison d'être au bureau de poste communal, il s'adresse ainsi à un agriculteur de la commune qui produit des pommes de terre à chair violette, dont la couleur semble assez originale pour en faire un produit spécifique. Une association de loi 1901 a été créée en 2003, dont l'ensemble des membres sont bénévolement mobilisés pour cultiver en commun des parcelles prêtées par deux agriculteurs du village, également adhérents de l'association. Dans le cadre d'une opération baptisée « caviar de Borée », le maire associe le club des Anciens pour trier de petits tubercules qui sont ensuite expédiés par enveloppe à l'ensemble des grands chefs répertoriés dans le guide Michelin (Annexe 5.1.):

« On a envoyé ça aux chefs en disant voilà : 'en prenant notre produit, vous sauvez une région, son terroir, et sa poste !' Comme déjà, j'avais mis les médias à feu et à sang pour l'école, quand j'ai lancé cette opération, les chefs ont tout de suite mordu à l'hameçon, et les gens ont voulu participé à cette opération. (...) On a même envoyé des patates à l'Élysée pour le fun. » (entretien avec l'ancien maire de Borée (2001-

du maintien d'écoles rurales, où Georges Murillon est interviewé – TRAN Christian, *L'école en campagne*, DV Cam, ARTIS/Cités-télévision, France, 2003, 88 min.

2014), président de l'Association pour la promotion de la Violine, Borée – 07)

L'impact médiatique suscite l'intérêt puis la reconnaissance de nombreux professionnels de la restauration et plusieurs centaines de colis de 5kg sont commandés. La poste retrouve une importante activité et l'envergure agricole du projet est alors amenée à se déployer. Une aide financière est demandée au PNR des Monts d'Ardèche pour procéder à une régénération du matériel végétal, et l'appui des techniciens de la Chambre d'agriculture de la Loire est sollicité.

Portée par le succès du produit autour duquel elle s'est constituée, l'association négocie désormais une commercialisation auprès des magasins Metro, et voudrait évoluer vers une SARL, afin de créer des emplois. Des produits dérivés se sont développés au fil des années, à force de tentatives répétées dans les cuisines normalisées du gîte communal qui accueille d'ordinaire les groupes d'estivants et colonies de vacances. Une « crème de Violine » a notamment été élaborée, sur le modèle de la crème de marrons, qui rencontre un franc succès auprès des pâtisseries et restaurateurs de la région.

Les premières années, les pommes de terre étaient cultivées et récoltées à la main, lors de journées au champ, organisées « dans la tradition, avec le casse-croûte – c'est-à-dire avec le saucisson, le pain, le litre de rouge ». On voit ici combien le processus de patrimonialisation ne s'arrête pas à la pomme de terre, mais s'étend à d'autres objets. En l'occurrence, dans le cas de Borée, la patrimonialisation semble porter davantage sur un mode de vie rural et des formes de convivialité tenues pour traditionnelles que sur la pomme de terre en tant que telle. Le phénomène caractérise également les autres collectifs défendant un projet de produit local. Moins que le produit lui-même, ce sont tour à tour l'exploitation agricole et les paysages qui sont élevés au rang de patrimoines.

Si c'est autour de la pomme de terre que se constituent les trois collectifs décrits précédemment, c'est donc au nom d'autres valeurs que se forment les alliances comme celle qui préside à la création de l'Association pour la promotion de la Violine de Borée, qui ne comprennent pas seulement des agriculteurs, mais également une diversité d'habitants. Dans les cas suivants, les habitants et la société civile se trouvent également en première ligne de projets de valorisation dont sont globalement absents les producteurs.

5.2.2. Mobilisation d'amateurs pour la conservation du patrimoine végétal

Face à la publicisation sur la scène diplomatique internationale de la mise en péril des ressources phyto-génétiques, puis de l'érosion de la biodiversité, les initiatives se sont multipliées en Europe à partir des années 1970 pour la sauvegarde de variétés « anciennes » et/ou « locales ». Comme nous l'avons vu au

second chapitre, dans un contexte de désinvestissement ou de « déliquescence de l'État »²⁴¹ en tant que structure de gestion du matériel végétal, de plus en plus, c'est à l'échelle micro-géographique que sont mises en œuvre des actions de préservation du matériel végétal. Ce nouveau mode de gouvernance laisse l'initiative du recensement à des acteurs non-étatiques dont les raisons de procéder à un inventaire diffèrent. Individus, associations et collectivités territoriales sont successivement à l'initiative d'inventaires. Si les premiers visent à rassembler en un lieu des avatars de pommes et pommes de terre venus de divers pays du monde, d'autres en revanche limitent leur zone de prospection au périmètre d'un territoire de développement, dans la perspective de relancer un système économique spécifique.

D'initiatives individuelles de collectionneurs passionnés d'une espèce...

Dès les années 1970, parallèlement à la constitution de réservoirs nationaux par des institutions soucieuses de préserver de potentielles ressources génétiques, des individus entreprennent de rassembler des variétés de fruits et légumes en voie de disparition sur leurs lieux de vie ou de travail, qu'ils transforment parfois en véritables centres de ressources extraordinairement documentés. Certains sont passionnés de botanique, d'autres jardiniers d'une grande curiosité ; tous cherchent à maintenir par leur pratique l'hétérogénéité d'une espèce dont le reflet commercial tend irrésistiblement à s'uniformiser.

En France, quelques années avant la création du mouvement national des Croqueurs de pommes en 1978, un mouvement se développe à partir des Cévennes qui influe sur la gestion du matériel végétal en région Rhône-Alpes. Né autour de deux écologistes ayant fait le choix de s'installer à la campagne, l'un après la Seconde Guerre mondiale (Encadré 5.7.), et l'autre dans les années 1960 (Encadré 5.8.), ce mouvement donne lieu à une diversité d'associations locales s'intéressant à la sauvegarde de variétés fruitières.

Encadré 5.7. Un retraité au secours de la Cévenne fruitière.

Parisien retraité dans les Cévennes, Pierre Meynadier (1900-1985) est le fondateur de l'association des « Pépiniéristes bénévoles », qui rassemble des amateurs soucieux de sauvegarder des variétés fruitières en voie de disparition. Dès 1946, ce dernier entretint en effet une correspondance avec des ambassades, des ministères, des associations, des professeurs d'université, des conservateurs botaniques, des pépiniéristes, des agronomes pour connaître et rassembler une diversité fruitière aussi vaste que possible. L'ensemble de sa correspondance ainsi que les articles faisant état de ses travaux de botanistes est conservé par la Bibliothèque du Parc National des Cévennes dont il fut l'un des instigateurs.

²⁴¹ Selon les termes de la directrice du Centre de pomologie d'Alès.

Encadré 5.8. Parcours d'écologiste, du retour à la terre au renouveau fruitier des campagnes ardéchoises

Membre des comités d'action écologique d'Avignon et militant contre la construction du générateur nucléaire de Malville, Christian, par ailleurs membre d'une communauté d'artistes installée au pied des Cévennes dans les années 1960, a vu des travaux réalisés par Pierre Meynadier, notamment à propos des variétés de mûriers fruitiers. Il lui succède dans les années 1970 et poursuit le travail qu'il avait engagé en aménageant sur sa propriété de Peyrolles, dans le Gard, un arboretum de quelques 40 hectares, rassemblant des variétés en voie de disparition. S'intéressant dans un premier temps à l'ensemble des espèces présentes en Cévennes, Christian recrute un groupe d'habitants sensibles aux enjeux de conservation de la châtaigne, de l'olivier, et de nombreux autres arbres pour former en 1980 l'association de loi 1901 « Fruits Oubliés : Sauve qui pomme ! ».

L'initiative n'est pas immédiatement liée à des enjeux de production ni de relance. Ainsi que le stipule le livre publié pour rendre compte des activités de Fruits oubliés, « *la recherche et le devenir des variétés anciennes [sont] l'expression d'une conviction profonde qui rejette l'uniformité* »²⁴². L'inventaire porte d'abord essentiellement sur les « fruits du terroir, souvent bien accrochés à leur lieu d'origine »²⁴³, puis s'étend hors des frontières du pays cévenol. Le projet de Christian gagne en envergure en même temps que la focale se ressert sur une espèce : la pomme. Tandis que plusieurs des membres de l'association se spécialisent dans les opérations d'inventaires de variétés fruitières, au point de faire office d'experts susceptibles de répondre aux appels d'offre de territoires de développement (voir ci-dessous), le président compulse scrupuleusement toute information associée au matériel végétal collecté. L'une de ses collaboratrices lui ayant succédé fait le portrait d'un homme passionné, « mi-bénédictin, mi-déetective »²⁴⁴, se constituant une collection d'ouvrages de pomologie dont les plus anciens datent du 16^{ème} siècle. Examinant le moindre document faisant mention d'un nom de pomme, Christian construit un centre de ressources en forme de bibliothèque inversée où, pour chaque variété est recensée dans un dossier une somme d'informations, comprenant la multitude de noms servant à la désigner, les différentes aires géographiques où elle fut repérée, les ouvrages où elle a été citée, qu'il s'agisse de livres d'histoire ou de manuels de biologie. Ces recherches bibliographiques finissent par guider l'inventaire, qui ne consiste plus seulement en une collecte mais tend à se transformer en démarche de prospection. Les fichiers établis depuis la fin du 19^{ème} siècle par des sociétés savantes orientent finalement les enquêtes :

²⁴² CATOIRE Christian et VILLENEUVE François, *À la recherche des fruits oubliés. Espèces fruitières et variétés anciennes*, Saint-Hippolyte-du-Fort : Espaces-Écrits, 1990, p.19. La publication du livre est rendue possible par la subvention de l'Association Danone pour les Fruits.

²⁴³ *id.*, p.18

²⁴⁴ Entretien avec la directrice du Centre national de pomologie, Alès – 30.

« Ca donne des pistes. On sait qu'il y avait telle variété à telle époque dans ce coin-là, donc on va essayer de la retrouver. » (entretien avec la directrice du Centre national de pomologie, Alès – 30)

Suivre la piste de ces variétés anciennes conduit aujourd'hui les héritiers de Christian jusqu'en Europe de l'Est. Lorsque la mairie d'Alès prend le relais dans les années 2000, elle crée un centre de ressources d'envergure internationale. Le Centre de pomologie municipal d'Alès recense aujourd'hui 15 000 variétés de pommes dont 9 000 vivantes, parmi lesquelles 3000 variétés de pommes à cidre. Il constitue une référence pour de nombreux amateurs menant des investigations généalogiques concernant les origines des diverses variétés.

Parallèlement, au nord de Lyon, un horticulteur entreprend de collectionner les variétés de pommes de terre, parallèlement à son activité professionnelle d'horticulteur (Encadré 5.9.).

« J'ai commencé à faire une exposition ici à Neuville, et puis dans l'Ain, et puis ça a rebondi comme ça un peu partout. » (entretien avec Gérard, collectionneur de pommes de terre, Genay – 69)

La foire de Crevant-en-Berry, spécifiquement dédiée à la pomme de terre, est le point de départ de sa collection, qui se constitue progressivement d'apports de jardiniers amateurs. Certains lui confient des tubercules à l'occasion de ses expositions, d'autres lui envoient par la poste des colis ou des enveloppes où sont glissés les yeux d'une pomme de terre singulière ; outre le cercle familial, un entourage élargi se mobilise pour enrichir la collection :

« Il y en a une que j'ai reçue du Maroc (...) par des gens qui étaient partis faire une rando à 2000 m d'altitude ! J'ai même la photo des carrés de pommes de terre. Et celle-là, ça vient de ma fille. Dans la boîte où elle travaille, la femme de ménage était sarde, elles sont venues à parler de pommes de terre, et cette dame-là a dit à ma fille 'moi j'ai cette pomme de terre, je cuisine avec...' Elle l'avait ramenée de Sardaigne ; elle a un jardin dans la banlieue lyonnaise, elle avait fait son fourbi là ! Et j'ai d'autres cas comme ça, j'en ai d'Arménie, de partout ! » (entretien avec Gérard, collectionneur de pommes de terre, Genay – 69)

Encadré 5.9. Du dahlia à la pomme de terre et de la profession d'horticulteur au statut de collectionneur

Installé à Genay, dans le canton de Neuville-sur-Saône, Gérard est ami et collaborateur de Christian. Inspiré par le travail que ce dernier réalise concernant les variétés anciennes de diverses espèces fruitières, il empiète sur les 4 hectares de son entreprise d'horticulture pour mettre en place une collection de tubercules. Disposant de peu de temps avant son départ en retraite en 2000, il ne procède à aucune enquête, mais se fait connaître dans la France entière en participant le week-end à diverses fêtes consacrées aux jardins, et attire à lui une somme de savoirs et de matériel.

La collection atteint aujourd'hui le chiffre de 450 spécimens (Figures 5.9.), que Gérard tente d'identifier à partir des descriptions établies dans des ouvrages du 19^{ème} siècle. Le catalogue Vilmorin est une de ses principales références. Enregistrant les spécimens de la collection familiale dont on estime que 2370 variétés auraient été introduites et cultivées à Verrières-le-Buisson entre 1860 et 1920, le catalogue fut organisé par Henry-Lévêque de Vilmorin dès 1872 selon une nomenclature focalisant sur la forme du tubercule, la couleur de la peau et de la chair, l'aspect des fleurs et des feuilles. Gérard complète toutefois ces descriptions par une méthode d'observation du comportement des plantes mises en culture, en comparant les stades phénologiques – dates de floraison ou de fâne - et complétant ainsi une observation strictement limitée à la morphologie du tubercule :

« On reçoit des doublons souvent, mais c'est là que c'est intéressant de faire 200 cultures, parce que quand on les voit les unes à côté des autres, en fait c'est les mêmes ! Elles ont deux noms différents c'est tout. »
(entretien avec Gérard, collectionneur de pommes de terre, Genay – 69)

Rédigeant des fiches de caractérisation organisées en classeurs, il complète ainsi les registres iconographiques existants par d'autres formes de description variétale.

De manière générale, qu'ils portent sur la pomme ou la pomme de terre, ces collections variétales font un tri entre l'ancien et le nouveau, visant à reconstituer un stock de matériel végétal datant d'avant la Seconde Guerre mondiale. Si certaines variétés de pommes de terre cultivées par Gérard datent des années 1960, elles sont des exceptions au sein de sa collection :

« Il y avait quelques variétés sympathiques que j'avais connues gamin, je me suis dit 'je vais les garder', mais la plupart date surtout de la première partie du 20^{ème}, deuxième partie du 19^{ème}. Je préfère me consacrer à celles-là parce que c'est le plus intéressant, les autres elles n'ont pas d'histoire ! Les obtenteurs maintenant, ils font de la pomme de terre à tire-larigot. » (entretien avec Gérard, collectionneur de pommes de terre, Genay – 69)

1945 apparaît une date butoir pour ces amateurs, dont la plupart éliminent de leur champ de recherche les variétés plus récentes, dans lesquelles ils voient le reflet d'une vaine course à l'innovation variétale. Faisant front aux doctrines du progrès agronomique et génétique, leurs collections se présentent au premier abord en forme de folies jardinières, appartenant à un autre temps et rassemblées dans des propriétés se tenant à l'écart d'un monde agricole moderne dont ils critiquent le productivisme, ainsi que l'exprime le collectionneur cité ci-dessus.

Figure 5.9. Collection de l'horticulteur. © L. Garçon, avril 2012



...à des stratégies territoriales d'inventaire...

Dans les années 1990, de nouveaux acteurs sont en quête de matériel végétal suffisamment original pour engendrer des produits capables de se distinguer sur un marché banalisé. Des inventaires sont ainsi directement réalisés dans une perspective de relance. Ils peuvent viser une diversité d'éléments ou une espèce en particulier, sans toutefois prétendre à l'exhaustivité des connaissances sur le matériel végétal ciblé. Commandités à des fins opérationnelles par des entités territoriales cherchant à faire l'état des lieux au sein de leur espace d'action, ils opèrent notamment à l'échelle de territoires de développement. Comme nous l'avons vu au chapitre 2, les parcs naturels régionaux se révèlent en effet des acteurs fondamentaux pour la mise en œuvre d'inventaires, notamment en matière de variétés fruitières.

En Cévenne, tandis que la municipalité d'Alès prend en charge la collection de Christian, plusieurs membres de l'association Fruits Oubliés fondent leur propre structure en Ardèche, l'association l'Œil dormant, pour répondre à la commande d'une nouvelle collectivité territoriale. Dans le cadre de la préfiguration du PNR des Monts et Montagnes d'Ardèche en effet, il s'agit d'établir un inventaire des pommes existant dans les limites du nouveau territoire, et de constituer un échantillon des variétés identifiées susceptibles de faire l'objet d'une relance.

Sillonnant les vallées du sud du département, les membres de l'association l'Œil dormant réalisent plusieurs centaines d'entretiens, collectant systématiquement chez chacune des personnes rencontrées greffons, histoire de l'arbre, commentaires sur son comportement et conseils sur les usages des fruits. De 1994 à 1997, dans le cadre du contrat de pays des Hautes Cévennes ardéchoises, 63 foyers ont été enquêtés dans 29 communes, permettant de répertorier 100 variétés de pommes, 70 de poires, 35 de cerises et 15 de prunes. De 1998 à 2000, à la demande du Comité d'étude pour la création du PNR des Monts d'Ardèche, l'inventaire est étendu au Sud, à 28 communes de Cévenne méridionale, et au Nord à 24 communes des Boutières. Les visites de vergers – certains délaissés, d'autres encore en production – sont ensuite complétées par une analyse pomologique permettant de mesurer l'originalité du matériel végétal collecté. Cette entreprise se poursuit aujourd'hui, ainsi qu'on peut l'observer sur les figures ci-dessous (Figure 5.10.) Sur la première, on voit une pomologue cherchant à identifier certains des spécimens collectés (5.10.a), et sur la seconde des pommes qui n'ont pu être rapprochées d'aucune variété déjà identifiée, et se présentent comme tout à fait originales (5.10.b). Selon les mots d'une des membres de l'association l'Œil dormant, ancienne adhérente de l'association *Fruits oubliés* : *Sauve qui pomme !*, il s'agit d'enrichir un savoir livresque par :

« La vraie connaissance, celle qu'ont les gens qui cultivent le fruit, qui le mangent, qui le transforment, qui l'ont vendu, et qui est une connaissance pratique, c'est-à-dire: comment on le fait pousser? Quand est-ce qu'on le

cueille? Comment on le conserve? Comment on le mange? Il est tendre? Croquant? On l'utilise en pâtisserie? L'arbre est malade? Où? À quel endroit? Il est costaud? Ça, toutes ces choses-là, c'est ce qui disparaît quand les gens meurent.» (entretien avec une des membres de l'association l'Œil dormant, Saint-Sernin – 07)

Figure 5.10. Inventaires du matériel végétal. © L. Garçon, 2011 et 2012.

5.10.a.



5.10.b.



La connaissance du matériel végétal se veut donc une connaissance pratique, où la variété est avant tout caractérisée par l'usage qui en est fait de la plantation à la cuisine. La construction d'un produit local apparaît en effet comme l'itinéraire de développement nécessaire pour garantir la conservation du matériel végétal.

« On s'est bien rendu compte qu'il fallait mettre de l'économie là-dedans. À partir du moment où il y a génération d'argent par les variétés, forcément, la machine s'entretient toute seule. Nous on a implanté trois vergers, on a été payés pour ça, on a assuré la maintenance pendant deux ans, mais après il fallait un autre projet pour que ce soit pérennisé. » (entretien avec la secrétaire de l'association l'Œil dormant, Aubenas – 07)

À la différence des démarches entreprises par les instituts de recherche nationaux avant les années 1970, les perspectives de valorisation du matériel végétal collecté à la demande des collectivités territoriales ne sont pas la création ni l'édition variétale, mais la préservation de variétés anciennes ou ressources génétiques voire la relance de systèmes productifs. Diverses filières sont ainsi imaginées pour engendrer une dynamique de développement rural. Cependant, la jonction entre conservation et développement ne se fait que rarement. Dans les années 2000, les pommes et pommes de terre qui se trouvent au cœur de dynamiques collectives impliquant des producteurs sont ainsi, à l'instar des variétés mobilisées pour la construction d'indications géographiques (voir Chapitre 2), étrangères à ces collections de variétés « anciennes » et/ou « locales ». Il en va de même pour les collectifs qui les portent et militent pour leur conservation, généralement peu connectés aux groupements de producteurs voisins.

...portées par des cohortes d'amateurs militant pour la transmission des savoirs

À partir des années 1980, ces initiatives de collectionneurs isolés rencontrent un intérêt croissant de la part de citoyens refusant d'assister à la disparition d'un monde dont ils s'estiment héritiers. Des habitants forment des associations et militent pour assurer la succession de sociétés paysannes dont la succession est menacée. Pris entre dynamiques d'exode et affirmation de nouvelles fonctions résidentielles, les espaces ruraux sont marqués par une discontinuité sociale qui menace d'affecter la transmission d'éléments de matériel végétal pluriséculaires. Comme en toute situation de succession, un inventaire apparaît alors une première étape nécessaire. Celui-ci diffère des démarches érudites précédemment décrites sur plusieurs points : restreint à un espace « local » et partant d'une entrée territoriale, il déborde la définition variétale pour embrasser un plus vaste patrimoine ethnologique. Motivées par un souci de rassembler les bribes d'une culture paysanne et cherchant à inscrire dans la durée les pratiques d'un groupe social menacé de désagrégation, les démarches

d'inventaire ne se limitent pas à un recensement matériel, mais s'intéressent à une diversité de savoirs et de savoir-faire.

En 1995, un ancien membre du cercle d'amateurs constitué autour de Christian, amateur en particulier de la diversité des cucurbitacées (Encadré 5.10.) fonde l'association Savoirs de terroirs, dont la vocation première est la collecte de « savoir-faire ruraux vernaculaires »²⁴⁵ qui ne se limitent pas aux espèces fruitières. Lors de la déclaration au Journal Officiel, l'objet de l'association est stipulé comme tel : « répertorier tous les savoirs issus de l'action de l'homme sur la nature au cours des temps, les sauvegarder et les transmettre »²⁴⁶. Des techniques de vannerie aux recettes de cuisine en passant par les méthodes de production de semences, une somme de témoignages viennent alimenter une revue spécifiquement dédiée à l'enregistrement de ces pratiques anciennes menacées de disparition. *La belle Lurette*, se veut une « revue des savoirs de terroirs entre nature et cultures » à laquelle les membres de l'association donnent pour devise une citation de Kierkegaard – « *La vie ne se comprend que par un retour en arrière, mais on ne la vit qu'en avant* ». D'abord constituée de deux pages, et principalement à destination d'un lectorat local, la revue s'est ensuite étoffée pour devenir un magazine trimestriel à plus large diffusion. Après s'être fait connaître à l'occasion des Journées de l'arbre, de la plante et du fruit, organisées chaque automne à Saint-Jean-du-Gard²⁴⁷, la revue a bénéficié de la participation de l'association au salon Primevère²⁴⁸ à partir de 1999 – en 2000, elle compte plus de 1000 abonnés. Si la plupart sont distribués en Ardèche, plus d'un tiers des exemplaires sont expédiés dans d'autres départements²⁴⁹. Par le biais du courrier des lecteurs, de nouvelles rubriques apparaissent, et certaines thématiques sont développées hors d'Ardèche méridionale où œuvrait jusqu'à présent principalement le comité de rédaction.

²⁴⁵ Extrait du manifeste de la revue *La Belle Lurette*.

²⁴⁶ Déclaration de création de l'association, JO 1995.

²⁴⁷ L'association Fruits Oubliés a mis en place en 1986 une fête dédiée au végétal, et plus spécifiquement aux espèces fruitières. Depuis 1993, l'association Dimanches verts a pris le relais de l'organisation de cette manifestation visant, selon les termes de ses membres à la « préservation du patrimoine végétal, agricole et culturel et pour le développement du territoire ».

²⁴⁸ Également créé en 1986, le salon Primevère est à l'origine un rassemblement de militants écologistes de la région lyonnaise, devenu au fil des ans l'une des manifestations françaises les plus importantes concernant les alternatives écologiques. Selon les données publiées par l'association Primevère, la manifestation devenue « salon-rencontres de l'alter-écologie » a mobilisé 250 bénévoles en 2014, et accueilli 26 000 visiteurs et 470 exposants. <http://salonprimevere.org/visiteurs/association.php>

²⁴⁹ Chiffres donnés par une membre de l'association Savoirs de terroirs, salarié de l'association en 2003 pour prendre en charge l'activité d'édition de l'association.

Encadré 5.10. Un CPE au secours des savoirs et savoir-faire ruraux

Parallèlement à une carrière de conseiller principal d'éducation (CPE) dans un lycée hôtelier, Patrick Challaye entretient durant 25 ans une passion pour la biodiversité cultivée, augmentant sans cesse de nouvelles espèces végétales une collection déjà abondamment fournie en variétés anciennes d'espèces fruitières et potagères. Après avoir participé à l'inventaire des variétés de pommes, poires et châtaignes d'Ardèche méridionale, dans le cadre de la préfiguration du PNR des Monts et montagnes d'Ardèche, il devient président durant trois ans du Centre pomologique d'Alès, puis fonde, à Vals-les-Bains, avec son frère, l'association Savoirs de terroirs.

À partir de 2003, l'association use du dispositif de contrat aidé « emplois-jeunes »²⁵⁰ pour valoriser le vaste registre de savoirs et savoir-faire recueillis depuis sa création. Un partenariat se met en place dans un premier temps avec la mairie de Vals-les-Bains autour de la maison Champanet²⁵¹. Un projet de musée s'élabore dont Savoirs de terroirs, transformé en entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL), est chargée d'assurer l'animation. Selon les mots de la salariée à laquelle fut confiée cette mission, le projet « a été un flop total » – recensant moins de cent visiteurs en trois mois²⁵² – et ne dure finalement guère plus d'une saison estivale. La valorisation s'oriente alors vers le développement d'une activité d'édition. À partir du travail réalisé par un jeune pharmacien dans le cadre de sa thèse de fin d'études sur la flore du Vercors méridional, un premier livre est publié en janvier 2004, puis de nombreux autres ouvrages du même auteur, sur les plantes médicinales d'autres régions²⁵³. En 2005, une seconde thématique se développe et donne à la collection « Guide des savoirs » une dimension culinaire ; tandis qu'une jeune diplômée de l'Institut méditerranéen de documentation, d'enseignement et de recherches sur les plantes médicinales de Montpellier (Imderplam) publie une thèse sur les épices (Bruet, 2007), un cuisinier ardéchois élabore deux ouvrages sur les plantes comestibles et leurs usages en cuisine ou pour la fabrication de boissons. Quelques années plus tard, la salariée de l'association finalement chargée d'une mission d'édition plutôt que d'accueil fonde « Nature à lire », une librairie itinérante, spécialisée et indépendante qui, à côté d'une gamme d'ouvrages consacrés aux plantes et à la

²⁵⁰ Les « emplois-jeunes » sont des contrats aidés créés en 1997 par le gouvernement Jospin pour favoriser l'emploi des moins de 26 ans ou des jeunes de 26 à 29 ans n'ayant jamais perçu d'allocations chômage.

²⁵¹ L'espace accueille désormais l'office de tourisme de la commune.

²⁵² Entretien avec la salariée emploi-jeune de l'association en 2003.

²⁵³ Outre un ouvrage consacré aux plantes médicinales « d'Ardèche et d'ailleurs » en 2003, Vincent Delbecque a publié plusieurs manuels dans la collection « Guides des savoirs », parmi lesquels l'un est consacré aux Alpes, et l'autre à l'espace frontalier que forment la Belgique et le Nord-Pas-de Calais. Les références de ces ouvrages sont disponibles à l'adresse suivante :

http://savoirdeterroirs.over-blog.com/pages/Les_editions_Savoirs_de_Terroirs-2837885.html

nature, assure la distribution des livres édités par Savoirs de terroirs en région Rhône-Alpes sur diverses fêtes et foires et 200 points de dépôt-vente.

Encadré 5.11. Arnaud, administrateur de l'association Savoirs de terroirs

Un des membres qui rejoignent l'association dans les années 2000 est arrivé de Grenoble en Ardèche en 2006. Auparavant « citoyen pur et dur » pour lequel « l'agriculture était loin d'être une problématique essentielle » selon les termes par lesquels il se décrit, il rendait régulièrement visite à des amis habitant Aubignas, venait en vacances « faire le marché d'Aubenas, papoter un peu avec les producteurs, fréquenter les foires ». Il quitte par la suite un poste de professeur des écoles à la Côte-Saint-André, près de Grenoble, pour s'installer à Aubenas où il loue un appartement. Sans aucun diplôme d'exploitant agricole, mais après avoir « beaucoup potassé et fait un tas d'expériences dans [s]on coin », il développe une activité de pépinière. Cultivant dans un premier temps une diversité de plantes en pots, il s'étend ensuite sur un terrain de 200 m² à Saint-Didier-sous-Aubenas. S'il manque parfois de connaissances en biologie, ses relations avec de nombreux jardiniers amateurs, et pépiniéristes lui assurent de solides appuis pour enrichir une somme de savoirs spécifiques à certaines plantes.

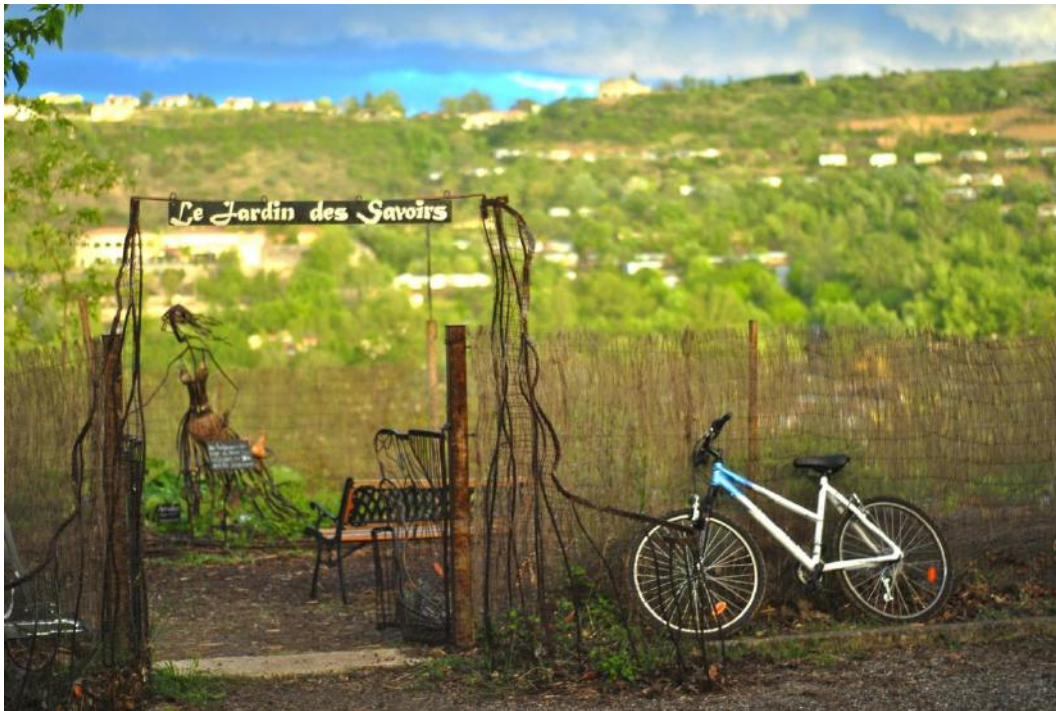
Ce n'est que dans un second temps, que la démarche patrimoniale, jusqu'alors essentiellement focalisée sur les savoirs, prend une dimension matérielle ; des collections variétales sont alors mises en place au début des années 2000, sur la base d'un fonds constitué à titre personnel par le président de l'époque. D'autres emplois aidés sont alors créés pour s'occuper d'un jardin et y assurer la reproduction des semences récupérées (Figure 5.11.)

L'association gagne en envergure et rassemble une diversité de graines au fur et à mesure des foires et fêtes auxquelles elle participe.

« Les courges, ç'a toujours été la passion de Patrick ; chaque année il en replantait chez lui. Après on a récupéré des semences par ci, par là et ça a commencé à se savoir, du coup les gens proposent des haricots, des tomates... 'Ah ouais tiens, nous on aimerait bien tel ou tel truc ; en échange nous on a récupéré ça, si ça vous intéresse on échange' – bien sûr, c'est à condition d'avoir le nom et un peu d'information sur la semence, mais du coup maintenant on a deux congélos, 120 variétés de patates, et on a même récupéré des variétés de l'Inra par l'intermédiaire d'un semencier qui les avait récupérées et qui n'a pas eu le temps de les reproduire donc qui nous les a confiées. » (entretien avec un membre et ancienne salariée de l'association Savoirs de terroirs, Aubenas – 07)

Par la suite, l'association s'est également vue confier une partie de la collection de Gérard, soucieux de mettre à l'abri d'un éventuel accident quelques uns des rares spécimens qu'il maintenait sur sa propriété. Outre la collection de pommes de terre, l'association gère une banque de graines comptant désormais 180 variétés de tomates et 180 variétés de courges, et une diversité de variétés relevant d'autres espèces végétales.

Figure 5.11. Le jardin des savoirs, Domaine du Pradel, Mirabel. © L. Garçon, mai 2012.



Des projets à destination des habitants

Comme dans les Bauges, le PNR mène dans les Monts d’Ardèche un projet essentiellement à destination des habitants, et joue à partir de 2010 un rôle de coordinateur entre une multitude d’associations.

Dans le cadre de l’opération « Accueillons la nature au jardin », les associations Savoirs de terroirs et l’Œil dormant – Fruits retrouvés d’Ardèche ont répondu à un appel d’offres du PNR en 2012, puis animé, en collaboration avec l’association Terre et humanisme²⁵⁴ et le réseau des Jardins en partage, plusieurs journées sur les méthodes de « jardinage naturel » ou « écologique »²⁵⁵. Également rassemblées en 2012 autour du slogan « Jardinons sans pesticides », la Ligue de protection des oiseaux (LPO), la Fédération Rhône-Alpes de protection de la nature (FRAPNA), et trois autres associations déjà membres du réseau des partenaires éducatifs du Parc Naturel Régional des Monts d’Ardèche (Tableau 5.2.).

²⁵⁴ D’abord fondée à Lablachère en 1994 sous le nom des « Amis de Pierre Rabhi », puis renommée « Terre et humanisme – PESI (Pratiques écologiques et solidarité internationale) » en 1999, l’association a pour principale vocation la « diffusion de techniques de culture agroécologiques » dans une perspective de « sécurité et salubrité alimentaires des populations » (article 2 des statuts de l’association).

²⁵⁵ Les termes sont employés de façon interchangeable.

Tableau 5.2. Partenaires du PNR des Monts d'Ardèche dans le cadre de l'opération "Accueillons la nature au jardin"

	2012 – « Jardignons sans pesticides »	2013-2014 – « Fruits et légumes anciens »
L'Œil dormant Fruits retrouvés d'Ardèche	x	x
Savoirs de terroirs	x	x
Terre et humanisme	x	x
Réseau des Jardins en partage de l'Ardèche méridionale (V.I.E.)	x	x
LPO	x	
FRAPNA	x	
Le Mat²⁵⁶	x	
Mi-syrphe mi raisin²⁵⁷	x	
Clair d'étoiles et Brin d'jardin	x	
Sylvette Béraud-Williams		x
Christian Giroux		x

Savoirs de terroirs et l'Œil dormant ont participé à la rédaction de documents didactiques, tirés à quelques 40 000 exemplaires – des « fiches-conseils pour un jardin vivant » selon les termes employés par le PNR pour donner un titre à la collection. Comme le PNR Massif des Bauges dans le cadre de l'opération « Plantons le paysage ! », le PNR des Monts d'Ardèche use d'un impératif à la première personne du pluriel pour impliquer les habitants du territoire dans l'opération « Accueillons la nature au jardin », et se sert de sentences déclaratives à la première personne du singulier pour souligner le caractère performatif de son action. Les mémentos téléchargeables sur le site du PNR sont intitulés comme suit « J'aménage une haie variée », « Je favorise le bois mort », « Je construis un mur en pierres sèches », etc.

Dans un second temps, la thématique de l'opération a changé pour focaliser explicitement sur les « Fruits et légumes anciens ». Entre juin 2013 et avril 2014, treize rendez-vous ont été organisés le dimanche autour de la

²⁵⁶ L'association Le Mat est à l'origine de la création, dans les années 1980 du Centre d'éducation à l'environnement, au développement durable et à la coopération localisé au hameau du Viel Audon, sur la commune de Balazuc.

²⁵⁷ L'association « Mi-syrphe mi-raisin », œuvrant principalement en Ardèche méridionale, rassemble d'une part des entomologistes s'intéressant aux auxiliaires des cultures et d'autre part des vignerons amateurs vendangeant les vignes de particuliers ayant conservé des « cépages interdits », des cépages américains importés en Europe au 19^{ème} siècle pour lutter contre l'oïdium, puis proscrits par un décret du 18 janvier 1935, car suspectés de dégrader la qualité des vins par un taux de méthanol trop important. Les membres de l'association vantent au contraire les propriétés anti-vieillessement de ces cépages.

reproduction de semences et des soins à apporter aux vergers anciens, animés tour à tour par un ethnobotaniste enseignant l'identification et les usages des variétés d'une diversité d'espèces, une ethnologue auteur d'un livre de recettes paysannes recueillies au terme d'un travail sur la mémoire locale, et plusieurs jardiniers amateurs. Pour les associations Savoirs de terroirs et l'Œil dormant, ces manifestations sont l'occasion de sensibiliser de nouveaux habitants et de recruter parfois de nouveaux membres.

Difficultés à construire un système agri-alimentaire autour d'une alliance « paysans et semences »

Savoirs de terroirs conduit également depuis 2013 un projet qui lui est propre, et dans le cadre duquel les acteurs s'agent diffèrent : l'association y est maître d'ouvrage, et collabore avec un comité de pilotage rassemblant le PNR des Monts d'Ardèche, la Chambre d'agriculture d'Ardèche, le Pays d'Ardèche méridionale, et l'association Agribio Ardèche²⁵⁸.

Les membres de Savoirs de terroirs racontent l'émergence et la construction du projet telle une succession d'« essais et de ratés »²⁵⁹ dans un contexte départemental et régional pourtant propice à actions concernant la biodiversité cultivée. En effet, le projet ne prend forme qu'après de nombreux ajustements, dans un mouvement d'allers-retours entre les différents partenaires. Au sein du comité de pilotage, et entre le comité de pilotage et l'association maître d'ouvrage, plusieurs points sont objets de litige. Tandis que les collectivités territoriales s'intéressent principalement à un projet susceptible d'engendrer un développement économique local, le premier objectif de l'association est la préservation par la valorisation des variétés de sa collection.

« Eux ils voient ça à une échelle plus grande ; pour eux il pourrait y avoir des montages de filières, et pas seulement de la vente sur les marchés. Ils voudraient un truc qui soit plus conséquent en termes d'image »
(entretien avec la salariée de l'association Savoirs de terroirs, Mirabel – 07)

Les expériences menées au sein d'autres PNR inspirent les chargés de mission investis dans le projet « Paysans et semences », qui proposent l'élection d'un produit-phare, afin que ce dernier soit plus facilement identifiable par les habitants et puisse éventuellement devenir un symbole des actions menées sur le territoire. Sur ce point, la position des partenaires du projet, réunis en comité de pilotage, diffère donc de celle d'un noyau dur principalement constitué des membres du conseil d'administration de Savoirs de terroirs :

²⁵⁸ Créée en 1992 par des agriculteurs biologiques du Sud de l'Ardèche, l'association rassemble aujourd'hui plus de 230 adhérents sur l'ensemble du département. Assurant un rôle de représentation des agriculteurs certifiés AB, Agribio Ardèche est également chargée de missions de valorisation pour pérenniser la production AB et viabiliser les exploitations.

²⁵⁹ Entretien avec un administrateur de l'association Savoirs de terroirs, Ucel – 07.

« Ils ont besoin d'une mascotte, mais le problème c'est que c'est pas en agitant une patate par département en disant 'hé regardez nous on le fait' que la biodiversité va mieux se porter ! C'est déjà une façon de s'en occuper, mais bon... » (entretien avec un administrateur de l'association Savoirs de terroirs, Mirabel – 07)

Les positions des producteurs impliqués dans le projet divergent quant à l'option à privilégier pour assurer une meilleure valorisation de leurs produits. Le projet comprend finalement un panel de variétés à valoriser, avant d'être intitulé « Diversification et amélioration des productions agricoles à partir de semences et de plantes traditionnelles ».

« Enfin ça c'est son nom de scène, ça fait un peu long, s'il fallait s'écrire ça dans les mails, tu vois un peu... Entre nous c'est le projet 'Paysans et semences'. Bon la chargée de mission du Pays, je lui parle aussi comme ça, elle sait que je parle de ça, mais je ne pense pas qu'elle utilise ces termes-là avec ses élus. À la limite, peut-être qu'elle reprend seulement le terme 'paysans', pour les élus, c'est le projet avec les paysans » (entretien avec la salariée de l'association Savoirs de terroirs, Mirabel – 07)

Les quinze « paysans » en question sont des producteurs résidant en Ardèche, pour la plupart déjà proches de l'association, et qui ont déjà participé à la constitution puis à la reproduction des collections, ou à l'animation des foires. La Chambre d'agriculture et le PNR soumettent la candidature de quelques autres agriculteurs, mais la plupart n'ont pas été retenus par le Conseil d'administration de l'association pour intégrer le groupe de producteurs finalement sélectionnés pour faire partie du projet :

« Les exploitations étaient peut-être plus solides économiquement, mais après y a le côté éthique, patrimonial... au début, on voulait des gens qui soient quand mêmes engagés dans leur métier. Après le but, c'est aussi que ça se démocratise, mais on voulait un noyau dur de gens qui ne fassent que du bio, de la vente directe, qui ne sont pas dans l'agriculture conventionnelle quoi » (entretien avec la salariée de l'association Savoirs de terroirs, Mirabel – 07)

Si les critères de sélection des paysans ne font l'objet d'aucune formalisation, en revanche disposer d'une certification AB ou avoir engagé une démarche de conversion est une condition requise pour participer au projet.

Le projet comporte une phase technique de formation collective à la production de semences, puis de suivi individuel des différentes phases de reproduction à l'échelle de chaque exploitation. Par ailleurs, Savoirs de terroirs assume une mission de concertation entre divers acteurs susceptibles de favoriser l'organisation d'un système de valorisation de variétés anciennes, en mobilisant des agriculteurs, transformateurs, restaurateurs, etc. au sein d'un même collectif.

« Pour l'instant on ne sait pas ce qui va en sortir de ce projet, si c'est une seule variété qui va ressortir ou si c'en est dix... L'idée c'est de construire ça avec les agriculteurs qui connaissent leurs terres et en

concertation avec ceux qui pourraient éventuellement transformer les produits – les restos, les cantines... » (entretien avec la salariée de l'association Savoirs de terroirs, Mirabel – 07)

Encore à ses débuts, le projet prend forme au gré de discussions entre les membres de l'association et plusieurs acteurs du territoire, pour en définir les futures orientations.

*

Six collectifs émergent des enquêtes réalisées en Ardèche.

D'une part, dans la partie septentrionale du département, des producteurs se rassemblent en s'associant parfois à des habitants pour construire une pomme de terre de qualité. Si l'association de promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc et le groupement d'intérêt économique des Échamps de l'Eyrieux sont principalement constitués d'agriculteurs, ce sont des habitants qui sont à l'origine de la valorisation de la Truffole et de la Violine de Borée.

Dans la partie méridionale du département, les collectifs décrits sont plus hétérogènes et se caractérisent par une faible représentation des producteurs en leur sein. S'ils assurent la conservation de variétés qu'ils qualifient de locales, ils ne parviennent pas pour autant à une construction de produit.

Conclusion de chapitre

La multiplicité des collectifs identifiés en Ardèche reflète en partie la diversité de contextes géographiques et d'histoires agricoles qui caractérisent le département.

À la différence des réseaux constitués autour de pommes locales dans et autour des Bauges, les collectifs ardéchois ne s'inscrivent pas dans une démarche de valorisation d'un produit existant. Dans la plupart des cas ardéchois, les pommes de terre sont conçues comme un outil de développement local, avant même d'être cultivées. En effet, ainsi que l'illustrent les cartes des pages suivantes, la pomme de terre n'est pas une production marquante des espaces où elle fait l'objet d'une mobilisation collective (Annexes 5.2.). Dans la vallée de l'Eyrieux et au Sud d'Annonay, elle apparaît plutôt tel le substitut de la pêche, représentant une culture facteur de valeur ajoutée, susceptible de se substituer à une production fruitière en crise. Sur le Plateau ardéchois, elle est avant tout la clé d'une diversification d'exploitations essentiellement tournées vers l'élevage, pour lesquelles la production de pommes de terre était jusqu'alors principalement domestique.

Un objet préexiste toutefois aux processus de construction collective mis en œuvre sur le Plateau ardéchois. Dans le cas de l'association de promotion de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc comme de la Violine de Borée, on peut identifier des stratégies de relance assez caractéristiques des projets de développement en zones de montagne dans les années 1980 (Delfosse, 2003). La

relance est aussi l'objectif principal des associations Savoirs de terroirs et l'Œil dormant, dont les membres cherchent à réhabiliter des objets anciens autant qu'à réactiver les pratiques permettant de les entretenir. Ces deux cas se démarquent toutefois des cas classiques en ne focalisant pas sur un produit, mais en s'intéressant à une large diversité d'objets.

C'est également dans cette perspective de réactivation d'une culture de la diversité qu'un collectif se constitue en Italie, sur la partie de l'Apennin située au Nord de Gênes. S'il focalise pour un temps sur une variété de pomme de terre spécifique, ce collectif est à l'origine d'une dynamique de relance originale, qui dépasse largement le produit autour duquel il se construit.

CHAPITRE 6.

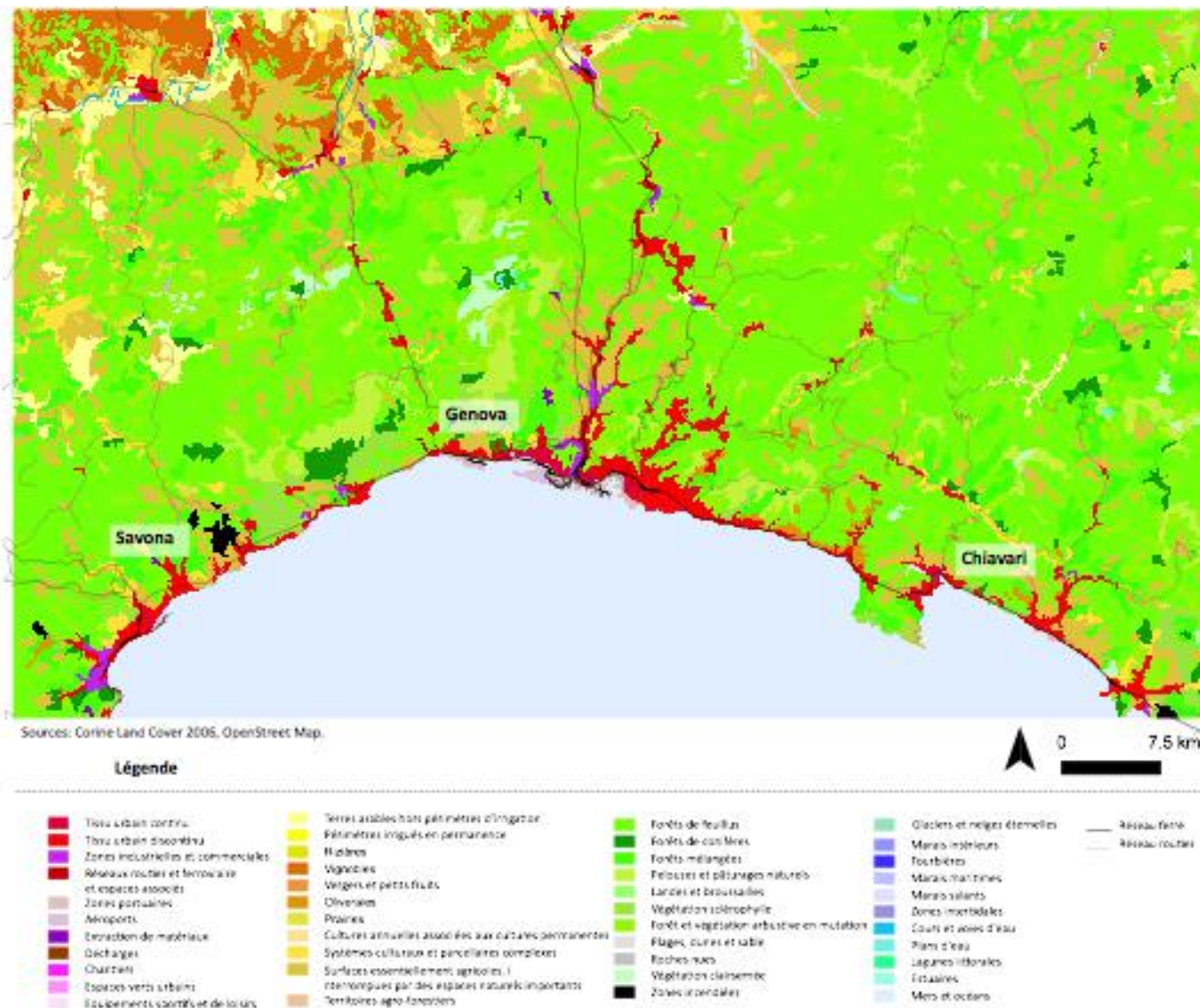
L'APENNIN, ARRIERE-PAYS D'UNE METROPOLE MEDITERRANEENNE

Vu du ciel, l'Apennin peut sembler une mince chaîne de montagne, plus étroite que la plupart de ses voisines européennes ; il s'agit en réalité d'un espace extraordinairement replié, dont la traversée révèle une grande complexité, pourvu qu'on n'emprunte pas seulement les grands axes routiers.

Hormis l'ouverture fugace de fenêtres paysagères le long de routes généralement cernées par la forêt, seuls les sommets offrent de larges points de vue sur l'espace montagnard, permettant d'en saisir les principaux traits. Depuis le mont Antola, qui culmine à 1 597 mètres d'altitude et offre une vue panoramique sur de vastes étendues, de la Corse aux Alpes rhétiques, on peut observer un territoire disséqué en une multitude de vallées. Points de péage pour les voyageurs au Moyen-Âge, les cols sont des carrefours routiers qui demeurent d'importants repères sur l'ensemble de la chaîne de montagne, à l'interface entre l'Italie du Nord et la Méditerranée, et au carrefour de quatre provinces. Il existe de fait un Apennin ligure et des Apennins de Pavie, de Plaisance ou d'Émilie. Nous traiterons ici principalement du premier, dit aussi « montagne de Gênes ».

Dans un premier temps, après une analyse des évolutions démographiques spécifiques à cette « montagne de Gênes », je décris les formes de répartition spatiale qui caractérisent la Ligurie, puis propose de situer l'espace de moyenne montagne qui nous intéresse dans un contexte régional élargi aux métropoles de Milan et Turin, pour mieux comprendre les bouleversements socio-économiques qui le caractérisent depuis la fin du 19^{ème} siècle (6.1). Dans un second temps, je décris la trajectoire d'un collectif constitué.

Figure 6.1. L'occupation du sol en Ligurie en 2006. © Lucile Garçon 2015.



6.1. Un espace rural de l'arrière pays méditerranéen

Comme le département de l'Ardèche, la région Ligurie défie le principe d'homogénéité qui préside au découpage des territoires administratifs. Caractérisée par une nette dichotomie entre mer et montagne, la région s'étend par ailleurs de la frontière française au Nord de la Toscane, joignant ainsi des espaces distants de près de 300 km, que de nombreux habitants décrivent comme deux mondes différents. « Région improbable »²⁶⁰ selon les historiens de l'unité italienne, la Ligurie tire sa principale cohérence de la polarisation exercée de longue date par la ville de Gênes sur ses alentours.

6.1.1. La montagne de Gênes ?

Puissante république maritime constituée au Moyen-Âge, Gênes demeure aujourd'hui un port important de la Méditerranée, dont le rayonnement marque fortement la partie septentrionale de la chaîne de l'Apennin. Capitale de Ligurie et chef-lieu de la Province à laquelle elle donne son nom, qui couvre l'espace auquel nous nous intéressons ici principalement, Gênes est une ville qui compte près de 610 000 habitants²⁶¹, dont l'aire métropolitaine s'étend hors des limites de la Région Ligurie, qui compte à elle seule plus d'1,6 millions d'habitants²⁶².

Le pendant rural d'une métropole méditerranéenne

À la différence de l'Ardèche, où le développement de l'industrie textile démarre dès le 18^{ème} siècle, par la multiplication des moulins, le développement économique et l'industrialisation de la Ligurie opèrent au 19^{ème} siècle à un rythme plus soutenu, qui bouleverse considérablement la démographie de la région et la répartition spatiale de la population. Cette période se caractérise tant par l'accroissement de la population ligure que par la concentration des habitants dans les villes littorales de Gênes et de La Spezia²⁶³. Ce phénomène s'est affirmé au cours du 20^{ème} siècle et caractérise aujourd'hui également la géographie des provinces d'Imperia et de Savona (Figure 6.2.).

Petite région représentant moins de 2% du territoire italien, la Ligurie enregistre aujourd'hui une densité de population nettement supérieure à la moyenne nationale, soit 300 contre 190 habitants/km². Le chiffre est d'autant plus significatif lorsqu'on distingue au sein de l'espace régional communes côtières et communes de l'arrière-pays, qui comptent respectivement 950 et 78 hb/km². Bien que ce dernier chiffre soit plus élevé que ceux enregistrés sur les terrains rhône-

²⁶⁰ Selon Antonio Gibelli, *La Liguria della storia d'Italia*. Ed. Einaudi, 1994.

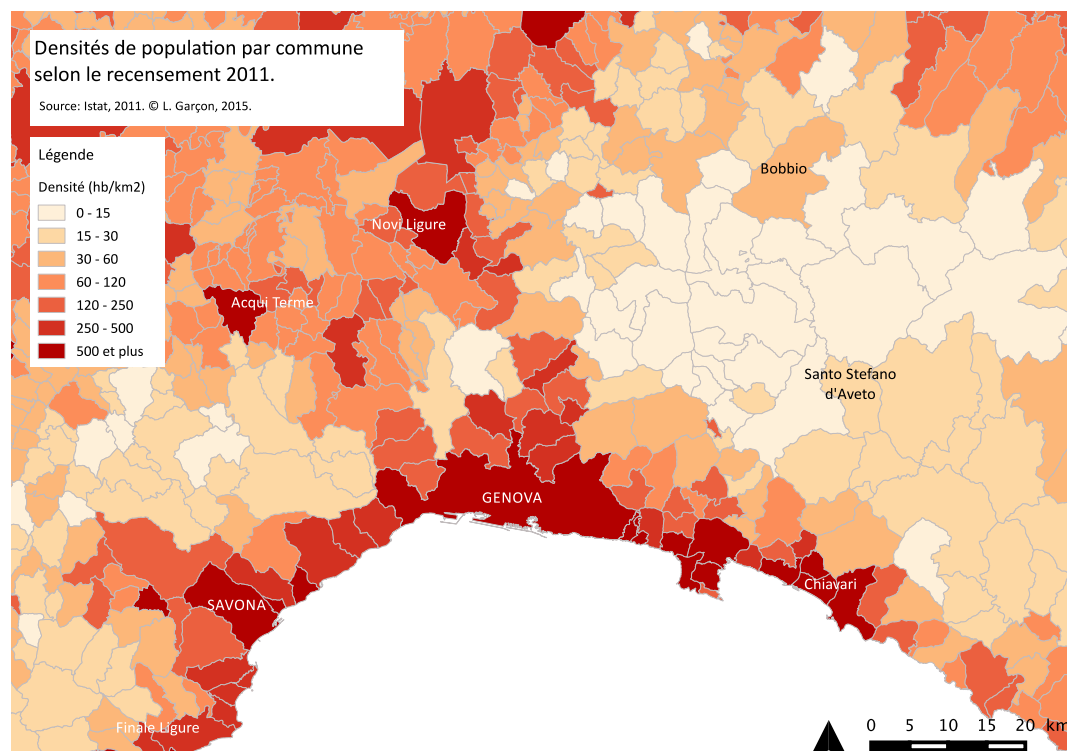
²⁶¹ Selon le recensement de l'Istat, Gênes comptait en décembre 2010 exactement 607 906 habitants.

²⁶² Selon la même source, la Ligurie comptait, en 2010, 1 615 986 habitants.

²⁶³ G. Felloni, *Popolazione e sviluppo economico della Liguria del secolo XIX*, Ilte, Torino, 1961, 463 pages.

alpins décrits précédemment, où la densité moyenne est de l'ordre de 15 hb/km², l'Apennin ligure demeure un espace en proie à des dynamiques de déclin économique et démographique importantes.

Figure 6.2. Densité de population en Ligurie en 2011. © Lucile Garçon 2015.



Les zones urbaines constituent une bande côtière continue de la frontière franco-italienne jusqu'en Toscane, et pénètrent l'arrière-pays dans quelques vallées en amont de Gênes, Chiavari et Sarzana, bien reliées à ces pôles urbains par des services de transport et des infrastructures importantes, ainsi qu'on peut l'apercevoir dans la figure ci-dessous (Figure 6.3.). Un nombre croissant de citadins s'installent en effet dans les communes de l'Apennin proches des pôles urbains, afin d'échapper à des cours immobiliers extrêmement élevés sur la côte (Lombardini, 2013).

Malgré ce phénomène d'étalement urbain vers les zones de piémont, plus de 80% de la population totale sont concentrés sur moins d'un quart du territoire régional. L'Apennin demeure globalement un espace de faible densité, marqué par un phénomène de déprise désormais séculaire.

Figure 6.3. Quatre voies reliant la Val Trebbia à la métropole génoise © L. Garçon, juillet 2012.



Une région agricole marquée par la déprise

À partir du 19^{ème} siècle, le massif montagnard a été soumis à un exode rural important et particulièrement précoce, eu égard à l'histoire des flux migratoires dans la plupart des autres régions d'Italie (Maiello, 2015). Dès 1848, de nombreux habitants de l'Apennin ligure, déjà coutumiers de migrations saisonnières en direction des rizières de la plaine du Pô ou des villages sardes de pêches à la madrague, choisissent de s'expatrier vers l'Amérique. Tandis que certaines familles voient leurs membres prendre la route de la Californie et s'engager dans la ruée vers l'or, d'autres choisissent massivement la direction de l'Argentine²⁶⁴. Cette émigration, qui se poursuit dans un second temps à destination du Sud-Est de la France – vers les sauneries de Camargue, vers les docks de Marseille ou vers les mines des Cévennes – perdura jusque dans les années 1950, accélérant la désertion de villages dont la population fut également décimée par deux guerres mondiales. Le boom économique qui inaugura la seconde partie du 20^{ème} siècle en Italie eut un effet sur les trajectoires migratoires des habitants de l'Apennin, qui se dirigèrent dès lors vers les centres industriels de fonds de vallées et vers les métropoles voisines de Milan ou Turin. Ainsi que le montre le tableau ci-dessous, la population régionale globale décline de 1971 à 2001. Le regain démographique qui caractérise les années 2000 est lié à l'arrivée

²⁶⁴ Les historiens estiment ce premier mouvement migratoire à une moyenne de 5 000 migrants par an pour la seule ville de Chiavari et les bourgs avoisinants, soit un membre de chaque famille de cette zone. Voir G. Felloni, *ibid.*

de migrants de pays étrangers, dont la population totale représentait en 2008 5,8% de la population régionale²⁶⁵.

Tableau 6.1. Évolution de la population Ligurie de 1971 à 2011 *Source: Istat.*

Année	Population (hb)	Évolution intercensitaire	
1971	1854000		
1981	1808000	-2,5	%
1991	1676000	-7,3	%
2001	1572000	-6,2	%
2011	1617000	+2,9	%

Tandis que de nombreux bourgs de l'Apennin ont été tout à fait abandonnés et subsistent aujourd'hui à l'état de ruines (Figure 6.4.), l'agriculture s'est trouvée considérablement affectée par le déclin démographique qui marque la région dans la seconde moitié du 20^{ème} siècle. Les recensements Istat enregistrent une déprise équivalente à 35% de la SAU entre 1961 et 1970, puis de 19% à chaque période intercensitaire²⁶⁶. Profondément affaiblie par ces mouvements d'exode rural, et par ailleurs incapable de rivaliser avec les exploitations fortement mécanisées de la plaine du Pô, l'agriculture de l'Apennin ligure est entrée en crise après la seconde guerre mondiale. Si la SAU demeurait équivalente dans les zones de montagne et dans les zones de plaine, la morphologie du territoire apennin fit obstacle à la mécanisation et accrut les disparités – à la fin des années 1950, seuls 5% des exploitations agricoles de montagne disposaient d'un tracteur contre 80% aux alentours de Parme et Plaisance²⁶⁷. De nombreuses exploitations agricoles ont disparu depuis les années 1960, phénomène qui persiste dans les années 2000, ainsi que le montre le tableau ci-dessous (Tableau 6.2.) :

Tableau 6.2. Évolution du nombre d'exploitations agricoles en Ligurie. *Source : RICA 2006, Istat 2010.*

Provinces	Nombre d'exploitations 2000	Nombre d'exploitations 2010	Évolution du nombre d'exploitations
Imperia	11038	7670	-31%
Savona	10507	5326	-49%
Genova	7282	4354	-40%
La Spezia	8508	2771	-67%
TOTAL	37340	20121	-46%

²⁶⁵ *Source* : Istat, 2008.

²⁶⁶ *Source* : Istat, 1971, 1981, 1991.

²⁶⁷ *Source* : Marco Fezzardi, *Monte Bano, many stories. Guide to the abandoned villages behind Genoa*, éd. G7 Graphics, 2004, pp.81-82

Figure 6.4. Bourg abandonné surplombant la plaine d'Albenga © L. Garçon, septembre 2012



Les activités économiques qui avaient tenté de prendre le relais de l'agriculture sur l'Apennin ont aujourd'hui également disparu. La mine de manganèse de Gambatesa, qui représentait la principale source d'emplois, a fermé en 1971 pour laisser place à d'autres activités qui ne suffisent pas à entraver les flux d'exode rural vers les métropoles voisines, mais permettent indirectement le maintien de certaines exploitations agricoles dans ces zones²⁶⁸. Le paysage est marqué par ces tentatives de reconversion économique, ainsi qu'en témoignent les images ci-dessous (Figure 6.5.). Carrières et cultures de rente telles que les oliviers, lorsqu'ils sont traités en plantes ornementales, interrompent la progression du couvert forestier qui s'étend de manière continue sur les zones de pente les plus sujettes à la déprise.

Figure 6.5. Nouvelles formes d'activités économiques dans la Val Graveglia ©L. Garçon, juillet 2012.



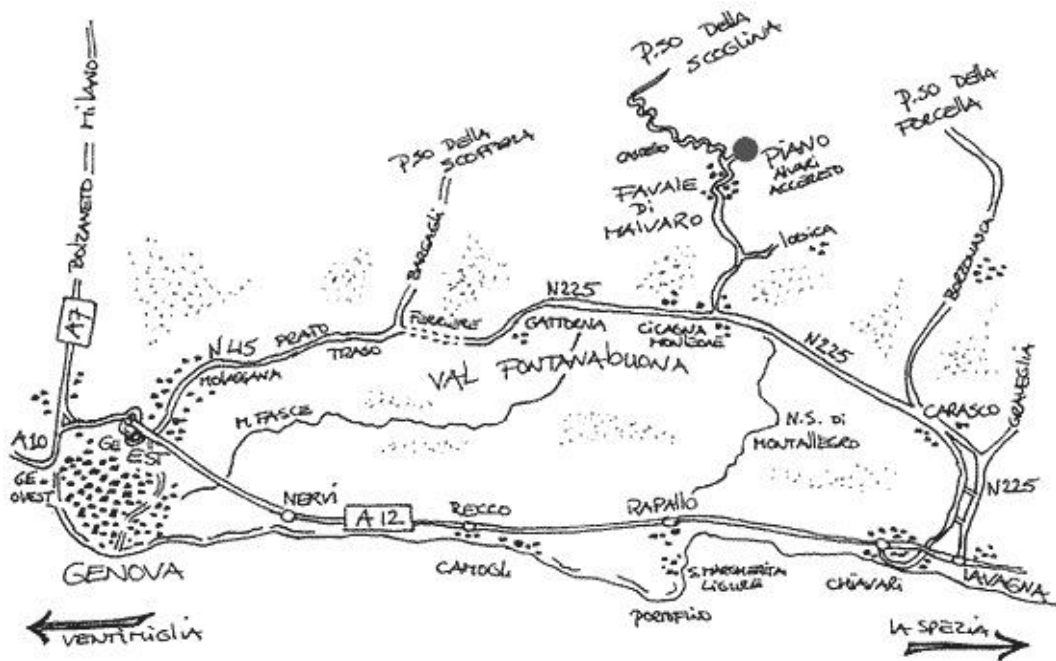
Un espace vert au cœur du triangle industriel italien

Le littoral n'est pas seulement une zone de concentration démographique, mais se caractérise également par l'agglomération des principales activités économiques, de la plupart des infrastructures (rail, routes, réseaux de télécommunication), et de la majeure partie des activités touristiques et des services de la région.

²⁶⁸ Adossées à un emploi salarié – assurée par un conjoint ou par le chef d'exploitation lui-même sous forme de double-activité – plusieurs exploitations agricoles se maintiennent en jouant d'une complémentarité d'activités.

Bien que l'Apennin demeure à l'écart de l'économie touristique florissante sur le littoral, les activités d'hôtellerie et de restauration bénéficient néanmoins à la marge de cette proximité avec la Riviera. Ainsi que le montre la figure 6.5., dessinée par une restauratrice de la Val Fontanabuona, le développement touristique de l'Apennin mise sur la captation de flux essentiellement concentrés sur la côte. Le croquis ne donne pas seulement des indications de localisation de l'établissement, il souligne aussi l'accessibilité du lieu à partir du littoral et la proximité de la métropole génoise.

Figure 6.6. Croquis de localisation d'un restaurant de la Val Fontanabuona. Source : enquêtes, 2012.



La Riviera se présente dans l'ensemble comme une succession de bourgs d'origine médiévale, que l'accroissement démographique a conduit à s'étendre le long du trait de côte, formant une vaste conurbation. Banlieues résidentielles en périphérie du pôle urbain génois la majeure partie de l'année, les communes côtières se font stations balnéaires, s'animent et changent d'aspect dès les premiers jours de l'été, à l'image de Borgio Verezzi, qui apparaît dans la figure ci-dessous.

Figure 6.7. La Riviera du Ponant © L. Garçon, août 2014.



Dans l'orbite des deux autres métropoles qui forment le cœur économique de l'Italie, la Riviera est un lieu d'ancrage identitaire privilégié pour de nombreux Turinois et Milanais qui y détiennent une résidence secondaire. Si elle n'est pas quotidienne, la pratique de ces espaces n'en est pas moins régulière, et fonde une familiarité avec ces lieux éphémères que représentent les bourgs de la Riviera l'été. En revanche, l'« intérieur des terres » est généralement peu fréquenté par ces touristes, si ce n'est à l'occasion d'une fête de village ou pour une excursion gastronomique, le temps d'une soirée. Ce mode de fréquentation de l'espace rural a fait la réputation sur la côte de quelques communes de montagne, où la qualité est attribuée de la même façon à la pureté de l'air ou de l'eau et à l'authenticité des produits.

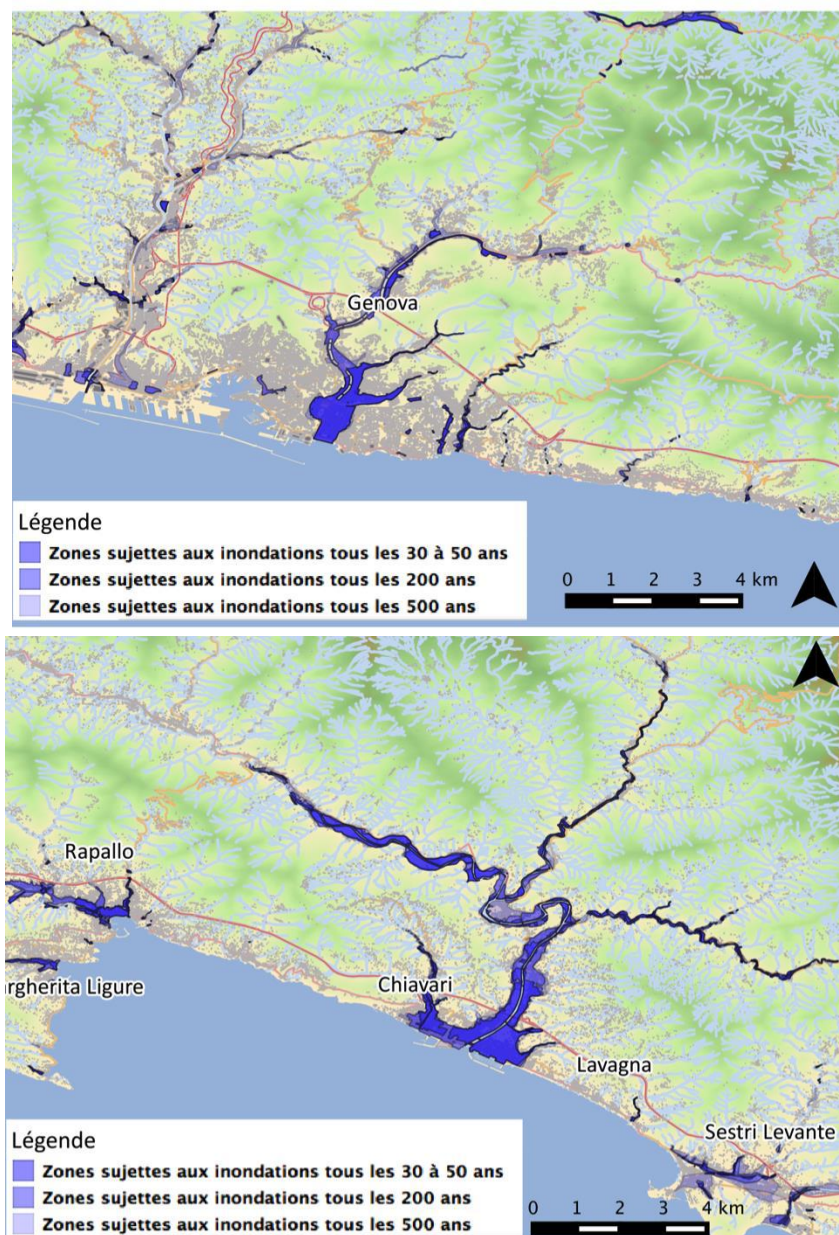
Des liens d'une autre nature sont entretenus entre mer et montagne, par les pratiques de villégiature des habitants de la côte disposant d'une maison de famille sur l'Apennin.

« Ici, le village est fait de maisons secondaires ; et encore, ce n'est rien par rapport au chef-lieu de canton ! Santo Stefano d'Àveto est un lieu de villégiature vide l'hiver, mais dont les maisons se remplissent l'été. C'est très ligure cette façon de vivre entre la mer et la montagne selon les saisons. » (entretien avec un éleveur laitier, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Allegrezze/Santo Stefano d'Àveto – GE)

Si certains citoyens n'ont qu'une pratique ponctuelle de la montagne à laquelle sont adossées leurs habitations, la proximité de cet espace rural se

rappelle épisodiquement à eux par des phénomènes de crue et des glissements de terrain particulièrement marquants à l'automne, et ce sur toute la côte. Chaque bourg littoral est installé autour d'un fleuve dont le lit de ciment, démesuré l'été pour des cours d'eau presque taris est souvent rendu ridicule à l'automne par des crues torrentielles. Après des inondations désastreuses ayant entraîné d'importants dégâts jusque dans le centre ville de Gênes ces dernières années, les précipitations de l'automne 2014 ont considérablement sinistré l'arrière-pays de Chiavari, causant la mort de plusieurs personnes et emportant notamment le pont de Carasco, principal point d'accès à la côte pour les habitants de la montagne, et inversement (Figures 6.8.) :

Figures 6.8. Cartes des inondations à Gênes et à Chiavari. © L. Garçon.



*

Ces phénomènes de crue à répétition sont aujourd'hui au cœur de débats sur l'aménagement du territoire. Tandis que de nombreux habitants réclament la mise en place de dispositifs de gestion des risques et crises de ce type, la plupart des interlocuteurs rencontrés sur l'Apennin militent pour une approche plus systémique du problème, qui prenne en compte les phénomènes d'érosion entraînés par le déclin démographique des zones de montagne. L'exode rural a en effet favorisé l'enfrichement de l'arrière-pays ; les terrasses à l'amont, qui assuraient une fonction de retenue d'eau, sont désormais en ruine pour la plupart, ce qui met régulièrement en danger les installations humaines jusque sur la côte (Oberto, 2008 ; Faccini *et al.*, 2012).

Ce regain d'intérêt politique pour les exploitations agricoles en aval de la conurbation littorale a également lieu dans un contexte de multiplication des incendies de forêts. Longtemps considérée comme une activité vouée à disparaître car trop peu rentable comparée au secteur de la floriculture sur le littoral, l'agriculture de l'*entroterra* a ainsi été revalorisée pour services rendus au territoire.

6.1.2. État des lieux des activités agricoles

Les exploitations agricoles dont la SAU est inférieure à 1 ha demeurent les plus représentées à l'échelle régionale, et ce bien que leur nombre ait diminué de 54% entre 2000 et 2010. Selon le onzième recensement général agricole italien, elles représentaient 58% du total des exploitations ligures en 2010, contre 68% dix ans auparavant²⁶⁹.

À la différence de l'Ardèche où la petite taille des exploitations agricoles va généralement de pair avec une diversification des cultures voire des activités économiques, en Ligurie, elle est plutôt le signe d'orientations technico-économiques extrêmement spécialisées dans des cultures à forte valeur ajoutée.

Un gradient de spécialisation des exploitations

C'est dans la province d'Imperia, où les activités agricoles se sont principalement orientées vers la floriculture, que la SAU moyenne par exploitation est la plus réduite, de l'ordre d'1,72 ha par exploitation contre une moyenne de 2,68 ha par exploitation dans la province de Gênes²⁷⁰. Le Tableau 6.3. montre que ces deux extrêmes correspondent aux indices de spécialisation de chacune de ces deux provinces.

²⁶⁹ Source : Liguria Ricerche, *L'Agricoltura in Liguria. Rapporto sui dati provvisori del 6° Censimento generale dell'Agricoltura in Liguria*, 2011, 94 pages.

²⁷⁰ Source: *ibid*, pp. 24-25.

Tableau 6.3. Répartition des exploitations agricoles de Ligurie par province. Source : RICA 2006, Istat 2010.

Provinces	Nombre d'exploitations RICA	% régional	Indice de spécialisation
Imperia	5933	41%	24,4
Savona	4474	31%	15,8
Genova	2847	19%	4,1
La Spezia	1347	9%	7,7
TOTAL	14601	100%	10,5

Bien que le nombre d'exploitations décroisse dans toutes les provinces de Ligurie (Tableau 6.4.), ce déclin n'a pas touché tous les secteurs de la même manière. En effet, la floriculture, la production de plantes ornementales et l'oléiculture sont restées relativement à l'abri des crises qu'ont traversées les exploitations viticoles et maraîchères de la région au 20^{ème} siècle.

Évolutions de l'agriculture littorale entre urbanisation et serriculture

Entre 1990 et 2000, et entre 2000 et 2010, la réduction des surfaces agricole s'est accentuée dans toutes les provinces, avec des scores de -33% en moyenne (Tableau 6.4.).

Tableau 6.4. Évolution de la SAU en Ligurie. Source : RICA 2006, Istat 2010.

Provinces	SAU 2000 (ha)	SAU 2010 (ha)	Évolution SAU
Imperia	21868,09	13218	-40%
Savona	16811,45	10713,9	-36%
Genova	14732,29	11593,78	-21%
La Spezia	10422,96	7507,67	-28%
TOTAL	63834,79	43033,35	-33%

Sur le littoral, l'agriculture se trouve prise en étau entre les voies de communication ferroviaires et routières, occupant les interstices entre les nombreux immeubles et résidences colorés qui accueillent les vacanciers durant l'été. Les quelques exploitations maraîchères de la côte, en proie à l'urbanisation, ont cessé leur activité et demeurent pour la plupart en l'état de vergers ou jardins abandonnés lorsqu'ils n'ont pas déjà été remplacés par quelque nouvel édifice ou parking.

Les enjeux de pression foncière demeurent un phénomène lointain pour la plupart des exploitations agricoles de l'Apennin, davantage préoccupées par une problématique d'enfrichement.

Nouvelles formes d'économie agricole sur l'Apennin

Paradoxalement, les zones de friche occupent dans le paysage une place moins importante que ne le laisseraient penser les statistiques retraçant l'évolution

de la SAU. Ainsi que le fait remarquer le chercheur en aménagement Giampiero Lombardini, les surfaces entretenues par une activité agricole sont supérieures à la SAU affichée pour les mêmes zones (Lombardini, 2013). La progression du couvert forestier semble en effet susciter des formes de solidarité étonnantes pour l'entretien de milieux ouverts. Autour de Santo Stefano d'Àveto par exemple, les enquêtes que j'ai réalisées en 2012 m'ont amenée à constater que plusieurs habitants – agriculteurs retraités ou résidents secondaires – prêtent volontiers leurs terrains aux éleveurs souhaitant y faire pâturer leurs troupeaux. C'est le cas par exemple pour les parcelles apparaissant dans l'image ci-dessous). L'entretien des parcelles au premier plan rend particulièrement criant l'enfrichement du versant opposé (Figure 6.9.).

**Figure 6.9. Terrains entretenus à Allegrezze, sur la commune de Santo Stefano d'Àveto
© L. Garçon, novembre 2012**



Ces transformations paysagères sont également à l'origine de reconversions professionnelles et d'installations d'exploitations agricoles

originales. C'est par exemple le cas de ce photographe, expliquant son changement d'activité par une volonté plus large de « changer les choses » :

« En faisant des photos de ces paysages, je les voyais changer (...) parfois j'avais l'impression de découvrir des lieux qu'en fait j'avais déjà photographiés quinze ans auparavant, mais je ne les reconnaissais plus ; j'avais photographié des paysages magnifiques, de jolies petites maisons, parfois j'avais connu les gens qui y habitaient, et je retrouvais des maisons qui semblaient abandonnées depuis un siècle. Là j'ai compris que le paysage se dégrade très vite quand il est laissé à l'abandon, et je me suis dit que ce n'était pas juste de ne rien faire d'autre que de chercher de beaux endroits pour faire un livre, je me sentais un peu coupable quoi. (...) Alors j'ai fait le choix de faire quelque chose de plus concret, je ne sais pas dans quelle mesure je pourrai changer les choses, mais il me semble que je devais en arriver là » (entretien avec un producteur récemment installé, Rezzoaglio – GE)

Articulant souvent plusieurs activités, le temps de mettre sur pied un modèle économique viable, ces installations se font souvent au prix d'une mobilité accrue entre ville et campagne, qui suggère l'émergence de nouvelles formes de territorialités.

Comme en Ardèche, les enjeux de protection des cultures vis-à-vis des chevreuils et des sangliers sont omniprésents dans la façon dont les producteurs de l'Apennin ligure présentent leur activité. Ils sont un facteur majeur de fragilisation des exploitations, *a fortiori* lorsque les dégâts portent sur des cultures spécifiques telles que des variétés anciennes. Depuis 2012, une association a été créée par des producteurs qui revendiquent auprès des chasseurs la reconnaissance d'un statut d'éleveurs de sangliers, considérant qu'ils nourrissent gratuitement des animaux dont la viande profite à d'autres.

Ainsi qu'en témoigne cette initiative indépendante d'un groupe d'agriculteurs de l'Apennin, les exploitations de montagne demeurent en marge des politiques de soutien aux productions agricoles mises en place par la Région, qui s'intéressent principalement au modèle d'agriculture intensive développé sur le littoral.

6.1.3. Des enjeux de développement rural peu pris en compte par les politiques régionales

En Ligurie, plusieurs programmes ont tenté de mettre un frein à ce mouvement d'abandon de pans de territoire, mais paradoxalement, développement rural et développement agricole y apparaissent comme deux ambitions régionales disjointes. Les leviers politiques de développement relèvent en Ligurie de deux topiques disjointes : politiques agricoles d'un côté, politiques de développement rural de l'autre. La faible articulation de ces deux types de politiques reflète ainsi une dichotomie entre mer et montagne souvent présentée comme caractéristique de la Ligurie.

Ainsi, la politique de développement agricole en Ligurie n'a rien de rural, focalisant principalement sur la floriculture dont la production brute standard (PBS) représente plus de 80% du total régional. À l'arrière-plan, viennent les paysages agricoles pérennes, désormais emblématiques d'une identité régionale : oliveraies et vignobles. Tous sont des cultures dotées de labels, marque d'une politique volontariste engagée depuis plusieurs décennies en vertu de la qualité. L'objectif de cette politique était bien de relancer une production – alimentaire ou artisanale – en jouant sur la spécificité de celle-ci pour protéger de la concurrence une économie peu compétitive face aux standards du marché ou économie de niche. Les indications géographiques apparaissent comme un outil idéal pour la construction de telles économies, assurant une protection désormais reconnue par les instances internationales et garantissant une rente d'exclusivité à destination du territoire. La politique européenne de la qualité a encouragé l'usage de tels instruments, traduits par les labels tels AOP et IGP ; l'Italie est un des pays champions quant à leur foisonnement à propos d'une large gamme de produits. Un problème demeure cependant quant à l'accès des petites exploitations à ces dispositifs, dont le degré de codification a un coût et exige le plus souvent une puissante organisation collective. Par ailleurs, la mise en place d'un tel système de valorisation suppose des volumes de production suffisamment conséquents pour répondre à une large demande, susceptible d'émaner aussi de l'extérieur.

La Ligurie compte ainsi une dizaine de labels AOP ou IGP, portant notamment sur l'huile d'olive, le vin, le basilic etc. et concernant principalement la zone littorale. L'*entroterra* en revanche est longtemps restée dans l'angle mort de la Chambre régionale d'agriculture, et les enjeux de développement qui lui sont propres ont été confiés à divers Groupes d'action locale dans le cadre du programme Leader. Par ailleurs, les « associations de catégories » (telle la Coldiretti), équivalents des syndicats agricoles français, animent divers cercles techniques, à l'instar de la FNSEA qui fonde une série de Groupements de vulgarisation agricole dès les années 1960.

Dans le cadre du Plan de développement rural (PSR) de la Ligurie, l'agriculture est considérée différemment, non plus selon des objectifs d'accroissement de la compétitivité d'un secteur économique, mais dans une perspective d'amélioration de la qualité de vie par la mise en valeur d'une offre de biens et de services assurant le maintien du tissu social structurant le territoire. Le PSR a principalement vocation à favoriser le développement de réseaux d'échange et de coopération entre les différents acteurs du territoire. Il promeut une vision systémique de l'activité agricole en conditionnant les aides destinées aux exploitations à leur contribution à un « bien-être collectif », qui aille outre les ambitions personnelles ou familiales de viabilité ou de développement de l'exploitation. À l'horizon 2020, ce programme envisage par exemple de rétribuer l'activité agricole pour services écosystémiques. Ces mesures entérinent un changement de conception de l'agriculture qui depuis les années 1990 a conduit un nombre croissant d'agriculteurs à étoffer leur portefeuille d'activités.

*

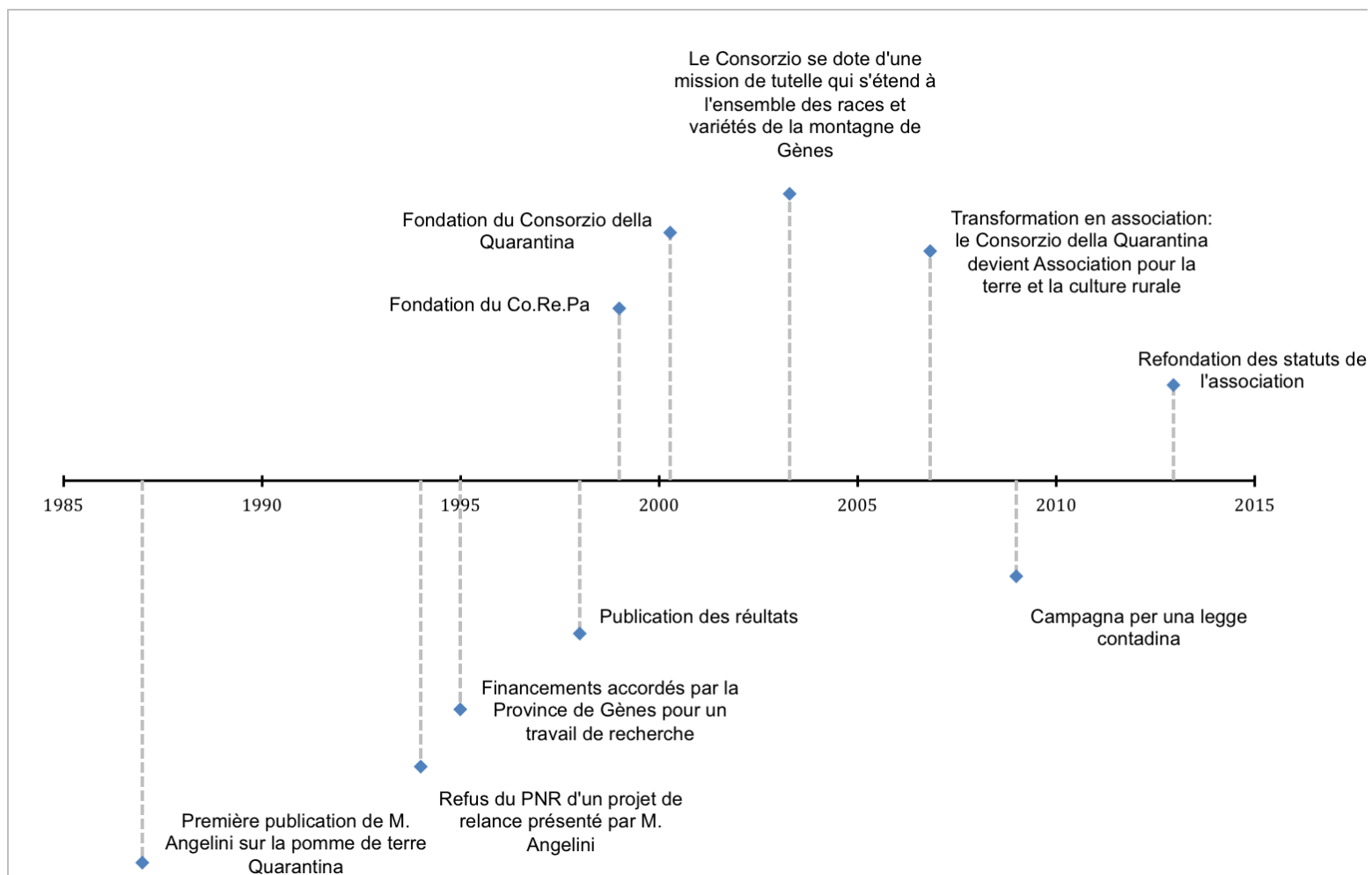
Bien qu'ils ne fassent pas l'objet d'une « renaissance » aussi marquante qu'elle a pu l'être dans d'autres campagnes du monde occidental (Kayser, 1989), et malgré une situation de fait à l'écart des principaux sites touristiques, l'Apennin septentrional fait l'objet d'un regain d'intérêt, dont le cas de la pomme de terre Quarantina est un emblème.

6.2. La Quarantina, métamorphose d'un produit spécifique en moteur d'une dynamique multi-objets

Bien qu'il ne produise guère que 40 à 50 tonnes de pommes de terre chaque année, le collectif constitué autour de la pomme de terre Quarantina représente néanmoins un phénomène social qui n'est pas anodin. L'histoire de la requalification de cette variété de pomme de terre est aussi l'histoire d'un collectif qui gagne en envergure à mesure que s'accroît le nombre d'acteurs concernés, et se redéfinit régulièrement au gré des adhésions et désolidarisations de ses membres. Producteurs, consommateurs, restaurateurs, négociants et une large diversité d'habitants convergent autour d'une variété qualifiée de « locale », qui s'étend aujourd'hui de Ligurie en Lombardie, d'Émilie-Romagne jusque dans le Piémont et se fait connaître en de nombreuses autres régions du monde.

Depuis sa fondation, le collectif a connu recompositions et refondations (Figure 6.9.) ; formalisant pour la première fois son statut en tant que comité, il s'est établi en consortium en 2000. Transformé en 2006 en « Association pour la terre et la culture rurale », le collectif réunit depuis lors une large diversité d'habitants qui font de ce produit *a priori* ordinaire un objet étonnant. Autour de cette pomme de terre gravitent des producteurs, des consommateurs, des restaurateurs, des commerçants et de simples sympathisants. Au gré des affiliations et des adhésions, le réseau évolue, et avec lui le projet initial de relance d'une activité agricole vers une action militante pour la reconnaissance de spécificités propres aux territoires ruraux et à une agriculture « paysanne ».

Figure 6.10. Trajectoire du Consorzio della Quarantina de sa fondation à aujourd'hui. © L. Garçon, 2015.



6.2.2. Émergence et transformation d'une pomme de terre au fur et à mesure de projets de territoires

Deux registres de justification coexistent tout au long de la vie du collectif, dans un jeu de balancier qui transforme la pomme de terre en produit de qualité puis en objet symbolique.

S'il y a bien au départ une volonté commune de faire vivre un espace rural par la construction d'un projet local, les raisons d'être de celui-ci diffèrent sensiblement d'un acteur à l'autre. L'objet central de ce collectif s'apparente alors plutôt à un projet qui se modifie au gré des jeux d'alliances et de la reconfiguration du réseau. Tandis que certains expliquent leur participation par l'adhésion à un projet de société dépassant l'espace local, d'autres expriment un intérêt plus strictement économique vis-à-vis d'un produit à haute valeur ajoutée. Ces deux tendances co-existent, et s'affirment ou sont infirmées au fur et à mesure des adhésions et désaffiliations de membres.

Le territoire pour enjeu patrimonial

Avant de concerner l'ensemble de la province de Gênes, puis de s'étendre à une large part de l'Apennin septentrional, l'histoire du collectif que désigne désormais le nom de « Quarantina » commence dans la Val Graveglia, sans qu'il soit question de pomme de terre. Lorsque les membres fondateurs du Consorzio della Quarantina racontent les débuts du collectif auquel ils appartiennent, la pomme de terre n'apparaît pas nécessairement comme l'objet de cristallisation de l'action.

Vallée de la province de Gênes, dispersée en une multitude de bourgs et hameaux, en amont des villes de Lavagna et Chiavari, la Val Graveglia suscite dès les années 1970 l'intérêt de plusieurs universitaires, dont un jeune étudiant en histoire (Encadré 6.1.).

Encadré 6.1. Un étudiant en histoire au secours du territoire.

La vallée a notamment fait l'objet d'un travail de recherche mené par un doctorant en linguistique de l'Université de Louvain en 1972. Publié aux éditions Sagep – éditions spécialisées dans la valorisation de travaux d'histoire portant spécifiquement sur le territoire ligure – en plusieurs ouvrages de vulgarisation, le travail d'Hugo Plomteux demeure une référence en termes d'études régionales, et inspira notamment un jeune étudiant en histoire de l'université de Gênes qui entreprit en 1983 de réaliser un mémoire sur le même territoire, puis à son tour une thèse de doctorat. Après s'être intéressé dans un premier temps aux migrations temporaires des habitants de la Val Graveglia au 19^{ème} siècle, le jeune docteur a développé un travail de recherche visant à faire l'histoire d'une communauté rurale à partir des sources domestiques concernant les liens de parenté sur le territoire. Outre une importante exploration d'archives, sa recherche l'a porté à une fréquentation assidue de la Val Graveglia, lui offrant l'occasion de faire

connaissance avec divers habitants et l'amenant à prendre conscience d'une érosion du territoire, tant physique que démographique et sociale.

Alors qu'une large part des surfaces agricoles évoluent vers la friche, et que de nombreuses constructions tombent en ruine, la préoccupation de l'historien rencontre l'inquiétude de nombreux habitants face à un monde en voie de disparition, et encourage, en ouvrant des espaces de réunion et de débat, l'expression d'un refus d'assister à ce processus de décomposition.

« Là où tu vois des collines, ce ne sont pas des collines, ce sont des pyramides. Tu as remarqué les terrasses qu'il y a ? Tu es déjà montée là-haut sur les *fasce* ? Ça ce sont des pyramides. Il n'y avait pas d'esclaves ; les esclaves, c'était les agriculteurs (...) ils ont fait ça il y a 200, 300, 400 ans, et nous nous avons oublié, le bois a tout repris. Mais le paysage agraire méditerranéen, ce n'est pas la garrigue ou je ne sais quoi ; l'Italie n'est pas réputée pour ses bois si ? Elle est réputée pour un paysage rural ! Les cyprès, n'ont pas poussé tous seuls en Toscane ; c'est l'homme qui a fait ces paysages, autrement, tout serait pistachiers, chênes verts et sangliers. » (entretien avec un pépiniériste, Carasco – GE)

Comme on peut le voir à travers cet entretien, la conception du patrimoine s'étend alors à une multitude d'éléments pour englober un territoire, conçu comme l'ensemble des établissements humains. Par ailleurs, à la différence des collectifs décrits en Savoie et en Ardèche, cette conception ne se limite pas à un espace local mais prend une dimension politique plus vaste en traitant de manière générale des espaces ruraux et de leur évolution dans le temps :

« Notre montagne – mais la votre aussi j'imagine – se dépeuple depuis les années d'après-guerre. Et en se dépeuplant, la montagne s'effondre. Quand il pleut, la montagne dévale, c'est un désastre. Quand il pleut, l'Italie part en lambeaux, car ces ingénieurs du territoire qu'on appelait paysans ont disparu. Ce sont eux qui faisaient tenir debout le territoire ; ils savaient contrôler les eaux, les murets de pierre sèche, ils tenaient, entretenaient les bois... » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Dans la Val Graveglia, de telles convictions quant à l'importance d'une activité agricole sur le territoire entrent pleinement en résonance avec les objectifs de valorisation d'un organisme local de promotion touristique fondé en 1995 par un restaurateur, qui rassemble en un groupe d'entrepreneurs ruraux quelques élus de la vallée, plusieurs de ses pairs, et les agriculteurs leur assurant un approvisionnement en produits frais. Sur la base du volontariat des habitants, et en partenariat avec quelques universitaires et experts attachés à la vallée – dont le jeune docteur en histoire présenté plus haut – plusieurs opérations sont réalisées pour favoriser une économie touristique tout en redonnant de la vigueur à la culture locale. En partenariat avec un linguiste de l'Université de Gênes, des enquêtes sont notamment menées auprès des habitants pour concevoir des

panneaux d'entrée de bourgs mettant en valeur les dialectes propres à chaque village.

Ces initiatives, qui dans un premier temps s'apparentent à une mise en valeur de spécificités culturelles plus qu'elles ne mettent en œuvre la relocalisation d'activités économiques, prennent progressivement une tournure plus agricole. Dans le cadre d'une collaboration avec la Commune de Né, un marché de producteurs est mis en place, soutenu par une marque et un logo caractérisant de manière générale les produits, les établissements d'hôtellerie et de restauration et les événements festifs de la vallée. Quelques années plus tard, les projets de développement focalisent sur un produit singulier.

Un projet de relance au carrefour de dynamiques culturelles et économiques

« Mon idée était la suivante : pour que la montagne vive, il faut que les gens y vivent. Mais pour que les gens y vivent, il faut qu'ils puissent y avoir une économie, qu'ils puissent y travailler. Et comment fait-on pour avoir une économie agricole si les paysans doivent supporter la concurrence de la plaine, de l'agriculture intensive, de l'agriculture de grandes surfaces ? C'est impossible ! Si les paysans mettent le même blé, les mêmes pommes ou les mêmes patates que celles de la plaine, ils ont déjà perdu ! Face à une concurrence qui vient de Pologne, de Slovaquie ou de Hongrie, ils ne peuvent pas rivaliser. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Dans cette quête de valorisation viable de produits de montagne pour la relocalisation d'une économie agricole, diverses relances furent envisagées au départ ; des projets de construction de filières autour de la noisette ou de la châtaigne émergèrent, ainsi qu'autour d'une variété d'oignon rouge ou d'un type de haricots blancs, mais c'est finalement la pomme de terre qui cristallise les volontés de récupération – de matériel végétal ancien en même temps que de territoire. Plusieurs arguments sont avancés par les acteurs présents au départ, lorsqu'on demande d'expliquer le choix de cette espèce. Pourquoi la pomme de terre plutôt que la noisette ou la châtaigne, dont les cultures du 19^{ème} siècle ont laissé de beaux restes ? Pourquoi cet objet ordinaire plutôt qu'un oignon rouge que la couleur permet de distinguer nettement sur un étal de marché ? Certains avancent un degré d'enfrichement trop avancé des bois abandonnés, d'autres des châtaigneraies ravagées par le cynips.

Lorsqu'il raconte ses enquêtes, le doctorant en histoire explique le choix de la pomme de terre comme le moyen de mobiliser un grand nombre d'habitants d'un espace divisé en une multitude de localités, plutôt qu'une opportunité de marché. Parcourant l'Apennin avec quelques tubercules en poche, il décrit la force d'évocation et la capacité de cohésion de ces derniers, dont le nom résonne en altitude aussi bien qu'en fonds de vallées.

« En allant de village en village, je rencontrais des paysans qui me parlaient du blé, de haricots, de persil, d'autres qui me parlaient de fruits,

mais tous, sans exception, tous me parlaient de pommes de terre. Alors je me suis dit: si je m'occupe des fruits, je vais parler avec l'un mais pas avec l'autre, si je m'occupe de blé, quelques uns vont comprendre, d'autres pas... La pomme de terre (...) me permettait de parler avec tout le monde. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Nombre de ces interlocuteurs se souviennent de pommes de terre excellentes, dont ils font l'apologie. Jouissant déjà d'une bonne réputation, quelques variétés anciennes de pommes de terre apparaissent ainsi comme les matériaux commodes pour une construction de produit de qualité. De fait, la Province de Gênes voit dans les dynamiques émergentes en Val Graveglia une possibilité de mettre en mouvement un plus vaste développement territorial. La cause du collectif de promoteurs des pommes de terre locales rencontre ainsi une vision institutionnelle pour le développement rural, qui cristallise notamment autour d'un projet d'obtention d'une *DOP* à l'échelle de l'arrière-pays de la métropole génoise.

De la pomme de terre à ses variétés : transformation d'un produit au gré de l'évolution d'une alliance territoriale

Suite à une discorde politique avec les élus de la commune de Né, Massimo et Sergio continuent à collaborer étroitement, mais en s'appuyant sur d'autres instances, qui leur permettent de changer d'échelle d'action et d'échapper à une sphère locale où le projet risque d'étouffer sous un enchevêtrement de liens personnels menaçant de s'envenimer. Dès la fin des années 1990, diverses entités territoriales sont sollicitées, qui se rallient au collectif et influent sur le projet de valorisation de produit.

La démarche d'inventaire initiée par Massimo, qui sillonne l'Apennin depuis 1983, trouve alors un écho favorable auprès du Conservatoire international des cuisines méditerranéennes qui, dans les années 1990, soutient financièrement le recensement des variétés de pomme de terre. Par ailleurs, forts de cette nouvelle alliance avec la Province de Gênes, les acteurs de la Val Graveglia se constituent en Comité pour la récupération des pommes de terre de la montagne de Gênes (Co.Re.Pa.) et recrutent des associés par delà les frontières de la vallée où le projet a pris corps.

En 1999, une invitation est envoyée par le Co.Re.Pa. à l'ensemble des entités territoriales concernées par le projet et à toutes les associations de producteurs pour participer à une réunion qui ne se tient désormais plus dans une antichambre de restaurant mais dans une salle du Conseil Général. Peu d'administrations répondent finalement à l'appel, mais une alliance se forge néanmoins entre le Co.Re.Pa. et une diversité de collectivités territoriales, par le biais de leurs représentants. L'articulation à l'appareil institutionnel régional demeure en effet essentiellement affaire de personnes ; elle tient notamment à des affinités individuelles et à la sensibilité de quelques personnalités singulières se

trouvant à la tête d'entités territoriales ou chefs de service d'une structure de développement. Parmi eux, le responsable du bureau départemental « Activités territoriales » et la conseillère générale déléguée au tourisme, le directeur du Parc de l'Aveto et un professeur de l'Institut de formation pour l'Agriculture et l'environnement dit « Institut Marsano », se rallient à la cause portée par les membres du collectif.

« C'est nous qui nous les sommes choisis [NB : *les interlocuteurs*], parce que nous avons vu qu'ils étaient les seuls à avoir compris ce que nous avions en tête de faire. (*Donc ce n'est pas un projet qui vient des institutions ?*) Non. Et même, les institutions, nous les avons parfois eues contre nous. En revanche, nous avons compris que les seuls à pouvoir nous soutenir au niveau politique, c'était les représentants de la Province... mais c'est un conseiller qui nous prêtait attention, pas un parti politique ! » (entretien avec le restaurateur président de la ProLoco Val Graveglia et membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Dans les ouvrages compilés par Massimo pour rendre compte de l'histoire du projet, on trouve nommément cité un référent pour chaque territoire. Ce sont des notables, élus ou représentants de syndicats qui ne sont généralement pas producteurs ni agents économiques d'aucun système alimentaire, et portent souvent plusieurs casquettes, à différentes échelles. Trois représentants de parcs naturels régionaux – Antola, Aveto, et Capanne di Marcarolo – sont notamment cités, plusieurs représentants de communautés de montagnes – Alta Scrivia, Argentea, Aveto-Graveglia-Sturla, Ceno-Taro, Fontanabuona, Stura-Orba – de communes – Bedonia, Borzonasca, Campomorone, Casella, Mezzanego, Montoggio, Né, Neirone, Rezzoaglio, Rossiglione, Savignone, Santo Stefano d'Aveto, Tiglieto – et diverses structures de développement rural – le GAL Antola & Penna, et la coopérative d'oliviculteurs de Sestri Levante entre autres (Annexe 6.1.).

Le projet prend de l'envergure et se fait connaître bien au-delà de la Val Graveglia, tant par des manifestations publiques que par le bouche à oreille.

« Je me souviens qu'un jour, un paysan de mon village m'appelle, à Montoggio, là où sont nés mes parents, et me dit par téléphone 'Dis, tu sais qu'il y a un professeur qui fait un travail là, qui travaille sur les patates?'. Ici, chez nous à Montoggio, la commune n'avait pas adhéré, n'avait rien dit à personne. Alors j'ai aussitôt appelé ce professeur. Ce paysan savait que je m'occupais de ces choses-là; dans le village, j'étais déjà président d'un petit centre culturel, et je le suis encore, depuis plus de dix ans désormais. C'est comme ça que j'ai pris contact avec Massimo, avec qui je suis toujours ami » (entretien avec l'ex *fiduciario* du groupe Slow Food Liguria, expert gastronome et membre du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Des liens se tissent à la faveur d'un objet qui parvient à incarner des enjeux de territoire à différentes échelles, pour constituer un réseau soudé par des relations

d'amitié entre des porteurs de projet partageant un même attachement à un territoire rural.

Le Co.Re.Pa. suscite un intérêt grandissant à l'échelle de cet espace d'action étendu, et enregistre alors des adhésions qui diffèrent sensiblement de celles engendrées lors de la fondation du collectif. On aperçoit ainsi d'emblée l'ambivalence des dynamiques suscitées par la Quarantina; deux raisons de faire alliance s'articulent : participer de la relance d'une économie agricole et revendiquer une liberté d'accès aux semences et de manipulation du matériel végétal. Si certains adhérents du Consorzio combinent ces deux logiques, ce n'est pas le cas de tous les membres pour qui ces dernières peuvent se révéler en partie contradictoires. Deux tendances coexistent de manière tacite au sein du collectif dès ses premières années, qui s'affirment progressivement en un jeu de miroirs. Dans un premier temps, l'ambition économique du projet prend le pas sur sa vocation culturelle, et le produit local sur l'emblème d'une lutte paysanne.

6.2.3. Faire « quelque chose de sérieux »

Au début des années 2000, l'alliance opère autour d'un produit performant, dont la renommée attire les principaux acteurs de la filière pomme de terre en Italie. Ces derniers pourraient alors donner au produit une dimension commerciale d'une autre envergure que celle qu'il pourrait trouver au sein du système agri-alimentaire en construction que forme l'association locale de producteurs, restaurateurs et commerçants. Cependant, ces perspectives de développement suscitent, au sein du collectif, un débat quant à son identité.

Quelques réticences à s'aligner sur un modèle industriel

Peu après sa création, diverses trajectoires de développement s'offrent au collectif constitué autour de la Quarantina, notamment sollicité par les représentants des consortiums de Bologne (voir Chapitre 1) et quelques grandes surfaces. Ce n'est alors plus la pomme de terre qui représente le principal objet de cristallisation du projet mais un produit spécifique défini à l'échelle d'une variété.

Visant à faire quelque chose de « sérieux », les membres fondateurs du Consorzio della Quarantina excluent les amateurs d'un collectif qui se veut « professionnel ». Alors que le collectif se trouve en difficulté pour s'approvisionner en semences, sa « refondation » sur de nouvelles bases est annoncée dans le bulletin d'information dont nous analyserons divers extraits dans les chapitres suivants : le *Notiziario*, en l'occurrence celui daté du 26 février 2003.

« En acceptant l'adhésion de ceux qui pratiquent l'autoconsommation domestique, nous risquons de devenir un consortium d'amateurs, non de producteurs. En acceptant l'adhésion de ceux qui pratiquent l'autoconsommation commerciale (les agritourismes et les restaurants qui

plantent pour leur propre usage), nous risquons de devenir un consortium de promotion, pas de tutelle. En acceptant l'adhésion de ceux qui sont poussés par d'autres, sans être sérieusement motivés à entrer, nous risquons de gaspiller du temps et de l'argent »²⁷¹

Le produit de qualité, assurant des débouchés de marché, est alors le principal motif de mobilisation, au point de passer sous silence le motif culturel des revendications initiales. L'alliance avec les restaurateurs et les commerçants est d'ailleurs conclue en ces termes, sous forme de pacte au nom de la vie économique du territoire, servant aussi la stratégie commerciale de petites et moyennes entreprises.

« Les restaurateurs font tous les mêmes choses en Ligurie ; il y a une concurrence impitoyable, parce qu'ils ne se distinguent pas les uns des autres. (...) Alors on a dit : 'écoutez, si vous acceptez de consommer des produits originaires de cette montagne, nous vous ferons une publicité particulière, nous dirons à tous ceux qui veulent manger cette pomme de terre qu'ils doivent venir chez vous, parce que les paysans s'engagent à ne la vendre qu'à quelques uns d'entre vous et à quelques boutiques. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Une forme de club prend ainsi forme autour d'une variété de pomme de terre désormais désignée par le nom de Quarantina Bianca Genovese, qui rassemble une diversité d'acteurs appartenant à différents secteurs et se situant à différents niveaux des filières agro-alimentaires, non seulement sous la bannière d'une même marque – comme c'est par exemple le cas des collectifs ardéchois – mais en un même *consorzio*, à l'image des collectifs d'envergure nationale en Émilie-Romagne (voir Chapitre 1). En 2000, le Co.Re.Pa. s'institue en Consorzio della Quarantina, adoptant une forme juridique propre aux organismes chargés de la protection et de la promotion des produits agricoles et alimentaires en Italie, équivalant en France aux organismes de gestion des appellations d'origine et interprofessions régionales.

Les comptes rendus de réunions de l'époque témoignent toutefois de divergences au sein du collectif. Les récentes évolutions du Consorzio della Quarantina suscitent en effet une réaction de la part de plusieurs des membres fondateurs, s'inquiétant de voir le collectif s'orienter dans une direction l'éloignant de ses ambitions de départ. Tandis que certains considèrent les opportunités de nouveaux débouchés commerciaux, d'autres rappellent un objectif de viabilisation des fermes autrefois primordial et des discours de sauvegarde du territoire qui reposaient alors moins sur la valorisation d'un produit que sur la reconnaissance d'un type d'exploitation agricole.

Les entretiens montrent que le débat persiste aujourd'hui par le biais de références interposées, parmi lesquelles la compagnie Ferrero est un cas d'école,

²⁷¹ Extrait du *Notiziario* III, n°2, février 2003.

opposant thuriféraires d'un modèle de réussite économique et contempteurs d'une trajectoire d'entreprise dont ils jugent qu'elle trahit justement son caractère « local ». Tandis que certains membres du Consorzio décrivent avec envie un système productif localisé permettant d'entretenir les paysages des Langhe et déplorent un virage manqué en revenant sur la trajectoire du collectif, d'autres critiquent amèrement les changements de recette répétés de la pâte à tartiner pour satisfaire une production dont la matière première est généralement importée, et se félicitent de faire partie d'un collectif qui soit resté fidèle à ses ambitions de départ.

Des visions du développement contradictoires autour d'un même patrimoine

Le souci de ne pas trahir ses principes fondamentaux conduit finalement le collectif à renier d'éventuelles opportunités d'alliances, non seulement avec les grandes surfaces et avec les opérateurs industriels de la pomme de terre, mais aussi avec le mouvement Slow Food, avec lequel une convergence pourrait pourtant paraître évidente.

Paradoxalement, le mouvement Slow Food est décrit par certains membres du Consorzio della Quarantina comme l'émissaire inconscient d'industries agro-alimentaires et d'entreprises de grande distribution. D'autres références sont alors mobilisées pour expliquer le refus d'une alliance avec l'ONG, omniprésente dans le domaine de la valorisation des produits locaux en Italie.

« Il y a un lard qui se faisait autour de Viareggio, à Versiglia ; c'était l'affaire de six producteurs qui fabriquaient ça dans une petite vasque de marbre. Slow Food a fait une grande campagne sur le lard de Colonnata, et on arrive aujourd'hui à un ensemble de 1000 petites entreprises – non plus seulement dans ce petit pays, mais dans toute la région – qui font ce produit, souvent de façon industrielle. Les paysans, ils n'existent plus que sur leur pub... (...) Slow Food a ce grand défaut d'être quelque chose de superficiel. Ce ne sont pas de vrais savants, ce ne sont pas des paysans, ce sont de grands experts en publicité ; tout ce qu'ils touchent devient publicité. Et sur ce plan, ils dopent, ils faussent le rapport entre l'offre et la demande. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Si certains membres du Consorzio se sont initialement investis dans le mouvement Slow Food – dont le président lui-même, impliqué dans la commission scientifique de l'organisation en 1997 et 1998 – la plupart s'en détachent désormais radicalement pour mieux prendre en considération la « petite agriculture familiale ». Celle-ci est définie de manière originale au sein du collectif:

« Une façon de définir la petite agriculture, c'est de distinguer les producteurs des entrepreneurs, quand le travail est supérieur aux machines, à l'investissement et au capital. Une autre façon de faire – qui est celle que nous avons adoptée – est de définir les paysans comme des

cultivateurs qui produisent pour leur propre famille, et vendent les excédents directement, sans intermédiaires. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

À ce titre, le Consorzio della Quarantina refuse l'adhésion de tout agriculteur ayant des employés, bien que certains soient justement intéressés par une telle alliance. Quant aux restaurateurs et commerçants, ils ne sont autorisés à rejoindre le collectif qu'à condition de rendre visite aux producteurs qui les approvisionnent.

« Comme ça, quand ils vendent leurs produits ou quand il les cuisine, ils ont en tête un territoire, un visage, une voix ; ils savent ce qu'ils vendent. Ce n'est plus quelque chose d'anonyme » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Il y a, outre cette conception d'une qualification territoriale, une raison politique à refuser toute alliance avec des opérateurs de la distribution, comme peut le faire Slow Food. Il s'agit de favoriser l'animation des bourgs de montagnes par le maintien de petits commerces en refusant de conforter l'activité des grandes surfaces installées en fonds de vallée, polarisant la vie locale en quelques centres commerciaux.

Malgré certains points de convergence, le Consorzio della Quarantina se distingue donc radicalement du mouvement Slow Food par la façon de concevoir ses missions et la place qu'il donne aux produits :

« Une grande association comme Slow Food, s'ils découvraient la Quarantina, qu'est-ce qu'ils feraient ? Ils te l'afficheraient immédiatement dans les journaux, à la télé, et ils créeraient une demande exagérée. En face, la production est très fragile, et automatiquement, les Quarantine, quand elles deviennent trop intéressantes, elles vont se faire en plaine ; ce sont d'autres producteurs qui les font, ce ne sont plus les paysans de la montagne. Les gens de Slow Food ont fait des dégâts énormes en montagne, parce qu'ils ont offert à l'industrie un grand nombre de produits paysans » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Aux critiques adressées à Slow Food par le Consorzio della Quarantina, font écho d'autres griefs, relevés par des collectifs italiens ; il est par exemple reproché à l'association de transformer les produits locaux en commodités, et de mettre en place un patchwork de spécialités réservées à quelques gourmets (Pratt, 2007, 292) plutôt que de conforter des systèmes agri-alimentaires territoriaux. Or, à la différence de Slow Food, ce n'est pas le produit qui se trouve finalement au cœur du dispositif d'action que représente le Consorzio della Quarantina, mais un objet susceptible d'être l'étendard d'un militantisme pour la mise en place de cadres juridiques spécifiquement adaptés aux petites exploitations, en termes de normes sanitaires, de régime fiscal et de statut professionnel.

La prise de distance d'avec les modèles de qualification existant – les indications géographiques puis les marques d'envergure nationale ou internationale – apparaît comme le fait d'un jeu d'alliances avec un certain type d'acteurs : de « petits agriculteurs » plutôt qu'avec des collectivités territoriales, avec des commerçants plutôt qu'avec des distributeurs. Ces jeux d'alliance engendrent une réorientation des processus de patrimonialisation vers de nouveaux objets, parmi lesquels la petite exploitation familiale apparaît au premier plan.

La petite agriculture familiale replacée au cœur du territoire

La figure de « cultivateur direct », qui fut définie par et sert de base sociale au syndicat agricole Coldiretti, s'affirme progressivement au cœur du projet du Consorzio della Quarantina²⁷². Ce ne sont alors plus seulement des producteurs ou des opérateurs des filières agricoles et alimentaires qui sont membres du collectif, mais des familles dans leur totalité ; conjoints et enfants peuvent être inscrits parmi les membres de l'association en même temps que celui ou celle qui en fait la demande à titre personnel ou à l'échelle d'une exploitation. De fait, pour la plupart des producteurs rencontrés sur l'Apennin, l'installation ou la reprise d'une exploitation agricole est un projet au départ autant familial qu'individuel (Encadré 6.2.).

²⁷² Le « *coltivatore diretto* » est une figure économique propre au secteur agricole italien, qui désigne le chef d'une exploitation où prévaut le travail personnel ou familial, en d'autres termes où le travail salarié est globalement absent ou seulement saisonnier.

Encadré 6.2. L'installation ou la reprise d'exploitation: un projet familial.

Fils d'agriculteurs de l'Apennin, un des membres du Consorzio della Quarantina a repris l'exploitation agricole de ses parents à partir de 1995. Si elle est motivée par une passion pour le métier d'éleveur, son installation s'articule avant tout à un projet familial, auquel prennent part son épouse et ses enfants.

La valorisation du lait produit sur l'exploitation tient principalement à la transformation en fromage, assurée pour moitié par l'épouse de cet éleveur, une citadine originaire de Monza qui a appris les techniques de fabrication auprès d'un fromager de la région. Le statut de membre du Consorzio della Quarantina et la marque développée par ce dernier permettent de valoriser des formes originales de fromages, très différents du San Sté, produit typique de Santo Stefano D'Àveto frais ou aromatisés par l'adjonction de poivrons ou d'écorces de citron que leur apporte régulièrement un ami qui cultive des citrons bio en Sicile.

S'ils s'occupent épisodiquement des animaux, les enfants développent d'autres passions que leurs parents – l'une pour les différentes variétés de plantes cultivées, l'autre pour l'histoire des sons de cloches qui différencient les campaniles de chaque bourg alentour.

La patrimonialisation à l'œuvre ne concerne alors plus exclusivement la production de pommes de terre, mais de manière plus générale une idée de territoire paysan. En marge des activités du Consorzio, certains membres raniment d'anciens moulins, sortent des caves et greniers des séchoirs domestiques et des meules de pierre momentanément mis hors d'usage. La relance d'une production de châtaignes relève par exemple d'une économie plus large qu'une filière, d'ordre territorial, qui vise explicitement à :

« entretenir les bois, sauvegarder des lopins de territoire et un paysage rural, promouvoir l'économie locale et transmettre une page de culture qui puisse continuer à être lue par tous »²⁷³

D'autres mettent en marche des appareils de distillation pour la production de sirop de rose, de liqueur de plantes, de baumes et pommades. Dès 2003, le Consorzio organise des cours de production fromagère, des dégustations de bières locales. L'enjeu est la diversification des exploitations. La pluriactivité est conçue comme facteur de bien-être personnel autant que de bénéfiques à l'échelle de l'environnement régional. On pourrait être tenté de voir dans une telle évolution le déploiement d'un modèle de type « panier de biens » (Pecqueur, 2001), or, il n'est plus principalement question de valorisation de produits, mais surtout de viabilisation des exploitations, laquelle passe aussi par un souci de bien-être et de satisfaction au travail :

²⁷³ *Notiziario* II-03, février 2003, p.7.

« Les marchandises, il s'en produit partout en zone de plaine : en Amérique, en Chine, partout ! Nous, nous devons produire des valeurs, des valeurs historiques, culturelles, environnementales. Les marchandises il y en a déjà beaucoup, et il en arrive de toutes parts. Le secret de la Quarantina, ç'a été de proposer des valeurs en plus d'un produit de qualité » (entretien avec un éleveur, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

6.2.4. Du terroir à la terre et du produit spécifique à une multitude d'objets

Tandis que certains producteurs, restaurateurs et commerçants entrent dans le collectif pour récupérer des tubercules d'une variété désormais produit de qualité hautement valorisé, d'autres individus – agriculteurs professionnels, jardiniers amateurs ou simples sympathisants n'ayant pas d'intérêt particulier pour la variété ni le produit en tant que tels – adhèrent au Consorzio della Quarantina devenu Association pour la terre et la culture rurale, et s'engagent dans ses différentes actions, en vertu de principes d'écologie profonde et/ou d'un souci de maintien de savoirs et savoir-faire en voie de disparition.

Un mouvement de démocratie locale tourné vers l'écologie

L'analyse des archives du bulletin d'informations du Consorzio della Quarantina conduit à suivre un chemin tâtonnant, qui s'apparente à une quête d'identité autant qu'à une recherche de définition de l'écologie pertinente, c'est-à-dire adaptée au contexte local.

Commençant en 2009 par la modification de la police de caractères dans laquelle est rédigé le bulletin d'informations afin de réduire le volume de papier nécessaire à l'impression²⁷⁴, les tâtonnements prennent progressivement une tournure politique. À l'occasion des élections régionales de 2010 en Ligurie, le Consorzio della Quarantina adresse à chacun des candidats à la présidence une lettre listant une série de propositions de lois. Outre le projet de loi émanant de la Campagne populaire pour une agriculture paysanne, plusieurs textes encouragent l'institution d'un service spécifiquement dédié à l'économie rurale et à la promotion de l'arrière-pays et invitent les candidats à orienter davantage leurs programmes vers des formes d'agriculture marginalisées. Le Consorzio demande notamment à l'actualisation de la loi sur la montagne demeurée intacte depuis 1994, et réclame des mesures pour la réduction drastique des populations d'ongulés (chevreuils et sangliers) sur le territoire. Enfin, ils appellent la Région

²⁷⁴ Au printemps 2009, le bulletin d'informations abandonne la police Arial pour un « écocaractère » sdu nom de *Spranq eco* sans, permettant de réduire de 20% la taille de la publication sans en affecter la lisibilité.

Ligurie à suivre l'exemple d'autres Régions ayant institué des listes de variétés locales jouissant d'une dérogation les dégageant de la législation européenne²⁷⁵.

Moins qu'autour de la pomme de terre, l'alliance au sein du Consorzio della Quarantina se soude donc autour d'une certaine vision du territoire, contre les sangliers, les chevreuils et les chasseurs soupçonnés de les élever indirectement en les laissant s'introduire et saccager les parcelles agricoles, et pour le maintien des établissements humains.

« Tout ce que nous avons fait, ce n'est pas pour les pommes de terre. Moi les patates, ça ne m'intéresse pas du tout ! Tout ce que nous avons fait, tout ce que nous faisons c'est pour faire vivre notre montagne » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

L'affirmation de ces orientations coïncide avec la formation de nouvelles alliances, à titre individuel avec l'Association italienne pour l'agriculture biologique (AIAB), le mouvement WWOOF, et à titre collectif avec les fondations suisses pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux (ProSpecieRara) et pour une terre humaine (FTH), ainsi qu'avec le mouvement internationale de la Via Campesina.

Emblème de souveraineté alimentaire et de lutte contre la globalisation

Parallèlement, suite à la directive européenne engageant en 1997 la réforme des lois semencières nationales, un réseau se structure à partir de 2000, notamment autour de l'association « Archeologia arborea » en Ombrie, qui s'intéresse spécifiquement aux variétés anciennes de fruits.

Du 19 au 22 juillet 2001, en réaction à l'organisation du 27^{ème} sommet du G8 réuni à Gênes, le réseau rejoint une coalition de mouvements altermondialistes perpétuant une habitude instituée à Seattle dès 1999 – celle d'opposer à toute réunion stratégique globale un forum social. Quelques mois après le premier Forum social mondial qui réunit à Porto Alegre divers opposants du Forum économique mondial de Davos, le Genoa social forum réunit près de 300 000 manifestants européens. Deux ans après s'être rendu célèbre par le démontage du McDo de Millau, José Bové est présent, en tant que chef de file d'un mouvement de lutte contre la « malbouffe ». Plusieurs des membres du Consorzio della Quarantina participent à la préparation de la rencontre, puis aux manifestations :

« Je n'ai commencé à m'intéresser à la Quarantina que lorsque je me suis rendu compte progressivement de l'importance de la série de motivations qui se tenaient derrière cette chose-là – la sauvegarde de la biodiversité, le fait que les variétés locales ne sont pas seulement un enjeu culturel, mais que, du fait de leur appartenance à un lieu précis, elles sont aussi

²⁷⁵ Le décret 149 daté du 29 octobre 2009 et actualisant la directive 2008/62/CE permet en effet, à l'échelle d'entités administratives infra-nationales, la reconnaissance d'écotypes et de variétés adaptées aux conditions locales et menacées d'érosion génétique.

plus résistantes aux maladies... Par exemple si je prends des pommiers chez un pépiniériste industriel, ils auront été sélectionnés pour être cultivés d'une certaine façon, et je ne réussirai probablement pas à récolter de pommes si je n'utilise pas de produits chimiques. Mais si je veux faire de l'agriculture bio, je dois prendre des pommes qui sont là, qui ont toujours été là, qui se sont adaptées à cet endroit, à ce climat, cette terre, etc. En somme, il y avait tout une série de raisons pour participer à cette histoire de la Quarantina.» (entretien avec un producteur, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Fraconalto – AL)

« Moi j'étais restée fascinée par cette idée de pommes de terre locales. Avant d'arriver ici en 1989, j'avais fait des études d'agronomie, et bon, on m'avait appris que les pommes de terre italiennes n'existaient plus, qu'elles avaient toutes été conservées dans un institut, et qu'à un certain moment, je ne sais pas si les frigo étaient tombés en panne ou si elles avaient pris des maladies, ou je ne sais quoi, mais en tout cas, à un certain moment, elles avaient disparu, on nous enseignait qu'il y avait eu une sorte d'extinction. Alors quand j'ai entendu parler de la Quarantina, je me suis rendue compte que l'histoire ne s'arrêtait pas là, et ça, ça m'a fascinée. (...) Après, évidemment, il y a eu aussi tous les discours sur l'adaptation, etc., mais c'est venu après ; le premier impact, c'a été de se trouver comme face à un dinosaure, en se disant 'ho c'est pas vrai ? y en a encore ?!' » (entretien avec une productrice, membre du Consorzio della Quarantina, Fraconalto – AL)

Différentes versions d'une histoire commune, rapportés par bribes à l'occasion des entretiens avec les membres du Consorzio della Quarantina, apparaissent ainsi comme un motif de ralliement essentiel à une dynamique d'action collective, autant qu'ils servent à étayer un processus de spécification de produits. Comme nous le verrons au chapitre suivant, de nombreux récits de ce type contribuent à la singularisation d'un espace-temps, qui rejaillit de fait sur le produit qui y est cultivé. Cependant, ces perspectives de spécification ne sont pas la raison première de l'adhésion au collectif. Ainsi que l'expriment les deux producteurs cités ci-dessus, le projet économique n'est pas au fondement de leur engagement. Plus qu'un produit spécifique garantissant la meilleure valorisation d'une activité économique, c'est le véhicule d'une culture ancestrale et le moyen d'une mise en relation avec un passé qui semblait révolu qui est à l'origine d'une alliance au sein du Consorzio della Quarantina.

« En réalité, la Quarantina est le symbole d'une volonté de se doter d'outils pour sauver notre montagne. Voilà ce que c'est la Quarantina » (entretien avec un professeur de gastronomie, membre du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

L'alliance forgée à Gênes dès 2001 avec plusieurs associations italiennes se consolide en 2007 par la fondation de la Rete Semi Rurali, puis s'amplifie en

2009 à l'occasion de la Campagne populaire pour une agriculture paysanne²⁷⁶. Lancée à l'occasion du Mandillo dei semi, moment d'échange de semences autoproduites et de rassemblement annuel des membres du Consorzio della Quarantina, le projet d'une loi qui « *reconnaisse le travail paysan et le libère de la bureaucratie* »²⁷⁷ est en partie élaboré par ces producteurs de pommes de terre de Ligurie qui de fait, deviennent protagonistes d'une histoire de l'agro-biodiversité en Italie.

L'alliance consiste ici à emprunter un même chemin ou à suivre une même direction dans une démarche dont l'objectif dépasse très largement la simple valorisation de produit, au point d'être parfois exprimé en des termes assez ésotériques :

« En Rois-mages aux mains calleuses, les représentants des associations rurales (...) se mettent en chemin, suivant une comète dont la lumière les porte à celui qui entendra leur prière : pour la renaissance de la Crèche italienne historique, faite de culture et de paysage durable, soigné et promu par des hommes, et non par des figurants »²⁷⁸

En refusant ce dernier terme de « figurants », les auteurs de cet éditorial du bulletin d'information du Consorzio rejettent une représentation des agriculteurs en jardiniers du paysage, et rejoignent une critique largement partagée vis-à-vis du concept de multifonctionnalité. À la différence d'entreprises de relance telles que celles initiées dans le cadre de Slow Food et de certaines indications géographiques, la protection de la biodiversité cultivée ne consiste pas à préserver un objet en un lieu spécifique, mais à entretenir une dynamique culturelle plurielle. Cette position rapproche le Consorzio della Quarantina des mouvements sociaux internationaux qui défilaient à ses côtés lors des manifestations contre le G8 de Gênes, attirant de nouveaux types d'acteurs, (Encadré 6.3.). Cultiver la Quarantina est alors bien plus que produire une pomme de terre facteur de valeur ajoutée ; c'est, selon les termes employés dans un bulletin d'informations datant de 2009 « *faire un geste pour la souveraineté alimentaire et signifier un engagement vers un gouvernement pacifique du monde* »²⁷⁹.

²⁷⁶ Lancée au début de l'année 2009, la *Campagna popolare per l'agricoltura contadina* est une collecte de pétitions à partir d'un manifeste revendiquant les spécificités de l'agriculture paysanne et réclamant la reconnaissance d'un statut particulier, différent de l'agriculture de firme ou de l'agriculture industrielle, autorisant les paysans à être exemptés de taxes trop lourdes et à passer outre les obstacles bureaucratiques qui entravent la pérennité de leurs exploitations.

²⁷⁷ Manifeste de la *Campagna popolare per l'agricoltura contadina*.

²⁷⁸ Extrait du *Notiziario* de décembre 2009, p. 4.

²⁷⁹ Extrait du *Notiziario* de décembre 2009, p. 5

Encadré 6.3. De nouvelles raisons d'adhérer au Consorzio della Quarantina.

C'est en 2008, à l'occasion d'un débat dans un café littéraire de Gênes qu'un représentant de commerce a connu le Consorzio della Quarantina. Soucieux de freiner une activité professionnelle dont il supportait mal le mode de vie auquel elle l'obligeait, il a cessé de sillonner l'Italie du Nord au Sud, pour créer une exploitation tournée vers des formes d'« agriculture sociale », visant à la réinsertion de personnes en difficulté par la restauration d'une multitude de liens. Loin du Sud-Ouest de la France dont il est originaire, il explique le choix de localisation de son projet d'exploitation, non pas par une volonté de retour aux sources, mais par la possibilité de partager une vision singulière de l'activité agricole avec d'autres acteurs identifiés au sein du tissu associatif de l'Apennin ligure.

La réactivation de cette alliance amène le collectif à s'ancrer dans un espace rural universel, qui se fonde sur des formes de parenté symbolique à l'échelle de l'humanité. La date du premier bilan puis de la relance de la campagne de collecte de pétitions pour une agriculture paysanne est ainsi déterminée en fonction du centenaire de la mort de Géronimo (1829-1909), le 7 décembre 2009. En tant que dernier chef des Indiens d'Amérique, il apparaît en symbole de la lutte pour la terre et la culture rurale que mènent les diverses associations associées au Consorzio della Quarantina dans cette campagne. De telles références sont également mobilisées par certains membres des réseaux que nous avons décrits dans les Bauges et les Cévennes ; toutefois, à la différence du cas italien, elles ne sont jamais revendiquées par aucun collectif.

Un projet social fondé sur l'adhésion d'une multitude de citoyens

Si dans un premier temps, les exemples de la Bonnotte de Noirmoutier et de la pomme de terre de l'île de Ré engendrent des fantasmes de rémunération très élevée, un souci d'équité conduit ensuite le collectif à réviser ses ambitions de départ.

Le souci de reconnaissance du produit par les habitants oblige à fixer des prix accessibles à tous. Un savant calcul veut ainsi assurer la rémunération des producteurs sans exclure d'entrée un panel de consommateurs.

« Nous voulions dire : 'ce produit est différent, peut-être qu'il coûte parfois un peu plus, mais il est différent.' Et le fait qu'il coûte un peu plus, ça suscite chez moi deux sentiments : d'une part, je me dis que c'est juste qu'il coûte un peu plus – principalement parce que derrière il y a plus de travail manuel, (...) il coûte un peu plus comme le pull tricoté à la main coûte nécessairement un peu plus que celui qui sort de l'usine : tu paies un peu les matières premières, et un peu le travail artisanal. Mais d'un autre côté, le souci c'est que ça me désole de produire quelque chose auquel n'ont accès que des personnes qui peuvent se le permettre parce qu'elles ont plus de moyens que d'autres. Ce truc-là, ça me gêne. »

(entretien avec un producteur membre fondateur du Consorzio della Quarantina, La Sereta – GE)

Un prix « respectant celui qui travaille la terre » est ainsi calculé, qui tient compte des heures de travail employées à la production et aligne leur rémunération sur le salaire minimum. Des prix différentiels sont établis selon les variétés. La Prugnona, la Quarantina et la Cannellina sont vendues à 2 euros le kg aux particuliers et 1,50€ aux restaurateurs et commerçants tandis que la Ronde de Berlin est vendue respectivement à 1,50€ et 1€. Selon la saison et selon le mode de vente, les prix s'étalent de 2 à 5 euros sur les marchés. Ils demeurent plus élevés que la moyenne des prix de vente dont ils représentent généralement le double, mais sont ainsi raisonnés.

« Quand on dit 'plus élevés' il faut s'entendre. En Italie, il y a une chaîne de supermarchés biologiques qui est connue, c'est Naturasi, elle existe dans toute l'Italie; ils ont 2 ou 3 magasins à Gênes, mais ça coûte très cher. Pour pouvoir s'alimenter couramment en achetant là, il faut avoir des revenus très élevés. Nous on est moins cher que ça, mais on est forcément plus chers que les produits non-biologiques qui sont vendus partout. On est dans une voie du milieu on va dire. Tu as dans les groupements d'achat des personnes qui n'ont pas encore fait suffisamment de chemin et qui n'arrivent pas à comprendre, qui disent "vu qu'on passe directement au producteur, ça devrait nous coûter encore moins cher que ce que ça nous coûte au supermarché" eh non! » (entretien avec un ex-représentant de commerce, devenu producteur membre du Consorzio della Quarantina, Neirone – GE)

Le Consorzio della Quarantina veille cependant à ne pas commercialiser un produit haut-de-gamme qui deviendrait inaccessible à des personnes aux revenus modestes. Une telle posture engendre des cas de conscience chez certains producteurs, accédant à de bonnes opportunités commerciales sans se trouver complètement satisfaits.

« Le fait que ça devienne un truc de riches, ça ne me plaît pas beaucoup. En ayant choisi de faire cette vie-là [NB : de paysan], tu vas un peu à l'opposé de ce que vivent ces gens-là justement, mais d'un autre côté ce sont aussi souvent tes meilleurs clients...Alors depuis quelque temps, on essaie de travailler davantage avec des familles, et avec des produits frais que tu peux gérer autrement, en vente directe en fait. » (entretien avec un ex-photographe, producteur membre du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

La formation des prix au sein du Consorzio della Quarantina fait évoluer la figure du consommateur potentiel, omniprésente dans chacun des collectifs, vers une figure d'habitant, prêt à investir pour la sauvegarde des établissements humains sur le territoire auquel il appartient. Le slogan d'une productrice de la Val Graveglia est à ce titre révélateur du fait que la mise en valeur des produits ne relève en rien des ingrédients qui le composent ou d'éventuelles qualités nutritionnelles. Elle affiche par exemple : « des terrasses de Zerli à votre table,

des produits locaux bons et sincères, qui font vivre la terre et la mémoire ». La pomme de terre s'en trouve une nouvelle fois transformée, et avec elle le métier de producteur.

« Tu ne vends pas seulement un travail, tu vends quelque chose qui te plaît, dont tu es fière...c'est complètement différent » (entretien avec une productrice membre du Consorzio della Quarantina, Calizzano – GE)

Le travail de promotion réalisé par le Consorzio permet d'accéder à une rémunération équivalente à plus du double des revenus engendrés par une récolte banale.

« La Quarantina, elle avait été abandonnée parce qu'elle produisait très peu, et en conséquence, on ne réussissait plus à la vendre à un prix qui paie la fatigue disons. Elle se vendait, mais ça ne couvrait pas tous les coûts de production. Maintenant c'est juste. Même en vendant à ce prix-là, c'est pas qu'on se fasse un business monstre... Mais au moins, au final, la pomme de terre est payée au prix réel » (entretien avec une productrice membre du Consorzio della Quarantina, Zerli – GE)

La mise en place du « prix à la source »²⁸⁰, correspondant au coût de production pour le producteur avant que n'intervienne aucun autre acteur de la filière de commercialisation, suppose d'équiper le consommateur d'outils de jugement. Un ratio a été établi dans le cadre du Consorzio della Quarantina pour calculer quelle part de territoire sauvé correspond à quel volume de production de fromage/pomme de terre/châtaigne, *etc.* (publié dans des documents diffusés sur les marchés). Certains producteurs manifestent une volonté de transmettre, et expriment parfois le sentiment d'être investis d'une mission d'éducation des consommateurs.

Les produits ne sont pas entièrement objectivables mais tiennent aussi à des valeurs qui y sont projetées. Le président du Consorzio della Quarantina prend l'exemple de pommes de terre qualifiées de « locales » par des producteurs du Piémont cultivant des rattes ou des vitelottes :

« Ils prennent des pommes de terre qu'on trouve dans les supermarchés en France et disent que ce sont des variétés anciennes. Ce n'est pas de la malice; il y a un peu de naïveté et un peu d'ingéniosité aussi là-dedans (...) mais une vraie idée de sauvegarde du territoire ou de renaissance du monde rural, c'est très rare de rencontrer quelque chose comme ça! » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

La Quarantina se veut justement autre chose qu'une simple « opération de façade » : à travers le produit, ce que valorise le collectif, c'est une conception de la qualité plus large, tenant compte d'externalités positives : « Ça va coûter plus cher au kilo, mais si on fait un bilan du point de vue d'un bien-être régional, là il y

²⁸⁰ *prezzo sorgente.*

a un avantage »²⁸¹. La conception de la valeur au sein du Consorzio della Quarantina est donc à envisager de manière ambivalente. D'une part, elle est intrinsèquement économique selon la définition de Marx, c'est-à-dire que la valeur du produit est l'exact reflet de la quantité de travail investie dans la conception, la production et la mise en circulation d'un bien. D'autre part, elle se présente comme le point de convergence d'objectifs de qualité territoriale partagés par une diversité d'acteurs.

Conclusion de chapitre

À la différence de la plupart des collectifs impliquant des producteurs, le Consorzio della Quarantina établit un système de coordinations marchandes qui inclue les restaurateurs, les commerçants et les consommateurs de telle sorte que ceux-ci ne sont pas de simples partenaires assurant le fonctionnement d'un système en garantissant des débouchés commerciaux, mais bel et bien des alliés, engagés d'un point de vue moral dans une dynamique collective.

Sous couvert de continuité d'un même objet, l'approche en termes d'alliance nous permet de décrire la juxtaposition de réseaux attenants mais en fait déconnectés. Les entretiens ont notamment permis de distinguer deux réseaux presque disjoints au sein du même collectif. Plusieurs versions de la Quarantina co-existent ainsi, qui ne connaissent pas toutes la même histoire. En 2006, puis en 2013, le collectif affiche plus explicitement sa vocation culturelle, engendrant des contestations voire le départ des membres qui adhéraient essentiellement pour des raisons économiques. L'aire géographique que définissaient les membres du collectif dans une perspective de spécification de produit comme « notre terre, le territoire de Gènes et la montagne qui l'entoure »²⁸², évolue aussi jusqu'à supprimer toute idée de limites de sa définition.

Faut-il pour autant parler de collectif utopique ? Dans la mesure où le collectif fait évoluer son projet d'une stratégie de terroir à des enjeux concernant plus généralement la terre, on pourrait être tenté de douter de son caractère local. Néanmoins, les réalisations du Consorzio della Quarantina ne se réduisent pas aux postures idéologiques qu'affichent certains de ses membres.

²⁸¹ Entretien avec un membre du Consorzio della Quarantina, ancien représentant de commerce devenu agriculteur à Neirone – GE.

²⁸² *Notiziario* d'août 2002.

Conclusion de la Partie 2

En présentant les trois espaces étudiés, j'ai décrit dans cette partie une diversité de contextes territoriaux et de collectifs, dont plusieurs se distinguent par deux principaux caractères. D'une part, ils impliquent des acteurs divers qui ne sont pas exclusivement agriculteurs ; d'autre part, ils se construisent plutôt autour de projets que de produits.

Sur chacun des terrains, on observe comment différentes visions du patrimoine coexistent et peuvent souder ou briser des alliances. Des motifs d'action, a priori divergents, s'ajustent et convergent, à la faveur de projets de valorisation de pommes et pommes de terre locales. Ces dernières ne sont pas nécessairement la finalité des actions qu'elles suscitent. Si une part des collectifs qui nous intéressent affichent clairement une vocation de conservation de variétés de pommes et de pommes de terre en tant qu'éléments de patrimoine, d'autres en revanche visent avant tout à reconquérir des identités territoriales pour mieux conquérir des segments de marché. À travers les enjeux patrimoniaux, il s'agit de « se distinguer » des territoires environnants autant que de « faire la différence » parmi une diversité de produits banalisés. Autour de ce double objectif se constituent alors des dispositifs d'intéressement à spectre large, susceptibles de mobiliser une diversité d'acteurs. En effet, le problème ainsi formulé se pose aussi bien pour des entités administratives souhaitant faire reconnaître leurs spécificités, que pour des producteurs en quête de revalorisation de leur activité.

L'approche rétrospective des divers groupements de producteurs et associations, à l'échelle d'une trentaine d'années, montre que dans plusieurs cas, la production de pommes ou de pommes de terre n'existe plus sur les espaces étudiés, voire n'a jamais existé hors de la sphère domestique. Les pommes et pommes de terre locales sont généralement moins l'objet, que le résultat d'un processus de collecte, au cours duquel se constitue un collectif (Latour, 1991). Les pommes et les pommes de terre sont des emblèmes plutôt que des produits préexistants. Ce n'est que dans un second temps, après qu'un collectif s'est constitué autour d'une même volonté d'invention, qu'opère un processus de fabrication que je propose d'analyser dans les chapitres suivants.

PARTIE 3.

POMMES ET POMMES DE TERRE LOCALES ENTRE TERROIRS ET TERRITOIRES

Cette troisième partie ouvre l'analyse par une mise en perspective de l'état de l'art réalisé en première partie, pour décrire, aux chapitres 7 et 8 les modalités d'attachement aux lieux des pommes et pommes de terre, en tant que produit, puis en tant qu'éléments de matériel végétal. Le chapitre 9 examine les conditions d'émergence et de fonctionnement de systèmes agri-alimentaires territoriaux susceptibles de poser la question de la qualification de manière intégrée, de la gestion du matériel végétal à la consommation des aliments.

Le chapitre 7 ne traite pas de tous les collectifs présentés dans les chapitres précédents, mais uniquement de ceux qui s'engagent dans un processus de spécification de produit. Les associations d'amateurs telles que les Croqueurs de pommes dans les Bauges, Savoirs de terroirs et l'Œil dormant en Ardèche sont donc absentes de ce chapitre. Les autres collectifs partagent en revanche une trajectoire similaire. Tous poursuivent au départ un objectif de labellisation par une appellation d'origine contrôlée, et développent dans cette perspective une rhétorique de terroir. Chemin faisant, ces syndicats, consortiums et groupements d'intérêt économique adoptent cependant différentes positions quant à la façon de définir la qualité. La plupart d'entre eux révisent finalement leurs ambitions de reconnaissance à l'échelle nationale, et abandonnent progressivement l'idée d'une qualification par une indication géographique.

Au chapitre 8, je rassemble la totalité des collectifs étudiés pour proposer une typologie. En considérant les organes végétaux que manipulent les membres de ces différents collectifs – graines, plants, scions, tubercules et greffons – je décris une hétérogénéité de pratiques, parmi lesquelles je distingue quatre types de gestion du matériel végétal. Celles-ci révèlent différents degrés de maîtrise des processus de reproduction, mais également différentes façons de concevoir les plantes dans leur rapport aux lieux. Si certains collectifs se limitent à la mise en production des plantes à partir desquelles ils construisent un produit local, d'autres expérimentent en revanche des pratiques de reproduction favorisant une

adaptation au milieu du matériel végétal, au point de bousculer dans certains cas le paradigme de la variété, pourtant pierre angulaire de leur identité.

Au chapitre 9, nous nous interrogerons quant aux conditions qui entravent ou autorisent de telles dynamiques d'adaptabilité et de variabilité. Sur chacun des espaces étudiés, nous verrons qu'il existe une diversité d'articulations, qui n'ouvrent pas le champ des possibles partout de la même manière, et amènent à considérer différemment le répertoire de ressources disponibles.

CHAPITRE 7.

QUALIFIER LES PRODUITS : ENTRE ORIGINE ET PROXIMITE

Dans la littérature scientifique s'intéressant aux indications géographiques, la construction de produit est généralement divisée en deux temps (Scheffer, 2002) : un premier temps au cours duquel les acteurs visent à l'identification de caractéristiques d'antériorité et de notoriété pour faire reconnaître une identité forgée sur le long terme, et un second temps au cours duquel, à travers un dialogue avec les institutions en charge de la certification, sont abordées des questions de définition et de normalisation de la qualité.

Cherchant à confronter ce découpage conceptuel à la réalité des collectifs que j'étudie, je m'intéresse ici dans un premier temps aux représentations de l'espace développées dans une perspective de spécification, à travers les récits et discours d'acteurs notamment véhiculés par des documents de promotion des produits, lesquels combinent souvent une diversité de sources historiques. Dans un second temps, à partir de comptes rendus de réunions, de cahiers des charges et de dossiers de candidature pour l'obtention ou le maintien d'un label, et sur la base de données collectées lors d'entretiens avec les principaux porte-paroles des différents collectifs (président, membres du Conseil d'administration, etc.), je m'intéresse à la construction de produits prétendant à une qualification par l'origine.

Je montre d'abord comment l'ensemble des collectifs puisent dans un même registre discursif, conforme à la « rhétorique du terroir », telle qu'elle a été établie par Joseph Capus et ses successeurs²⁸³ (Allaire, 2011), pour produire une

²⁸³ Député siégeant au sein du groupe parlementaire de la Gauche republicaine démocratique de Gironde de 1919 à 1928, puis sénateur du même département de 1930 à 1940 (voir la notice qui lui est consacrée dans l'annuaire prosopographique que fait le CTHS de la France savante du 17^{ème} au 20^{ème} siècles), Joseph Capus (1867-1947) est considéré en France comme le principal artisan de la législation des AOC. Momentanément ministre de l'Agriculture en 1924, il fut avant tout la figure de proue d'un combat de trente ans (de 1905 à 1935) pour faire reconnaître cet instrument de gouvernance de la qualité susceptible de remédier aux crises que connaît le secteur viticole depuis l'épisode du phylloxéra en 1880. Gilles Allaire se fonde sur un ouvrage rédigé par cet agronome et homme politique français, alors qu'il est président du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, pour analyser

histoire locale de l'ordre d'un mythe des origines (7.1.). Dans un second temps en revanche, la formation de territoires apparaît, dans le cas des collectifs qui nous intéressent, moins consensuelle que ne la présente la littérature (7.2.). À travers l'analyse d'une série de points de controverse qui opposent et divisent les acteurs, nous verrons enfin comment les collectifs se positionnent différemment sur le gradient du local (voir Figure 1.2, en introduction), où s'opposent principalement labels et circuits courts, qualification par l'origine et qualification par la proximité (7.3.).

7.1. La spécification d'espaces et d'espèces au gré d'une quête des origines

Étape fondamentale dans la formalisation d'une candidature à l'obtention d'une indication géographique, le processus de spécification porte autant sur les espèces que sur les espaces où elles sont cultivées. L'accomplissement d'un tel objectif de reconnaissance de la qualité suppose d'organiser une série de justifications de singularité territoriale pour mettre en valeur la spécificité d'un produit.

Trois phases peuvent être distinguées, qui portent tour à tour sur le produit, sur le rapport de celui-ci à un espace de production, puis sur l'espace proprement dit. Au cours de la première phase, les acteurs combinent des sources historiques pour agencer un récit attestant de l'antériorité d'une espèce cultivée au sein d'un espace de production. Ce dernier prétend ainsi à devenir une aire géographique préservée de la concurrence par la reconnaissance d'une indication géographique. Dans un second temps, s'établit un rapport d'identité entre un produit et un milieu géographique ; il s'agit de rendre tangible le lien au lieu par un jeu de correspondances entre les caractéristiques d'un espace et les qualités d'un produit. Enfin, une série d'arguments portent principalement sur l'espace montagnard, et visent à souligner une situation de retrait du monde affectant des sociétés humaines dont l'identité singulière rejaillit directement sur les produits.

7.1.1. Mobilisation d'archives pour justifier de l'ancienneté d'une espèce

Plusieurs types de rapport au temps s'expriment à propos des produits pour illustrer l'antériorité de leur présence en un lieu et légitimer un projet de qualification par l'origine. Les « éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique », exigés par l'INAO pour l'obtention d'une IGP ou d'une AOP, sont en partie puisés dans des sources historiques.

les fondements de la "rhétorique du terroir" qui régit aujourd'hui la construction et l'attribution d'indications géographiques.

Mythe des origines et belles histoires

Un effort de singularisation des produits s'exprime d'abord généralement en mettant l'accent sur le caractère « ancien » d'une culture, encourageant un travail historique permettant d'attester de l'antériorité de la présence des objets de spécification sur le territoire. Ainsi, dans chacun des cas de pommes de terre étudiés, la référence à un temps passé apparaît tout à fait primordiale. Si différents soient-ils dans leur conception de la qualité et dans leur définition des systèmes de production, les collectifs qui se construisent autour d'une idée de « pomme de terre locale » mobilisent des références identiques, en cherchant à justifier leur volonté de reconnaissance de l'origine par une inscription dans le temps long.

C'est principalement sur les travaux du président de l'Association culturelle « Les Amis de la Truffole » que se fonde l'argumentaire ardéchois. Puisant dans les œuvres littéraires du marquis de Satillieu, député aux États Généraux de 1789 puis Président du Conseil Général de l'Ardèche en 1802²⁸⁴, Joël raconte l'histoire d'un moine franciscain de Tolède, originaire du hameau de Bécuze, qui serait rentré au pays natal en 1540, avec dans ses bagages une *terrae tuber* devenue vulgairement *terrae tufer*, puis « truffole ».

Dès 1980, est créé un fonds historique et muséographique dénommé « Fonds de découverte Delta »²⁸⁵ dont la devise porte à d'incessantes recherches : « *sapiens nihil affirmat quod non probet* » - le sage n'affirme rien qu'il ne prouve. L'ensemble des membres du club « histoire locale et vie locale » de l'Association pour l'animation de la jeunesse de Saint-Alban-d'Ay (AAJSA) sont mobilisés au service de la quête de preuves. Des textes des 17^{ème} et 18^{ème} siècles sont exhumés pour y traquer les premières mentions du tubercule dans l'histoire du département. Les livres de raison de l'avocat protestant Isaac Tourton sont notamment cités, qui indiquent à la date du « *samedi 10 avril 1694* » que des « *truffoles blanches se sont vendues 22 sols la quarte* » au marché de la place de la Grenette à Annonay, et le *Théâtre d'Agriculture et Ménage des Champs* d'Olivier de Serres est utilisé pour attester de la présence d'un « *arbuste dict cartoufle [qui] porte fruict de mesme nom, semblable à truffe et par d'aucuns ainsi appellé* ». Le texte de l'agronome né à Villeneuve-de-Berg est habilement coupé avant les phrases expliquant qu'« *il est venu de Suisse en Dauphiné depuis peu de temps en ça* », offrant alors à l'AAJSA de promouvoir la bonne nouvelle : la première pomme de terre jamais cultivée en France fut ramenée

²⁸⁴ En 1785, Charles du Faure de Saint-Sylvestre publie un ouvrage consacré à la culture de la pomme de terre intitulé *La truffole en Vivarais*.

²⁸⁵ « Découverte Delta » signifie « découverte de la terre et de la truffole ardéchoise ». Le terme a également été choisi parce qu'il désigne la quatrième lettre de l'alphabet grec qui, en minuscule, semble représenter une pomme de terre germée.

d'Espagne à Saint-Alban-d'Ay dès avant les travaux de Parmentier²⁸⁶ ! Le village peut ainsi se revendiquer « berceau de la Truffole » (voir Figure 7.1.)

Figure 7.1. « Saint-Alban, berceau de la Truffole ». Imagerie développée par l'association culturelle de promotion de la Truffole. Source : <http://truffole.com>



Une belle histoire similaire se raconte en Ligurie autour de la localité de Roccatagliata. Elle émerge notamment au cours des années 1990 sous la plume d'un jeune docteur en histoire fortement attaché au devenir de l'arrière-pays de Gènes. Là encore, si la culture de la pomme de terre n'est attestée en Italie du Nord qu'à la fin du 18^{ème} siècle, l'histoire locale prétend, à grands renforts de citations d'hommes de lettres, avoir deux siècles d'avance.

À partir de 1995, Massimo s'emploie à une recherche historique systématique, croisant 78 publications spécifiquement dédiées à la pomme de terre entre 1773 et 1950, les avis diffusés dans la province de Gènes de 1778 à 1795, des comptes-rendus de la vie des paroisses de l'arrière-pays de Gènes et du golfe du Tigullio envoyés à l'Institut national en 1799, les articles des dictionnaires géographiques de Luigi de Bartolomeis (1840-1847) et Goffredo Casalis (1833-1856) et des revues d'agriculture régionales conservées à la Bibliothèque universitaire de Gènes. Le manuel du moine Vitale Magazzini publié en 1625 à propos de la bonne gestion de propriétés agricoles en Toscane est ainsi mobilisé pour avancer l'hypothèse de tubercules importés d'Espagne en Ligurie

²⁸⁶ Interdite dans plusieurs régions de France en tant que fruit du diable, Antoine Augustin Parmentier s'est rendu célèbre pour avoir promu le féculent auprès de Louis XVI, qui accepta d'apparaître en public une fleur de pomme de terre à la boutonnière, favorisant ainsi la diffusion du tubercule dans tout le pays. Pour davantage d'informations, consulter les travaux rassemblés sur le site <http://bicentenaire-parmentier.fr/> à l'occasion du 200^{ème} anniversaire de la mort du botaniste-pharmacien.

autour de l'an 1585, lorsque le père Nicolò Doria fonda à Gènes le premier couvent carmélite jamais installé en terre italienne. Toutefois, les sources manquent pour attester de la primeur de l'introduction du tubercule en Ligurie, et une deuxième voie est proposée pour ancrer le tubercule dans une culture locale.

À l'instar de Parmentier, un prêtre agronome du nom de Michele Dondero s'est rendu célèbre pour avoir promu la culture de la pomme de terre dans toute la République de Gènes au XVIII^{ème} siècle. Nommé curé à Roccatagliata, c'est d'abord au cœur de l'Apennin qu'il tient ses premiers essais et développe de nouvelles recettes de pâtes, de *cannestrelli* et de *foccaccia* salutaires en période de disette, puisqu'elles sont à base d'un mélange de farines de froment et de pomme de terre²⁸⁷.

Ces récits composent sur chacun des terrains une légende commune qui n'est pas sans rappeler d'autres belles histoires, visant à la naturalisation d'autres fruits. C'est par exemple le cas de la poire Rocha au Portugal qui bénéficie d'une DOP²⁸⁸ et dont on raconte qu'elle est le fruit d'un semis de hasard par un marchand de cheval du château de Sintra (Silva, Barba, Barros et Torres-Paulo, 2004) ; c'est aussi le cas de la fraise de Plougastel en Bretagne, qui serait arrivée du Chili au Jardin botanique de la Marine de Brest dans les poches d'un matelot (Musset, 1940).

Une culture séculaire

Parallèlement, des archives de documents attestant de l'antériorité des espèces sur lesquelles cristallisent les projets sont mobilisées. Ce sont d'autres histoires que celles racontées sous forme de mythes des origines qui sont mises en valeur. À travers des transcriptions d'entretiens avec des anciens ou des témoignages issus de sources plus récentes, datant généralement du 19^{ème} siècle, diverses publications locales soulignent l'importance des cultures de pommes ou de pommes de terre dans un temps plus ancien, et tentent, à l'instar de nombreux autres produits de terroir, de référer à un âge pré-industriel (Malassis, 1996 ; Tregear, 2003) pour souligner le caractère traditionnel d'une éventuelle relance.

Comme le doctorant en histoire sur l'Apennin, le résident secondaire de Saint-Alban-d'Ay, qui s'est pris de passion pour l'histoire locale de la pomme de terre, entreprend une production de cartes lui permettant d'illustrer l'importance culturelle, et en conséquence d'étayer les dimensions culturelles, du tubercule en Haut-Vivarais. En 1890, ce dernier y occupe en effet une large part des surfaces

²⁸⁷ Pour un aperçu des avis mentionnant les diverses actions d'évangélisation agronomique de Michele Dondero, voir la page <http://www.appennino4p.it/dondero> du site « Dove comincia l'Appennino » consacré à l'histoire naturelle et culturelle de l'Apennin, rédigé par une équipe d'érudits amoureux du massif.

²⁸⁸ La *Denominação de origem protegida* est l'équivalent au Portugal de l'AOP en France.

cultivées tandis que la consommation locale avoisine les 250 kg par personne et par an en 1840. À la fin des années 1990, une chargée de mission territoriale déléguée sur le Plateau Ardéchois par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche prend le relais des recherches menées autour de Saint-Alban-d'Ay et entreprend de systématiser les sources historiques évoquant un lien entre l'Ardèche dans son ensemble et la pomme de terre sous forme de base de données informatisée.

À propos de l'Apennin, afin de souligner le caractère ancestral de la culture de pomme de terre, et d'attester de son importance locale sinon de sa primauté à l'échelle nationale, est par exemple cité le géographe Goffredo Casalis, qui dès 1856 observe que les pommes de terre occupent la quatrième place parmi les cultures de « produits végétaux » de la province de Gènes derrière le blé, les olives et le maïs. Les œuvres du savant sont également appelées, en même temps que les archives statistiques, à justifier de la délimitation d'une aire géographique qui exclue les provinces de Savone et d'Imperia, où la diffusion de la culture de la pomme de terre apparaît strictement restreinte aux plus hauts plateaux, autour de la commune de Cairo Montenotte. Les cahiers du Co.Re.Pa font ainsi état d'une exportation de plus de 1000 quintaux de pommes de terre sur la commune de Santo Stefano en 1883²⁸⁹. Interprétant les témoignages recueillis comme l'écho d'une voix plus ancienne, transmise de génération en génération, le travail d'enquête mené par Massimo sur l'Apennin au cours des années 1990 s'attache à recenser les traces de pratiques en voie de disparition.

L'ensemble de ces travaux aboutit à l'épanouissement du champ lexical de l'ancienneté dans les fascicules de promotion de chacun des collectifs. L'association Gerzenc assure ainsi que « de tout temps, la pomme de terre a été cultivée sur le plateau ardéchois », tandis que dans la vallée de l'Eyrieux, les producteurs affirment que « c'est des coins où il s'est toujours fait des pommes de terre de bonne heure »²⁹⁰. Au sein du Consorzio della Quarantina, les produits locaux apparaissent dans un premier temps comme des témoins de « l'histoire d'une niche agricole »²⁹¹.

7.1.2. Mécanique sociale de naturalisation d'une espèce végétale

Cette histoire d'une espèce végétale ne se conçoit pas sans faire état de sa relation aux milieux où elle est cultivée. Une mécanique sociale de naturalisation se met alors en marche : la localisation d'espèces pourtant exotiques opère par le biais d'un jeu de comparaison entre les espaces de production et l'écosystème

²⁸⁹ Données citées par Massimo Angelini in *La Quarantina Bianca Genovese e le patate tradizionali della montagna genovese*, 2001, Torriglia, p. 22

²⁹⁰ Entretien avec un producteur membre de GIE des Échamps de l'Eyrieux, Saint-Julien-Labrousse – 07.

²⁹¹ Entretien avec un jardinier amateur, membre du Consorzio della Quarantina, Urbe – GE.

originel, avant de préciser des rapports spécifiques entre plantes et terroirs voire entre variétés et milieux. Entre emphase de la vocation des sols et mise au jour de pratiques ancestrales de gestion du matériel végétal, les collectifs établissent un lien au lieu d'un autre ordre que celui que nous avons décrit dans les paragraphes précédents, piochant plutôt dans le registre de l'enracinement.

Jeu d'équivalences avec l'écosystème originel

Une part du panel d'arguments utilisé pour justifier les limites territoriales des différents collectifs consiste en un jeu d'équivalences entre l'écosystème originel d'une espèce et celui où son implantation donne lieu à la mise en valeur de qualités spécifiques.

Dans le cas de la pomme comme de la pomme de terre, les collectifs mettent en perspective des espaces discontinus et lointains par le biais de critères d'altitude identiques :

« Là-haut, c'est le Pérou, vous savez ! Ils sont dans des zones montagnardes où il y a très peu de possibilités agricoles, de cultures sarclées. Il n'y a rien, pratiquement rien ! Mais avec les pommes de terre, ils ont la chance de pouvoir faire une production de qualité. Ils n'ont pas l'eau, mais ils ont des gros orages l'été, ça aide la plante, c'est inégalable ! » (entretien avec un conseiller en diversification végétale, retraité de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, Aubenas – 07)

Le plateau ardéchois et l'Apennin entrent ainsi en correspondance avec la Cordillère des Andes, tandis que les côtes des Préalpes se réfèrent au massif du Tian Shan qui s'étend de Mongolie en Ouzbékistan, à la frontière de la Chine et du Kazakhstan²⁹².

À l'occasion d'une publication du *Bulletin des Amis du Fonds vivarois*, le président de l'association culturelle de promotion de la Truffole attire l'attention sur les possibles liens de parenté entre Pérou et Ardèche en soulignant la ressemblance de vestiges de la civilisation inca et d'outils agraires traditionnellement utilisés au Nord du département. La *chakitaklla* serait ainsi l'équivalent péruvien du *piquet* ou *fichou*, servant à fouir et retourner le sol, et la *dorana* le pendant du *bigot* servant à arracher les tubercules. Les deux instruments sont interprétés tels les témoins de similitudes culturelles entre les deux espaces, et justifient une culture de pommes de terre loin du foyer d'origine de l'espèce.

En Savoie et Haute-Savoie, de telles parentés sont également mises en évidence par les fédérations de producteurs, pour justifier face à l'INAO du bien-fondé du label IGP dont bénéficient des arboriculteurs des deux départements. À partir de 2011, des recherches bibliographiques sont menées pour affirmer que la

²⁹² Ces espaces sont identifiés comme les foyers d'origine des deux espèces qui nous intéressent, ainsi que nous l'avons vu au second chapitre.

pomme est à l'origine « un fruit de montagne »²⁹³. Des travaux de génétique sont notamment cités dans les documents préparatoires à la révision du cahier des charges en 2013 pour rappeler les caractéristiques voisines bien qu'éloignées de l'écosystème originel de l'espèce.

Quant au plateau entre monts Gerbier et Mézenc, le diagnostic des techniciens des Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire, y conforte l'idée d'une production de pommes de terre en décrivant avec enthousiasme un environnement épargné par les doryphores et propice à des productions saines. Un technicien localisé à Craponne-sur-Arzon, qui travaille sur l'ensemble du Massif Central pour la coopérative Auvergne-Plant, est ainsi cité par la chargée de mission territoriale déléguée sur le plateau ardéchois par la Chambre d'Agriculture d'Ardèche :

« Il est évident que les conditions de la culture dans les zones tempérées à basse altitude ne sont pas identiques aux conditions originales de la primodestication, qui correspondraient à de relativement basses températures et à une durée de jour moyenne de 10 à 14 heures. »²⁹⁴

En effet, la chaleur constitue un facteur de dégénérescence physiologique important chez la pomme de terre, notamment à l'automne, lors de la formation des yeux des nouveaux tubercules. Face au phénomène d'été indien des zones de piémont, les conditions climatiques du plateau semblent alors tout à fait idoines pour une telle culture. La pomme de terre trouve ainsi sa raison d'être dans les monts d'Ardèche, tandis que les classeurs documentaires de Gérard, collectionneur de variétés de pommes de terre et spécialiste passionné par l'histoire du tubercule, sont mis à contribution pour faire le blason d'une « *république patatière !* »²⁹⁵ à l'image des plateaux andins. Une semblable rhétorique du terroir est également développée en Ligurie dès les débuts du Consorzio della Quarantina et jusqu'à aujourd'hui ; un mémoire de master en sciences naturelles rappelait en 2013 les origines incas du tubercule²⁹⁶.

²⁹³ Je cite ici le mémoire de stage d'Élise Ameslon, étudiante de l'Université de Savoie chargée par la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc d'appréhender un lien entre fruits et territoires et d'explicitier une corrélation entre qualité des produits et paramètres environnementaux. Ses missions sont définies de sorte à répondre à un courrier de recommandations de l'INAO daté du 28 mars 2013. S'il n'est pas intégralement cité dans les feuillets rectificatifs du cahier des charges IGP arrêté le 13 décembre 2013, son travail sert néanmoins de base à la mise en forme d'un argumentaire commun. Pour les justifications relatives à l'écosystème originel, voir p. 33 de ce document.

²⁹⁴ Citation de Jean-Pierre Souveton, in « Tartifles et trifoles », article d'Anouk Avons publié en juillet 2000 dans la revue mensuelle *Les Cahiers du Mézenc*, n°12, p. 36-47.

²⁹⁵ Citation de Gérard à propos du plateau entre monts Gerbier et Mézenc, in « Tartifles et trifoles », *ibid.*, p. 41

²⁹⁶ Anita Rizzo, *Studio e valorizzazione della collezione di varietà di Solanum tuberosum L. del Consorzio della Quarantina (Val d'Aveto, Liguria)*, corso di Laurea triennale in scienze naturali, presso la Scuola di Scienze matematiche, fisiche e naturali,

Fondant la construction d'un produit de qualité sur un argumentaire lié à une situation semblable à celle des écosystèmes originels, la plupart des collectifs cités définissent notamment des minima d'altitude qui laissent ainsi sur le seuil de la qualité les cultures plus productives des zones de plaine :

« On a dit (...) : 'obligation d'être au-dessus de 1150 m. pour le site de l'exploitation !' parce qu'on voulait garder une identité un peu géographique, et pour maintenir des identités de sol » (entretien avec le président de l'association pour la promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc, Sagnes-et-Goudoulet – 07)

En Ligurie, divers livres d'histoire naturelle et témoignages d'anciens sont appelés en renfort sur cette ligne de front, qui garantit aux producteurs d'être préservés de la concurrence. Les premiers cahiers de réflexion quant aux stratégies de qualification citent ainsi abondamment le *Dizionario geografico* (1833-1856) de Goffredo Casalis qui préconise le choix de terrains situés en altitude pour la culture de pommes de terre. Les sources historiques mobilisées dans un premier temps pour justifier de l'ancienneté d'une culture sont sollicitées dans un second temps pour justifier les délimitations envisagées :

« Les vieux disaient que la pomme de terre Quarantina venait des endroits à plus de 500 mètres, parce que c'est une culture qui craint beaucoup le chaud. Donc en-dessous de 500 m, c'est délicat, ça ne lui réussit pas bien. Elle pousse, mais elle produit peu, très peu. » (entretien avec une productrice, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Zerli/Né – GE)

Loin de délégitimer l'entreprise de relocalisation des activités agricoles, les origines lointaines de *malus sieversii* et *solanum tuberosum* viennent plutôt asseoir la pertinence de productions qui fondent leur identité sur l'appartenance à une zone de montagne.

Récit d'un dialogue entre goût et terroir

La définition d'espaces et de produits spécifiques se précise à travers le récit d'un dialogue, qui conduit à articuler des conditions géographiques particulières et le goût de certains fruits et tubercules, pour mieux en souligner la singularité.

Bien que de nombreux points opposent les collectifs constitués autour des pommes et poires en Savoie et Haute-Savoie, les vertus de l'altitude pour la production de fruits fait l'unanimité parmi les arboriculteurs professionnels et les producteurs amateurs, comme l'illustre les propos d'un président d'association :

« Les fruits ne souffrent pas trop de la chaleur par ici, ils gardent leurs saveurs, on a un bon rapport sucre/acidité. Même la Golden est meilleure qu'ailleurs ! » (entretien avec le président de l'association Croësons et

Carmaniules – Prés-vergers, membre des Croqueurs de pommes, Sales – 74)

Diverses monographies du début du 20ème siècle viennent par ailleurs appuyer la justification de situation du verger, parmi lesquels un article de la géographe Germaine Veyret-Verner. Cité dès 2011 dans les ébauches et rectificatifs de cahier des charges, il permet de vanter des « sols bien doués » et de privilégier une arboriculture de coteau où la pente des versants aide le sol à se dégorger d'eau (Veyret-Verner, 1944), engendrant des fruits dont le goût est plus prononcé.

Ni les pommes ni les pommes de terre n'échappent à une règle qui fut notamment développée à propos de terroirs viticoles, mais semble en fait valoir pour l'ensemble du règne végétal :

« C'est comme un vin de syrah, s'il est produit ici ou dans la vallée du Rhône, ce sera complètement différent. Et pourtant c'est le même cépage. » (entretien avec un conseiller agricole retraité de la Chambre d'Agriculture d'Ardèche, spécialisé en diversification végétale, désormais président de l'association des Amis de l'olivier du pays des Vans, Aubenas – 07)

Sur le Plateau ardéchois, le goût des pommes de terre justifie également l'épanouissement d'une rhétorique de terroir :

« Dans la région, il y en a d'autres qui ont essayé d'en faire, mais ça n'a pas le même goût. Ça n'a rien à voir. Rien à voir ! Sur le plan organoleptique, toutes les pommes de terre transplantées là-haut sont super, et quelle que soit l'année ! Ils ont le terroir ! » (*ibid.*)

« Le terroir » trouve ici une définition proche de la pédologie, discipline au sein de laquelle fut élaborée la notion de « vocation des sols ». Le terroir apparaît telle une réalité immanente, préalable à l'action de l'homme, qui légitime la mise en œuvre d'une culture par une série de données agronomiques influant sur les caractères organoleptiques. Lors d'une interview donnée au magazine *Fruits et légumes*, le président de l'Association de promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc vante un milieu « préservé du mildiou (...), un sol léger et un climat favorable »²⁹⁷. Si le journaliste auteur de l'article ajoute que « la pression des maladies et des parasites [y] est relativement faible »²⁹⁸, la raison de localisation la plus forte est que la pomme de terre est, sur le Plateau ardéchois, « bien meilleure qu'ailleurs »²⁹⁹.

²⁹⁷ Article de Pierre-Louis Berger, sur la base d'un entretien avec Pierre Chanéac, publié en octobre 1998 dans le magazine *Fruits et légumes*, n°167, p. 33.

²⁹⁸ *Ibid.*

²⁹⁹ Entretien avec un producteur membre de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, Thueyts – 07.

« Même entre les mêmes variétés ; les gens disent qu'entre une Spunta³⁰⁰ produite à Aubenas et une Spunta produite là-haut, c'est le jour et la nuit. Il y en a qui ne prennent pas de Spunta, parce qu'elle n'est pas si bonne, c'est quelque chose de commun quoi, mais quand ils en goûtent une de là-haut, ils sont sidérés. Il y a un terrain plus lourd, moins valable pour faire de la qualité de pommes de terre ici à Aubenas. » (entretien avec un producteur membre de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, Thueyts – 07).

Sur le Plateau ardéchois, des sols granitiques, plus légers, et de pH bas sont identifiés comme facteurs d'une production de pommes de terre de qualité par les conseillers techniques de la Chambre d'agriculture qui légitiment ainsi le tracé de frontières au nom d'identités de sols. Intervenant à titre d'experts, ils encouragent ou légitiment par une somme d'arguments agronomiques les conceptions géographiques des trois groupements de producteurs qui œuvrent à la fabrication de pommes de terre locales³⁰¹. Après les membres de l'association de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc qui reprennent les termes du conseiller en diversification végétale dans leur propre argumentaire, ce sont les producteurs de Truffoles qui prônent également un « sol granitique et acide propice à faire une pomme de terre de qualité »³⁰², tandis que ceux de la vallée de l'Eyrieux mettent en relief une cohérence pédoclimatique, en définissant pour socle commun un « sol sableux, siliceux à basalte »³⁰³, sur des terrasses ensoleillées.

Moins outillée que dans les groupements de producteurs ainsi appuyés par les instances locales de conseil agricole, la spécification d'espaces et de produits opère néanmoins dans les collectifs qui ne sont pas soutenus par de telles institutions, mais avec d'autres arguments. Si le terme de « terroir » n'est pas explicitement utilisé en Italie³⁰⁴, ni les caractères pédologiques aussi clairement identifiés, les membres du Consorzio della Quarantina mettent eux aussi en valeur un lien de cause à effet entre géographie physique et goût des produits :

« Notre territoire est difficile, mais il a une capacité à imprimer dans le produit les substances aromatiques, qui n'existe nulle part ailleurs! »

³⁰⁰ Inscrite au Catalogue officiel français en 1964, la Spunta est une des variétés de pommes de terre les plus cultivées en Europe.

³⁰¹ L'association pour la promotion de la Violine de Borée, essentiellement composée d'habitants, ne bénéficie pas du même soutien que les autres collectifs constitués autour d'un projet de pomme de terre de qualité de la part de la Chambre d'agriculture d'Ardèche.

³⁰² Entretien avec le président de l'Association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07.

³⁰³ LAFFONT Dominique, Réunion Développement de la Pomme de Terre, 25 janvier 2010.

³⁰⁴ Les mots pour désigner les concepts géographiques *terroir* et *territoire* se confondaient au 12^{ème} siècle dans les termes de *tieroer* ou *tieroir* issus du latin populaire *terratorium* ou de son altération gallo-romaine *territorium* (Bérard et Marchenay, 1995). Idiome de la langue française désignant une portion d'espace qui ne correspond plus à l'actuelle définition de *territoire*, le terme *terroir* ne connaît pas de traduction exactement équivalente en italien, de même que dans la plupart des autres langues (Barham, 2003).

(entretien avec un restaurateur, ex-président de la ProLoco Val Graveglia et membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Né – GE)

Cette notion de « goût de terroir » lié aux aptitudes agricoles d'un sol fait écho à une philosophie du 17^{ème} siècle développée à propos de la relation du vin à la terre dont il est issu. Puisant ainsi dans un registre d'arguments plus ancien, le Consorzio della Quarantina se distingue sensiblement du Syndicat des Fruits de Savoie et des collectifs ardéchois qui bâtissent leurs pommes et pommes de terre locales, en usant de méthodes scientifiques dont l'émergence date du 19^{ème} siècle (Bérard et Marchenay, 1995). Nous verrons dans les pages suivantes combien cette différence de cadres de référence pour une conception du terroir a des conséquences prégnantes sur la construction d'un produit.

Enjeux de visibilité de la typicité

La relation au terroir des collectifs qui nous intéressent ne s'arrête pas à décrire la façon dont se traduisent des caractères géographiques sur le plan organoleptique, mais consiste également à mettre en évidence comment ceux-ci affectent l'aspect visuel des produits.

Parmi les objets qui s'offrent aux stratégies de localisation que cherchent à mettre en œuvre les divers collectifs qui nous intéressent, ce sont généralement les plus incongrus qui dans un premier temps suscitent une démarche de qualification. Paradoxalement, dans une perspective de spécification, certaines variétés sont réhabilitées pour des caractères singuliers qui avaient justement engendré leur élimination d'un système agri-alimentaire standardisé. Des variétés qui ne correspondent pas aux formes conventionnelles peuvent ainsi se trouver mises en marché et même se révéler à plus forte valeur ajoutée. Circulent ainsi des pommes de terre à chair blanche ou rosée et des pommes multicolores.

En Savoie, l'émergence d'une économie de la qualité dans les années 1990 s'apparente à un nouvel ordre, affectant directement la composition variétale des vergers. La Golden, pourtant parangon de l'uniformisation variétale de la culture des pommes, devient le principal objet de spécification et le fonds de commerce du Syndicat Fruits de Savoie. Parce qu'elle présente une couleur rosée, caractère qui avait justement conduit à l'exclure du verger savoyard quelques décennies auparavant pour la cultiver dans les plaines irriguées du Languedoc, la Golden est rapatriée en Savoie pour devenir le fonds de commerce de la fédération des arboriculteurs :

« La Golden, il fallait qu'elle soit verte, donc mes parents sont partis planter des Golden du côté de Mauguio. Ici on n'en voulait pas parce qu'elles avaient une face rosée. Et maintenant, le rose on en a fait une qualité. Donc à Mauguio, ils ont tout arraché dans les années 1970. »
(entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, Poisy – 74)

La Golden de Savoie joue d'une coloration légèrement rosée pour se distinguer de la « pomme des Alpes » – Golden d'une coloration jaune intense produite dans les Hautes-Alpes et Alpes de Haute-Provence. En guise de prélude à l'obtention d'une IGP Pommes et poires de Savoie, l'ébauche de cahier des charges rédigé en 1992 met en relief des « *facteurs originaux attachés à [la] région* », qui « *se dévoilent dans la description des fruits* »³⁰⁵. Les pommes et poires de Savoie sont ainsi définies comme un type de produit : l'appellation désigne plusieurs variétés banales, diffusées à une échelle nationale voire internationale, mais dont l'expression locale permet à une pomme savoyarde de se démarquer d'autres fruits sur un même étal.

Comme le Syndicat des Fruits de Savoie, l'Association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc commence par mettre en évidence ces attributs étonnants qu'engendre la coloration du matériel végétal, de sorte à être facilement identifiée par les consommateurs. En 1996 et 1997, une série de variétés sont sélectionnées afin de développer une gamme rosée ; Roseval, Franceline et Rosabelle sont notamment cultivées sur le Plateau ardéchois. En marge de ce panel, une variété issue du jardin d'un producteur retraité se caractérise aussi par une empreinte rosée en forme d'inflorescence qui apparaît dans la chair de la pomme de terre. « C'est la carte d'identité »³⁰⁶ de cette pomme de terre, mais à condition qu'elle soit cultivée à une certaine altitude. Collectionneur résidant au nord de Lyon, Gérard témoigne de la singularité du phénomène qui ne se produit pas sur les tubercules qu'il met en culture dans la plaine alluviale de la Saône. Cet effet de terroir immédiatement visible demeure toutefois un thème mineur de l'argumentaire des producteurs de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, qui abandonnent finalement la gamme de variétés rosées et insistent davantage sur le caractère spécifique d'une unique variété inédite.

Définition de variétés spécifiques entre phénotypes et cultivars

Deux registres de justification se superposent et s'enchevêtrent parfois pour définir une variété locale. D'une part sont mis en avant, comme on vient de le voir, des « effets de terroir » : un milieu naturel influe sur une identité végétale au point d'en modifier l'expression normale ; son expression locale peut alors être désignée par le terme de « phénotype ». D'autre part sont décrites des pratiques « paysannes » : les sociétés humaines interviennent sur leur environnement en sélectionnant, en gérant et parfois en transformant les éléments qui le composent ; le matériel végétal affecté par ce processus culturel peut alors être désigné par le terme de « cultivar ». Dans les deux cas, la spécification va au-delà d'une logique

³⁰⁵ Extrait du cahier des charges de l'IGP Pommes et poires de Savoie rédigé en 1992.

³⁰⁶ Entretien avec le président de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, Sagnes-et-Goudoulet – 07.

de correspondance entre une espèce et un milieu géographique pour entériner un principe d'adéquation plante-milieu en une variété spécifique.

À ce niveau de spécification, il ne s'agit plus seulement de construire le lien au lieu en fonction de l'antériorité de l'espèce, mais de mettre en valeur des plantes qui se sont adaptées aux environnements agro-physiques dans lesquels elles étaient cultivées sur la longue durée. Si le génotype ne s'en trouve pas changé, le phénotype³⁰⁷ en revanche constitue un niveau de réalité spécifique, qui met en relief une relation privilégiée avec un terroir – au sens de combinaison de caractères pédoclimatiques :

« On peut très bien imaginer qu'après plusieurs générations de cultures, la plante a développé des résistances – à la sécheresse, aux maladies locales, aux insectes... tous ces critères-là peuvent laisser penser qu'à un moment donné, c'est une plante qui est complètement différente de celles qu'on a amenées au départ. Même si au niveau de son génotype, il n'y a pas eu une grande évolution » (entretien avec un formateur en agro-écologie, membre de l'association Savoirs de terroirs, Lussas – 07)

Contrairement à la Violine de Borée revendiquant un statut d'héritière du spécimen originel de pommes de terre introduites en Ardèche au 15^{ème} siècle, la « Rose des montagnes », attachée au Plateau ardéchois, suscite diverses hypothèses généalogiques, qui la font hésiter entre plusieurs liens de parenté. Également connue sous le nom d'Arly rose, la variété n'est pour certains que l'homonyme déformé d'une variété précoce d'origine nord-américaine diffusée sous le nom d'Early rose, jusqu'en Irlande et encore très répandue.

« Ils appelaient ça Arly rose. Moi quand on m'en parlait, je me marrais, et je me disais, mais non, c'est pas l'Arly rose, c'est l'Early rose ! (...) Elle est produite encore par la SECAM qui est une structure bretonne bien connue dans le Poitou. Alors je me disais que c'était une déformation linguistique, de la même façon que sur la montagne une Sirtema on appelle ça une Siterma, etc. » (entretien avec le principal reconditionneur de plants de pommes de terre de la région Rhône-Alpes, Saint-Rambert-d'Albon – 26)

Une partie des producteurs soutiennent néanmoins qu'il s'agit bel et bien d'une variété originale. Dans la perspective d'une reconnaissance de la production par une indication géographique, le matériel végétal est soumis à des tests d'identité. La Chambre d'Agriculture d'Ardèche finance sur le Plateau ardéchois des tests de caractérisation permettant d'établir l'identité du matériel végétal, dans l'espoir de distinguer les variétés spécifiques identifiées d'autres variétés

³⁰⁷ Le phénotype désigne l'ensemble des caractères apparents d'un organisme ou d'un individu, qui correspondent à la fois à la partie exprimée de son génotype et à l'interaction du milieu extérieur où il vit, ce dernier déterminant en partie ses caractères acquis. *Source: Office québécois de la langue française, 2010*

existantes³⁰⁸. En 1998, une électrophorèse³⁰⁹ est réalisée pour comparer la carte génétique des tubercules issus du plateau ardéchois à celle de la variété Early rose. La réponse du laboratoire ne rend grâce qu'à moitié à l'intuition des producteurs : l'Arly rose n'est effectivement pas l'Early rose, mais elle n'est pas non plus tout à fait une variété originale. Parmi les différentes hypothèses, c'est de la Flourball, dite aussi Reine des sables ou Fleur de pêcher, variété de la fin du 19^{ème} siècle et originaire d'Ecosse que l'Arly rose semble la plus proche. Il en va de même pour la Quarantina ; l'électrophorèse révèle une parenté avec la variété française Institut de Beauvais, créée dans l'Oise, également à la fin du 19^{ème} siècle par l'institut de recherche agronomique éponyme. Les tests de l'hypothèse de variétés stabilisées au cours de siècles de culture et au fil des générations successives désavouent donc les justifications territoriales bâties par les membres de ces différents collectifs en prouvant que les variétés dites « locales » sont en fait des obtentions végétales datant du 19^{ème} siècle.

Un autre type d'argumentaire se déploie alors pour étayer la démarche de spécification ainsi ébranlée : pour les producteurs membres de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, la pomme de terre peut être une variété déjà enregistrée, mais sa présence sur le Plateau depuis plusieurs décennies suffit à justifier qu'elle ait été transformée, au gré d'adaptations successives au sol et au climat, en un spécimen inédit.

Outre la rhétorique de terroir déployée pour justifier de la pertinence d'une espèce cultivée, la logique d'adéquation plante-milieu se précise donc pour faire correspondre des variétés et des zones de culture. Cette mise en relation d'espaces et de variétés spécifiques émerge notamment dans les cas de collectifs cherchant à valoriser des pratiques respectueuses de l'environnement. Le discours sur le terroir apparaît alors non seulement comme une revendication d'un lien à l'origine, mais laisse surtout entrevoir le déploiement potentiel de techniques de production conformes aux exigences de l'agriculture biologique, à un moment où celle-ci est encore peu développée dans les filières.

« Ça aide à faire du bio, parce que ce sont des plantes plus robustes, adaptées à ce type de climat et à ce type de sol. C'est pour ça que c'est utile. » (entretien avec le jardinier de l'association Anidagri, membre du Consorzio della Quarantina, Borzonasca – GE)

« Avec les variétés locales, c'est plus facile de cultiver comme ça (NB : selon les méthodes de l'agriculture biologique) ; elles sont plus résistantes aux maladies, parce qu'elles se sont acclimatées. Elles font

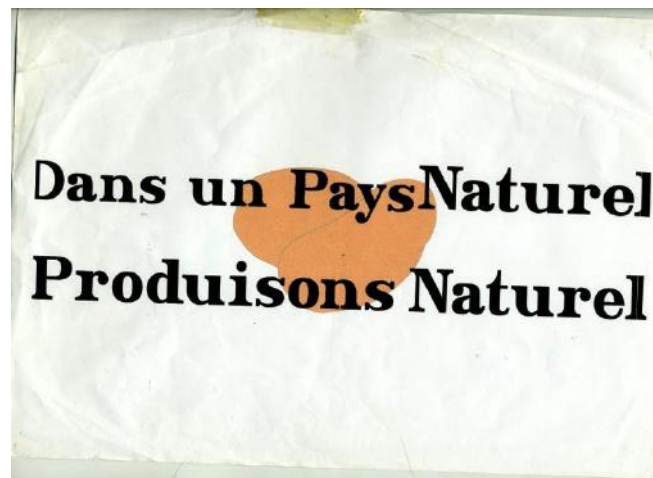
³⁰⁸ Comme nous le verrons au chapitre 8, la Province de Gênes subventionne la même procédure de tests concernant l'identité du matériel végétal manipulé par les membres du Consorzio della Quarantina.

³⁰⁹ L'électrophorèse est une technique séparative utilisée en biologie, qui consiste à soumettre des molécules à un champ électrique et à faire l'analyse des phénomènes de migration engendrés pour procéder à leur caractérisation.

partie du territoire et avec le temps, disons qu'elles se sont fabriquées des espèces d'anticorps » (entretien avec une productrice, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Zerli/Né – GE)

Ce point de vue est partagé et développé parmi les membres des associations localisées sur le Plateau ardéchois ainsi qu'au sein d'associations de jardiniers amateurs, se tournant majoritairement vers l'AB. Le slogan que met en avant l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc témoigne de ce souci d'adaptation aux milieux géographiques (Figure 7.2.) :

Figure 7.2. Un des slogans de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc.



Les variétés qui circulent au sein du Consorzio della Quarantina connaissent un traitement particulier par rapport à celles dont se saisissent la plupart des autres collectifs. Les entretiens réalisés par Massimo dans les communes de l'Apennin au cours des années 1990 conduisent en effet l'historien à superposer une histoire humaine aux théories de la dérive génétique qui se déploient par exemple dans les cas ardéchois :

« Les variétés ne sont pas affaires de nature. Ce sont le résultat d'un processus de domestication, de tradition, où quelque chose est consignée d'une femme à sa fille et d'une génération à l'autre. Elles sont comme ce cahier ou cette table ; elles sont le résultat d'une culture, mais pas de nature ! » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

Se référant à la racine latine du terme « tradition », il retrace une histoire de la circulation des semences faite de transmissions et d'opérations de sélection, suggérant des modifications du matériel végétal ayant conduit à la stabilisation de cultivars originaux au fil des générations. Le lien au lieu passe alors par un lien au passé, et aux sociétés qui auparavant ont marqué le territoire.

D'autres espaces se dessinent alors sous les variétés qui apparaissent en objets culturels, révélateurs de structures de parenté non seulement entre les plantes mais également entre les humains. À travers ses investigations focalisant

sur les semences, le président du Consorzio della Quarantina identifie un système de parenté régi par une logique de transmission matrilineaire. Un réseau d'échange se dessine notamment autour d'une pomme de terre, qui semble très exactement correspondre à l'aire de diffusion du dialecte commun aux habitants de l'arrière-pays génois :

« J'avais découvert qu'il existait une aire de diffusion précise, un pays où les gens disaient 'c'est la nôtre'. Mais ce que je n'avais pas compris, c'est que cette frontière correspondait précisément à la limite de diffusion de la langue génoise, cette langue qui se déplaçait avec les femmes et en même temps que les semences. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Le processus de spécification invite alors à concevoir des entités géographiques resserrées autour de pratiques d'échange de semences. Les enquêtes menées sur l'Apennin quant aux traces de divers types de tubercules dans la mémoire locale conduit dès 2001 à la production de cartes à caractère ethnographique (Figure 7.3.).

Figure 7.3. Répartition ethnographique des pommes de terre de l'arrière-pays de Gênes.
Source : Angelini, 2001.



À chaque type de tubercule correspond une zone de production strictement définie dans un cahier des charges annexe à celui rédigé pour la Quarantina. La délimitation de l'aire géographique du Consorzio della Quarantina procède ainsi par ethnicisation des frontières dans la perspective d'une construction d'indication géographique.

Les variétés préservées apparaissent comme le résultat de systèmes de sélection paysanne. L'adaptation des plantes au milieu sert d'argument central, avec du reste une notion de milieu qui ne correspond plus exclusivement à une

définition physique de l'environnement, mais tient compte d'un plus vaste contexte culturel. La notion d'adaptation est ici étroitement liée à une philosophie de la co-évolution des sociétés humaines et des communautés végétales que l'on retrouve dans l'expression *biodiversité cultivée*.

À une rhétorique de terroir assez classique, qui mettait principalement l'accent sur la notion de « vocation des sols » et sur l'antériorité d'une culture, se superposent donc d'autres logiques de spécification, dont la ferveur tient en outre à une situation de marge géographique, facteur d'un rapport singulier à la modernité.

7.1.3. Utilisation d'une imagerie de la montagne au service de représentations d'un espace-temps singulier

Une série de représentations de l'espace de production nourrissent le processus de spécification de produit. Une imagerie de la montagne parfois stéréotypée est notamment mobilisée pour mieux donner à voir la singularité d'un territoire, sous différents aspects. L'affichage d'une identité rebelle permet de dessiner une image de territoire en négatif d'un monde extérieur, d'autant plus réprouvé qu'il est moderne et globalisé. La situation de confins autant que la morphologie des montagnes sont alors présentées comme des entraves à l'introduction d'innovations variétales autant qu'au développement des techniques de culture les plus récentes.

Une identité rebelle

Jouant d'une homonymie avec le dieu du vent de la mythologie grecque, et vantant la situation du bourg, à 1140 mètres d'altitude, comme la plus haute du département, l'ancien maire de Borée a taillé à la commune une réputation d'exception. Il met notamment en valeur une identité rebelle, pour donner au terroir davantage de caractère :

« Rien que le village a donné deux cardinaux à l'Église, dont un a failli devenir pape pendant le schisme d'Avignon. C'était déjà des cardinaux rebelles vous voyez. Vous savez quand vous vivez dans la montagne, vous avez du mal à accepter ce qui vient de l'extérieur puisque l'extérieur ne vous apporte rien. » (entretien avec l'ancien maire de Borée (2001-2014), membre fondateur de l'association de promotion de la Violine, Borée – 07)

La culture de pommes de terre est notamment présentée à Borée comme le moyen de tenir une position de retrait vis-à-vis de la société contemporaine dominante mais néanmoins vivement dénigrée, dont les actuels habitants de Borée se targuent de braver les lois de longue date :

« Ailleurs, cette pomme de terre n’existait pas ; elle n’a jamais été enregistrée, n’a jamais été reconnue parce qu’elle était destinée aux cochons. La Bible dit que la nourriture céleste est le blé (...) comme la pomme de terre est souterraine, c’était un produit du diable, et les gens ne mangeaient que du chou ! La Violine de Borée, elle n’était jamais sur les tables, mais quelques paysans en mangeaient bien ! Si vous êtes arrivée là aujourd’hui, c’est qu’il y a bien longtemps qu’ici on a dépassé les croyances populaires ! » (*ibid.*)

Bien avant Parmentier, et malgré les interdits de l’Église, les gens de Borée seraient ainsi passés outre les préjugés sanitaires et culturels qui caractérisent la période de « phobie des plantes nouvelles » (Ferrières, 2002) et qui, dans le cas de la pomme de terre, marquèrent l’Europe jusqu’au 18^{ème} siècle.

Sur un autre registre, plusieurs membres du Consorzio della Quarantina présentent également leur choix de rester ou de s’installer en montagne telle une prise de position politique. Tandis que certains se disent « anarchistes »³¹⁰ – parfois en réaction aux propos de représentants d’institutions régionales décrivant le collectif comme un réseau « anarchique »³¹¹ de petites exploitations diversifiées – d’autres se voient en « révolutionnaires ruraux » ; dans tous les cas, le mode de vie en montagne se veut en décalage de tendances contemporaines, et de fait critique vis-à-vis de ce qui a lieu en d’autres types d’espaces, notamment en ville ou autour des villes.

La montagne est décrite telle une zone de résistance et parfois explicitement comparée aux maquis de la Seconde Guerre mondiale. Un chant des partisans fait notamment office de référence commune à quelques uns des membres du Consorzio ; son refrain entonne « Nous sommes les rebelles de la montagne/ qui ne cessons d’en pâtir/ mais la foi qui nous accompagne/ sera la loi de l’avenir »³¹². Pour de nombreuses personnes rencontrées, malgré la vie dure que suppose la saison hivernale et les travaux parfois pénibles qu’exigent l’activité agricole, la montagne apparaît tel un refuge « hors du chaos »³¹³, « un lieu où mener une vie simple qui fasse place aux valeurs humaines »³¹⁴ ou encore « isolé des absurdités »³¹⁵ d’un « monde trop contaminé par la société capitaliste »³¹⁶. Le choix d’un lieu de vie en montagne est revendiqué comme le choix d’un mode de vie différent, dans des maisons connectées à internet, mais

³¹⁰ Entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE.

³¹¹ Entretien avec un chargé de mission de la Chambre d’agriculture régionale, Savona – SV.

³¹² « *Siamo ribelli della montagna/ Viviam di stenti e di patimenti/ ma questa fede che ci accompagna/ sarà la legge dell’avvenir* » Extrait de l’hymne du bataillon partisan “Silvio Corbari”.

³¹³ Entretien avec une restauratrice membre du Consorzio della Quarantina, Favale di Malvaro – GE.

³¹⁴ Même personne interviewée.

³¹⁵ Entretien avec un restaurateur membre du Consorzio della Quarantina, Favale di Malvaro – GE.

³¹⁶ Entretien avec un jardinier amateur membre du Consorzio della Quarantina, Urbe – SV.

généralement dépourvues de postes de télévision, où les productions d'un jardin assurent une part de l'alimentation familiale, et où un pan de l'espace domestique est consacrée à la transformation de fruits et légumes et au stockage de conserves.

Hauts-lieux de la rusticité

En négatif de l'image des principaux bassins de production de chacune des espèces (voir Chapitre 1), se construit une image de territoire rétif à l'idée de la modernité. Par l'attachement à de « hauts-lieux de célébration de l'espace rural » (Micoud, 2010), divers acteurs expriment une rhétorique géographique de résistance à l'hégémonie d'un système agri-alimentaire globalisé.

Pour les membres du Consorzio della Quarantina, c'est la plaine du Pô, au Nord de l'Apennin, qui fait office de parangon de l'agriculture moderne, face à des espaces ruraux où les pentes aménagées en terrasses font obstacle à une mécanisation de l'agriculture.

Dans la vallée de l'Eyrieux également, les terrasses sont données en gage d'une agriculture faiblement mécanisée. Parfois présentées comme des handicaps, les pentes sont néanmoins louées comme les contraintes nécessaires au maintien de pratiques traditionnelles. Si l'ensemble des exploitations disposent d'un tracteur ou *a minima* d'un motoculteur, clients et habitants véhiculent une image d'agriculteur qui se présente sous les traits d'un homme travaillant la pente, tenant un « bêchage »³¹⁷ ou une charrue. Les fêtes auxquelles donne lieu chaque année le lancement de la saison des pommes de terre primeurs confortent de telles représentations. Se déroulant généralement sur l'exploitation d'un des producteurs du groupement, elles mettent en scène un agriculteur guidant le labour derrière un cheval de trait. La présence du cheval est le résultat d'une action du PNR visant à promouvoir des pratiques plus écologiques sur la base de techniques de traction animale. L'initiative n'a pas trouvé de réel écho au sein du GIE ; l'homme photographié derrière la charrue est en fait le propriétaire du cheval, sollicité pour l'occasion. En revanche, elle contribue à la qualification du produit par la construction de représentations territoriales à résonance positive. De manière générale, le discours sur l'isolement géographique va de pair avec le développement d'une imagerie stéréotypée associant espaces ruraux et travaux agricoles non mécanisés³¹⁸.

À Borée, le ramassage des pommes de terre à la main est un moyen de se distinguer de la « mécanisation à outrance »³¹⁹ qui caractérise les principales

³¹⁷ Terme principalement utilisé dans le Sud de la France pour désigner un outil agricole en forme de pioche, mais caractérisé par deux branches pointues.

³¹⁸ On observe une récurrence des tableaux de Millet, Van Gogh etc., dans les dépliants, les affiches et autres représentations que se choisit la plupart des collectifs.

³¹⁹ Entretien avec l'ancien maire de Borée (2001-2014), membre fondateur de l'association de promotion de la Violine, Borée – 07.

régions de production de France où les paysages sont marqués par des « machines qui ramassent plusieurs rais de pommes de terre à la fois »³²⁰ et des « norias de semi-remorques »³²¹. Après un voyage dans l'Ain, le maire de Borée conclut : « ce qui se fait là-bas, c'est pas de la pomme de terre ».

Ce jeu des différences opère également à une échelle locale, ainsi qu'on peut l'observer dans le cas de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc. À l'occasion d'une réunion au Béage le 2 mars 2000, le canton de Saint-Agrève est ainsi exclu pour être identifié telle une zone d'élevage davantage qu'un espace dédié à la culture des pommes de terre³²². En Savoie, ce type de limites géographiques définies à échelle locale sert moins à séparer des cultures que des modes de production plus ou moins intensifs. Dès les années 1950, le CETA constitué autour d'un projet de « Reinette de Mercury » use de tels arguments pour distinguer la production de quelques communes de la Combe de Savoie, de vergers récemment implantés autour de la commune de Sainte-Hélène-sur-Isère, dans les plaines conquises au fur et à mesure de l'endiguement de la rivière :

« Le secteur Sainte-Hélène, par là-bas, c'est des usines à pommes. Mais faut pas comparer la pomme de Sainte-Hélène et celle de Mercury ! Nous on est au soleil, tandis que là-bas, ils sont dans l'humidité. C'est pas que je veux être méchant, mais même le goût de la pomme est pas pareil. Ceux qui connaissent ils le savent bien ! » (entretien avec un arboriculteur retraité, membre fondateur de l'ex-CETA 'Reinette de Mercury', Mercury – 73)

On voit ainsi se construire des identités territoriales selon un double système de représentations, où un collectif se définit non seulement par référence à un passé, mais aussi par différence avec un ensemble d'éléments comparables qu'il définit comme autres et qu'il met à distance en les localisant dans la plaine agricole. Ces définitions d'identités collectives s'affirment avec d'autant plus d'aplomb qu'elles se matérialisent dans des espaces et des objets très concrets.

Des « zones-refuges »

En parallèle de ces discours permettant d'extraire du monde moderne une identité spécifique, un argumentaire fondé sur la morphologie des territoires se développe dans certains cas, jusqu'à représenter ces espaces de montagne en forme d'isolats humains, où perdurent des pratiques, des outils et des plantes portés disparus partout ailleurs.

³²⁰ Même personne interviewée.

³²¹ Même personne interviewée.

³²² Ainsi que je l'ai évoqué au chapitre précédent, l'élevage de bovins-viandes est aussi négativement connoté du point de vue des producteurs de l'association, qui décrivent à travers cette activité des logiques agricoles ne participant à aucune dynamique territoriale.

Dans le cadre des inventaires conduits par le PNR Massif des Bauges, s'impose une vision du territoire où un gradient de diversité semble coïncider avec une logique centre-périphérie. Le « Cœur des Bauges » est ainsi découpé tel un secteur isolé, « qui a eu peu de contact avec l'extérieur »³²³, où la biodiversité est par conséquent plus élevée que dans la Combe de Savoie ou dans l'Albanais, espaces ouverts sur le monde et connectés aux principaux centres d'innovation par le réseau ferré installé dès le début du 20^{ème} siècle. Dans les Bauges, c'est autour de variétés fruitières que les sections locales des Croqueurs de pommes et associations pomologiques voient se dessiner des aires de diffusion révélant d'anciennes formes socio-spatiales. La pomme Platette est ainsi associée au village de La Motte-en-Bauges :

« C'est une mamie qui avait ça chez elle, et c'était peut-être le dernier arbre du village, enfin y en avait quelques-uns, y en avait trois je crois, et elle me disait qu'autrefois, c'était l'arbre du coin, tout le monde en avait quelques-uns chez soi (...). Ça fait une pomme très douce qu'on ne trouve pas ailleurs, c'est un truc calé sur un seul village ! Même en en parlant dans d'autres villages autour, les gens, ils connaissaient déjà plus. Pour te dire comment c'était fermé ! » (entretien avec une adhérente des Croqueurs de pommes de Haute-Savoie, Poisy – 74)

Si les Croqueurs de pommes révèlent souvent des phénomènes de synonymie entre des pommes visiblement différentes mais appartenant en fait à une même variété, ils rencontrent également des cas isolés de spécimens impossibles à identifier. Réservés pour la plupart à de très petits territoires, l'existence de ces spécimens est alors expliquée par l'isolement d'un village ou les difficultés d'accès d'un pré.

Des représentations semblables marquent l'arrière-pays de Gênes, dont l'espace, disséqué en de nombreuses vallées, caractérisées par un habitat éclaté en une multitude de bourgs et hameaux, semble faire barrière à la diffusion de connaissances scientifiques :

« La Ligurie est un territoire particulier, où tu peux trouver ces variétés très très anciennes...c'est probablement la structure du territoire, toutes ces vallées séparées, fermées qui ont empêché les hybridations et découragé les actions scientifiques de pénétrer. » (entretien avec le jardinier de l'association Anidagri, membre du Consorzio della Quarantina, Borzonasca – GE)

Une histoire locale se développe par ailleurs sur la base d'éléments culturels pour expliquer l'adoption puis la conservation de matériel végétal abandonné ou disparu partout ailleurs. Les pratiques culinaires apparaissent notamment comme une clé de compréhension essentielle ; obsolète dans la plupart des régions où elle fut diffusée, la pomme de terre Quarantina semble avoir gardé

³²³ Entretien avec une stagiaire employée en 2010 par le PNR Massif des Bauges pour dresser un inventaire des variétés anciennes de pommes et poires, Poisy – 74.

une utilité en Ligurie où elle se prête particulièrement bien à la recette des *gnocchi*.

Situé ainsi quelque peu hors du monde, l'Apennin se veut tenu à l'écart de la standardisation. On retrouve alors le concept de « zone-refuge » développé par J.J. Lauvergne lors de l'enquête FAO qu'il réalise à partir de 1974 sur les races locales, pour expliquer la persistance de troupeaux singuliers par un isolement à la fois géographique et technique.

Les représentations de territoires reculés sont un terreau propice au développement de discours d'un autre ordre sur l'endémisme du matériel végétal. Au pied des monts Mézenc et Gerbier de Jonc, et autour de la commune de Borée, ainsi que sur l'Apennin, la Fleur de pêcher, la Violine et la Quarantina sont ainsi présentées telles des variétés autrefois banales, qui furent diffusées à l'échelle nationale voire européenne, mais ont désormais disparu partout ailleurs et ne subsistent qu'en ces quelques endroits particuliers. Dans cette version de l'histoire, ce n'est plus la dimension biologique de l'endémisme mais la dimension paléo-endémique³²⁴ de ces spécimens qui est mise en valeur.

Les tests d'identité des variétés donnent lieu à de nouveaux récits. Peu importe si les laboratoires d'analyse affirment que les variétés locales sont des créations du 19^{ème} siècle, la transmission sur plusieurs générations suffit à justifier de leur ancienneté. Pour les principaux membres fondateurs, ces révélations sont l'occasion de prendre du recul vis-à-vis des récits des origines. Plutôt qu'une variété ancestrale cultivée depuis le 16^{ème} siècle, la Quarantina est désormais présentée comme le témoin des migrations saisonnières marquant l'histoire du territoire. Le tubercule serait ainsi arrivé de France par Marseille, dans les baluchons de paysans italiens revenant d'une saison de travail sur les docks. Si les récits de mythes des origines continuent de se diffuser sous forme d'une rumeur, ils ne sont plus affirmés par écrit. Les membres du Consorzio della Quarantina ne désavouent pas une rumeur qui, vis-à-vis d'une majorité de consommateurs, joue en leur faveur, mais racontent l'histoire des variétés qu'ils cultivent autrement lors des entretiens. Le lieu s'inscrit alors dans un plus vaste monde où circulent les objets et les hommes, dans un espace qui ne se limite pas strictement à une sphère locale.

Parmi les entretiens réalisés dans les Bauges, de nombreux récits mettent également en scène des variétés dont l'origine étrangère est admise. La pomme Grand Alexandre serait ainsi le fruit d'un greffon ramené de voyage par un grognard ayant participé à la Campagne de Russie, de même que l'Eylau qui porte

³²⁴ L'endémisme caractérise de manière générale la présence exclusive d'un groupe biologique spécifique dans une zone géographique. Deux facteurs sont à l'origine de l'endémisme d'une espèce : un processus de spéciation résultant d'interactions originales avec un milieu géographique isolé ou la disparition d'une espèce sur l'ensemble de son aire de répartition naturelle, sauf un milieu géographique singulier. C'est dans ce dernier que l'on évoque un phénomène de « paléo-endémisme ».

le nom d'une bataille napoléonienne de 1807 dans le Nord de la Prusse orientale – actuel oblast de Kaliningrad. Comme la Quarantina ou la Fleur de pêcheur, certaines pommes seraient des obtentions végétales datant du 19^{ème} siècle, ramenées du Val de Loire en Savoie par des troupes de ramoneurs de retour au pays.

Ni le caractère récent, ni les possibles origines étrangères d'une obtention végétale ne contrarient finalement la mécanique sociale de spécification des produits, laquelle repose principalement sur l'argument suivant : les espaces de production que les collectifs se donnent pour aires géographiques sont les dernières zones où restent cultivées ces variétés.

*

À travers l'analyse de l'enchevêtrement d'arguments qu'articulent les différents collectifs au cours du processus de spécification, il apparaît que le terroir est moins une réalité que le support de développement d'un imaginaire géographique, qui s'établit dans un jeu de miroirs (voir Figure 7.4.). Consistant à comparer pied à pied une aire géographique aux paramètres du foyer originel, pour mieux rejeter le reflet renvoyé par des systèmes de production voisins, la construction de produit résulte ainsi moins de contraintes qu'elle ne découle de choix délibérés, au sein des collectifs et en relation avec leurs partenaires, quant aux fondements d'une identité territoriale susceptible de se traduire de manière performante sur le plan commercial.

Figure 7.4. Définition du terroir par un jeu de différences et équivalences géographiques.



7.2. Controverses autour de la construction de la qualité

Le terroir n'est pas seulement un appareil rhétorique de qualification, c'est aussi un objectif de reconnaissance et d'institutionnalisation, en rapport avec une doctrine de la qualité qui s'appuie sur un puissant « faisceau normatif » (Allaire, 2011, 75). Telle qu'elle a été décrite dans la littérature consacrée, la qualité d'un produit repose sur la stabilisation de conventions entre une diversité d'agents économiques – producteurs et transformateurs essentiellement – lui permettant de circuler d'un bout à l'autre de filières agro-alimentaires (Nicolas et Valceschini, 1995). Comme nous l'avons vu au premier chapitre dans les filières de production de fruits et légumes en particulier, prédominent des représentations de la qualité qui conduisent à objectiver les produits par une série d'instruments de mesure cherchant à en identifier les propriétés intrinsèques.

7.2.1. Disséquer la qualité pour mieux l'évaluer ?

Dans les années 1990, se dessine un nouveau contexte législatif concernant les produits dits « de qualité », qui influe directement sur la définition de ces derniers. La période de 1989 à 1992 en particulier marque une charnière dans les modalités de qualification : d'une part, le Plan de développement social économique et culturel français³²⁵ fait de la qualité une priorité stratégique nationale, et de l'Inao l'acteur-pivot d'un appareil de qualification calqué sur le modèle du vin, qui s'étend à l'ensemble des produits agro-alimentaires³²⁶ ; d'autre part, la reconnaissance des indications géographiques par la législation européenne en 1992 introduit la notion de nécessité de la preuve pour établir un lien entre produit et milieu géographique, suscitant alors dans certains cas une « dérive scientifique » des processus qualification (Delfosse, 2006).

Pour les collectifs qui nous intéressent ici, rendre tangible les liens aux lieux ne consiste alors plus seulement à authentifier, par une combinaison de sources historiques, l'antériorité d'une espèce au sein d'un espace donné, mais suppose de mettre en évidence un lien de cause à effet entre l'écosystème où le matériel végétal est cultivé et le produit qui y est engendré. Ce régime d'administration de la preuve est le premier point de controverse sur lequel divergent des acteurs et des collectifs qui visaient au départ presque unanimement à l'obtention d'une indication géographique.

³²⁵ Loi n°89-470 du 10 juillet 1989.

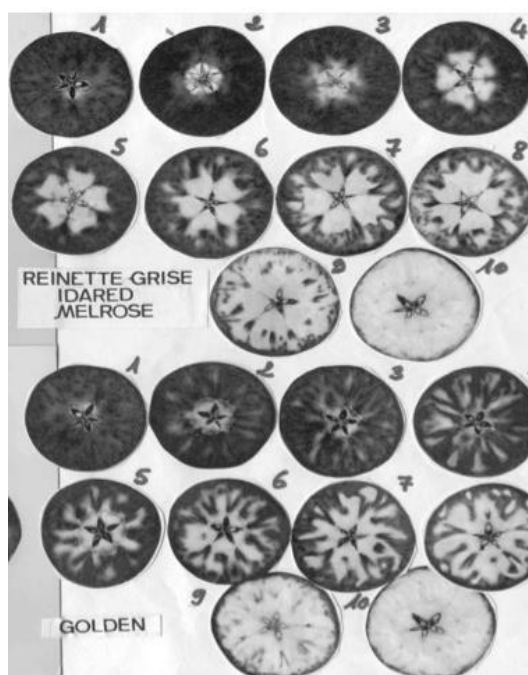
³²⁶ L'Institut national des Appellations d'origine des vins et des eaux-de-vie, fondé par décret le 16 juillet 1947, s'est transformé dans le cadre du Xème Plan de développement français l'Institut national de l'origine et de la qualité ; ses missions ont évolué en conséquence : focalisant jusqu'alors sur les productions viticoles, elles embrassent depuis 1990 une diversité de productions agro-alimentaires. La loi d'orientation agricole de 2006 poursuit le processus de transformation de l'institution à laquelle revient la responsabilité de l'ensemble des signes de qualités, y compris le label AB par exemple.

Des seuils de qualité aux valeurs-cibles : quand les pommes de Savoie se plient aux règles de l'IGP

Précisant un jeu de correspondances entre terroir et produits, jusqu'alors principalement établi d'un point de vue empirique, le Syndicat Fruits de Savoie s'emploie à disséquer la qualité pour mieux mettre en évidence une relation conforme aux modalités d'attachement conçues par l'Inao.

Héritiers d'un système de labels régionaux principalement fondé sur la teneur en sucre des fruits, les pommes destinées à être estampillées « IGP Pommes et poires de Savoie », sont qualifiées depuis déjà quelques décennies par une série de caractères objectivement mesurables. Le cahier des charges de l'IGP a repris la métrologie définie par le label régional établi en 1979, pour mesurer la qualité en combinant évaluation des stades de dégradation de l'amidon, indice réfractométrique et indice Thiault³²⁷ (Figure 7.5.).

Figure 7.5. Évaluation des stades de dégradation de l'amidon pour quatre variétés de pommes. Source : Revue de l'Adabio, L'asticot, n°9, 2010.



Ces derniers sont corrélés à des tests de satisfaction des consommateurs et ajusté en fonction des variétés selon les recommandations du Comité national pour le développement et la valorisation des productions agricoles intégrées :

« Pour la Golden, il fallait rajouter l'acidité. C'était sucres totaux plus 10 fois l'acidité malique de la pomme pour la Golden. Donc à l'époque, il

³²⁷ Élaboré au sein du CEMAGREF dans les années 1970, puis fortement sollicité par les GMS, l'indice Thiault permet notamment de contrôler la maturation des fruits.

fallait 180 pour 110 pour faire une bonne pomme. Ça ç'avait été fait au niveau de la consommation mais on n'avait rien au niveau du verger, on savait pas trop quand cueillir ni quels étaient les facteurs qui permettaient d'atteindre ces chiffres. » (entretien avec un ex-technicien arboriculture de la Chambre d'Agriculture de Savoie, La-Motte-Servolex – 73)

Douze variétés ou types de variétés sont autorisées par le cahier des charges de l'OILB³²⁸, qui sert de référence à la construction du premier label de qualité portant sur les pommes de Savoie. L'indice réfractométrique établit un seuil de qualité égal ou supérieur à 13 pour l'ensemble des variétés – sauf la Reinette du Canada qui présente un comportement particulier et suppose un indice réfractométrique minimal équivalent à 14 – tandis que l'indice Thiault établit une série de seuils adaptée à l'étalement de la saison, qui fait évoluer les critères en fonction du délai qui sépare la date de récolte de la période de mise en marché (Figure 7.6.).

Figure 7.6. Extrait du cahier des charges OILB sur lequel se fonde la construction de la qualité des pommes de Savoie, 1979.

. Indices de qualité

Mesuré sur un échantillon de 30 fruits au moment de l'expédition.

Toutes variétés, indice réfractométrique = ou supérieur à 13
sauf Reinette du Canada = 14

Golden delicious, indice ST + 10 A, aux valeurs indiquées ci-après :

A la récolte	175
après 1 mois	171
" 2 mois	166
" 3 "	162
" 4 "	158
" 5 "	153
" 6 "	171 (atmosphère contrôlée uniquement)

Les valeurs minimales ci-dessus peuvent être augmentées ou diminuées chaque année sur décision de la commission technique avant la récolte d'après les analyses faites sur des vergers témoins :

Indice réfractométrique	: ± 0,5
Indice ST + 10 A	: ± 5

Ces seuils continuent d'être travaillés au cours du temps par les techniciens agricoles des Chambres d'agriculture de Savoie et de Haute-Savoie :

« On s'est aperçu que la Canada, tout le monde pensait qu'elle était déjà à 13 ou 14 en septembre et en fait non, elle est à 10,5 et 11, et elles sont

³²⁸ Jersey Mac, Akane, Reine des Reinettes, Jonnee, Jonagold et Goldjon, Golden Delicious, les rouges américaines, Melrose, Reinette du Canada, Granny Smith, Winesap et dérivés, et Charden.

bourrées d'amidon. Y a qu'ensuite, quand elles passent au frigo (enfin les Canada faut pas trop les faire passer au frigo), qu'elles mûrissent. Après pour les poires surtout, l'amidon s'hydrolyse et le taux de sucre remonte. Si on les cueille mûres au verger, elles se conservent pas » (entretien avec un ex-technicien arboriculture de la Chambre d'Agriculture de Savoie, La-Motte-Servolex – 73)

Les mesures physico-chimiques sont complétées par des normes de calibre. Le partenariat avec plusieurs opérateurs de la grande distribution (voir Chapitre 4) détermine fortement le cahier des charges de l'IGP « Pommes et poires de Savoie » qui s'élabore au carrefour des exigences de diverses filières qualité (Engagement Qualité Carrefour, et Casino – Terre de saveurs notamment). Les fruits sont définis par un panel de critères draconiens, parmi lesquels le calibre est absolument rédhibitoire :

« Un fruit, suivant la grosseur, on le vend de moins en moins cher. Zéro c'est jus, 150-155 c'est le sachet – ils paient la moitié du prix, si vous arrivez à faire de la barquette, vous avez un prix. 190-220, c'est la norme, et si c'est trop haut ça ne vaut plus rien. » (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, Pringy – 74)

De telles règles permettent d'homogénéiser la qualité d'une gamme de fruits comprenant plus d'une dizaine de variétés, et de faire reconnaître en 1996, par une IGP, l'existence d'une identité de produit cohérente.

En 2003, dans un contexte de marché où les pesticides sont brandis par des associations de consommateurs comme un danger pour la santé humaine, et apparaissent en conséquence tel le spectre d'une disqualification des produits, un nouveau paramètre de définition de la qualité est établi. Entérinés par une Certification de conformité de produit (CCP), les contrôles focalisent sur l'analyse des résidus de produits phytosanitaires et établissent des seuils au-delà desquels doivent être exclus les lots de fruits.

« La CCP, c'était vraiment conditions de productions 0 résidus ou analyse de résidus dans les pommes pour s'assurer qu'elles étaient nickel. Ces analyses sont toujours en vigueur, mais aujourd'hui c'est pas que ça. » (entretien avec le chargé de mission Economie et Prospective à la Chambre d'agriculture de Savoie, La Motte-Servolex – 73)

Par la suite, les arguments s'élaborent et gagnent considérablement en technicité, au fil des révisions de cahiers des charges, ne se limitant plus seulement à des seuils de qualité, mais exigeant aussi de rendre tangible le lien au lieu pour chacune des seize variétés de pommes qui composent aujourd'hui le produit labellisé.

À partir de 2013, la codification des pommes de Savoie labellisées IGP s'accroît considérablement, suite à la requête de l'INAO exigeant « une description du produit plus précise, assortie dans la mesure du possible de valeurs

cibles »³²⁹. Outre le développement d'un nouveau langage technique visant à objectiver les effets de terroir sur les produits, une colonne est ajoutée pour caractériser les traits spécifiques engendrés pour chaque variété par une culture savoyarde.

Couleurs et formes des pommes et des poires sont ainsi précisément caractérisées, puis en partie expliquées par l'altitude des plantations. Le lien est ainsi fait entre la coloration des fruits et l'ensoleillement des coteaux, en d'autres termes que ceux propres à une rhétorique du terroir ; on peut ainsi lire dans la version du cahier des charges soumis à l'Inao en 2013 : « la proportion de lumière ultraviolette, les variations importantes d'hygrométrie entre le jour et la nuit influent sur les pigments de l'épiderme »³³⁰. La fermeté et le caractère « *croquant* » des pommes sont présentés tels une conséquence des moyennes de températures estivales, relativement basses en raison des nuits fraîches, qui limitent la pousse des arbres et le grossissement des fruits, et qui favorisent le développement de fruits de calibre moyen, « à *petites cellules* »³³¹. Se targuant également d'une bonne alimentation en eau, du fait de l'importante pluviométrie locale, et de bons apports en éléments minéraux, grâce à des sols riches en humus, l'arboriculture savoyarde cherche ainsi à acquérir de nouvelles lettres de noblesse en légitimant la qualité, déjà reconnue par le label régional, au moyen d'effets terroir.

Alors qu'en 1993 par exemple, la Golden Delicious faisait l'objet d'une caractérisation par l'indice Thiault qui définit le rapport sucre/acidité, servant de référence à l'ensemble des variétés, désormais, chacune des variétés de pommes est associée à une série de critères optimaux spécifiques. De manière systématique depuis 2013, une nouvelle colonne vient compléter le tableau descriptif des vingt-deux variétés comprises sous le label IGP³³², de sorte à décrire pour chacune d'entre elles les caractères permettant de distinguer les particularités savoyardes de fruits affichant un même nom de variété, mais issus d'autres zones de production. Plusieurs dates charnières marquent le processus de qualification des pommes de Savoie (Tableau 7.1.) :

Tableau 7.1. Dates charnières du processus de qualification des pommes de Savoie

Dates	Signe de qualité	Principal critère de qualité requis
1979	Label régional	Taux de sucre des fruits
1996	IGP	Type de fruit coloré
2003	IGP + CCP	Analyse de résidus de produits phytosanitaires
2013	IGP > définition Inao	Effets de terroir objectivés à l'échelle variétale

³²⁹ Extrait de la demande de modification de l'IGP faite par l'INAO au Syndicat des Fruits de Savoie, 28 mars 2013.

³³⁰ Première version d'un cahier des charges modifié pour l'IGP Pomme de Savoie, suite à une requête de l'Inao en 2013.

³³¹ *Ibid.*

³³² L'IGP Pommes et poires de Savoie enregistre dans son cahier des charges 16 variétés de pommes et 6 variétés de poires différentes.

Les indices de qualité établis au cours de la trajectoire du collectif sont autant d'outils de contrôle des pratiques. Si le cahier des charges de l'IGP dit globalement peu de choses de la conduite des vergers, il encadre néanmoins fortement les pratiques des arboriculteurs qui y prétendent en définissant les conditions de mise en marché. Ainsi codifiée, la qualité est une injonction qui prescrit des niveaux de performance à satisfaire, et de fait, contraint les pratiques, en menaçant de discréditer les produits si ces niveaux ne sont pas atteints :

« On ne peut pas faire n'importe quoi au niveau des engrais et des produits qu'on met sur les arbres, et puis après, il y a un taux d'acidité et un taux de sucre à respecter à la récolte, puis avant la vente, on refait des analyses du lot, et pareil il faut qu'il y ait des indices minimum pour passer en IGP ... » (entretien avec la responsable du verger de Poisy, Poisy – 74)

Avant la récolte, le taux d'amidon contenu dans le fruit est mesuré puis mis en relation avec l'état de dégradation de l'éthylène pour juger de son degré de maturité. Les indices réfractométriques autorisant à « passer en IGP » supposent ainsi d'établir des dates de récolte de sorte à ce que les fruits puissent entrer en conformité avec les taux de sucre et d'acidité exigés par le cahier des charges. Ils influent par ailleurs sur la morphologie du verger, dès lors que la charge en fruits et la distance de plantation entre les arbres sont également identifiés comme des facteurs cultureux déterminants pour obtenir un indice réfractométrique élevé. Bien qu'elle ait été abandonnée au profit de l'IGP lors de la réforme des SIQO en 2007, on voit ici combien la CCP établie en 2003 demeure une référence valide ; c'est en fonction d'un produit déterminé *a priori* que sont établies des pratiques culturelles.

La construction de la qualité mise en œuvre à propos des pommes de Savoie est de loin, parmi nos divers cas d'étude, celle qui se rapproche le plus du patron des indications géographiques³³³. En effet, les autres collectifs ne mettent pas en œuvre une telle codification des produits – et de fait des pratiques ; ils contestent même ouvertement la conception de la qualité. L'analyse des discours recueillis lors des entretiens fait émerger différentes raisons de s'éloigner d'un modèle où les produits sont définis par une série de critères objectivés d'une part, et d'autre part évalués par des organismes certificateurs non seulement extérieurs aux territoires, mais aussi jugés trop procéduriers.

³³³ J'écris ici « se rapproche » et non « adhère au patron des IG », en considérant l'IGP « Pommes et poires de Savoie » comme une indication géographique encore en cours d'élaboration. Si le produit est effectivement déjà reconnu par un signe de qualité lié à l'origine, celui-ci lui a été attribué de manière automatique, dans un contexte de réforme de la législation concernant la qualité. L'IGP est aujourd'hui contestée par l'Inao, qui engage le Syndicat Fruits de Savoie à prouver le lien au lieu d'un produit dont le titre n'aurait pas été suffisamment justifié.

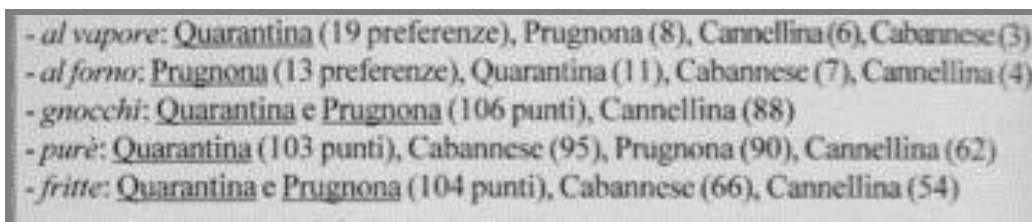
Débat sur les instruments de mesure

À la qualité telle qu'elle est conçue dans le cas de l'IGP décrit ci-dessus, la plupart des autres collectifs opposent un système d'évaluation des produits essentiellement fondé sur des séances de dégustation.

En Ligurie, dès les débuts du projet de valorisation de variétés de pommes de terre locales, des réunions sont organisées chez un restaurateur de la Val Graveglia. Aux horaires de fermeture, il ouvre les portes de son établissement pour le transformer en salle de dégustation où sont confrontés quelques uns des tubercules rassemblés par le doctorant en histoire à l'origine du collectif, à d'autres plus banals. Une liste d'usages spécifiques à chaque variété de pomme de terre, rendue publique à travers les livres rendant compte du chemin parcouru par le collectif autant que par le biais de dépliants distribués sur les marchés, est ainsi établie.

Figure 7.7. Résultats d'une séance de dégustation organisée autour de la Quarantina.

Source : Massimo Angelini, 2001.



- <i>al vapore</i> :	Quarantina (19 preferenze), Prugnona (8), Cannellina (6), Cabannese (3)
- <i>al forno</i> :	Prugnona (13 preferenze), Quarantina (11), Cabannese (7), Cannellina (4)
- <i>gnocchi</i> :	Quarantina e Prugnona (106 punti), Cannellina (88)
- <i>purè</i> :	Quarantina (103 punti), Cabannese (95), Prugnona (90), Cannellina (62)
- <i>fritte</i> :	Quarantina e Prugnona (104 punti), Cabannese (66), Cannellina (54)

Par la suite, lorsque se précise l'objet de spécification du collectif, la Quarantina est comparée à la variété de pommes de terre qui est alors la plus répandue à l'échelle régionale, la Kennébec. Jusqu'alors, il était difficile à la Quarantina d'emporter l'adhésion de producteurs soucieux de volumes de production et inscrits dans des circuits d'approvisionnement en semences garantissant de bons rendements. Peu productive, la Quarantina ne faisait pas le poids face aux variétés les plus diffusées, et au départ, le projet de relance s'est heurté à de fortes réticences. Suite à une réunion publique tenue en décembre 1996 à Voltaggio, lors de laquelle l'initiateur du collectif avait appelé à la diffusion de la Quarantina, certains producteurs ont emporté quelques-uns des échantillons qui avaient été récoltés dans les 10 localités d'altitude mentionnées, mais ils demeurent une faible minorité. En 1997, une autre réunion publique organisée dans la Val Graveglia connut le même succès timide.

« Je me souviens presque exactement de la première réunion que nous avons faite. Nous avons réuni tous les paysans dans une ancienne école, et nous avons dit 'voilà 4 kg de pomme de terre Quarantina, prenez-la gratuitement, emmenez-la chez vous et semez-la'. Il devait y avoir une douzaine de paysans, et si je me souviens bien, seuls cinq en ont ramené chez eux. Les autres ont souri et ont dit 'non, on ne la prend pas !'

Parce qu'ils ne la connaissaient pas ?

Ils la connaissaient très bien ! Mais ils savaient aussi qu'elle aurait donné une récolte moindre par rapport aux autres pommes de terre. Donc ils auraient employé un champ à produire quelque chose qui leur aurait rapporté moins, qui ne leur aurait pas permis d'encaisser autant d'argent qu'une autre pomme de terre. Quelques-uns l'ont prise par gratitude ou par amitié pour moi ou pour Massimo ; ils ont dit 'd'accord, c'est bon, on la prend et on la plante' » (entretien avec l'ex-président de la ProLoco ValGraveglia, restaurateur et membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Né – GE)

La dégustation organisée le 30 janvier 2003 à Montoggio³³⁴ donne lieu à des épreuves d'un autre ordre où la Quarantina devient plus performante que la Kennebec, et rallie de nouveaux supporters : deux lots de tubercules des deux variétés, cultivés sur une même parcelle, sont confrontés du champ à l'assiette. Dès avant l'épreuve gastronomique, la Kennebec perd des points sur le plan agronomique, ayant nécessité de plus importants apports d'azote. La dégustation procède dans les règles de l'art³³⁵ : l'analyse sensorielle porte dans un premier temps sur des pommes de terre crues, puis sur des pommes de terre bouillies.

Tableau 7.2. Résultats de la dégustation organisée à Montoggio le 30 janvier 2003, publiés dans le *Notiziario II-03*, p.5, traduction personnelle.

Analyse sensorielle	KENNEBEC	QUARANTINA
Résistance à la coupe	Plus résistante	Moins résistante
Consistance	Sèche	Humide
Couleur et aspect général	Couleur blanche, peu uniforme, avec couronne	Couleur paille Chair homogène et molle
Dimension du grain	Grossière	Fine
Di	Visibles	Imperceptibles
Odeur	Terre	Châtaigne cuite
Saveur	Saveur plate, dont la douceur ne se perçoit qu'une fois la pomme de terre avalée	Saveur fine, harmonieuse et complète. Grande homogénéité de la chair qui tend à fondre sous le palais, libérant des arômes simples, longs en bouche

La dégustation est l'occasion pour la Quarantina de faire ses preuves. Autant que la pomme de terre, c'est le tableau de qualités ainsi établies qui attire de nouveaux adhérents, en mettant à disposition des producteurs une liste d'arguments de promotion. Ainsi équipée, la Quarantina fait l'objet d'autres jugements. Si elle est plantée par un nombre croissant de producteurs, ce n'est

³³⁴ L'événement est rapporté par l'agronome page 4 du *Notiziario II-03*, février 2003

³³⁵ L'approbation d'un jury de consommateurs est un passage obligé dans le parcours de qualification par une AOC/DOC.

plus seulement à titre de marque d'amitié vis-à-vis de ses promoteurs ni de témoin d'affinités idéologiques, mais en tant que produit commercialement intéressant.

En faisant essentiellement reposer le processus de qualification sur des épreuves de dégustation, les collectifs non reconnus par une indication géographique s'opposent ainsi à une conception de la qualité décomposable et donc réductible à une somme de propriétés. Par ailleurs, en donnant pleine autorité aux acteurs participant aux séances de dégustation, ils font exister un système de qualification alternatif à la certification par un organisme extérieur.

Plutôt que des règles de contrôle, des instruments de coordination

Bien que l'indication géographique apparaisse au départ comme le moyen le plus sûr de se préserver d'éventuelles contrefaçons, conçues comme des formes de concurrence déloyale, de nombreux producteurs se refusent aux formes de certification par tiers pour diverses raisons : ils jugent que la transparence se joue autrement ou encore que ces systèmes sont coûteux et peu fiables. C'est ainsi qu'ils critiquent la certification AB :

« Nous avons une façon de produire qui est proche de l'agriculture biologique. Malheureusement, le signe « biologique » a un coût excessif, et pour cette raison, même les exploitations qui avaient le label s'en défont petit à petit. Pour de petites productions, tu ne réussis pas à couvrir le coût de la certification. L'oignon rouge par exemple, tu fais mieux de le vendre de façon conventionnelle plutôt que d'avoir le label. Pour l'huile c'est pareil, si j'écrivais *DOP*, je devrais augmenter les prix à tel point que je ne suis pas sûre que j'arriverais à la vendre (...). Ces certifications-là, avec toute la bureaucratie qu'il y a derrière, elles ont des coûts excessifs. En revanche, avec le Consorzio, on paie une cotisation annuelle, et c'est tout. (entretien avec une productrice, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Zerli/Né – GE)

« Le bio, on s'y oppose. Je dis ce que je fais, et je ne veux pas payer quelqu'un pour dire que c'est bien, je suis bien brave. Je ne crois pas que ce soit juste. De toutes façons, celui-là, à partir du moment où je le paie, à mon avis je lui fais dire ce que je veux. Je préfère afficher mon nom, apposer ma signature sur ce que je fais. Je te vends mon produit ; si tu ne me crois pas, tu es tout à fait libre de le faire analyser ; à mon avis c'est plus juste comme ça. » (entretien avec une productrice, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Cavorsi – GE)

L'indication géographique n'est pas au cœur de cette controverse quant à la légitimité du système de certification autant que l'est le label AB, qui dans les années 2000 s'offre comme une option de labellisation à différents membres des collectifs. Estimant « faire plus » que ne le requièrent les cahiers des charges nationaux concernant l'agriculture biologique, certains producteurs refusent toute certification, craignant de voir leur travail finalement méprisé par une telle indication.

« Un bio extrême comme on en fait nous, en faisant en sorte que la nature remplisse ses fonctions, sans interférer ou en le faisant le moins possible, il n'y en a pas beaucoup qui en font autant » (entretien avec le jardinier de l'association Anidagri, Borzonasca – GE)

De telles déclarations font écho à des controverses classiques, propres à la filière biologique, où s'opposent d'un côté les partisans d'une homologation des produits de sorte à permettre la reconnaissance institutionnelle de l'agriculture biologique par un label, et de l'autre les militants refusant la récupération marchande d'une forme de qualification, dont ils estiment qu'une part des principes fondamentaux sont trahis par sa conventionnalisation (Teil, 2013).

« Dans les magasins bio où nous sommes allés, les pommes de terre étaient toutes vertes ou germées ! Il semble qu'on y vende plus d'idéologie que de substance... Alors le bio, c'est bien beau, mais au final qu'est-ce que tu manges ? » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

Au mieux, lorsque les labels ne sont pas critiqués, ils sont jugés purement inutiles :

« Les Quarantine se vendent, les gens les cherchent, et *grosso modo*, il y a plus de demande que de production. Alors les certifications faites de tonnes de papier, ça va bien pour la grande distribution, mais nous, nous avons estimé que cela augmentait la charge de travail administratif des producteurs. Nous avons essayé d'avoir une certification fondée sur une connaissance directe, et de fait, avec le temps, nous avons vu que la DOP ne nous était pas utile » (entretien avec un éleveur laitier, producteur de pommes de terre, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Allegrezze – GE)

Le refus de définir la qualité spécifique par des règles n'exonère toutefois pas les membres du Consorzio della Quarantina du respect de normes de qualité – cette fois au sens sanitaire du terme. Le 19 décembre 2001, le collectif est mis en demeure par l'Observatoire régional des maladies des plantes, et menacé de poursuites pour des raisons phytosanitaires. Contrairement à la qualification en agriculture biologique, le Consorzio della Quarantina ne peut pas choisir d'être exempté d'une certification de qualité sanitaire ; des instruments de coordination sont alors établis pour procéder à la mise en ordre des pratiques au sein du collectif (voir Encadré 7.1.).

Encadré 7.1. Dispositif de contrôle mis en place au sein du Consorzio della Quarantina

Trois types de contrôle sont notamment mis en place au sein du Consorzio della Quarantina:

- Entre la fin avril et mi-mai, des analyses stochastiques peuvent être réalisées; elles visent à détecter d'éventuels résidus de désherbants et peuvent conduire à une exclusion du consortium – tout du moins pour la récolte sur laquelle ont été repérées les traces d'un usage de tels produits.
- De début juin à mi-juillet, trois des protagonistes du collectif proposent de vérifier le bienfondé des déclarations, et veillent en même temps à l'évolution du matériel végétal en réalisant des séries de photographies. Différentes données sont recensées pour être vérifiées: le respect de la distance préconisée pour les semis, la pratique effective du buttage, l'état des inflorescences et la présence de vecteurs infectieux, d'insectes ou de symptômes de maladie sur les plantes.
- Enfin, au moment de la récolte, un échantillon du produit doit attester d'une qualité minimale, essentiellement définie par l'absence de moisissures et d'écorchures sur les tubercules destinés à être commercialisés.

Le bulletin d'octobre 2002 insiste particulièrement sur les soins particuliers à apporter à la Quarantina lors de la culture :

« De nombreux agriculteurs se sont habitués à semer les variétés des consortia, sélectionnées dans une perspective d'amélioration des rendements et qui, même lorsqu'elles sont maltraitées, donnent toujours quelque chose. Ce n'est pas le cas des Quarantine ; bien plus exigeantes que de nombreuses autres variétés, elles requièrent des soins et une culture attentive »³³⁶

Le Consorzio s'appuie sur les ressources d'autres structures existantes telles que la coopérative de San Colombano Certenoli. Plusieurs agronomes œuvrent bénévolement pour le Consorzio, dispensant des conseils aux producteurs par le bulletin d'informations, mais aussi sur le terrain: pratiquer le buttage pour augmenter la productivité, entretenir et désherber régulièrement les sillons intercalaires, prévenir l'apparition du mildiou. Bien que peu de producteurs témoignent de l'intérêt – le 3 août 2002, seuls 6 producteurs sont présents à Santo Stefano d'Aveto pour rencontrer l'expert agronome – des formations collectives sont également organisées sur une journée, puis durant l'hiver 2002, la Province de Gènes finance les visites de ces spécialistes de la pomme de terre sur les parcelles des producteurs qui en font la demande, prenant en charge 1/5 des frais.

Le bulletin d'information pallie aux difficultés de déplacement ou au manque de disponibilité des producteurs en servant d'instrument de coordination au sein du consortium. Envoyé par voies électronique et postale, il donne chaque

³³⁶ extrait du *Notiziario del Consorzio della Quarantina*, octobre 2002.

mois des consignes concernant le mode de culture, commente les conditions météorologiques et annonce les conditions de commercialisation à suivre après décisions du conseil d'administration du Consorzio en fonction de l'état de la récolte ; prix et critères de calibrage sont ainsi adaptés chaque année.

Au sein de l'association agricole de promotion de la Truffole, c'est au moyen de réunions régulières, auxquelles participent plusieurs conseillers de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, que se coordonnent des pratiques collectives :

« Avec les critères qu'on s'était donnés, il a fallu se remettre sur la technique rapidement ! (...) La première année il y en a qui ont fait des balourdises terribles ! Il a fallu se mettre au boulot, partager des expériences... on avait un fonctionnement qui était très régulier ; on se voyait tous les mois régulièrement, et il y avait des techniciens de la Chambre qui nous suivaient » (Producteur membre fondateur de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

Tandis que le processus de qualification est, dans le cas de l'IGP Fruits de Savoie, sanctionné par un contrôle externe, les collectifs renonçant finalement à obtenir une indication géographique mettent en place des formes de « certification fondée sur une connaissance directe »³³⁷, combinant des principes d'incitation et de coopération qui œuvrent de manière tacite à la mise en ordre d'un système de production cohérent.

C'est sous forme de conseils que sont communiqués des plans de conduite culturale et des modes d'entretien des cultures. En effet, certains dispositifs de qualification ne procèdent pas par obligation légale, mais par négociation d'une norme collective à laquelle l'adhésion est librement consentie. Si le processus de concertation qui prélude à l'élaboration de la norme peut susciter débats et conflits, il aboutit néanmoins à un accord consensuel qui n'est pas nécessairement écrit : il existe en Ligurie et en Ardèche des chartes non-formalisées, dont la validité tient à la densité d'un réseau d'acteurs et aux liens qu'ils entretiennent entre eux.

Le modèle des indications géographiques qui sert de référent initial à ces démarches se trouve critiqué et parfois violemment ébranlé par des positions collectives de refus de la codification des produits et des pratiques. En l'absence d'une telle reconnaissance, quelles autres modalités de protection d'un système de production s'offrent alors aux acteurs ?

7.2.2. Enregistrer une variété ?

³³⁷ Entretien avec un membre du Consorzio della Quarantina cité ci-dessus, Allegreze – GE.

Tandis que certains acteurs cherchent à faire reconnaître l'ancrage d'un produit en mettant en évidence une communauté de pratiques à l'échelle d'un territoire cohérent, d'autres voudraient directement matérialiser l'expression du terroir dans une variété singulière dont ils pourraient ainsi se rendre propriétaires. Toutefois, la démarche apparaît, à certains acteurs, contraire aux dynamiques propres au terroir.

L'inscription au Catalogue officiel : une protection alternative à celle des indications géographiques ?

Un vif débat marque la plupart des collectifs que nous étudions ici quant à la meilleure stratégie à adopter pour se préserver de la concurrence, en l'absence de protection d'une indication géographique.

Au sein de l'Association agricole de promotion de la Truffole, il se pose par exemple en ces termes :

« Est-ce qu'on travaille sur des variétés locales anciennes ou sur des variétés modernes avec un cahier des charges sur les pratiques culturelles ? » (entretien avec le président de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

Enregistrer une variété permettrait de « consolider » ou de « solidifier »³³⁸ une définition du produit, et ainsi favoriser une relance économique sous couvert de protection réglementaire. La question est cependant tranchée rapidement, lorsqu'à l'occasion de réunions organisées par la Chambre d'agriculture d'Ardèche à l'échelle du département, les producteurs des environs de Saint-Alban-d'Ay prennent conscience qu'ils n'ont « pas le terroir »³³⁹.

Sur le Plateau ardéchois et dans les Boutières, en revanche, les conditions sont réunies pour la mise en œuvre d'une telle stratégie, qui apparaît d'ailleurs comme la seule valable. Le président de l'association de promotion de la Violine de Borée dénigre en effet toute démarche de qualité qui ne serait pas fondée sur un code génétique singulier et spécifiquement protégé. La comparaison des démarches existant à propos des races animales, comme l'AOC du Fin Gras du Mézenc qui définit une méthode d'élevage et un type de viande, mais pas une race particulière, sert d'allégorie pour critiquer les produits de qualité existant dans le département: « il y a un truc qu'ils n'ont pas compris en Ardèche, on le voit bien quand ils font l'AOC du Fin Gras »³⁴⁰. La spécification d'une variété ou d'une

³³⁸ Les deux termes sont employés par le président de l'association agricole de promotion de la Truffole pour rendre compte des arguments favorables à l'enregistrement d'une variété que mobilisent certains des acteurs du collectif.

³³⁹ Entretien avec le président de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07.

³⁴⁰ Entretien avec l'ancien maire de Borée (2001-2014), président de l'association Violine de Borée, Borée – 07

race apparaît une étape fondamentale, sans laquelle ne vaut aucune codification du système de production.

« Quand on a l'AOC du Taureau de Camargue, on sait ce qu'on mange, c'est pas un mélange, on est dans une race. Dans le Fin Gras, vous mangez aussi bien de la Charolaise que de l'Aubrac. (...) C'est un problème cette affaire ; à la fin vous mangez quoi ? Tant qu'à faire, ils n'avaient qu'à faire leur AOC avec du yack ! » (même personne interviewée).

Pour le président de l'association de promotion de la Violine de Borée et maire de la commune éponyme, la reconnaissance d'un titre de propriété sur une variété apparaît tel un outil supérieur aux indications géographiques, indispensable pour développer et défendre la valeur ajoutée d'un produit.

« Je me suis adressé au GNIS, j'ai dû insister pour qu'elle soit enregistrée, pour qu'elle existe ! Parce qu'elle n'existait pas. Même si je mets un nom, elle n'existe pas ! Donc on ne peut pas la commercialiser. De fait, il a fallu cette démarche, et ce ne fut pas simple. J'ai persévéré, et au bout de deux ans j'ai réussi à faire enregistrer cette pomme de terre au livre de semences. » (entretien avec le maire de Borée, membre fondateur de l'association de promotion de la Violine, Borée – 07)

Cette position, particulièrement affirmée au sein de l'association de la Violine de Borée, est partagée dans un premier temps par l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, qui inscrit également une variété au catalogue officiel français : la Fleur de pêcher, et fait des producteurs les seuls mainteneurs³⁴¹ de la variété Fleur de pêcher à l'échelle nationale.

Cependant, l'enregistrement d'une variété au Catalogue fait débat, et ce pour deux principales raisons : d'une part surgissent des questions de légitimité d'une entreprise d'appropriation de ressources phylogénétiques qui apparaissent à certains comme des biens relevant d'un patrimoine commun ; d'autre part émergent des questions de réduction de la diversité de structures biologiques qui ne se définissent plus seulement en tant que variétés fixées, mais en tant que variétés-populations.

Des titres de propriété contestés

La Violine de Borée en particulier est, en Ardèche, pomme de discorde³⁴².

³⁴¹ Le mainteneur d'une variété peut être une entreprise, un syndicat ou une association de producteurs attestant de compétences de multiplicateurs suffisantes pour assurer la reproduction de variétés inscrites au catalogue officiel français.

³⁴² L'expression peut prêter à confusion, mais la Violine de Borée est bien une pomme de terre !

« Le maire de Borée, il nous gonfle avec sa Violine. Lui il s'est accaparé ça pour développer son territoire... c'est bien beau mais il faudrait quand même pas croire qu'il a inventé la patate ! Sa patate, on la trouve dans la Manche, la même, sauf qu'elle s'appelle Bleue de la Manche. » (entretien avec le président de l'association pour la promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc, Sagnes-et-Goudoulet – 07)

Si l'inscription au Catalogue officiel de la variété Violine de Borée représente pour le président de l'association de promotion de cette pomme de terre l'aboutissement de la démarche de qualification entreprise quelques années auparavant, d'autres acteurs contestent un tel dispositif de protection. L'appropriation d'une variété par une minorité est en effet perçue comme une confiscation de bien commun. Le cas de la Violine de Borée donne lieu à l'expression d'une critique qui porte plus généralement sur le modèle des indications géographiques :

« Les variétés locales, c'est bien, mais là où ça va pas du tout, c'est quand ils font des trucs comme à Espelette quand ils te mettent une protection qui fait qu'il n'y a plus qu'eux qui peuvent le produire. Là je trouve ça complètement déconnant, parce que ça va à l'encontre de l'histoire même de la variété en question, qui de toute façon descend d'autres variétés qui ne sont pas forcément locales. Quelque part en faisant ça, on reproduit un petit peu ce qu'on combat au travers des hybrides ! Je ne peux pas militer d'un côté pour l'autonomie des populations en disant 'tiens ben je connais une bonne pomme de terre là-bas, mais je ne peux pas vous l'amener parce que y a des paysans qui y ont foutu un brevet' boh... cherchez l'erreur ! Non non ça me semble assez déconnant, parce que de tout temps, je pense que les semences ont voyagé – par l'intermédiaire de l'homme ou naturellement. Alors protéger l'origine d'une variété, pfff ! Dans les potagères, y en a plein qui portent des noms de lieux.

J'ai introduit une laitue il y a quelques années chez KokoPelli qui s'appelle la Triolaise – du bourg de Trièze en Vendée – c'est une variété que j'ai toujours connue dans ce bled, sans réussir à savoir d'où elle venait, du coup je l'ai appelée comme les habitants de ce bled quand je l'ai introduite chez KokoPelli. Mais ça m'ennuierait beaucoup qu'un jour la commune de Trièze lance un programme de protection de cette variété-là et mette une IGP dessus. Le vieux qui cultivait cette variété-là, il est mort depuis longtemps, et les 2-3 autres qui la cultivaient quand je suis parti moi, ils étaient pas tout jeunes, donc si ça se trouve la variété elle a même disparu de là-bas ! Alors un jour, il y a un type qui va ouvrir le bouquin de KokoPelli, qui va dire Triolaise... ah putain, c'est quoi ça ? ! Il en aura peut-être jamais entendu parler, il faudrait qu'il dise qu'elle est à lui ? ! Quand on associe une variété à un nom de lieu, ça signifie que la variété s'est développée, confortée dans ce lieu-là, mais après, ça ne justifie pas un droit de propriété. Ça justifie seulement de se dire que cette variété-là elle a été maintenue en un endroit par une personne ou deux ou trois, elle a traversé des générations, elle a vécu là, voilà. C'est comme le type qui vient d'ailleurs, qui a vécu toute sa vie en France, qui a payé des impôts ici, pourquoi est-ce qu'il n'aurait pas le droit de vote par exemple ? Enfin bon, ça c'est une autre histoire... » (entretien avec un auto-entrepreneur, formateur en agro-écologie, membre de l'association Savoirs de terroirs, Lussas – 07)

À l'instar de ce formateur en agro-écologie, de nombreux acteurs déplorent ainsi la construction de verrous technologiques, empêchant l'accès à de potentielles ressources pour l'innovation végétale. On retrouve aussi cette critique dans les discours des membres du Consorzio della Quarantina :

« Nous n'avons pas enregistré la variété. La Quarantina est un patrimoine commun, elle appartient à tous, parce qu'elle a été historiquement cultivée sur nos montagnes. On aurait pu l'enregistrer en notre nom, mais ç'aurait été un abus. » (entretien avec un éleveur laitier, membre du Consorzio della Quarantina, Allegrezze – GE)

Ces controverses opposent aussi des sensibilités politiques et des visions du monde assez contrastées, l'argument de la non-confiscation du matériel végétal étant par exemple fortement porté en France par la Confédération Paysanne, et en Italie par la Rete Semi Rurali, dont les acteurs cités sont membres ou sympathisants³⁴³.

Refus de figer des dynamiques de variabilité

L'identité rebelle et montagnarde que revendiquent les habitants de ces espaces ruraux (voir première section de ce chapitre) trouve un écho dans le refus d'une normalisation du matériel végétal, qui apparaît comme la condition de réussite du processus de spécification :

« Si tu vas voir les magasins de semences, dans toute l'Italie tu vas trouver les mêmes choses. Autrefois, il y avait des myriades de variétés, des choses intéressantes, et puis il y a eu cette homologation généralisée... Aujourd'hui, il est plus important que jamais de sauver ces choses-là. » (entretien avec un restaurateur, ex-président de la ProLoco ValGraveglia et membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Né – GE)

Ces « choses-là », ce sont non seulement des variétés dont le nom ne figure pas au Catalogue officiel, mais ce sont aussi des fruits ou des légumes dont la définition ne correspond pas à la catégorie « variété » telle qu'elle a été définie dans les années 1940 pour les plantes cultivées. Le Catalogue officiel est tenu pour principal responsable de cette uniformisation du matériel végétal, ce qui en justifie le rejet :

« On ne voulait pas payer d'inscription au catalogue officiel, entre autres parce que le catalogue t'impose d'écrire que ces variétés sont uniformes, constantes, etc. Or une variété traditionnelle, elle ne peut pas être uniforme » (entretien avec un producteur membre du Consorzio della Quarantina, Allegrezze – GE)

³⁴³ Depuis 2013, le président du Consorzio della Quarantina est également président de la Rete semi rurali, équivalent italien du Réseau semences paysannes.

La plupart des membres du Consorzio della Quarantina soulignent la nécessaire variabilité dans la façon de concevoir l'identité des plantes, afin de pouvoir tenir compte de la diversité de zones où des producteurs sont installés : se conformer à la catégorie de variété, c'est trahir l'hétérogénéité des environnements dans lesquels les plantes sont susceptibles d'évoluer :

« D'un endroit à l'autre, elle [la Quarantina] change un peu. Il y a par exemple des endroits où le rose se voit moins, et d'autres où il se voit plus ; dans certains endroits, elle sort de terre plus allongée, dans d'autres, elle est plus ronde. Quoi qu'il arrive, elle est bonne, mais d'un endroit à l'autre elle est différente. Probablement, c'est une de ces variétés-populations qui ont un code génétique plus ample, et qui s'adaptent aux différents terrains » (entretien avec un producteur membre du Consorzio della Quarantina, Rezzoaglio – GE)

« Si cette culture, je la comprime en une seule et unique forme, quelque chose d'uniforme, je détruis toute la biodiversité culturelle qui a généré cette diversité variétale. J'aplatis tout. (...) Moi il me semblait affreux de tout uniformiser par une règle qui ne tienne pas compte des modes de culture mis en place en différents endroits. C'est aussi un problème de biodiversité qui se pose là. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

La notion de « variété-population » est alors mobilisée pour tenir compte de la diversité d'altérations possibles d'une même identité génétique en prise avec un milieu singulier, et ainsi reconnaître une diversité intra-variétale :

« Les variétés commerciales ont été sujettes à une sélection qui les a rendues uniformes, un peu comme un piano qui n'aurait qu'une seule touche ou sur lequel, quelle que soit la touche que tu enfonces, tu obtiens toujours le même son. Les variétés traditionnelles ne sont pas seulement des variétés, elles sont des populations. Ce sont des pianos de quatre octaves, avec de nombreuses touches. (...) Pour inscrire nos variétés au catalogue officiel, on aurait dû les fausser en quelque sorte, mais ç'aurait été une trahison » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

Comme nous le verrons au chapitre suivant, de tels plaidoyers pour l'hétérogénéité interdisent cependant l'usage d'outils de protection classiques de systèmes de production. Dans le régime de propriété intellectuelle tel qu'il est établi en Europe, ni les indications géographiques ni les certificats d'obtentions végétales n'autorisent à concevoir une telle variabilité.

*

L'association agricole de promotion de la Truffole, le GIE des Échamps de l'Eyrieux et le Consorzio della Quarantina se trouvent ainsi privés – suite à une prise de position collectivement délibérée ou de manière subie, faute de ressources locales suffisamment solides – des modes de reconnaissance classiques

de la qualité. Cela a pour principale conséquence une révision des échelles auxquelles sont définis les espaces d'action et aires de chalandise de ces collectifs.

Renonçant finalement aux projets d'appellations d'origine contrôlée ou protégée auxquelles ils prétendaient au départ, plusieurs collectifs tentent de favoriser des dispositifs de confiance qui ne soient pas liés à un dispositif juridique exigeant une trop lourde objectivation de leurs produits.

7.3. Des produits locaux entre origine et proximité

Paradoxalement, bien que la plupart des collectifs s'éloignent progressivement du modèle des indications géographiques pour tendre vers une commercialisation via des circuits courts de proximité, ils travaillent néanmoins à la construction de liens aux lieux. Renonçant à une reconnaissance par les signes de qualité nationaux ou européens, ils renoncent aussi de manière tacite à une qualification par l'origine, mais usent abondamment d'autres attributs géographiques pour qualifier leurs produits.

Au terme des controverses décrites ci-dessus, la démarche de qualification de nombreux collectifs aboutit finalement au dépôt de marques collectives à l'échelle d'espaces restreints. Comme pour des indications géographiques classiques, toponymes et images de paysages sont abondamment mobilisés, mais pour les collectifs qui nous intéressent, ce n'est plus dans une perspective d'exportation à destination de régions extérieures ou étrangères. Il s'agit plutôt de miser sur une réputation locale pour consolider un espace de marché de petite taille. À cette échelle, et à travers l'instrument que représentent les marques, les collectifs développent un pouvoir de régulation inédit, qui suggère la possibilité de qualifications locales d'un autre ordre que les indications géographiques.

7.3.1. Le dépôt d'une marque collective, protection *a minima* de produits locaux non labellisés

Dans la mesure où elle vise à se réserver l'usage d'un nom autant qu'à le faire valoir en tant que signe de distinction pour accéder à de nouveaux segments de marchés, la construction d'un produit de qualité se veut une entreprise à la fois défensive et offensive (Ilbert, 2011, 303). Plusieurs des collectifs que nous étudions ici conservent cette double logique, tout en se démarquant de deux des principaux instruments protégés par ce régime de propriété intellectuelle contemporain mis en forme par l'accord ADPIC³⁴⁴: les indications géographiques et les certificats d'obtention végétale (COV). En effet, en même temps qu'elle

³⁴⁴ L'accord sur les ADPIC (accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce) ou *TRIPS* (en anglais *Trade-related aspects on intellectual property rights*) est un texte entré en vigueur le 1^{er} janvier 1995 est un accord multi-latéral établi dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), qui applique les principes du système commercial mondial aux droits de propriété intellectuelle.

achoppe sur les investissements qu'appelle l'outillage technologique, juridique et scientifique nécessaire à la rédaction puis à la réalisation des principes d'un cahier des charges conforme aux appellations d'origine contrôlée ou protégée, la conception de « produit local » se heurte à un débat quant au degré d'objectivation des éléments de matériel végétal.

La plupart des collectifs évoluent alors vers une valorisation de leurs produits par le biais de marques collectives qui développent une rhétorique du terroir tout à fait classique des indications géographiques, tout en s'adossant à des circuits courts de proximité. Bien qu'elle ne permette pas de s'approprier un produit, la marque protège celui-ci en rendant inaliénable le prestige social qu'un nom peut conférer à un produit.

Les noms de lieux apparaissent en effet comme un attribut de qualification primordial. Si dans le cas de la Truffole, le nom emprunte davantage à l'histoire qu'à la géographie pour bénéficier de l'écho d'une dénomination ancienne, et jouer d'une confusion avec le précieux champignon pour désigner les tubercules, la plupart des collectifs puise dans la toponymie locale pour qualifier leurs produits.

Tandis que le Consorzio della Quarantina bénéficie de l'aura des sommets de l'Apennin, et notamment du canton de Santo Stefano d'Àveto, particulièrement réputé pour la culture de pommes de terre, l'Association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc assoit et conforte son système de valorisation de pommes de terre locales auprès des consommateurs albenassiens en optant pour un nom évoquant l'environnement géographique. Le compte-rendu d'une réunion mentionne une liste de noms proposés par les membres de l'association, qui se demandent : Faut-il promouvoir les qualités organoleptiques d'une « bonne de terre » ? Favoriser un enracinement géographique ? Souligner un caractère montagnard ? Entre « la sauvage des montagnes », « la belle des suc », « la reine de haute terre » et « la pomme de terre qui n'a pas froid aux yeux », c'est finalement une contraction de toponymes qui emporte le choix du nom : Gerzenc. En se plaçant entre le mont Mézenc et le mont Gerbier de Jonc, les producteurs du plateau ardéchois profitent de l'image d'une zone touristique et misent sur une réputation qui va au-delà de celle de la variété dont ils avaient au départ choisi de faire leur produit spécifique. Cette qualification, qui tient davantage au lieu de production qu'au produit lui-même autorise finalement l'Association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc à étendre sa production à une gamme de variétés anciennes d'aspect incongru.

La réputation d'un espace apparaît parfois plus importante que la réputation du produit lui-même ; cette dernière est d'ailleurs parfois liée à des biens sans rapport avec le produit concerné, mais dont la notoriété qualifie en fait d'autres produits par porosité. Dans le cas de la vallée de l'Eyrieux par exemple, la renommée de la pêche infuse à l'échelle locale pour qualifier également la pomme de terre primeur, avant même que celle-ci ne construise sa propre réputation. Dans le rapport d'évaluation préalable à la formation du GIE des

“Échamps de l’Eyrieux”, le conseiller agricole, chargé de mission territoriale, souligne les avantages d’« un terroir bien identifié, bénéficiant déjà d’une bonne image »³⁴⁵, et de circuits de vente imprégnés de cette réputation. L’aura commerciale du produit varie en fonction des représentations du lieu de production sur le lieu de commercialisation. Lorsque ces deux derniers coïncident, l’appropriation d’un toponyme n’est pas aussi essentielle que lorsqu’ils sont éloignés. Lorsque la commercialisation se fait principalement dans la zone de production, « le terroir s’impose comme une évidence », à l’instar de ce qui a pu être observé dans des magasins de producteurs, des Amap et sur quelques marchés (Delfosse et Bernard, 2007). En revanche, lorsque la zone de chalandise s’étend, la mention d’un nom de lieu apparaît nécessaire. Lors de la 5ème rencontre préalable à la création du GIE, la conseillère agricole chargée de la diversification végétale des exploitations à la Chambre d’agriculture d’Ardèche souligne ainsi :

« Sur la région de Saint-Etienne, il n’y a pas de réelle identification de l’Ardèche. (...) L’image d’Ardèche serait par contre plus recherchée sur Lyon. »³⁴⁶.

Selon le degré d’éloignement des marchés auxquels est destiné le produit, les stratégies commerciales jouent d’échelles différentes de définition de l’origine ; si c’est l’Ardèche qui est mise en avant sur les marchés de Lyon, c’est la vallée de l’Eyrieux dont sont vantés les mérites à Saint-Étienne, tandis que les échamps³⁴⁷ représentent un pilier essentiel de la qualification lorsqu’il s’agit de toucher un marché strictement local.

En même temps que des attributs géographiques tels que les paysages se transforment en biens de réputation, les toponymes deviennent un enjeu primordial pour tous les collectifs, y compris pour ceux qui se sont déjà réservé un nom de variété, tels que l’association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc et l’association de promotion de la Violine de Borée.

« J’ai fait une première chose : j’ai déposé le nom à l’INPI. Parce que je m’étais dit ‘on va nous le voler’ On peut nous le voler, pourquoi pas ? ça c’est le réflexe de l’industriel qui se dit ‘il me faut un brevet’ » (entretien avec le maire de Borée de 2001 à 2014, président de l’Association de promotion de la Violine, Borée – 07).

³⁴⁵ Isabelle Boulon-Chanut, *Valorisation des terrasses par des cultures et pratiques adaptées sur le territoire du futur Parc Naturel Régional des Monts d’Ardèche*, Compte-rendu de projet financé avec l’aide du FNADT section Auto-Développement en Montagne et du Programme Leader II (Gal Châtaigneraie et Sucs d’Ardèche), 1999.

³⁴⁶ Stéphanie Andrieu, *Valorisation de la pomme de terre de l’Eyrieux*, Compte-rendu de la formation des agriculteurs stagiaires pour une meilleure valorisation des produits de l’Eyrieux, décembre 1999-mars 2000.

³⁴⁷ Les *échamps* ou *faïsses* désignent les terrasses permettant un étagement des cultures le long des pentes de la vallée.

D'autres instruments que les indications géographiques sont donc mobilisés, qui permettent une protection des titres de qualification des produits sans qu'il soit requis de trop objectiver ces derniers. Le dispositif juridique allégé, que représente la marque collective, permet aux collectifs de ne se doter que d'un cahier des charges généralement peu contraignant. Celui-ci ne permet pas une reconnaissance à l'échelle globale, mais autorise d'éventuels recours en justice en cas d'abus d'une réputation locale. Ainsi, à l'instar de l'Association de promotion de la Violine de Borée, tous les collectifs choisissent d'inscrire auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (INPI) un nom de produit assorti d'un nom de lieu.

Si une telle logique d'appropriation est débattue à propos des variétés, ce n'est en revanche pas le cas lorsqu'il s'agit du nom de produit, Dans la plupart des cas, la variété apparaît d'ailleurs au second plan voire tout à fait absente des définitions de produits. Or, sans dénominateur commun au niveau variétal, et en l'absence de cahier des charges uniformisant les pratiques, une question se pose quant au moyen de constituer un produit facilement identifiable par les consommateurs.

7.3.2. Mise en forme de l'hétérogénéité par des médiateurs marchands

Même lorsque la variété est le principal objet de spécification de certains des collectifs, elle ne représente pas toujours le signe de qualité majeur du point de vue des producteurs, qui s'adressent principalement aux consommateurs par une série de médiateurs marchands mettant en exergue les attributs géographiques de leurs produits. Outre la capacité de régulation de l'usage du nom qu'offrent les marques collectives, celles-ci permettent de synthétiser et de rendre visible une identité collective dont peuvent se saisir les consommateurs pour reconnaître un produit, et partant, le travail de construction sociale réalisé en amont de sa fabrication.

Construire une image

Dans un contexte de segmentation de marché et de diversification de l'offre de produits – y compris de produits de qualité – l'aspect visuel de ces derniers apparaît comme un enjeu crucial d'affirmation de leur spécificité, pour qu'ils puissent aisément être reconnus des consommateurs. Il faut que les objets aient du cachet, c'est-à-dire quelque chose d'immédiatement distinctif, et qu'ils gagent d'une certaine stabilité afin de fidéliser une clientèle. Plusieurs façons d'objectiver pommes et pommes de terre s'offrent aux producteurs pour donner aux produits une identité singulière : avant de procéder à la commercialisation, une série d'opérations permet aux produits de se distinguer sur le marché. Les

produits sont généralement triés, puis calibrés avant d'être classés en catégories qualitatives, et enfin conditionnés.

Les points sur lesquels l'ensemble des cahiers des charges sont les plus exigeants concernent le ramassage, le calibrage, le stockage, le conditionnement des produits et l'étiquetage. L'aspect des produits apparaît en effet comme un élément crucial de construction de la qualité. Ainsi que prévient une chargée de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche dans le compte-rendu d'une formation délivrée entre décembre 1999 et mars 2000 aux agriculteurs de la vallée de l'Eyrieux pour une meilleure valorisation de leurs produits :

« La qualité du produit est importante, mais l'emballage tout autant: il doit valoriser le produit et attirer le client. »³⁴⁸

« Conclusion: 1er critère d'achat, l'esthétique et la praticité; 2ème critère, le goût »³⁴⁹

Des mises en forme s'imposent comme un moyen de contrôle permettant de fixer les limites du système de production à un collectif restreint et d'en faciliter la reconnaissance par les consommateurs. Ainsi, les pommes de terre vendues en vrac appartiennent-elles rarement aux collectifs inscrits dans une démarche de qualité. Dans de nombreux cas de produits locaux, l'emballage est décrit comme un point critique d'innovation et de transformation des systèmes de production. Hormis dans les cas de vente aux restaurateurs, lors de laquelle la vente en vrac est autorisée, les producteurs font appel à des « médiateurs marchands » (Barrey, Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000) pour organiser les transactions.

Dans le cas de la Truffole, les producteurs ont élaboré un cahier des charges qui préconise un stockage dans de bonnes conditions hygrométriques et de température, une sélection des lots mis en vente, l'absence de lavage. Le ramassage manuel s'impose afin d'éviter tout choc ou blessure nuisible à la qualité du produit et des locaux collectifs sont aménagés de sorte à favoriser la mise en forme d'un produit « parfait », c'est-à-dire assez homogène pour être immédiatement reconnu par les consommateurs.

La commercialisation avait d'abord été envisagée par sacs de 2,5 kg, mais le coût des machines à coudre autant que l'ampleur de la tâche si le travail devait se faire à la main ont découragé le projet. Par ailleurs, le sac ne permettait pas de distinguer suffisamment les Truffoles des autres pommes de terre commercialisées dans la région. Avec des financements pour l'accompagner, l'association a donc payé des consultants, des infographistes qui ont conseillé de retenir le carton de 5kg comme emballage. Comme pour l'Oignon doux des

³⁴⁸ Stéphanie Andrieu, *Compte-rendu de la formation des agriculteurs stagiaires pour une meilleure valorisation des produits de l'Eyrieux (décembre 1999-mars 2000)*, Chambre d'agriculture d'Ardèche, Aubenas, 2000, 16 pages.

³⁴⁹ *Op. cit.*

Cévennes (Druguet, 2010), le carton est décrit par les producteurs de la Truffole comme une innovation majeure, au point qu'il semble faire partie intégrante du produit :

« Ça nous a donné une image et une reconnaissance ; on était répertoriés avec notre carton, la Truffole, c'était le carton. À un moment, on s'est posé la question de l'enlever ou non, parce que ça nous revenait quand même cher, mais si on enlevait le carton, on enlevait toute l'image » (entretien avec l'ancien président de l'association de promotion agricole de la Truffole, Saint-Félicien – 07)

Si le produit brut suffit à susciter l'intérêt des consommateurs d'Ardèche verte, pour commercialiser à Annonay, Valence ou Romans, et jusqu'à Apt et Clermont-Ferrand, la figurine de pomme de terre souriante et rondelette au milieu d'un parfait paysage champêtre est un émissaire nécessaire :

Figure 7.8. Bandeau apposé sur les cartons des producteurs de l'association agricole de promotion de la Truffole © Association agricole de promotion de la Truffole)



C'est là encore un trait qui distingue les différents collectifs. Tandis que la Truffole prend forme humaine, parle et salue le consommateur d'un grand sourire sur les cartons, la Quarantina n'est pas autrement représentée que par des photographies de tubercules, des portraits des producteurs et des croquis de la plante d'ordre strictement botanique. La sobriété de l'imagerie déployée par le Consorzio della Quarantina traduit de fait une considération des pommes de terre différente de celle des collectifs ardéchois. Les membres du collectif justifient ce choix par un souci de respect mutuel entre les divers acteurs du système, en soulignant le soin apporté au logo du collectif, reconnaissant l'intégrité de la pomme de terre et l'intelligence du consommateur en choisissant pour logo une photographie réaliste de l'objet plutôt qu'une représentation anthropomorphique qu'ils estiment infantilisante.

Lorsque les producteurs vendent aux collectivités locales ou aux restaurants partenaires en revanche, ils se passent de logo et de carton pour vendre en vrac des produits qui ne correspondent pas tout à fait aux calibres ni aux autres critères de qualité fixés. Les restaurateurs et les cuisines collectives acceptent en

effet des tubercules plus petits ou plus gros que la normale. Cependant, le système est encore à l'état d'embryon en Ardèche à la fin des années 1990 :

« C'est pas ça qui faisait les tonnages (...) mais aujourd'hui, ce serait du billard ; avec toute la demande qu'il y a en restauration collective, on n'aurait pas besoin de cartons ! » (entretien avec l'ancien président de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Félicien – 07)

Les producteurs de pommes de terre de la vallée de l'Eyrieux qui fondent au début des années 2000 le GIE des Échamps bénéficient de fait d'un contexte plus favorable, qui leur permet de vendre une part de leur production à des collectivités locales pour l'approvisionnement de collèges, hôpitaux et maisons de retraite situés à proximité. Néanmoins, ils conservent un médiateur marchand pour la commercialisation des pommes de terre primeurs, principalement destinées à des marchés extérieurs. Abandonnant les filets de plastique orange qui donnaient aux pommes de terre un aspect plus coloré (Figure 7.9.a), les producteurs adoptent de plus petits conditionnements, élaborés sur les conseils d'une agence de communication spécialisée. Ainsi que le montre l'image ci-après (Figure 7.9.b.), les « Belles des échamps » sont vendues dans de petites barquettes de bois. Un paysage soigneusement peigné par une succession de terrasses sert de représentation du terroir pour une qualification du produit en l'absence des producteurs.

Figure 7.9. De nouveaux médiateurs marchands pour la pomme de terre de l'Eyrieux
© L. Garçon, février 2012.

a)



b)



Les pommes de terre primeurs sont en effet principalement commercialisées par Grand Frais³⁵⁰ dans des magasins situés à Lyon et à Saint-Étienne :

« Grand Frais s'intéresse à la qualité gustative, mais beaucoup à la qualité visuelle. La patate du coup, il faut la ramasser à la main, sinon la machine arrache tout. C'est un sacré boulot, c'est pour ça qu'on fait pas des surfaces énormes. » (entretien avec un producteur membre du GIE Les Échamps de l'Eyrieux, Chalencon – 07)

Les pommes de terre primeur de la vallée de l'Eyrieux sont ainsi ramassées manuellement ou à l'aide de petites machines, puis lavées dès l'arrachage dans des baignoires en bout de champ moins d'une heure après avoir été arrachées, séchées en cageots, triées, conditionnées en cagettes de 5 à 10 kg. Elles sont manipulées avec précaution, de sorte à éviter les coups engendrant des taches, tenues à l'abri du soleil dans des cageots couverts de fanes. L'aspect des pommes de terre est un enjeu crucial pour leur commercialisation. En effet, en l'absence d'emballage, la perfection de leurs traits n'est pas seulement un gage de qualité, mais apparaît comme la condition du maintien d'une identité de produit.

Paradoxalement, cette règle vaut aussi pour la commercialisation des pommes de terre dans des points de vente collectifs plus proches et plus familiers, tels que ceux d'Aubenas et de Saint-Péray, où certains producteurs du GIE des Échamps de l'Eyrieux se sont investis depuis quelques années. Le magasin d'Aubenas « Le village des producteurs », créé en 2009 par la coopérative locale,

³⁵⁰ Chaîne de produits frais créée en 1992.

est richement équipé pour informer les consommateurs sur la provenance des diverses productions proposées à la vente. La figure ci-dessous (Figure 7.10.) montre des portraits de producteurs situés sur une carte du département de l'Ardèche, à côté de laquelle sont également affichées des photographies de paysages et d'exploitations permettant de se représenter les lieux de production – néanmoins, il n'y est toutefois guère question de rapport direct entre producteurs et consommateurs. Si les producteurs sont tenus d'assurer une permanence régulière au magasin, ils ne sont finalement présents sur le lieu de vente qu'une à deux fois par mois ; vendues en vrac, les pommes de terre doivent donc pouvoir afficher leur identité par d'autres moyens.

**Figure 7.10. Le « village des producteurs », point de vente collectif à Aubenas.
© L. Garçon, mars 2012.**



Sceller l'identité

Ces outils de marquage de l'identité sont aussi des signes de distinction permettant de « trier le bon grain de l'ivraie »³⁵¹, autrement dit de baliser les limites des collectifs sur les étals où ceux-ci leurs produits sont vendus. En effet, en deçà des limites des aires géographiques, d'autres frontières doivent être explicitées.

Pour la Quarantina, des sceaux numérotés sont distribués pour fermer les sachets de 2 kg portant le logo du Consorzio, tandis que le film plastique apposé sur les barquettes de bois du GIE des Échamps de l'Eyrieux et les cartons de la Truffole servent de filtres d'invulnérabilité, afin d'éviter toute tromperie sur la marchandise.

Dans le cas de l'IGP Pommes de Savoie, en même temps qu'il permet d'uniformiser aux yeux du consommateur un produit en fait constitué de 16 variétés différentes, le stick³⁵² des pommes de Savoie permet de sanctionner la traversée avec succès d'une série d'épreuves, et signifie que le produit est conforme à un cahier des charges établi par ses fabricants. L'étiquette permet aux fruits d'intégrer une gamme de variétés standards, bien connues des consommateurs, tout en s'en démarquant immédiatement (voir Figure 7.11.)

Figure 7.11. Une étiquette par fruit, le choix des producteurs de l'IGP Pommes de Savoie
© Syndicat des fruits de Savoie.



Le marquage fait ainsi office de garantie pour les consommateurs autant que de protection des produits : qu'il procède par le biais d'étiquettes, de sachets, de cartons ou à nu, il met en évidence un produit typé par un jeu de repères

³⁵¹ Entretien avec le président de l'Association de promotion de la Violine de Borée, Borée – 07.

³⁵² Petite étiquette apposée sur chaque fruit.

identitaires visant à distinguer le vrai du faux. De tels arbitrages demeurent toutefois délicats pour la plupart des consommateurs, toujours susceptibles d'opter finalement pour des contrefaçons à moindre prix. Aussi, le maintien d'une telle démarche de qualification suppose, en l'absence d'institution de contrôle, que les collectifs soient en mesure d'affronter des questions de gouvernance territoriale. Il existe de fait dans tous les cas, des structures de gouvernance et des règles d'échange qui, bien qu'elles ne soient pas identiques, définissent pour chaque collectif ce qui est intérieur ou extérieur, et distinguent parmi les produits le vrai du faux, et le loyal du déloyal.

7.3.3. La réputation, enjeu et instrument de régulation

La définition de l'aire géographique pertinente se resserre, et change de registre de justification, en mobilisant des arguments de proximité jouant en faveur de coordinations plus performantes à l'échelle de petits territoires, plutôt qu'en faisant référence à des origines lointaines dans l'espace et dans le temps pour jouir d'une image séduisante aux yeux de consommateurs éloignés. Le mythe ne disparaît pas pour autant des dispositifs de qualification « territoriaux ». Dans la plupart des cas, ils continuent d'agir, à la manière d'une rumeur, et participent du prestige social du produit.

Des dispositifs de certification sans contrôle

Dans le cas de la production de pommes et de poires en Savoie et Haute-Savoie, l'action du Syndicat Fruits de Savoie ne se limite pas à la coordination des producteurs prétendant à une commercialisation labellisée IGP, mais s'étend à l'ensemble de l'aire géographique couverte par l'appellation. L'organisation de producteurs œuvre à une régulation de la production à l'échelle des deux départements, en veillant à ce que le nom « Savoie » ne soit pas entaché par les pratiques d'autres arboriculteurs, commercialisant sur les marchés des fruits mal calibrés, déformés ou tâchés :

« Faut pas les laisser sur la touche, parce qu'il ne faut pas qu'ils fassent d'erreurs de stratégie dans leurs traitements, faut pas qu'ils proposent n'importe quoi sur le marché » (entretien avec un arboriculteur labellisé IGP, président du Syndicat Fruits de Savoie, Pringy – 74)

Ne pouvant se réserver le toponyme qui est aussi le nom d'une province historique objet de puissantes revendications identitaires, les fruits labellisés sont de fait solidaires des fruits commercialisés hors du giron de l'IGP :

« Y a plus personne qui fait du folklore ! » (même personne interviewée)

Au sein du collectif, la production de pommes et de poires prétendant à l'obtention de l'IGP Savoie est l'objet de contrôles effectués d'abord par l'association Marque collective Savoie, située dans les locaux de la Maison de

l'Agriculture d'Annecy puis, depuis 2013, par un organisme extérieur au territoire Certipaq, accrédité conformément à la norme NF EN 45011. En dehors du collectif de producteurs labellisés, c'est par le biais d'une organisation de producteurs en forme de fédération que sont encouragées des méthodes de production, notamment empruntées aux préceptes de la production fruitière intégrée (PFI). Des bulletins d'information sont régulièrement diffusés, tandis que sont organisées des réunions techniques avec l'appui de la Chambre d'agriculture.

Dans les autres cas qui nous intéressent, le contrôle prend rarement une telle ampleur territoriale, et opère de manière bien moins institutionnalisée. C'est principalement la responsabilité personnelle de chaque producteur qui est considérée comme garante de bonnes pratiques. Ainsi, le cahier des charges de production de la Truffole précise d'emblée que « *chaque producteur est responsable de son application* »³⁵³.

Certains collectifs cherchent à renforcer la transparence sur les pratiques en pariant sur des principes d'auto-certification, en vertu de l'engagement personnel des producteurs. Ces derniers sont par exemple tenus d'effectuer une déclaration de pratiques auprès d'un représentant désigné par le collectif ou de consigner quelques données élémentaires sur un cahier spécialement dédié, ouvert à la consultation. La parcelle doit être localisée sur le cadastre communal, précisant la date de plantation, la quantité, les variétés et la provenance des tubercules plantés. L'association agricole de promotion de la Truffole institue la démarche en une procédure intitulée « notre champ à votre table ».

Le Consorzio della Quarantina exige en outre une déclaration portant sur les pratiques d'amendement et les précédents culturaux. C'est ce que les membres du collectif décrivent par le terme d' « auto-certification » :

« Personne n'est tenu de se faire certifier et de dépenser pour des marques, des timbres, pastilles et autres succédanés de la qualité, mais tous sont obligés de procéder à l'auto-certification, en déclarant loyalement – sous peine de poursuites pour usage de faux et fraude en situation de commerce – aussitôt après la plantation: variétés et quantités plantées, jour et lieu de la plantation, provenance des tubercules semés, amendements utilisés et cultures effectuées sur le terrain l'année précédente ; aussitôt après la récolte, chacun doit déclarer le jour de récolte, interventions sur le terrain et éventuels produits utilisés, quantité totale produite et quantité de pommes de terre de premier choix récoltées. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

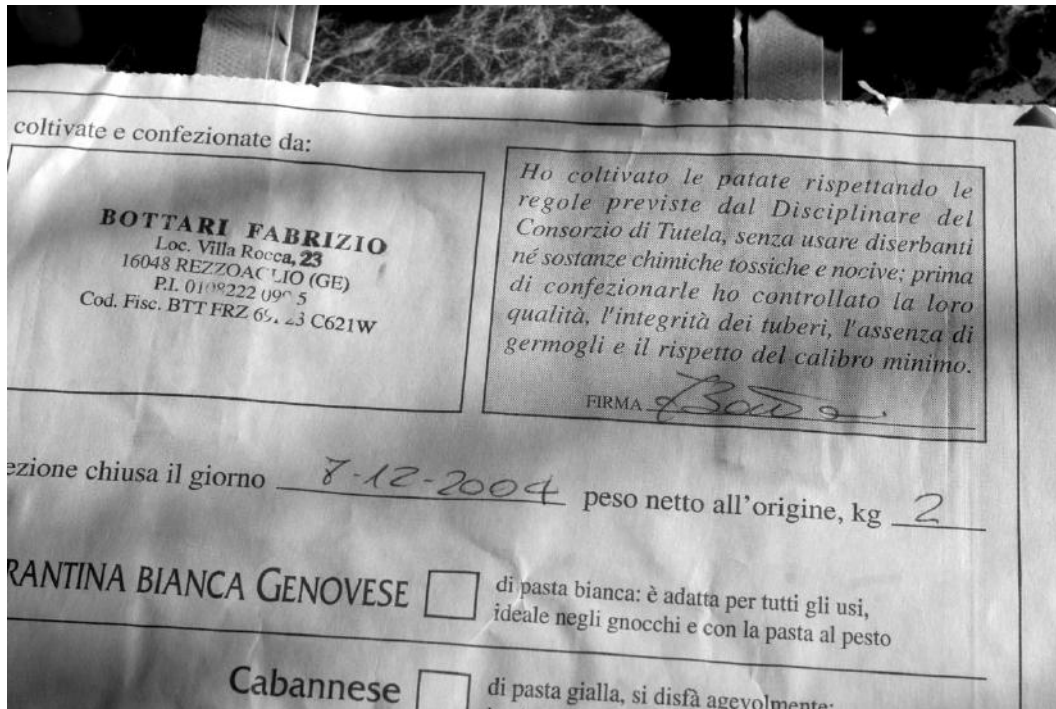
Des formulaires sont mis à disposition des producteurs qui, chaque année, renseignent des rubriques concernant leurs pratiques (dates de semis, engrais utilisés, rotation effectuée ou non, *etc.*). Pour pouvoir faire usage des signes

³⁵³ Cahier des charges de la production de la Truffole rédigé par l'Association agricole de promotion de la Truffole en 1998, p. 3

d'identification établis par le collectif, chacun appose ensuite sa signature au bas d'une profession de foi (voir Figure 7.12.), stipulant :

« J'ai cultivé les pommes de terre en respectant les règles prévues par le cahier des charges du Consorzio de tutela, sans utiliser de désherbants ni de substances chimiques ou nocives ; avant de les emballer, j'ai vérifié leur qualité, l'intégrité des tubercules, l'absence de germes et le respect d'un calibre minimum. »³⁵⁴

Figure 7.12. Profession de foi signée d'un producteur du Consorzio della Quarantina au dos d'un sac de commercialisation des pommes de terre © L. Garçon, janvier 2013.



Plus qu'elle ne valide un certain type de pratiques, la marque sanctionne finalement un exercice de transparence, et fait ainsi le pari d'accéder à une production de qualité en rendant publics les modes de production :

« Nous disons que ne peuvent se vendre dans les sachets que les pommes de terre ayant un diamètre supérieur à 45 millimètres. Il n'y a pas d'autres règles, même sur le mode de culture ; chacun fait ce qu'il veut, mais il doit dire ce qu'il fait » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

Le site internet qui collecte les fiches d'auto-certification est un instrument de traçabilité pour les consommateurs, autant qu'un dispositif d'observation mutuelle, jouant sur un effet de proximité pour valoriser des pratiques proches d'un mode d'agriculture biologique sans toutefois les imposer.

³⁵⁴ Traduction de l'encadré dans l'image ci-dessus.

L'autocertification consiste pour chaque producteur en une déclaration sur l'honneur, faisant état des techniques et méthodes de culture employées dans l'année. Rien n'est interdit, et il suffit de faire une déclaration en bonne et due forme pour bénéficier de la marque. Ce système de l'auto-certification s'est mis en place au fil du temps. Au départ, des contrôles étaient réalisés dans les champs pour vérifier le respect des préceptes du cahier des charges interdisant les produits phytosanitaires, puis face aux difficultés de deux agriculteurs cultivant à l'échelle d'exploitations plus importantes, ce qui ne leur permettait pas d'apporter aux différentes parcelles le même soin que d'autres producteurs, l'interdiction formelle a été supprimée. Toutefois, certaines pratiques sont proscrites de manière tacite ; sans être jamais mises à l'index, elles sont néanmoins pointées du doigt. Il en va par exemple ainsi de l'usage des produits phytosanitaires. À l'occasion des dix ans du collectif en 2010, le président rappelait que les producteurs sont « *appelés à faire une agriculture propre, pour eux-mêmes, pour l'environnement et pour les consommateurs* »³⁵⁵. En effet, dans la mesure où il n'existe pas d'interdiction formelle, certains producteurs se permettent d'utiliser des produits phytosanitaires ; si cette pratique est généralement modérée, elle demeure contradictoire avec l'esprit général du collectif, dont certains membres exigent qu'elle ne soit pas tolérée plus longtemps que les quelques années nécessaires à une transition vers l'agriculture biologique.

Mettre au pilori les tricheurs, tout en tolérant les passagers clandestins

Plus qu'une variété de pomme de terre, le nom seul de « Quarantina » est un esprit, qui porte avec lui l'atmosphère existant au sein du Consorzio :

« Si tu parles de la Quarantina, déjà les gens te cernent, ils savent quel type de producteurs tu es, quelle philosophie tu portes. C'est ça la chose importante que nous avons réussi à faire » (entretien avec un éleveur de vaches laitières, membre du Consorzio della Quarantina, Allegrezze – GE)

Contrairement au cas de l'IGP, les garanties d'un tel système ne reposent pas sur l'expertise d'une entité supérieure ou extérieure, mais sur une ouverture à la critique. Cette dernière opère sur deux plans : de pair à pair entre les producteurs et vis-à-vis des clients. Le site internet du Consorzio garantit une forme de traçabilité et gage de la transparence du système de production en rendant accessible à un large public chacune des déclarations :

« Pour laisser davantage de liberté, le Consorzio encourage non pas à être certifié bio mais à éviter les intrants et désherbants chimiques. Mais si quelqu'un utilise des désherbants, il suffit qu'il le dise. Nous sommes tous différents. Sur les traitements apportés aux cultures, chacun fait ce

³⁵⁵ *Notiziario del Consorzio della Quarantina.*

qu'il veut. » (entretien avec un producteur, membre du Consorzio della Quarantina, Villa Rocca/Rezzoaglio – GE)

Cette souplesse fait débat au sein du collectif. Tandis que certains membres craignent que tout parte à vau l'eau, d'autres y voient le point de départ d'une transition écologique, le principe de transparence encourageant à une réflexivité sur les pratiques.

« À mon avis c'est important cette histoire d'abandon du cahier des charges et d'autocertification parce que de toutes façons, dans le Consorzio, tu as aussi des agriculteurs qui ne sont pas bio. Peut-être qu'ils ne le seront jamais, mais peut-être qu'ils le seront un jour, et en opérant de cette manière-là, tu les fais penser à ce qu'ils font, et tu les guides ou en tout cas tu leur montres une certaine direction. Tout ça sans être trop rigide, et donc sans qu'ils t'envoient balader en disant 'ho ! mais là tu m'en demandes trop !' » (entretien avec un informaticien double actif, membre du Consorzio della Quarantina, San Colombano Certenoli – GE)

Le pendant pessimiste d'une telle évaluation du dispositif de certification existe au sein du Consorzio, régulièrement obligé de procéder à des rappels à l'ordre de ses membres.

« L'autocertification, ça fonctionne si chacun est honnête et dit ce qu'il fait. Mais il peut aussi arnaquer qui il veut, car aucun d'entre nous ne va faire le tour des champs pour voir si ce que chacun écrit est vrai. » (entretien avec un producteur, membre du Consorzio della Quarantina, Villa Rocca/Rezzoaglio – GE)

« Entre nous, il n'existe pas de système de contrôle réel, et parfois j'ai eu quelques soupçons. Mais je ne suis pas de la police... alors comment faire ? Parce que celui qui se comporte mal, il ne porte pas seulement atteinte à lui-même mais à tous ! » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

Malgré ces phénomènes de triche récurrents, la politique du Consorzio della Quarantina, est que jusqu'à preuve du contraire, ce que déclare un membre du Consorzio est vrai.

En l'absence de contrôle, il existe des phénomènes de triche, qui mettent en péril la pérennité du collectif en risquant d'en ternir l'image. Tandis que certains membres des collectifs font passer une production banale pour les produits du travail collectif de qualification, d'autres, extérieurs aux collectifs, mettent sur le marché des produits qui portent le même nom ou jouent de quelques assonances pour entretenir une confusion en leur faveur. Tricheurs et passagers clandestins ne subissent pas le même traitement. Paradoxalement, tandis que les premiers sont punis, les seconds sont tolérés :

« Nous savons qu'il y a des restaurateurs qui disent cuisiner des Quarantine tous les jours, en achetant peut-être 100 kg par an...mais que faire ? Finalement, nous avons décidé de ne pas intervenir, parce que

de toutes façons, ils nous font de la pub (...). En revanche, parmi les paysans, nul ne doit fausser le jeu, sinon tout s'écroule » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Ces situations illustrent la notion de tragédie des communs développée par Garrett Hardin (1968). L'identité de marché des collectifs risque à tout moment d'être compromise du fait d'une proximité qui les rend solidaires malgré eux.

Dans le cas du Consorzio della Quarantina, on observe des capacités d'auto-organisation qui suppléent aux limites de la puissance publique dans le champ du conseil et du contrôle. Des récits populaires se transmettent et construisent des réputations collectives. Les livres édités par Massimo avec l'aide de la Province de Gênes pour raconter l'histoire du produit témoignent du chemin parcouru et posent des jalons qui, à défaut d'avoir valeur juridique, demeurent une entrave à toute tentative d'usurpation :

« Pour protéger quelque chose, je connais deux façons de faire: ou tu ne le dis à personne, ou tu le dis à tout le monde. Si je le dis à tout le monde, personne ne pourra dire 'c'est à moi', car tous sauront que ce n'est pas vrai. C'est pour cette raison qu'en 1999, j'ai écrit un livre pour dire: 'la Quarantina existe, voilà ses synonymes, voilà son aire de diffusion, ces gens-là sont les personnes qui l'ont transmise de génération en génération, ici sont listées ses caractéristiques. Alors, cette histoire est devenue si célèbre en Italie que personne ne pouvait plus se permettre de dire 'elle est à moi'. Impossible! » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Le dispositif de qualification est alors fondé sur un principe d'information réciproque, voire publique : on assiste par exemple à des mises au pilori dans les quotidiens régionaux. Il s'agit d'empêcher la triche sans mettre les passagers clandestins sur la touche, mais au service du produit :

« Dans ton pays [NB : en France], il y a une marque qui a fait école, qui se nomme Louis Vuitton. Les sacs Louis Vuitton, si on en vend 100 chaque jour dans le monde, on en vend 1000 contrefaçons. La valeur des contrefaçons augmente celle des originaux. Bon, c'est peut-être une comparaison idiote, mais c'est une façon de dire que si la Quarantina réussit à aller de l'avant, malgré la malice qu'usent certains à profiter du travail de promotion fait par les autres, c'est que ça va bien. » (entretien avec l'ex *fiduciario* du groupe Slow Food Liguria, expert gastronome et membre du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Le fonctionnement du système de protection du Consorzio della Quarantina est donc différent de celui des autres collectifs, dans le cas desquels la réputation repose généralement sur l'association d'un nom à un mythe des origines. Dans le cas de la Truffole par exemple, les producteurs ayant construit la réputation d'une pomme de terre selon une logique d'enracinement (voir première section de ce chapitre), ont rapidement souffert de la concurrence d'autres producteurs et restaurateurs reprenant à leur compte l'histoire de la première pomme de terre jamais cultivée en France pour commercialiser des « truffolies »

ou des « truffoles ». Outre les différences de contextes dans lesquels évoluent respectivement le Consorzio della Quarantina et l'Association agricole de promotion de la Truffole³⁵⁶, le moindre préjudice de la concurrence pour les producteurs de l'Apennin tient au fait que l'histoire désormais attachée à la pomme de terre qu'ils commercialisent est bel et bien la leur, et ne peut en aucun cas être accaparée par des individus qui n'en auraient pas été acteurs :

« La valeur de la Quarantina ne réside pas dans le produit en soi, mais dans l'idée qu'a eue Massimo, elle est l'aboutissement du parcours qui a conduit à sa récupération » (entretien avec l'ex *fiduciario* du groupe Slow Food Liguria, expert gastronome et membre du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

En comparant cet extrait d'entretien aux documents cités en première partie de ce chapitre, qui mettaient en valeur un récit mythique des origines, on peut observer le chemin parcouru par les membres du Consorzio della Quarantina quant aux modalités d'attachement aux lieux. En effet, la Quarantina finit par être présentée comme l'aboutissement d'une aventure collective singulière, plutôt que comme le spécimen rare d'une pomme de terre originelle. La publicisation de la démarche de construction du réseau protège celui-ci d'éventuels abus du nom de la variété de pomme de terre, et lui permet par ailleurs d'étendre la réputation du collectif à une diversité d'autres produits. Si en théorie, les marques ne qualifient qu'une part de la production, elles s'étendent en fait dans de nombreux cas à l'ensemble des produits d'une exploitation. Le nom jouit d'une aura, qui nimbe d'autres produits que celui dont il sanctionne la réussite de la construction, et permet finalement de qualifier d'autres espèces que la pomme ou la pomme de terre et d'autres variétés. De nombreux producteurs du Consorzio della Quarantina valorisent ainsi, sous le nom et le logo de la pomme de terre, plusieurs variétés de cette même espèce, ainsi que des variétés anciennes de blé, de haricots, de châtaignes et de maïs.

*

Vecteur d'identité, la marque est un signal, dont la puissance d'évocation finit par imprégner la mémoire collective sans que nul ne sache plus exactement ce qu'elle désigne au-delà de l'objet. Certains noms véhiculent de belles histoires ou de séduisantes représentations spatiales, dont l'objet sur lequel elles portent n'est parfois plus évident. Comme le montre le tableau ci-dessous, les collectifs qui procèdent à l'enregistrement de marques hésitent entre des définitions de la typicité extrêmement diverses. Les choix qu'ils effectuent entre ces différentes

³⁵⁶ L'offre de Quarantine est chaque année inférieure à la demande, ce qui n'est pas le cas de la Truffole. Bien qu'ils soient presque à égale distance d'une métropole, les producteurs d'Ardèche ne bénéficient pas du même accès au marché lyonnais que les producteurs de l'Apennin à Gênes, par exemple.

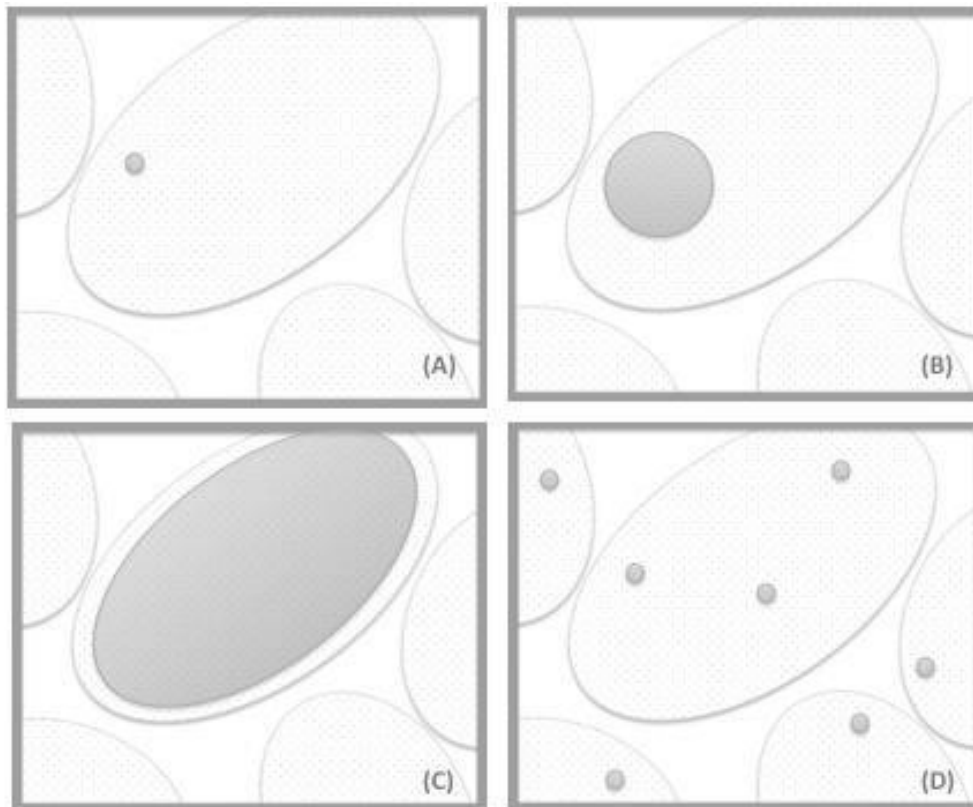
options de définition de produits correspondent finalement à différents niveaux de réalité.

Tableau 7.3. Les marques collectives, point commun d'une diversité de démarches de construction de la qualité

Collectif	Qualification de produit	Typicité
Syndicat Fruits de Savoie	Marque collective « Savoie »	Couleur rosée, calibre parfait
Association agricole de promotion de la Truffole	Marque collective « La Truffole »	Pommes de terre à chair ferme de type Mona Lisa
GIE des Échamps de l'Eyrieux	Marque collective « La Belle des Échamps »	Pomme de terre primeur → Variété Delikatess
Association de promotion de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc	Marque collective « Gerzenc » + certification AB	Pomme de terre de montagne → Variété Fleur de pêcher → Variétés anciennes bizarres
Association de promotion de la Violine de Borée	Marque « Violine de Borée »	Variété Violine de Borée
Consorzio della Quarantina	Marque « Quarantina Bianca Genovese » →	Plusieurs variétés locales de pommes de terre → Variété Quarantina → Variétés anciennes d'une diversité d'espèces

S'ils adoptent uniformément une marque collective pour entériner l'aboutissement des processus de spécification dans lesquels ils se sont engagés, les collectifs engendrent néanmoins des produits très différents (voir Figure 7.13.). Sous la dénomination commune de pommes ou de pommes de terre locales, les membres de l'Association de promotion de la Violine de Borée désignent une variété de pomme de terre singulière (A), tandis que les membres de l'Association agricole de promotion de la Truffole et du Syndicat Fruits de Savoie désignent un produit susceptible d'englober plusieurs variétés au sein d'une même espèce, en définissant dans le premier cas un type variétal (B) comprenant toutes les variétés semblables à Mona Lisa, et en englobant dans le second cas une large diversité de possibilités, à l'échelle de l'espèce (C). D'autres collectifs font évoluer leurs définitions de la typicité, comme c'est le cas du GIE des Échamps de l'Eyrieux qui identifie d'abord plusieurs variétés pertinentes pour construire une pomme de terre primeur (B), puis se recentre sur une variété singulière (A). Dans les cas de l'Association de promotion de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc et du Consorzio della Quarantina en revanche, la typicité est d'abord définie à l'échelle d'une seule variété (A), puis évolue pour englober respectivement plusieurs variétés de pommes de terre de type ancien (B) voire plusieurs variétés de différentes espèces dans le cas du Consorzio della Quarantina (D).

Figure 7.13. Sous la marque, différents degrés de définition de la qualité © L. Garçon, 2015.



Conclusion de chapitre

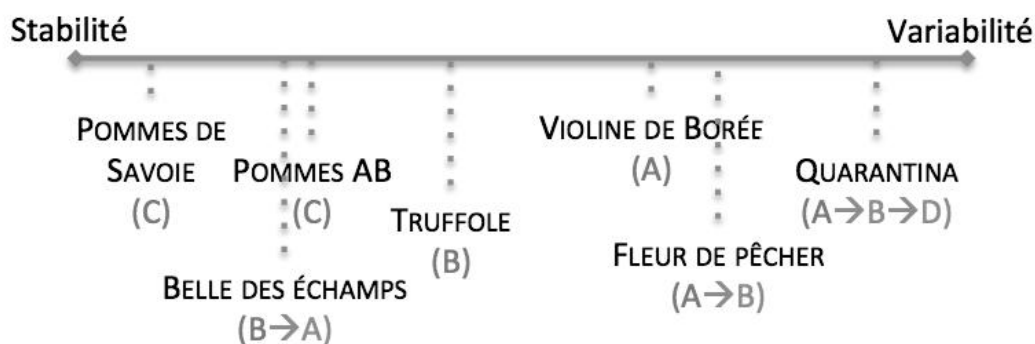
Sous des argumentaires semblables, développés par le discours et par l'image autour des notions d'ancienneté et d'authenticité, les pommes et pommes de terre locales recouvrent des réalités très différentes. Loin d'être monolithique, la façon dont sont définis les produits locaux révèle des divergences de philosophies et de visions du monde entre les collectifs voire en leur propre sein. Ces différents points de vue, qui portent à considérer des options de spécification différentes, sont avant tout de puissants points de discordance quant à la nature du comportement économique à adopter.

Les débats quant au régime de propriété et quant au degré de normalisation de la qualité conduisent la plupart des collectifs à renoncer au dialogue avec les institutions en charge de la certification, et par conséquent à une reconnaissance de leurs démarches à l'échelle nationale ou européenne. C'est donc finalement par le biais de circuits courts de proximité, qu'un espace commercial se définit à l'échelle locale. Ce dernier est contrôlé par d'autres instruments que ceux que proposent les IG : des marques collectives, plus souples mais non moins efficaces. Par des cahiers des charges globalement peu contraignants, et en tous les cas bien moins développés que le système de valeurs réglant les pratiques productives et commerciales de manière tacite, les marques collectives qualifient les produits de « locaux » sans en exiger qu'ils prouvent leur lien à l'origine.

Une standardisation opère *a minima*, mais concerne principalement l'aspect du produit, lequel est plutôt qualifié par les attributs géographiques de son lieu de production que par ses propriétés intrinsèques. Ainsi, bien qu'elles portent également dans certains cas à une réification des produits et des lieux, les marques collectives rendent possible une définition de la qualité qui n'est pas tenue de se plier au « paradigme de la décomposabilité » (Allaire, 2002), ni à celui de la pureté variétale. Se référant plutôt au « paradigme de l'identité », où prime la valorisation d'un assemblage de caractéristiques sur une définition physico-chimique de la qualité (Bonneuil et Thomas, 2009, 569), le processus de spécification peut alors s'exprimer à l'échelle d'une espèce, d'un type de produit, d'une variété, voire d'une diversité d'espèces.

Qu'est-ce qui détermine alors ces définitions de la qualité à différents degrés? Le gradient ci-dessous montre qu'il ne s'agit pas du degré de normalisation des produits :

Figure 7.14. Positionnement des produits étudiés en fonction du degré de précision exigé dans les cahiers des charges



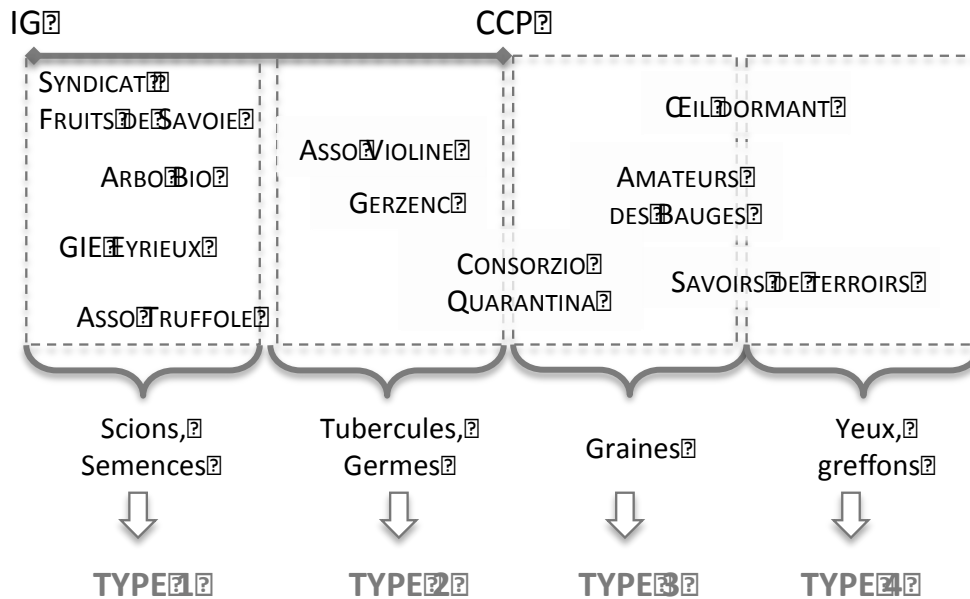
Les résultats suggèrent que le degré de spécification des différents produits relève plutôt de la capacité des collectifs à matérialiser leur discours sur le terroir, c'est-à-dire à se rapporter en pratique au milieu agro-physique dans lequel ils évoluent.

CHAPITRE 8.

GERER LE MATERIEL VEGETAL : QUATRE TYPES DE RELATIONS AU VIVANT

Postulant que la gestion du matériel végétal représente un point critique d'évaluation des systèmes agri-alimentaires (Kloppenburger, 2010), je propose ici une typologie des différentes pratiques de gestion du matériel végétal mises en œuvre au sein des collectifs décrits précédemment. Ainsi que nous l'avons précisé en introduction, production et reproduction ne sont pas des processus équivalents pour les pommes et les pommes de terre. Nous procéderons donc en suivant à la trace différents éléments de matériel végétal mis en circulation ainsi que des objets biologiques divers. À propos de la pomme, nous considérerons différents types d'architecture fruitière et formes de vergers et tâcherons de décrire les circuits que suivent scions, greffons ou jeunes arbres, tandis que nous nous focaliserons à propos de la pomme de terre sur les tubercules. Nous choisissons de faire essentiellement porter l'analyse sur le maniement des organes végétaux opérant dans une perspective de reproduction. Que manient les acteurs ? Quelles sont leurs prises sur la gestion du matériel végétal ? En fonction de ces critères, je propose de mesurer la capacité des collectifs à assurer ou non la reproduction des pommes et pommes de terre qu'ils qualifient de « locales » (voir Figure 8.1.). Cela nous amène à porter le regard sur des collectifs qui ne figurent pas dans l'analyse menée au chapitre précédent. En effet, bien qu'ils gèrent également des éléments de matériel végétal, ceux-ci ne parviennent généralement pas à la construction d'un produit local commercialisé par l'intermédiaire d'une indication géographique ou de circuits courts de proximité.

Figure 8.1. Classement des collectifs en fonction de leur capacité à gérer des éléments de matériel végétal © L. Garçon, 2015.



Si la gestion du matériel végétal fait l'objet de coordination au sein de tous les collectifs, elle fait l'objet de pratiques parfois très différentes d'une exploitation ou d'un individu à l'autre. Nous distinguerons ici quatre types de gestion du matériel végétal – conduire un matériel végétal préfabriqué (type 1), le régénérer afin de maintenir des variétés anciennes (type 2), privilégier une gestion dynamique de ce matériel végétal ouverte à la diversité (type 3) ou en assurer une stricte mission de conservation (type 4) – tout en considérant que chacun de ces types est un ensemble de pratiques dont les frontières sont poreuses et les bords susceptibles de se superposer. Ainsi que l'illustre le schéma ci-dessus, certains collectifs apparaîtront dès lors dans plusieurs types différents ou passant d'un type à l'autre.

8.1. Conduire des plantes « préfabriquées »

Qu'il s'agisse de l'association agricole de promotion de La Truffole, du GIE des Échamps de l'Eyrieux ou du Syndicat des Fruits de Savoie, les collectifs que je classe dans ce premier type se caractérisent tous par un réapprovisionnement régulier en matériel végétal au niveau de l'exploitation, ce qui induit de manière générale un renouvellement à court terme de tout ou partie du panel variétal qui compose leurs produits.

Les entretiens avec quelques opérateurs d'amont, fournissant semences, plants et scions permettent d'apercevoir le rôle déterminant que jouent ces derniers dans l'introduction de nouvelles variétés.

8.1.1. Doctrine de la performance fondée sur un principe de renouvellement

Tandis que les collectifs constitués autour de pommes de terre ‘locales’ procèdent à un renouvellement quasi annuel (certains producteurs tiennent les tubercules deux ans de suite pour faire une deuxième feuille), les arboriculteurs choisissent des arbres fruitiers qui ne durent guère plus de quinze ans et suscitent des arrachages tous les ans, à raison de 5 à 10% des surfaces en moyenne³⁵⁷. Si le cycle de vie du matériel végétal se mesure à des temporalités différentes selon la plante considérée, il est marqué dans les deux cas par l’absence de succession de générations.

Tout au plus, une deuxième feuille

Dans le cas de la culture de pommes de terre, le cycle de vie du matériel végétal est particulièrement court. Les producteurs achètent à l’automne des plants qu’ils font germer dans des espaces spécifiquement aménagés. Jusqu’au début de l’hiver, les tubercules sont conservés dans des cagettes, et installés dans des caves chauffées afin de les protéger d’éventuelles conditions gélives et pour favoriser une germination avant la mise en terre.

La plantation se fait en hiver, dès le mois de janvier dans les serres chauffées de la vallée de l’Eyrieux pour les pommes de terre primeurs destinées à être récoltées à partir du mois d’avril. En Ardèche verte, les premières plantations en plein champ ont généralement lieu au mois de février. Lors de la récolte, les pommes de terre sont triées selon les critères de qualité établis dans le cadre du GIE, que nous avons décrits au chapitre 5, mais toutes sont destinées à la consommation, à la différence d’autres systèmes où une partie des tubercules sont conservés pour servir de plants. Pour les systèmes que nous décrivons ici, ce n’est qu’en cas de mauvaises récoltes, que les agriculteurs pratiquent la culture d’une « deuxième feuille » : lorsque les volumes de production ne sont pas suffisants pour permettre aux producteurs de rembourser les frais engagés dans l’achat des semences la première année, les tubercules ne sont pas vendus mais conservés pour être mis en culture l’année suivante.

Le cycle de reproduction ne dure toutefois guère plus de deux ans, car à chaque replantation du matériel végétal, issu de la récolte précédente des maladies transmises par des pucerons, infestent de 25% à 75% des plants, de manière variable selon les conditions climatiques locales, et contribuent à une diminution de rendement de supérieure à la moitié. Généralement, les producteurs achètent des plants chaque année, en l’occurrence auprès d’une entreprise de reconditionnement membre du groupe France Plants, localisée en vallée du Rhône.

³⁵⁷ Entretien avec la chargée de mission arboriculture de la Chambre d’agriculture Savoie-Mont blanc, Annecy – 74.

L'achat de plants signifie souvent l'adhésion à une doctrine industrielle qui fait tenir la performance dans le matériel neuf, néanmoins, c'est aussi parfois un acte réprouvé par des producteurs, qui déplorent ne pas avoir le choix :

« Là où on avait arraché les pêchers, on utilisait les terrains pour faire nos semences. On gardait la récolte, on triait par calibre et on ressemait l'année d'après. On appelle ça de la deuxième feuille. Mais on ne le fait plus, parce qu'on a une dégénérescence maintenant, plus rapide du produit. Tout est fait pour qu'on ne puisse plus garder nos plantes, plus garder nos graines. Dépendre d'eux ça s'appelle. » (entretien avec un producteur membre du GIE des Échamps de l'Eyrieux, Saint-Julien-Labrousse – 07)

L'absence de reproduction est généralement justifiée par la raison économique, établie sur des critères de productivité, mais elle est aussi parfois expliquée par une série de contraintes de nature agro-physique ou d'ordre juridique. Au sein de l'association de promotion de la Truffole, divers producteurs témoignent ainsi de difficultés techniques rencontrées pour le maintien de variétés dans des milieux peu propices à la reproduction. À une altitude comprise en moyenne entre 200 et 800 mètres, il apparaît notamment impossible d'obtenir des plants préservés de viroses.

« Le blé, c'est très stable, mais pour la pomme de terre, il faut être sacrément technicien, parce que ça se virose très rapidement ; c'est risqué, si tu chopes un virus, tu peux foutre en l'air toute ta récolte. J'en garde quelques unes pour faire du plant, mais pour moi, pour faire de la pomme de terre nouvelle. » (entretien avec un producteur, ancien membre de l'Association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)
« On n'est pas arrivés à trouver une variété ancienne, parce que pour la pomme de terre ça se virose rapidement. Nous contrairement au plateau, on n'a pas de pomme de terre bien locale, du coup on a ciblé la Mona Lisa comme base. On n'était peut-être pas assez techniciens, je sais pas... » (entretien avec l'ancien président de l'Association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Félicien – 07)

Des problèmes de rotation se posent également dans la vallée de l'Eyrieux, dès lors que les exploitations se spécialisent dans la production de pommes de terre. La structure de terrasses limite les surfaces cultivables, ce qui empêche l'établissement de rotations, pourtant nécessaires pour éviter le développement de maladies telles que les viroses. La Chambre d'agriculture d'Ardèche tente de mettre en place quelques rotations expérimentales à base de sorgho fourrager pour des éleveurs locaux, mais la plupart des producteurs préfèrent exploiter au maximum les terres sableuses et humifères de la vallée, entre des murs qui, en reflétant la chaleur, favorisent les rendements. Les producteurs constatent ouvertement ne plus pouvoir « faire la semence » sans que les tubercules ne soient affectés de dégénérescence, mais préfèrent tout de même la solution de l'achat de plants à celle d'une planification des rotations, qu'ils identifient à une prise de risque sur les rendements.

« A force de vivre en autarcie, de replanter eux-mêmes dans une même zone leur propre semence, leur sol était pourri de nématodes. Donc c'est pas pour ce que ça leur coûte, il vaut mieux qu'ils fassent venir leurs semences d'ailleurs, comme ça ils sont sûrs d'avoir du rendement » (entretien avec le PDG de la principale entreprise de conditionnement de plants de la région)

En Ardèche verte et dans la vallée de l'Eyrieux, la reproduction de pommes de terre d'une année sur l'autre demeure anecdotique. Cette routine de renouvellement caractérise également la pratique de bon nombre de jardiniers amateurs. Nombre d'entre eux n'utilisent guère plus de deux ans les tubercules qu'ils acquièrent en magasin spécialisé, et adhèrent eux aussi à une idée de progrès technologique portant non seulement sur les plants, mais aussi sur les variétés :

« Sur un champ de patates, celles qu'on a achetées sont bien plus belles que celles que nous on a mis. Sur les fanes, sur la récolte, ça fait la différence. Et puis les rendements sont meilleurs aussi. Les variétés ont été affinées maintenant, c'est bien meilleur. » (entretien avec un éleveur retraité et jardinier amateur, Saint-Offenge-dessus – 73)

Les variétés commercialisées à destination des jardiniers amateurs sont généralement produites par les mêmes multiplicateurs et distribuées par les mêmes entreprises que les variétés mises à disposition des professionnels.

Auprès des amateurs comme auprès des professionnels, cette obligation de rachat chaque année des plants de pomme de terre permet aux firmes qui les commercialisent de promouvoir des variétés nouvelles (Figure 8.2.) :

Figure 8.2. Publicité pour une nouvelle variété de pomme de terre visant à se substituer à la Mona Lisa, sur le point de tomber dans le domaine public.



Des « formules 1 » en guise de porte-greffe

Dans les vergers de la plupart des membres du Syndicat Fruits de Savoie, le cycle de vie normal d'un arbre est d'une quinzaine d'années. C'est à la fois une période qui correspond à la durée de vie moyenne des pommiers conduits en vergers professionnels en France, et une durée beaucoup plus courte que celle des arbres de hautes tiges susceptibles de vivre plus d'une centaine d'années.

Si certains arboriculteurs ont hérité d'arbres de hautes tiges, le verger a globalement évolué vers des formes de plus basse taille et l'architecture dominante est désormais la haie fruitière. De telles formes ont pour principal avantage de faciliter les récoltes en évitant un travail dangereux et moins productif, du fait de l'inconfort et du temps passé à monter et descendre d'une échelle avec une lourde charge, à la cime d'arbres qui atteignent au moins quatre mètres de haut.

« Les hautes-tiges, on n'a personne pour les ramasser ; on les a tous conduits pour les tasser au sol. Aujourd'hui, les arbres, faut que les gens puissent y ramasser les pieds par terre. » (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, arboriculteur à Pringy – 74)

La hauteur des arbres est déterminée par la vigueur du porte-greffe planté. La plupart des arbres cultivés dans les vergers de Savoie sont ainsi la somme de trois individus différents d'un point de vue génétique : entre le porte-greffe sélectionné pour sa vigueur et le greffon choisi selon des critères d'évaluation variétale, un porte-greffe intermédiaire joue un rôle de filtre. En même temps qu'il inhibe la vigueur de l'arbre pour que celui-ci ne soit pas trop haut et limiter l'alternance, il sert de catalyseur pour la fructification. La faible amplitude du système racinaire, inhibé par ce second porte-greffe nanifiant, permet d'obtenir les premiers fruits au bout de 2 ou 3 ans de plantations³⁵⁸, lorsqu'il faut attendre 8 à 10 ans pour un arbre de haute tige ; en revanche, la durée de vie de l'arbre est considérablement réduite :

« Quand vous achetez le porte-greffe, vous choisissez soit un 4x4, soit une formule 1. Je dis toujours aux gens qui cherchent des arbres dans leurs jardins de planter des 4x4, parce que c'est des porte-greffes à enracinement long, pour qu'ils s'adaptent bien aux sols des jardins qui sont maltraités. Mais nous, on ne prend que des formules 1. » (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, arboriculteur à Pringy – 74)

Comme pour les pommes de terre, la justification d'un renouvellement des arbres va de paire avec une doctrine de la performance. Dans le cas de l'arboriculture toutefois, dans la mesure où la période de renouvellement est d'une

³⁵⁸ En effet, les pointes des racines émettent des hormones (gibbérellines) qui inhibent l'induction florale.

quinzaine d'années, le renouvellement se présente aussi comme le moyen de remédier à des effets de mutation ou de dégénérescence. Si certaines mutations ont été considérées comme positives par le passé, telle que la transformation de la Canada grise en Canada blanche, ces évolutions risquent désormais de disqualifier les variétés sélectionnées pour correspondre à des types de produits strictement arrêtés, comme c'est le cas de la Gala, qui tend à devenir bicolore, n'entrant plus aussi nettement dans la catégorie de « pomme rouge ». Les arboriculteurs valorisant des pommes certifiées AB procèdent également à des renouvellements réguliers, bien qu'ils ne soient pas soumis aux mêmes contraintes de qualité :

« Je ne renouvelle pas à une vitesse très grande parce qu'on est dans un rythme certainement moins intensif qu'en verger conventionnel. J'ai des vergers qui ont 20 ans ou 25 ans et que je considère encore comme productifs. Après je renouvelle quand je suis en situation d'échec, par rapport à la taille des choses comme ça, quand j'ai des arbres qui ont eu une croissance trop importante, mal maîtrisée, que je ne peux plus les sauver. » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Tournon – 73)

Les arboriculteurs attendent souvent une année fructueuse pour arracher aussitôt la récolte effectuée et replanter de jeunes scions, car ils savent que les arbres qui ont donné beaucoup de fruits, seront peu généreux l'année suivante.

La gestion du matériel végétal se limite à des objectifs de production annuelle, sans considérer d'enjeux de reproduction à plus long terme. Le rendement et le maintien d'une idée de pureté variétale s'affirment en principal critère de conduite du matériel végétal, aux dépens de la durée de vie des plantes.

8.1.2. Division du travail et allongement géographique des filières de production

De manière générale, pour la plupart des agriculteurs et arboriculteurs dont les pratiques nous conduisent à les classer dans ce premier type au sein duquel est privilégié le réapprovisionnement régulier et externe en matériel végétal, la pratique de la reproduction de celui-ci est tout au plus un souvenir.

Souvenirs de pratiques abandonnées

Souvent héritiers d'une exploitation familiale, les producteurs racontent, sans toujours se le remémorer directement, « comment ça se faisait avant ». Quelques arboriculteurs retraités se souviennent par exemple avoir pratiqué le greffage pour opérer un changement de variété.

« J'avais planté des canadas blanches, en bas, mais sur arbre nain, elle n'était pas bonne. On n'arrivait plus à la vendre, alors j'ai tout coupé, et j'ai surgreffé en canada grise. (...) C'est pas compliqué, il y a pas besoin d'être allé à l'école pour faire ça. C'est une greffe en coulée, à l'écorce. On lève l'écorce, on fait le greffon en biseau, et on met dedans. Il y a une

réussite à 95%. » (entretien avec un arboriculteur retraité de la Combe de Savoie, Mercury – 73)

Cette pratique ne semble plus d'actualité dans le monde professionnel où le changement de variété engendre désormais arrachages et plantations. En effet, la faible vigueur et la structure des porte-greffes adoptés compromettent désormais la réussite d'une telle pratique.

« Quand les troncs sont énormes, finalement on n'a pas trop de souci avec ça, ça marche bien. Sur le poirier ça marche très bien, les troncs sont très poussants.... Mais on ne peut pas faire ça sur les formules 1, on a beaucoup plus de mal avec les formules 1, parce qu'elles ont un tout petit tronc. » (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, arboriculteur à Pringy – 74)

La double greffe dont résultent la plupart des arbres employés par les producteurs membres du Syndicat Fruits de Savoie n'est généralement pas effectuée par leurs soins mais par les pépiniéristes auxquels ils achètent leurs arbres.

Dans le cas des pommes de terre, les producteurs témoignent d'anciens échanges entre haut et bas, plateau et vallée, et de troc de litres d'huile ou de vin contre des kilos de pommes de terre de semence. Dans les Bauges comme en Ardèche et sur l'Apennin, jardiniers et agriculteurs se souviennent qu'il fallait « faire monter les pommes de terre ».

« On allait chercher des semences chez un autre agriculteur ; quand c'était des semences de blé, on allait chez un agriculteur qui cultivait à une altitude plus basse. Pour les pommes de terre on montait en Bauges et pour le blé on descendait. On allait chez des agriculteurs comme nous, on se connaissait bien, y avait des foires dans le temps, des foires aux bestiaux, les agriculteurs se côtoyaient. Les échanges se préparaient un peu avant 'est-ce que t'as des patates ? oui ? ben tu m'en garderas pour ce printemps.' Et identique pour la semence de blé. Mais c'est vieux ça, ça va aux années avant 50. Alors ça fait 70 ans bientôt. Après, les coopératives ont eu des semences, les gens ont essayé tout de suite, et le résultat était visible, c'est parti ! » (entretien avec un agriculteur retraité, Saint-Offenge-dessus – 73)

Certains évoquent des méthodes de reproduction sexuée, qu'ils relèguent dans un passé révolu.

« Il y a 100 ans, avant la guerre de 1945, mon grand-père ramassait les graines de pomme de terre, il les faisait sécher, il les semait, et puis il obtenait des petites, toutes petites pommes de terres qu'il replantait pour avoir encore de la semence. Je crois qu'il faut trois ans pour avoir une pomme de terre normale. Mais nous de toute façon, les semences qu'on achète, elles viennent de Bretagne. » (entretien avec un agriculteur retraité, Saint-Offenge-dessus – 73)

Si la reproduction par la graine permet d'éviter la transmission de viroses, ces méthodes ne sont pratiquement plus mises en œuvre par les agriculteurs. Nous verrons en section 8.3. qu'elles persistent cependant au sein de cercles d'amateurs, mais nous nous intéressons pour l'heure aux systèmes dont le principal moyen de reproduction repose sur l'approvisionnement en plants dans les bassins de production nationaux.

Distanciation de la production de plants

À partir des années 1970, dans les zones de plus basses altitudes, comme l'Ardèche verte, l'approvisionnement en plants de pommes de terre relève d'un commerce local, où la circulation du matériel végétal opère par l'intermédiaire d'un collecteur :

« Pour ce que j'en connais, je peux dire qu'il y avait des gens qui faisaient des pommes de terre en 1972, à l'époque de l'installation du réseau d'eau ; quand je me suis installé, on en faisait, mais pas beaucoup et pas dans de bonnes conditions. Après, on a fait des pommes de terre jusqu'en 1998 ; mes parents travaillaient avec un maquignon en pommes de terre, qui en faisait des tonnes et des tonnes, et on lui payait des plants. » (entretien avec le président de l'association agricole de promotion de la Truffole, Saint-Victor – 07)

Désormais, les plants arrivent de Bretagne ou de Picardie dans la vallée du Rhône, chez un reconditionneur qui les distribue dans le quart Sud-Est de la France et rayonne sur tout le département de l'Ardèche par le biais des chaînes de magasins Gamm'vert.

Dans la Combe de Savoie, les arboriculteurs ayant hérité d'un verger familial se souviennent que leurs parents achetaient les scions à Albertville, avant de traiter avec les pépiniéristes de Rumilly. Les pépinières qui subsistent aujourd'hui dans le canton de Rumilly sont principalement tournées vers un marché d'amateurs et généralement déconsidérées par les arboriculteurs professionnels :

« Ici il n'y a plus de pépiniéristes ! Il y en a encore un ou deux petits, dans le sens où ils ne sortent pas assez d'arbres. Si vous prenez des arbres qui ont traîné en pépinière, qui ont végété, ça va pas. Il vaut mieux ne prendre que de la classe 1. » (entretien avec le président du Syndicat Fruits de Savoie, arboriculteur à Pringy – 74)

L'approvisionnement en scions de pommiers se fait désormais aux mêmes sources que la majeure partie de la filière nationale : principalement en Auvergne auprès des pépinières Delbard situées à Malicorne, en Val de Loire entre Angers et Tours auprès des pépinières du Valois et Ligonnière. Le choix se fait sur catalogue, où chaque variété est assortie de promesses de performances

agronomiques. En s'inscrivant dans ces circuits, les producteurs se procurent des scions ou des arbres certifiés, dont l'identité variétale est garantie dans la durée.

S'il existe des pépiniéristes travaillant selon les méthodes de l'agriculture biologique, qui proscrivent l'emploi de pesticides pour respecter et favoriser la sélection naturelle, la plupart des producteurs certifiés AB s'approvisionnent néanmoins dans des circuits conventionnels :

« On achète un plant conventionnel, et comme il faut trois ans pour obtenir la certification AB et que pendant 3 ans y a pas de pommes...ça roule ! Je pense qu'il y a pas forcément d'intérêt à avoir des scions en bio aujourd'hui, sachant qu'un plant en conventionnel à mon avis il est beaucoup plus sain et je pense qu'on a plus de chances d'avoir une meilleure reprise » (entretien avec un arboriculteur certifié AB, Verrens-Arvey – 73)

Le pépiniériste produit des arbres que les arboriculteurs sont chargés de mettre à fruit. La gestion du matériel végétal apparaît finalement segmentée par un principe de division du travail qui s'exprime nettement sur le plan géographique. Désormais intégralement déléguées aux pépiniéristes, les activités de greffage, bouturage ont déplacé les enjeux de reproduction du matériel végétal hors de l'exploitation, et hors de l'espace régional qui lui sert d'environnement.

*

Se trouvent rassemblés dans ce premier type de gestion du matériel végétal, des acteurs qui pourtant se distinguent par ailleurs, voire s'opposent radicalement, et ce non seulement par les méthodes de production qu'ils mettent en œuvre ; en arboriculture notamment, mais aussi par les modes d'approvisionnement en matériel végétal qui sont identiques dans les systèmes certifiés AB et les systèmes conventionnels. Leur maniement du matériel végétal est limité à la conduite d'éléments déjà programmés pour entrer en production au bout de deux ou trois ans.

De telles pratiques discordent avec l'idée d'une adaptation des variétés au cours des générations, que mettent pourtant en valeur les rhétoriques de terroir développées par plusieurs des collectifs. Dans la mesure où le matériel végétal est toujours néophyte, c'est-à-dire trop récemment arrivé pour développer des interactions génotype/environnement susceptibles de modifier son comportement, il semble difficile de faire porter la spécification des produits sur les variétés. La gestion du matériel végétal qui caractérise ce premier type demeure similaire à celle engendrée par des systèmes génériques et conventionnels. Bien qu'amendé en partie par des dispositifs de conseil localisé, un modèle d'innovation globalement linéaire et descendant s'affirme, ne tenant guère compte des coordonnées locales dans le choix des variétés. La gamme de variétés dans laquelle puisent les producteurs du GIE des Échamps de l'Eyrieux, de l'association agricole de promotion de la Truffole et les arboriculteurs de Savoie, labellisés IGP ou AB pour s'approvisionner en matériel végétal apparaît

finaleme nt pléthorique, mais paradoxalement pauvre en termes de diversité géne tique.

8.2. Régéne rer du ma tériel vé gé tal épuisé pour maintenir une variété ancienne

La gamme de varié tés, dans laquelle piochent les associations de promotion de la pomme de terre du Mont Gerbier de Jonc, de la Violine de Borée et le Consorzio della Quarantina, est très différente de celle des collectifs décrits ci-dessus : elle est essentiellement constituée de varié tés ne figurant pas au Catalogue officiel et qui ne sont plus commercialisées. Les collectifs cités ci-dessus s’emparent en effet d’éléments de ma tériel vé gé tal souvent abîmés ou en voie de disparition, qui n’existent plus qu’à titre anecdotique et ont généralement été relégués au jardin, pour en faire des produits de qualité. Un tel projet requiert la mise en œuvre d’un système de régéne ration tout à fait spécifique à la pomme de terre. Aussi, nous focaliserons ici exclusivement sur cette espèce pour décrire ce second type de gestion du ma tériel vé gé tal.

Autour de la Quarantina, de la Violine de Borée et de l’Arly rose se mettent en place des « comités de tutelle », dont la dénomination renseigne d’emblée sur les objectifs visés : il s’agit de remettre sur pied un ma tériel vé gé tal dont diverses viroses affectent la validité. Pour offrir aux tubercules de plus amples possibilités de diffusion, sont mis en œuvre des programmes d’amélioration des plantes, à partir d’essais en plein champ dans un premier temps, puis à travers des processus de régéne ration en laboratoires.

8.2.1. Premières étapes d’une sélection de conservation

L’intérêt pour les varié tés « anciennes » de pommes de terre se manifeste d’abord par une démarche d’exploration de champs et jardins, cultivés à titre personnel et de manière parfois presque confidentielle par des amateurs ou des producteurs, hors de tout circuit commercial. Sur l’Apennin, comme nous l’avons vu plus haut, un inventaire a été réalisé par un jeune historien, tandis que sur le plateau ardéchois, la quête porte d’emblée sur une variété spécifique.

Récupération

En octobre 1996, quelques années après le début de son inventaire, l’initiateur du Consorzio della Quarantina avait déjà rassemblé dix échantillons de cinq tubercules de Quarantina bianca « présumée » dans chaque lieu où la culture en était encore présente³⁵⁹. Toutes ces localités sont des zones d’altitude aux confins de la Ligurie, voire au-delà des monts qui la sépare des régions voisines.

³⁵⁹ Alpepiana, Campi di Ottone, Campo Ligure, Capanne di Marcarolo, Casoni di Amborzasco, Giassina di Roccatagliata, Orezzoli, Pèntema, Statale, Visagna.

Les mois suivants, une démarche d'authentification avait été conduite à travers l'arrière-pays de Gènes, dans des zones de hautes aussi bien que de basses altitudes ; les échantillons furent portés auprès des producteurs les plus âgés auxquels on demanda d'indiquer les tubercules « *'légitimes', c'est-à-dire les Quarantine ressemblant le plus à celles qui existaient avant la guerre* »³⁶⁰. En se fondant sur des critères de formes et observant la couleur du tubercule et des yeux en particulier, se définit ainsi un idéotype qui conduit à l'élimination de plusieurs échantillons. Les tubercules trop plats, ceux dont les yeux étaient trop clairsemés, clairs et peu profonds, et ceux dont la chair étaient de couleur paille, plutôt que blanche par exemple, ont été exclus. Ce sont finalement les échantillons provenant des communes d'altitude qui sont le mieux reconnus par les anciens interpellés.

La même année, un éleveur de broutards sur le plateau ardéchois, extrait des jardins de son père et de ses cousins des tubercules d'Arly rose parmi lesquels les producteurs du collectif procèdent à une sélection qui participent pleinement du processus de spécification du produit. Ils choisissent les plus bosselés, dont la peau est la plus colorée et dont la chair blanche est nettement veinée de rose.

Un problème se pose toutefois dans les deux cas : il ne s'agit pas seulement de récupérer des tubercules, mais aussi la capacité de production « originelle »³⁶¹ de la variété choisie. En effet, les tubercules collectés sont pour la plupart abîmés, petits, peu productifs et parfois malades. Pour offrir aux tubercules de plus amples possibilités de diffusion, sont mis en œuvre des programmes d'amélioration des plantes à partir d'essais en plein champ. Il s'agit de « nettoyer » les plantes, non pas dans une perspective de pureté variétale, mais dans le but d'éliminer d'éventuelles viroses affectant les rendements de production³⁶².

Les conseillers agricoles du Plateau ardéchois

Sur le plateau ardéchois, l'expertise d'un ancien conseiller de la Chambre d'agriculture, féru de sélection sur les cultures d'ail, d'oignon et d'échalote, permet d'identifier des plants virosés :

« Ce sont des gens très sympathiques, mais jamais ils n'avaient vu quelqu'un pour regarder leurs pommes de terre ; il y avait 80% des plants qui étaient virosés ! Il leur restait bien quelques plants sains, mais ça faisait des gros tubercules, du coup attention, tenez-vous bien, qu'est-ce

³⁶⁰ Angelini Massimo, *La Quarantina bianca Genovese e le patate tradizionali della montagna genovese*, Genova: Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese, 2001, p.53

³⁶¹ Selon les termes de Massimo Angelini.

³⁶² Le mot a été régulièrement employé lors des entretiens à l'occasion du récit des débuts de l'histoire de la Quarantina. Le champ lexical de la fatigue et de la vigueur est aussi souvent mobilisé ; on parle d'« épuisement » du matériel végétal ou l'on dit que les pommes de terre sont « fatiguées » pour évoquer un phénomène de dégénérescence des tubercules.

qu'ils faisaient ? La vieille tradition : ils les coupaient en deux, ça faisait deux semences pour le prix d'une, ça coûtait moins cher...et ils dispersaient comme ça des plants contaminés. » (entretien avec un conseiller technique retraité de la Chambre d'Agriculture d'Ardèche, spécialisé en diversification végétale, Aubenas – 07)

Des savoirs d'experts viennent donc au secours de connaissances empiriques visiblement défailtantes pour établir une procédure de régénération du matériel végétal, fondée sur des méthodes de sélection massale. À plus de 1000 mètres, dans des zones quasiment dépourvues de pucerons, des parcelles d'observation sont aménagées selon les directives d'un conseiller agricole de la Chambre d'agriculture de Haute-Loire et le conseiller technique de la Chambre d'agriculture d'Ardèche cité ci-dessus, technicien spécialisé en diversification végétale, qui mène en d'autres endroits du département des opérations de sélection d'ail, d'oignon et d'échalote.

Les associations affrontent différemment la question des viroses affectant les tubercules. À la différence des méthodes mises en application sur l'Apennin, qui ne différencient les tubercules de semences et de consommation qu'au moment de la récolte, le tri opère en Ardèche dès la plantation. Tandis qu'en Italie, le tri opère une fois la récolte terminée, et en fonction de pronostics sur l'année à venir, il est recommandé aux producteurs du Plateau ardéchois de séparer les parcelles et de mettre en œuvre des techniques de culture différentes. Les producteurs isolent par des piquets les plantes apparemment saines, cultivent avec attention les parcelles et procèdent à une destruction précoce des fanes, puis trient de nouveau les tubercules au moment de la récolte.

« On a essayé de faire des sélections de plants dans les champs pour les Fleurs de Pêcher, mais on s'est aperçus que ça ne donnait rien du tout. On mettait des piquets là où on voyait les plus jolies plantes, et on les replantait à part, (...) mais les rendements n'étaient pas forcément bons. » (entretien avec le président de l'association Gerzenc, éleveur, producteur de pommes de terre et moniteur de ski, Sagnes-et-Goudoulet – 07)

Malgré une méthode des plus rigoureuses, le processus n'aboutit finalement qu'à la sélection de 120 plants en 1996, multipliés par les membres de l'association durant deux ans ; en 1998, 800 plants d'Arly rose sont recensés. Multipliés par trois, les rendements demeurent faibles comparés aux performances des variétés modernes cultivées à la même période sur des parcelles expérimentales à Coucouron, aux Sagnes-et-Goudoulet, à Mariac et Saint-Alban-d'Ay (Annexe 8.1.).

Bricolage de savoirs

Tandis que l'association Gerzenc est accompagnée par des conseillers des Chambres d'agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire, en Italie, l'initiateur du Consorzio della Quarantina multiplie les entretiens avec les spécialistes de la culture de pommes de terre à travers l'Europe pour rassembler les connaissances

nécessaires à la reproduction du matériel végétal. La construction du système de valorisation de la Quarantina s'apparente alors à un processus de collecte et réactivation de savoirs pour l'amélioration des plantes. Il s'agit de faire en sorte que la variété puisse de nouveau produire « de belles pommes de terre en grandes quantités comme autrefois »³⁶³.

« Le procédé, je l'ai appris en allant consulter des enseignants de virologie, des experts en biologie végétale, en parlant avec des sélectionneurs de pommes de terre – j'en ai connu plusieurs en Europe, certains dans des universités, d'autres dans des entreprises semencières (...). Puis, j'ai croisé les informations avec ce que m'avaient raconté les paysans les plus vieux. La plupart avaient oublié comment faire les semences, mais quelques-uns se sont souvenus qu'il fallait les mettre en altitude, qu'il fallait faire une rotation sur quatre, que 'ah oui, mon grand-père disait que pour la semence, il fallait mettre des tubercules entiers'. Tous se rappelaient d'un petit morceau, mais personne ne se rappelait de tout. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Ce qui motive une telle démarche de recherche, c'est non seulement une volonté de relancer une économie locale, mais aussi le désir de redonner un pouvoir à une communauté d'habitants et d'agriculteurs devenus consommateurs de plants prêts à produire, sans plus en maîtriser le processus de fabrication :

« Je devais trouver un moyen pour que les paysans réussissent par eux-mêmes à assainir la variété (...). Je souhaitais qu'ils puissent réapprendre ce qu'ils avaient oublié : savoir faire des pommes de terre de semences. » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Pour régénérer la variété Quarantina, ce sont les tubercules de la Val Graveglia qui servent d'étalons. En 1997, le président du Consorzio achète à un producteur retraité 20 kg de Quarantina dont il sème 12 kg au printemps, après une stricte sélection des tubercules en fonction de la qualité de leurs germes. Des tubercules provenant d'autres localités mais semblables à ceux de Visagna ont été mélangés à l'occasion de cette phase de plantation. À la fin de l'été, après avoir marqué les plantes les plus saines et les mieux formées, il choisit 25 kg de tubercules qui après une seconde sélection se réduisent à 18 kg à la fin de l'hiver. De ces 18 kg mis en culture, 42 kg de tubercules sont récoltés ; comme l'indique le Tableau 8.1., en certains endroits, le rapport de productivité est de 1 à 4, mais c'est en moyenne bien trop peu pour convaincre des producteurs de s'associer à la relance.

³⁶³ Entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE.

Tableau 8.1. Premiers résultats de sélection massale pour la variété Quarantina³⁶⁴

1998	Tubercules plantés (qt.)	Pommes de terre récoltées (qt.)	Rendement
Non sélectionnés	1	4,7	1 :4,7
Après une première sélection	15	80	1 :5,4
<i>Perspective</i>	15	120	1 :8

Dans un deuxième temps, le Comité de tutelle créée pour la récupération des variétés anciennes de pommes de terre fait appel à deux laboratoires. Un premier échantillon de tubercules – comprenant des spécimens de Cannellina nera del Tigullio et de Prugnona – est confié en 1999 à l’agronome Luca Lovatti qui en assure l’assainissement par thermothérapie, puis il est envoyé auprès d’une généticienne du Centre interdépartemental d’expérimentation agro-environnementale Mario Neri (CISA), à Imola, afin de caractériser la variété Quarantina par des critères institués. Parallèlement, des échantillons de haricots et de pommes de terre sont confiés au Centro di Biotecnologie Avanzate (CBA) de Gènes pour une caractérisation moléculaire des différentes variétés.

Après confirmation du CBA quant à leur identité variétale originale, les tubercules dévirosés sont confiés pour multiplication à deux exploitations rigoureusement choisies. Les visites de parcelles, instituées en 2001 dans la perspective d’un contrôle de qualité des productions, sont aussi un lieu d’évaluation des performances du matériel végétal par des agronomes associés au collectif. Pour la multiplication des tubercules dévirosés, la production de semences est restreinte à trois exploitations, sélectionnées au regard des résultats de la saison précédente, et en fonction de l’altitude à laquelle elles se situent. D’autre part, des experts sont directement mobilisés pour assurer une production de connaissances pratiques, fondée sur une observation située. Tandis qu’une agronome de la coopérative de San Colombano Certenoli suit la production de tubercules de semences en plein champ, un autre agronome accompagne un autre membre du Consorzio dans la mise en œuvre de culture sous serres.

Étant donnée la faible participation des producteurs, les résultats demeurent néanmoins peu probants, et la sélection massale est définitivement abandonnée après la première année de distribution des tubercules. Si ces derniers présentent moins de signes de maladie, ils assurent cependant des rendements plus faibles que la plupart des variétés plus récemment diffusées sur l’Apennin. Sur le conseil des agronomes alors compagnons de route du collectif, le Consorzio della Quarantina s’engage alors, comme les producteurs réunis autour de l’Arly rose et de la Violine de Borée, sur la voie d’une régénération plus poussée : en laboratoire.

³⁶⁴ D’après les chiffres indiqués in Angelini Massimo, *La Quarantina bianca Genovese e le patate tradizionali della montana genovese*, Genova: Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese, 2001, 112 p.

L'échec ou tout du moins les performances insuffisantes des essais de sélection massale dans les champs de l'Apennin et du Plateau ardéchois conduisent à quelques excursions hors de la zone de production. À partir de 1998, les processus de régénération se poursuivent sur la base des critères de sélection massale déjà mis en œuvre, mais s'orientent en même temps vers d'autres méthodes, favorisant l'option de la culture de méristèmes pour la reproduction des variétés.

8.2.2. Passage obligé en laboratoires ?

Les difficultés d'une reproduction des plants de pommes de terre en plein champ conduisent certains collectifs à s'orienter vers des laboratoires spécialisés dans les processus de micro-propagation.

Un parcours bien rôdé

Sur le Plateau ardéchois, les techniciens de la Chambre d'Agriculture de Haute-Loire proposent aux membres de l'Association pour la promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc d'emprunter la même voie que celle qui a mené à la régénération de la variété de pomme de terre « Bleue d'Auvergne » quelques années auparavant autour de Craponne-sur-Arzon. Les conseillers de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche abandonnent avec soulagement des projets techniques peu probants concernant les cultures de pommes de terre pour accompagner le collectif dans ses demandes de financement au Parc naturel régional des Monts d'Ardèche et confier la mission à des spécialistes :

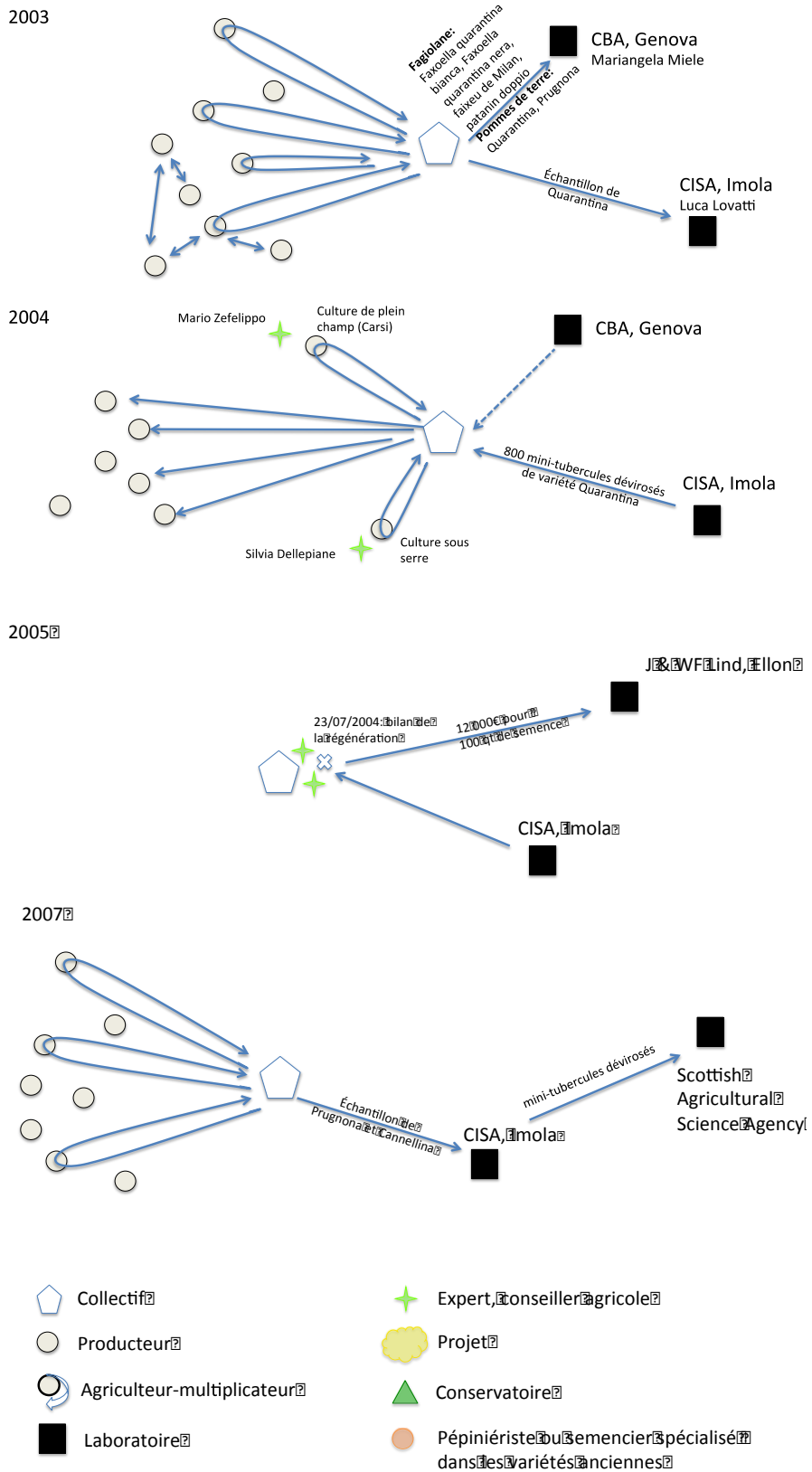
« Dans le nord du département, là-haut vers Saint-Félicien, ce sont des agriculteurs, ce sont des cultivateurs, et ils ont des fois des vaches à côté, mais sur le plateau, c'est des éleveurs, même s'ils font quelques bricoles à côté, c'est des éleveurs, y a rien à faire (...). On a peu à peu progressé avec des gens qui étaient à l'Inra – j'ai pris mon téléphone et j'ai appelé là-haut en Bretagne... ça m'a permis de connaître beaucoup de monde – et j'ai expliqué à un spécialiste de la pomme de terre, je lui ai envoyé cette Arly rose malade, et finalement on est arrivés à quelque chose. » (entretien avec le conseiller technique diversification végétale à la Chambre d'Agriculture d'Ardèche, Aubenas – 07)

Un échantillon de tubercules est envoyé en Bretagne dès la fin de l'année 2000 pour une mise en culture *in vitro*, puis les boutures obtenues sont acclimatées et multipliées dans un site de production réservé, chez des producteurs spécialisés. Le cycle de régénération dure au total près de deux ans pour un coût équivalent à plus de 20 000 francs. Bretagne Plants est élu parmi les trois établissements de producteurs agréés en France par le Service officiel de contrôle (SOC) pour réaliser l'opération. En relation avec l'Inra – notamment à travers l'antenne de Ploudaniel spécialisée dans la génétique de la pomme de terre – et l'Université d'Orsay, l'entreprise assure depuis 1977 la reproduction de matériel végétal issu de diverses régions de France. Après diverses autres pommes

de terre de qualité telles que la Bonnote de Noirmoutier et la Flucke de Jersey, la Violine de Borée est à son tour régénérée dans les laboratoires d'Hanvec.

En Ligurie, un comité d'experts convient d'un programme de multiplication qui devrait permettre obtenir une semence certifiée à partir de 2006 et d'atteindre les 100 quintaux de semences en 2007. La Province de Gènes finance le projet par l'attribution d'une enveloppe de 20 000€, et une seconde phase de régénération des pommes de terre de variété Quarantina démarre en 2003. Elle vise à accroître le rendement productif de la variété, visiblement confrontée à un problème d'épuisement qui affecte directement leur capacité germinative. Les tubercules assainis dans un premier temps auprès de l'Institut d'Imola sont envoyés en Écosse pour être cultivés deux ans dans la région des Highlands, où ils sont multipliés à l'abri des viroses et parasites, avant d'être réexpédiés en Italie (Figure 8.3.).

Figure 8.3. Système de régénération adopté par le Consorzio della Quarantina. © Lucile Garçon 2015.



Ces étapes de la régénération sont expliquées par le biais de bulletins d'information publiant des schémas, tels que celui ci en annexe (voir Annexe 8.2.). Ces derniers ne suffisent toutefois pas à réduire la formation de « boîtes noires », et cette étape de régénération demeure nimbée de mystère dans la plupart des récits recueillis lors des entretiens.

De belles promesses

En revanche, le retour de Bretagne ou d'Écosse des premiers échantillons multipliés est un événement marquant pour tous les collectifs.

Le bulletin d'information du Consorzio della Quarantina publié en octobre 2005 compile les témoignages de producteurs ayant expérimenté la culture des quelques tubercules fraîchement régénérés. Répartis en diverses vallées et à différentes altitudes, tous font l'apologie du matériel végétal qui leur est revenu.

« Les plantes dérivant des pommes de terre régénérées sont magnifiques et encore vertes, tandis que celles dont j'avais gardé la semence depuis l'année dernière apparaissent nettement moins prometteuses »

« Les pommes de terre ne présentent aucun signe de maladie, elles ont bien donné et sont d'un excellent calibre par rapport à la récolte de l'année dernière, où les plantes ont manifesté une importante alternance et où il y a eu beaucoup de petites »

« Là où la semence était neuve, la récolte a été superbe ; là où la semence était nôtre ou venait d'un échange avec d'autres producteurs, ç'a été très décevant »³⁶⁵

Dans le même bulletin, un tableau est publié, qui permet de comparer les résultats des tubercules « anciens » et des tubercules « régénérés ». Le caractère « secret »³⁶⁶ de l'opération accroît le caractère miraculeux de la transformation des tubercules virosés en récoltes fabuleuses ; dès 2007, l'enthousiasme général porte à envoyer des lots d'autres variétés en Écosse.

8.2.3. Organisation d'un système semencier à l'échelle locale

Dans l'intervalle de temps nécessaire à la reproduction de semences en quantités importantes, des systèmes de production se mettent en oeuvre, au prix d'importants efforts de coordination. Tandis qu'en Ardèche, quelques producteurs entreprennent une formation pour obtenir le statut d'agriculteurs multiplicateurs et de mainteneurs, les membres de Consorzio della Quarantina tentent de normaliser la reproduction des plants de pommes de terre.

³⁶⁵ Déclarations de producteurs membres du Consorzio della Quarantina suscitées en août 2005 à propos des récoltes obtenues à partir des tubercules régénérés.

³⁶⁶ Selon les termes du président du Consorzio della Quarantina.

Des méthodes de reproduction

Dans la période précédant l'arrivée des plants régénérés, la production de tubercules est prise en charge par le Consorzio qui en assure la répartition, le contrôle, puis la distribution entre les producteurs, tenus de déclarer les quantités plantées autant que les dates de mise en culture et de récolte. Un système de gestion centralisé du matériel végétal se met en place, afin d'assurer la reproduction des variétés élues – la Cannellina, la Prugnona et la Quarantina.

Les traitements anti-germinatifs ont été interdits au sein du Consorzio della Quarantina. Ils font partie des rares pratiques absolument prohibées, dans la mesure où ils mettent radicalement en péril les pratiques de reproduction de la variété. D'autres techniques de conservation sont alors mises en œuvre, tâchant de jouer de faibles entrées de lumière et de seuils de température, de sorte à ralentir l'altération du tubercule. Des méthodes de tri sont préconisées, de façon à sélectionner les tubercules les plus performants pour produire des plants. Divers modes de gestion du matériel végétal sont ainsi établis à l'occasion des réunions et assemblées ordinaires de l'association, puis diffusées via le bulletin d'informations. Il s'agit de partager et d'enrichir au sein du collectif un même savoir-faire. Dans le bulletin d'octobre 2002, rapportant les plaintes de divers producteurs se lamentant d'une trop maigre récolte de Quarantina, le président rappelle à l'ordre les adhérents en réprouvant le non-respect d'une décision prise en assemblée générale: celle de retirer les semences entre fin février et début mars. Certains producteurs, attendant fin avril voire jusqu'en mai pour retirer les paquets, ont en effet compromis la capacité des tubercules à germer à la saison voulue.

Rapidement, la production du Consorzio se trouve menacée par des problèmes de reproduction. Dès 2003, il est conseillé aux producteurs de garder une partie de leur récolte dans une perspective de reproduction. En 2004, dans l'attente des plants de pommes de terre régénérées, l'intégration de la Ronde de Berlin à la gamme de pommes de terre génoises est salutaire pour le Consorzio. Éliminée au départ du panel de variétés anciennes pour son nom discordant d'avec l'idée de variété locale, elle est finalement réintégrée dans la gamme de pommes de terre promues par le collectif, qui rencontre alors des difficultés pour la multiplication de plants de pommes de terre de la variété Quarantina. Elle permet de distribuer 39 quintaux de tubercules de semence, quand bien même les semences de Quarantina ne représentent qu'une production d'11,5 quintaux.

Un leurre

Lorsque les plants dévirovés et régénérés sont enfin rapatriés de Bretagne en Ardèche et d'Écosse en Italie, les systèmes qui fonctionnaient jusqu'alors sont rapidement abandonnés, et avec eux les plants produits et reproduits sur plusieurs années. L'enthousiasme face aux rendements des tubercules régénérés transforme

le système de coordination élaboré dans l'attente du retour des échantillons de pommes de terre multipliés en un système de distribution des plants régénérés.

Toutefois, qu'il s'agisse du Consorzio della Quarantina ou de l'association Gerzenc, les deux collectifs déchantent finalement quelques années après.

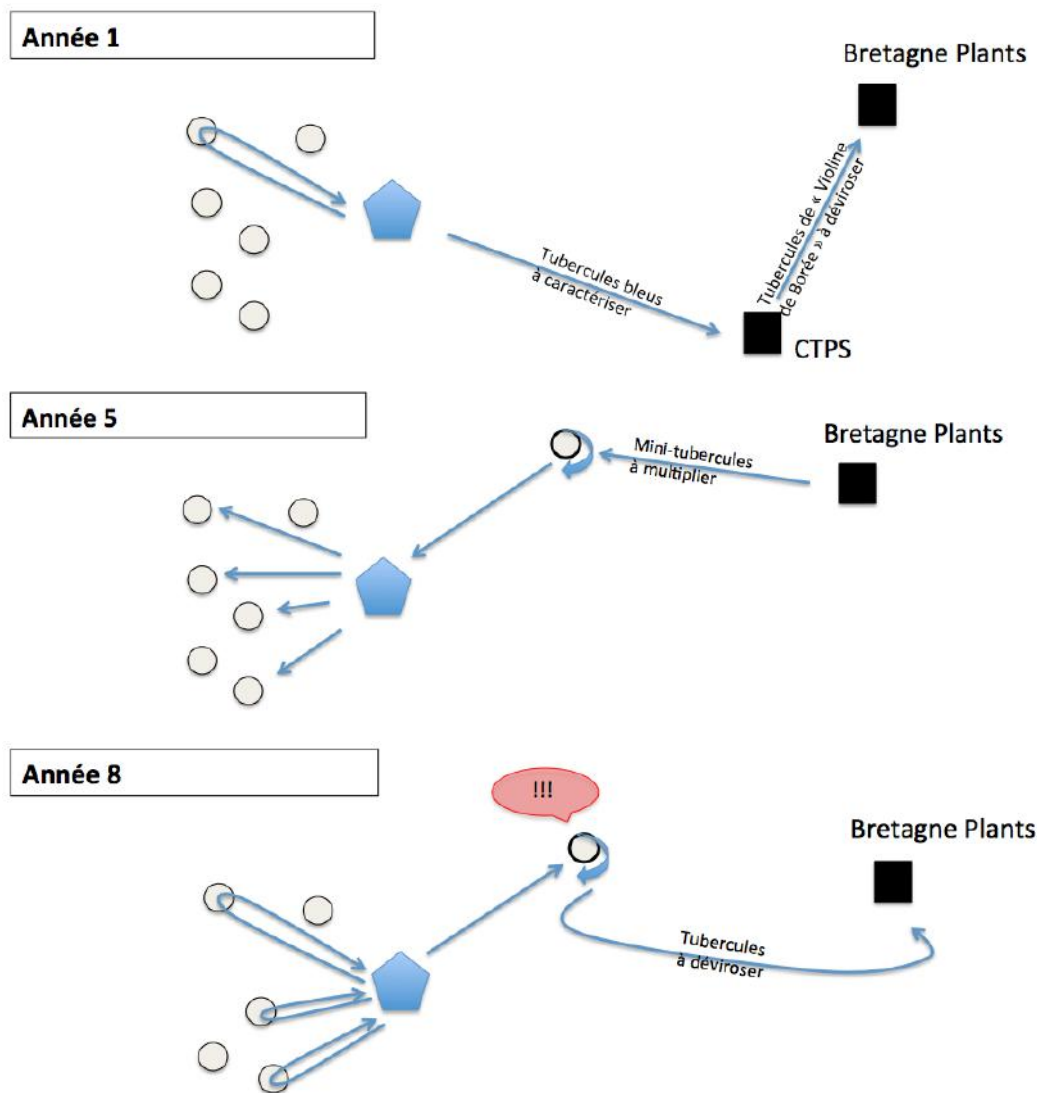
Sur l'Apennin, la différence de productivité entre les tubercules auto-reproduits et les tubercules régénérés n'est plus que de 20% trois ans après la multiplication effectuée en Écosse. L'entreprise de régénération devient alors objet de débat, et le bulletin d'informations de décembre 2008 relaie les interrogations du collectif :

« La différence de productivité entre les Quarantine Bianche autoreproduites et celles venues d'Écosse n'est plus très pertinente : là où les premières ont donné 10 tubercules, les autres en ont donné 12. Cette différence suffit-elle à justifier l'abandon de notre semence locale ? »³⁶⁷

En Ardèche, si les membres de l'association de promotion de la Violine de Borée semblent se satisfaire d'un tel fonctionnement (Figure 8.4.), les doutes sont manifestes au sein de l'association de promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc. L'adoption d'un mode de gestion du matériel végétal proche des schémas classiques de la filière est fortement remise en question. Plusieurs des membres de l'association, étant également producteurs-multiplicateurs, parviennent à reproduire leurs semences durant 3 à 5 ans, mais ils n'en demeurent pas moins dépendants d'appuis et d'autorités de certification extérieurs.

³⁶⁷ Extrait du *Notiziario* n°16, décembre 2008, p.1

Figure 8.4. Système de régénération des pommes de terre adopté par l'association de promotion de la Violine de Borée.



À propos de l'Arly rose et de la Quarantina, la décision d'envoyer la pomme de terre en laboratoire est souvent évoquée *a posteriori* avec amertume. Les producteurs regrettent de s'être laissés séduire par des formes aberrantes et d'avoir trahi les principes de leur engagement en éliminant les tubercules anciens, récupérés lors de la phase de collecte :

« Franchement, à mon avis, ç'a été quelque chose de négatif. La semence, quand on l'a récupérée, la première année qu'on l'a plantée, ça a donné des pommes de terre... des trucs exagérés ! Hors calibre. Trop grosses. C'était trop ! » (entretien avec un chauffeur de bus, producteur de pommes de terre à temps partiel, membre du Consorzio della Quarantina, Torriglia – GE)

« Même commercialement ça n'allait pas ! Parce que la Quarantina, c'est une pomme de terre qui avait toujours eu un calibre moyen, c'était pas

une pomme de terre qui faisait des patates énormes comme ça ! »
(entretien avec une productrice de pommes de terre, Cavorsi – GE)

Ce qui est ici mis en débat, ce n'est pas tant l'amélioration des plantes, que le travail des variétés dans une perspective univoque d'augmentation de productivité, au détriment des caractères spécifiques qui faisaient justement leur qualité. L'épisode de la culture *in vitro* est finalement décrit comme une atteinte portée à l'intégrité de l'objet qui donnait sens à l'action collective :

« Les tubercules qu'on avait récupérés au départ, depuis leur arrivée à Roccatagliata au 16^{ème} siècle, ils n'avaient presque jamais rien eu, ils n'avaient connu aucun traitement, ils avaient toujours été les mêmes. Et voilà qu'on les a envoyés se faire traiter à Imola contre les viroses, on les a faits germer dans des serres écossaises, puis dans des champs Dieu sait où...ils sont revenus ici où on leur a fait subir quelques traitements chimiques, à tel point qu'ils se comportent à s'y méprendre comme des Kénebec ou des Monalisa. Maintenant, avec les Quarantine, il se passe exactement la même chose qu'avec ces variétés-là : tu les mets un an, deux et la troisième année, il faut changer la semence ou tu ne récoltes rien. » (entretien avec un chauffeur de bus double actif, agriculteur à temps partiel, membre du Consorzio della Quarantina, Torriglia – GE)

S'ils espéraient récupérer, au terme du processus de régénération, des plants définitivement indemnes, le problème de la dégénérescence des pommes de terre s'avère finalement insoluble à l'échelle locale ; il faut régulièrement repartir d'un plant sain, reproduit en milieu protégé, et cultivé en situation climatique préservée des virus.

Les réactions sont plus partagées en Ardèche qu'en Italie. Si la plupart des producteurs appartenant à l'association de promotion de la pomme de terre du Gerbier de Jonc se réjouissent de la réussite économique du projet, certains évoquent l'aventure avec une pointe de regret, et ne se félicitent pas tout à fait d'une opération au cours de laquelle ils estiment avoir « perdu leur âme »³⁶⁸.

« On a fait multiplier les plants en chimique par un gars à Clermont ; je sais pas pourquoi ça se passe comme ça, c'est des réseaux assez corsés, j'y comprends rien et je ne veux pas comprendre. Je pense que ça bloquerait au bout d'un moment. Bref, ils [NB: les conseillers agricoles] nous avaient dit qu'il valait mieux assurer la multiplication chez des gars qui font que ça pour qu'au niveau viral, il n'y ait pas de souci, alors que si on les mettait chez nous, chez un de nos producteurs, ça risquerait de plus vite dégénérer. C'est là qu'on a perdu notre âme... Non je rigole, ça valait le coup de le faire, maintenant les patates ont un bon rendement, mais bon, je trouve qu'elles dégénèrent plus vite. » (même personne interviewée)

³⁶⁸ Entretien avec un éleveur, producteur de pommes de terre et moniteur de ski, président de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc, Sagnes-et-Goudoulet – 07.

Si le président de l'Association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc déplore à mi-mots l'engagement dans un processus de régénération, les membres de l'Association de promotion de la Violine de Borée en revanche semblent se satisfaire d'un tel système, et retournent régulièrement leurs semences aux laboratoires bretons.

En Ardèche, si l'on peut parler de circuits territoriaux pour décrire les flux de semences, c'est donc à l'échelle de cinq ans tout au plus. Les choses sont différentes en Italie, où décision fut prise, en 2008, de ne plus faire appel aux instituts de recherche extérieurs non seulement pour la régénération mais aussi pour la multiplication des plants. Ils refusent désormais que le matériel végétal passe par des laboratoires qui, selon eux, s'inscrivent en porte-à-faux vis-à-vis d'une gestion traditionnelle des agrosystèmes. La perte de contrôle sur l'ensemble du processus, qui réduit le métier d'agriculteur à une activité de production est vivement déplorée par de nombreux membres de chacune des associations respectivement constituées autour des variétés Arly rose et Quarantina. Le président de l'association de promotion de la pomme de terre de Gerbier de Jonc regrette, à l'occasion de l'entretien, ne pas avoir fait appel à d'autres associations bretonnes telles que Payzons ferme³⁶⁹ pour régénérer la variété Fleur de pêcher dont ils ont fait leur produit spécifique.

Ainsi, si la démarche de régénération est critiquée, ce n'est pas parce qu'elle suppose de faire appel à des entités extérieures, mais parce que celles-ci sont des laboratoires qui dessaisissent les collectifs de leur prise sur la reproduction du matériel végétal. À propos de construction locale, il n'est finalement pas tant question d'autonomie que de position éthique assumée collectivement telle une identité, et refusant que celle-ci se compromette dans des jeux d'alliances affectant l'objet et modifiant le projet de départ.

Restaurer des flux de semences

La décision prise au sein du Consorzio della Quarantina est le fruit d'une remise en question radicale, qui donne lieu à une rectification de trajectoire.

« Dans l'ensemble, la nouvelle semence venue d'Écosse s'est bien comportée, et a assuré – sur les parcelles épargnées par la sécheresse ou les sangliers – de bonnes productions. Toutefois, les doutes et difficultés n'ont pas manqué »³⁷⁰

Le bulletin d'informations diffusé auprès des membres et sympathisants de l'association en décembre 2008 liste une série de bonnes raisons de mettre fin à ces circuits d'approvisionnement en semences : l'approvisionnement en Écosse a

³⁶⁹ Association de producteurs de pommes de terre de consommation et de plants de pommes de terre biologiques liée au Réseau Semences Paysannes.

³⁷⁰ *Notiziario* n°16, décembre 2008, p.1. Les mots font explicitement écho à ceux qui qualifiaient les tubercules récupérés lors de l'inventaire réalisé entre 1996 et 1998.

demandé d'importants efforts d'organisation, pénibles et coûteux, à tel point que le Conseil directif du Consorzio estime que le jeu n'en valait pas la chandelle. Les pommes de terre engendrées à partir de la semence écossaise ont également un aspect plus allongé que les Quarantine produites les années précédentes ; prenant une forme plus allongée, certains estiment qu'elles se confondent avec les Cannelline et sont finalement décrétées « moins légitimes »³⁷¹ que les Quarantine ayant fait l'objet d'une reproduction pluriséculaire au sein d'une même aire géographique.

En 2008, à l'occasion de l'année internationale de la pomme de terre, un agronome de l'Université de Lima, spécialiste des systèmes de culture des solanacées andines comestibles, donne une conférence sur les bonnes pratiques de semence, culture et conservation des tubercules, dans une perspective de consommation autant que de reproduction. Son exposé encourage le Consorzio à miser de nouveau sur l'organisation locale de la production de semences et à reprendre la fonction de coordination qu'il avait délaissée pour un temps. Plusieurs exploitations situées en altitude sont alors chargées de produire des plants sains, qu'elles s'engagent à livrer au Consorzio, afin que quelques administrateurs puissent les répartir entre les membres du collectif. D'une année sur l'autre, chaque producteur réserve la quantité de tubercules qu'il souhaite cultiver, puis vient les retirer à Torriglia, point de convergence le plus facile d'accès au cœur de la montagne de Gênes.

La plupart des membres chargés de la production de semences se sont découragés au fil des années, faute de rémunération satisfaisante du travail et de la responsabilité que représente la gestion d'une variété. En effet, le prix fixé par le Consorzio pour la vente des semences est équivalent voire inférieur à celui que les producteurs sont susceptibles d'obtenir en les vendant en tant que pommes de terre de consommation : 2€. De nombreux producteurs ont alors eu tendance à s'organiser individuellement ou à dessiner de plus petits réseaux d'échange, selon des critères d'affinités personnelles. Depuis 2011, les pommes de terre de semences ne sont plus produites que par une adhérente de l'association. Or, bien que son exploitation soit située en altitude, elle n'effectue aucune sélection particulière et ne différencie pas les tubercules destinés à la consommation de ceux destinés à être cultivés l'année suivante.

Au sein des habitations ou en annexe d'un atelier de transformation des espaces spécifiques ont parfois été conçus, à l'abri de la lumière et de l'humidité, pour optimiser la conservation des tubercules. Fabrizio conserve ainsi les pommes de terre de semence une partie de l'année à Rezzoaglio, dans la cave du laboratoire où sont transformées en confitures les récoltes de fruits de l'exploitation, et les rapatrie au sous-sol de l'immeuble de Chiavari, sur la Riviera ligure où il possède un appartement. Pour ceux qui ne peuvent pas jouer de telles

³⁷¹ *Ibid.*

alternances, des formes de solidarité opèrent entre les producteurs, sans qu'elles ne soient réglées par le Consorzio :

« On fait une sélection, on met les petites à part, on les garde, on vérifie qu'elles n'ont pas de viroses et qu'elles ne portent pas de parasites et on les garde comme pommes de terre de semences. On en garde assez pour nous, et on a un surplus en cas de nécessité. » (entretien avec une productrice de pommes de terre, membre du Consorzio della Quarantina, Cavorsi – GE)

Ce système permet à ceux dont les semences ont gelé de ne pas se retrouver totalement dépourvus au moment des plantations. Certains producteurs ont mis en place des relations avec des producteurs extérieurs au Consorzio, réactivant ainsi des circuits d'échange entre espaces de hautes et basses altitudes. D'autres se contentent d'échanges à une moindre différence d'altitude, entre Podestà et Statale par exemple, estimant qu'il suffit de les changer de terrain pour préserver la santé et améliorer la productivité des tubercules. Se trouvent alors réactivés des circuits d'échange entre haut et bas de l'ordre d'un « nomadisme vertical » (Allix, 1929), celui-là même dont se souviennent les producteurs appartenant au premier type, décrit au début de ce chapitre. La culture de plants de pommes de terre est aussi un revenu d'appoint pour les exploitations agricoles de montagne qui exportent leurs productions dans des régions de plus basses altitudes ; de telles transactions sont par exemple décrites entre les vallées alpines du Piémont italien et les champs de culture de pommes de terre des Langhe dans les années 1950 (Blanchard, 1951, 249-251). Dans le cas de la Val Graveglia, qui représente le berceau du Consorzio della Quarantina, on observe ainsi des systèmes parallèles de production de semences entre Coscenti et Sibbo di Pontori, Zerli et Reppia. Dans certains cas, pour de petits volumes, la transaction repose en partie sur un échange de produits – des tubercules cultivés et conservés en altitude contre de l'huile d'olive, du vin ou des confitures produits dans les zones de piémont – mais dans la plupart des cas, l'échange est monétaire.

Ainsi que divers travaux de recherche l'ont décrit dans les Andes (Zimmerer, 2006) et en Bolivie en particulier (Jobbé Duval, 2005), ces flux sont codés socialement. Les ambitions de coordination du Consorzio della Quarantina se heurtent à des structures sociales qui débordent le collectif qu'il constitue. Des liens familiaux, amicaux et des effets de proximité régissent en fait la circulation des semences à l'échelle de territoires qui n'embrassent pas exactement l'espace d'action du collectif.

Ces dernières années, diverses tentatives de régénération de variétés ont émergé sur la base de nouvelles méthodes de reproduction. Parmi elles, la plantation de germes découpés sur les tubercules est l'Arlésienne ; nombreux sont ceux qui l'évoquent dans les entretiens – certains pour se vanter de l'avoir quelques fois mise en œuvre, d'autres pour me demander renseignements ou conseils – mais il ne m'a pas été donné de l'observer. Cette technique, établie à

partir des années 1950 par la station de pathologie végétale de Versailles (voir Chapitre 2) apparaît difficilement réalisable hors laboratoire. En revanche, certains s'essaient à la reproduction sexuée à partir de graines. Le traitement de la variété qui s'y exprime nous conduit à aborder des formes de gestion du matériel végétal relevant d'un troisième type de pratiques. Il ne s'agit alors plus seulement de reproduction de variétés pour assurer la sauvegarde de la biodiversité cultivée, mais de culture dynamique de la biodiversité.

8.3. Explorer des écotypes au-delà du paradigme de la variété

Il ne s'agit plus de conserver des variétés, mais de réactiver un processus de co-évolution par des pratiques de sélection, de croisement et de domestication d'une série de ressources appartenant à des arpents de territoire parfois situés hors de l'espace domestique ou cultivé. Une série d'expérimentations sont mises en œuvre, qui portent sur des éléments de matériel végétal non mobilisés dans les types décrits plus haut, et activent des méthodes de reproduction qui semblaient cantonnées aux laboratoires de recherche. À la différence du type 2, également caractérisé dans un premier temps par la manipulation des organes de reproduction des plantes, le type 3 ne vise à aucune sélection conservatrice.

L'objectif de ces pratiques expérimentales n'est pas la multiplication de clones parfaits pour maintenir la pureté d'une identité variétale, mais la mise au jour d'interactions entre génotype et environnement. Décritant une logique fixiste associant une variété à un terroir, les acteurs concernés par ce troisième type de pratiques travaillent le matériel végétal dans une perspective d'adaptation à un milieu soumis à des dynamiques de changement. Cela engendre une autre définition de la variété que celle qui prévaut dans les autres types. Dans une telle approche, la variété est un accident local, que provoque un amateur sans tout à fait en contrôler les conséquences au préalable.

Émerge alors une conception du terroir qui ne relève plus exclusivement d'un rapport savant, mais se construit sous la forme d'une connaissance empirique, dès lors que l'idée de vocation culturelle de certaines terres – qui voudrait que certains espaces soient des montagnes à pommes ou de hauts-plateaux à pommes de terre – est révisée dans une perspective de changement climatique.

8.3.1. Reprendre les choses en mains

Suite aux processus de régénération en laboratoire parfois décrits comme l'expérience d'une dépossession, certains acteurs choisissent de développer, parallèlement aux collectifs auxquels ils appartiennent, une démarche leur laissant entrevoir une nouvelle maîtrise sur le système qu'ils mettent en œuvre.

Des semis de hasard : jardiniers sur la voie de la création variétale

Dans le cas de la pomme de terre, afin de limiter les risques phytosanitaires liés à la multiplication végétative, certains jardiniers et producteurs expérimentent des méthodes de reproduction sexuée. Ce ne sont alors plus les tubercules mais les graines contenues par les baies de la plante et les germes des pommes de terre qui sont utilisés pour la reproduction. Toutefois, la reproduction par la graine ne garantit pas la pérennité de l'identité variétale. Un ensemble de gènes est remis en jeu, dont nul ne connaît l'arrangement par avance. Les caractères de la plante ainsi obtenue sont alors en partie aléatoires.

Au sein du Consorzio della Quarantina certains membres se démarquent d'une entreprise de sélection conservatrice pour se lancer dans l'aventure de la reproduction sexuée. Il ne s'agit plus de reproduire l'identité d'une variété de référence, mais d'accroître la diversité à plusieurs échelles biologiques – intra-spécifique et intra-variétale. Pariant sur l'atavisme de variétés héritées d'un processus de sélection, plusieurs amateurs tentent de faire ressurgir la nature au jardin, et avec elle une diversité d'options de culture. Certains visent à une diversification de leurs produits quand d'autres envisagent, à plus long terme, des opportunités de secours dans une perspective de changement climatique. À l'occasion d'une année médiocre, les pommes de terre ne sont pas entièrement récoltées et sur quelques rangs, on laisse la plante poursuivre sa croissance jusqu'à ce que la fleur se développe en fruit. Des baies se forment alors qui contiennent des graines que les amateurs conservent pour les semer l'année suivante (Figure 8.5.). Le premier semis ne se fait pas au champ mais en serre ou sous-abri, dans des pots de petite taille. Dès le premier automne, les plantules obtenues donnent de petits tubercules. Tous sont différents. Il s'agit alors d'opérer une sélection, entre les plantes d'une part et entre les tubercules d'autre part. Certains privilégient la vigueur d'une plante quand d'autres s'intéressent davantage à l'aspect extraordinaire d'un tubercule. La troisième année, les tubercules sont mis au champ et multipliés progressivement.

« Depuis quelques années, il y avait des questions qui me taraudaient à propos du « fruit de la pomme de terre, de cette baie qui semble une toute petite tomate et dans laquelle il y a des centaines, peut-être plus ou peut-être moins – moi j'en ai trouvé 150, mais qui sait si c'est toujours comme ça – il y a des centaines de graines que tu sèmes et qui donnent vie à une cinquantaine de petites patates » (entretien avec un membre du Consorzio della Quarantina, Gènes – GE)

Dans les Cévennes ardéchoises, certains amateurs se documentent de manière à reproduire de cette façon quelques spécimens affaiblis de la collection. Ne bénéficiant pas d'outils de coordination locaux tels que ceux élaborés dans le cadre du Consorzio della Quarantina, la recherche se fait à travers des réseaux internationaux suscitant l'échange d'expériences sur internet.

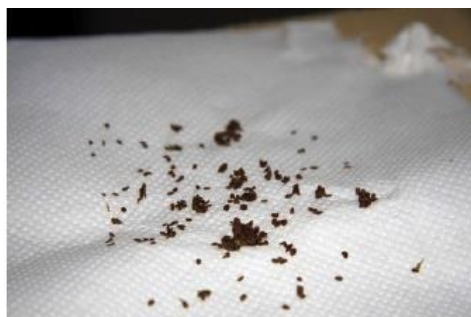
Plusieurs chercheurs en génétique ont témoigné de l'existence de telles pratiques dans les Andes, où certains producteurs mettent en œuvre une

reproduction sexuée des tubercules dans quelques parcelles. À propos de l'igname, Nora Scarcelli a montré dans sa thèse que l'usage de telles méthodes de reproduction permettait de réintroduire de la diversité dans le système de culture (Scarcelli, 2005).

La variété est traitée comme un répertoire de possibilités ouvert à toute interprétation et réorientation productive. Le rapport à la nature, contraint de longue date par le paradigme fixiste de la variété (Bonneuil et Thomas, 2009), se trouve ainsi bousculé par des pratiques de jardiniers amateurs, où la création variétale revalorise des critères de rusticité. Ces méthodes de mise en culture, faites de surprises, abolissent toute notion de pureté variétale pour donner libre cours à une quête d'identité locale qui touche directement le matériel végétal. Elles aboutissent à une revalorisation de la diversité non seulement variétale mais intravariétale.

Comme nous le verrons au chapitre suivant, ces pratiques comportent une prise de risque, dans la mesure où l'identité qui se transmettait jusqu'alors par greffons et tubercules n'est plus assurée lorsque la reproduction dépend d'une graine. Émergent alors des qualités intempestives, non seulement parce qu'elles sont imprévues et surprenantes, mais aussi parce qu'elles arrivent à contretemps, ne correspondant pas à une demande immédiate. Dans le cas des pommiers néanmoins, ces pratiques de semis s'effectuent moins dans une perspective de création variétale que d'expérimentation d'architectures fruitières originales.

Figure 8.5. Essais d'un membre du Consorzio della Quarantina pour régénérer les pommes de terre par les graines. © S. Rossi.



Arbres libres et greffes sur franc : pour d'autres architectures fruitières

On classe dans cette catégorie des amateurs adoptant une attitude de retrait vis-à-vis du processus de croissance des plantes. Adeptes de l'agronome et arboriculteur japonais Masanobu Fukuoka, plusieurs producteurs cherchent ainsi des méthodes de culture permettant de ne pas – ou pas trop – intervenir sur le développement des plantes. Diffusées par le biais des éditions Terre vivante, de vidéos, etc., les préconisations de méthodes de taille libre se diffusent à des degrés différents, entre l'imposition de formes ou d'architectures particulières et le laisser-aller total. Dans tous les cas, il s'agit de respecter autant que possible le mode de végétation de chaque arbre et d'éviter le rapport de conflit qu'induisent généralement les méthodes de taille classiques. Les pratiques de taille qui caractérisent les arboriculteurs que nous décrivons ici sont fondées sur un idéal d'harmonie où le développement de la plante est conçu tel un épanouissement.

« Le plein vent se débrouille tout seul. C'est mieux de laisser faire tout seul que de trop tailler ; l'arbre il a son caractère. Un croëson de Boussy, par exemple, il va monter ; si on le coupe, il va continuer à monter, de toutes façons, il *veut* monter » (entretien avec un instituteur retraité, membre de l'association Croësons et carmaniules, Gruffy – 74)

Le respect du « caractère » de l'arbre va de pair avec un culte de la diversité que motivent, dans certains cas, des visions d'un monde social qui dépasse le strict matériel végétal.

« On essaie de respecter les arbres, comme on respecte les gens. Y en a qui veulent faire filer les gens droits, tous pareils, en ligne, on regarde le premier, et derrière il faut pas que le deuxième dépasse d'une oreille, ça c'est l'armée. Faire attention à la variété, c'est faire le contraire. » (entretien avec un instituteur retraité, membre de l'association Croësons et carmaniules, Gruffy – 74)

Si de nombreux jardiniers préfèrent de petits arbres, qui font moins d'ombre au potager et permettent une mise à fruit plus rapide ainsi qu'une récolte sans échelle, d'autres privilégient en revanche la dimension patrimoniale de leurs plantations, à l'échelle domestique aussi bien qu'à échelle universelle, et font d'un terrain dont ils sont propriétaires un cabinet de curiosités végétales à partir des greffons qu'ils récoltent sur le territoire, à l'occasion de balades ou de foires. Ils décrivent leur activité telle une « mission » ou un « sacré travail »³⁷², mais n'envisagent en aucun cas de s'y soustraire.

Dans le cas des pommiers, certains amateurs mettent en œuvre au jardin des techniques généralement mises en pratique en pépinière. Récupérant des pépins de pommes d'une récolte précédente, ils procèdent à des semis pour la

³⁷² Entretien avec un employé municipal chargé de l'entretien des espaces verts de la Riviera, jardinier amateur sur l'Apennin, Urbe – GE.

production de porte-greffes vigoureux, à enracinement profond, résistants à la sécheresse. Un producteur rencontré explique comment il a conçu son système de production dans un souci de gestion du matériel végétal :

« Comme je fais du jus de pomme, j'étale le résidu du pressage dans un jardin et je recouvre de terreau. Les petits pommiers lèvent les mois qui suivent, et un ou deux ans après je les greffe avec des vieilles variétés. J'essaie de replanter les végétaux tout petits pour qu'ils aient une bonne reprise. Et je démarre aussi un autre système ; j'essaie aussi de repiquer des pommiers dans les champs quand ils viennent de lever. Par exemple ils lèvent là au mois de mai ; je les repique en automne et je les greffe l'année d'après sur le champ, pour ne pas avoir à les transplanter, et pour arriver à une finalité qui serait de semer directement le marc de pomme dans les champs pour ne pas avoir à arracher l'arbre. Parce que ce qui est très important c'est le pivot ; l'arbre au début il fait un pivot, et c'est le pivot qui donne à l'arbre sa solidité et sa longévité. Quand on arrache le pivot, l'arbre a beaucoup de mal à se refaire, et après il souffre. » (entretien avec un technicien des espaces verts, en phase d'installation sur une exploitation en biodynamie, Le Montcel – 73)

Le concept de verger se développant sur ses propres racines fait écho à de récentes expérimentations menées à l'instigation de chercheurs de l'Inra dans la perspective de favoriser la sélection de variétés résistantes à la tavelure. Valoriser ainsi la physiologie de l'arbre permettrait par ailleurs de mettre en place des vergers moins coûteux à la plantation et en entretien. Toutefois, d'après les conclusions du Centre inter-régional d'expérimentation agricole du Lot-et-Garonne, il est délicat de diffuser de telles pratiques dans la mesure où la mise à fruit est retardée d'un an par rapport à un scion classique greffé sur M9. La mise à fruits peut se faire attendre plusieurs années, mais qu'importe ; ainsi que l'exprime un membre du Consorzio della Quarantina également producteur de fruits pour une consommation domestique, le rendement n'est pas la vocation première de ces formes d'arboriculture :

« Les arbres qui sont plantés sont rarement des arbres que j'ai achetés, parce que moi ça ne m'intéresse pas que la plante me fasse deux quintaux de fruits. Ce qui m'intéresse, c'est qu'elle se porte bien, qu'elle dure dans le temps, qu'elle fasse son parcours naturel quoi. » (entretien avec un employé municipal chargé de l'entretien des espaces verts de la Riviera, jardinier amateur sur l'Apennin, Urbe – GE)

Comme dans le cas de la pomme de terre, en faisant fi des techniques de multiplication végétative, une vaste diversité génétique est remise en jeu :

« On n'obtient jamais la variété qu'on a semée. » (entretien avec un éleveur laitier retraité, membre de l'association Croësons et Carmaniules, Saint-Offenge-Dessus – 73)

Les pommes obtenues sont généralement petites, acides, et finalement peu aptes à la consommation. Toutefois, à la différence de la pomme de terre, cette

pratique du semis comporte une moindre part de risque, dans la mesure où la pratique de la greffe permet de substituer à une « mauvaise » variété, initialement portée par l'arbre, une variété mieux appréciée des consommateurs, que ceux-ci soient membres de la famille ou clients.

Ces amateurs développent une curiosité pour « ce qui se faisait avant », non pas dans une attitude nostalgique, mais en quête de ressources permettant d'envisager des alternatives techniques aux méthodes qui leur sont proposées en jardinerie ou en pépinière. Pour une large part, les pratiques reposent sur un usage de l'espace qui s'étend bien au-delà des parcelles de terrain dont ils disposent.

Certains des amateurs procèdent à des excursions hors de l'espace domestique, dans la perspective d'engendrer de nouvelles générations d'arbres fruitiers. Dans certains cas, l'excursion est prétexte à la récupération de sauvageons, constituant, comme les arbres issus de semis, des porte-greffes de plus grande vigueur. Certains greffent directement dans les landes, les bois ou les haies, des arbres qui « poussent dans des endroits où jamais on n'aurait pu planter »³⁷³ ; d'autres introduisent le pommier au jardin une fois que celui-ci est formé et donne ses premiers fruits. Les arbres sont « soignés », c'est-à-dire qu'ils bénéficient au pied d'un apport de fumure rééquilibrant la compétition à laquelle les soumettent d'autres espèces forestières telles que le noisetier. Les plants francs sont aussi moins sensibles aux attaques de rongeurs tels que les campagnols, visiblement très friands des racines d'arbres nains.

Dans d'autres cas, il s'agit de récupérer d'anciennes variétés, portées par des arbres localisés sur des parcelles abandonnées ayant évolué vers la friche voire vers la forêt. La randonnée est une occasion d'explorer des espaces désormais peu fréquentés, mais anciennement cultivés. N'ayant pas été taillés, les arbres portent parfois des fruits très petits, mais une fois transplantés sur de plus jeunes arbres mieux soignés, les greffons peuvent donner de bonnes surprises. Les techniques de greffe elles-mêmes s'appuient parfois sur ces collectes itinérantes. En effet, certains amateurs s'essaient à la greffe sans mastic, ramassant de la terre glaise pour colmater l'entaille effectuée sur l'arbre en y appliquant un pansement de tissu.

« La mutation sur un arbre fruitier se fait assez naturellement, et par exemple il y a une branche qui va brusquement muter et donner des fruits un peu plus rouges. Après, la mutation elle peut rester ou elle peut partir. Pour fixer cette mutation, il suffit de prendre le bois de la partie qui a muté, et de venir le greffer » (entretien avec la directrice du Centre national de pomologie, Alès – 30)

Le savoir-faire que représente la greffe donne une maniabilité de l'arbre qui autorise un rapport plus souple au matériel végétal.

³⁷³ Déclaration d'un jardinier amateur lors de la Fête des fruits retrouvés, Saint-Sernin – 07.

Réemployant des techniques de greffage d'abord destinées à multiplier une variété sans aucun moyen de dégénération, certains amateurs s'essaient à la création variétale, engendrant des arbres portant plusieurs variétés.

« Disons qu'on ne découvre plus rien, le greffage aujourd'hui c'est une science qui est nette, on a tout compris, mais on peut se faire plaisir, moi je me fais des greffages particuliers, je me fais des arbres particuliers, c'est presque de l'architecture » (entretien avec l'ancien responsable du verger de Poisy, désormais président des Croqueurs de pommes de Haute-Savoie, Poisy – 74)

« Quand y a des échecs, on se demande pourquoi et c'est là que ça avance. C'est pas toutes les fois que ça réussit hein ! » (entretien avec un éleveur retraité, membre de l'association Croësons et Carmaniules, Saint-Offenge-Dessus – 73)

Les pratiques qui nous permettent de caractériser ce troisième type conduisent à envisager un compromis entre les deux pôles d'un paradigme de l'agriculture fondé sur la dichotomie production/conservation (Hubert, Goulet, Magnani, Tallon, et al., 2013). Refusant une logique d'affrontement pour penser le rapport homme nature, sans pourtant interdire les activités humaines sur les espèces et structures « naturelles », les communautés de pratiques que nous décrivons ici sont en quête d'équilibre et travaillent continuellement à des ajustements susceptibles d'infléchir les dynamiques naturelles vers une production optimale sans jamais leur porter atteinte. La question de l'adaptation est permanente, à tel point que plusieurs acteurs parlent de « co-évolution ».

« Conserver des semences dans le froid, on sait que ça marche et qu'on allonge considérablement la durée de vie des semences on ne peut pas dire le contraire, par contre avec toutes les évolutions climatiques qu'on a et qui vont peut-être s'accélérer – là tous les scientifiques sérieux s'accordent à le dire – ces semences qui sont là sous le permafrost, si on les ressort dans 100 ans, y en a combien qui seront adaptées aux conditions de culture du moment ? Alors que si on les maintient en vie à la surface de la planète, elles vont s'adapter. Y en a qui vont disparaître, parce que de tous temps, je pense qu'il y a des variétés qui ont disparu, mais faut pas faire de l'acharnement de sauvegarde ! D'ailleurs on dit qu'elles disparaissent, mais peut-être qu'en fait elles s'adaptent, donc c'est des nouvelles variétés, mais qui sont quand même issues de souches anciennes. C'est les lignées en fait qui changent. » (entretien avec un membre et prestataire de l'association Savoirs de terroirs, formateur en agro-écologie, Lussas – 07)

Le statut d'amateur semble autoriser à des expérimentations que ne peuvent pas se permettre des producteurs appartenant à un monde « professionnel ». Des manipulations généralement confinées en laboratoires se trouvent ainsi à l'œuvre dans les jardins et dans les champs. Ces expérimentations sont souvent enregistrées dans des cahiers où sont précisées les conditions climatiques et les méthodes de culture mises en pratique.

Affranchis des contraintes économiques et juridiques qui régissent le secteur arboricole, les amateurs peuvent se permettre de pratiquer une arboriculture différente de ceux dont c'est le métier. Loin de prendre modèle sur les professionnels, ils développent en autonomie un mode de conduite des vergers qui leur est propre et met en discussion le modèle dominant.

Outre le respect qu'exprime par exemple l'idée de « taille douce » pour entretenir ces « compagnons de vie que sont les arbres fruitiers »³⁷⁴, les amateurs font preuve d'une intimité et d'un soin étonnants, parfois servis par des compétences techniques pointues. La marge de manœuvre corollaire de l'absence d'enjeu de rentabilité – et ce bien que la production de fruits joue souvent un rôle fondamental dans la consommation – autorise à une liberté d'expérimentation.

8.3.2. Réinterpréter le terroir

Décrits en pionniers d'une voie alternative de progrès technique (Bocci et Chable, 2007, 217), ces citoyens lient de façon manifeste leurs pratiques à une forte critique de l'innovation variétale telle qu'elle opère aujourd'hui, en refusant de considérer les plantes en objets réduits à quelques qualités prédéterminées. À travers ces manipulations du matériel végétal, qui consiste en un travail de création sans cesse renouvelé, il s'agit de dialoguer avec l'environnement pour faire surgir et s'exprimer le terroir hors des cadres scientifiques cherchant à le stabiliser.

Réorienter les recherches sur la qualité

En France, les collections de l'Inra sont omniprésentes dans les discours des amateurs à propos de leurs projets de création ; elles sont tour à tour un réservoir de ressources mobilisables fantasmé, et un objet de critique virulente tant que l'accès en est limité :

« Ce sont des variétés qui sont fermées, il y a des sociétés qui sont propriétaires de variétés, et c'est protégé 10 ans. Vous n'allez pas faire des recherches là-dessus ! » (entretien avec un conseiller agricole retraité de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, spécialisé en diversification végétale, Aubenas – 07)

« Je suppose qu'à l'Inra ils ont les variétés aussi, faut pas rêver ! Mais ils sont tellement secrets qu'on ne sait rien... et puis ils doivent les avoir en in vitro. J'y suis allé une fois mais je n'ai vu personne, c'est un truc dingue ! C'est des trucs qui se font avec nos sous, et on ne peut pas avoir de contact avec ces gens-là. C'est très protégé. » (entretien avec un horticulteur retraité, collectionneur de pommes de terre, Genay – 69).

³⁷⁴ Ces expressions sont extraites d'un « Petit guide de plantation et d'entretien des arbres fruitiers à destination des jardiniers de l'Albanais », édité par l'association Croësons et Carmaniules, Prés-vergers.

Elles représentent un stock de ressources dont l'accès est objet de fortes revendications. À la différence des collectionneurs, ces amateurs-là ne mettent en œuvre aucun critère d'exclusion trop péremptoire et adoptent des variétés parfois très récentes, pourvu qu'ils puissent les reproduire et en tester la capacité d'adaptation.

« J'ai greffé de la Bleue Delbard, je l'ai trouvé à Novalaise chez un particulier. Elle n'est pas dans les catalogues. Comme ça produisait bien, il m'a proposé ça contre de l'Eylau, j'ai surgreffé, en trois ans ça rapporte. C'est des pommes, elles ne sont pas rouges elles sont violettes ! Je n'ai pas encore goûté mais je les ai. » (entretien avec un éleveur retraité, membre de l'association Croësons et carmaniules, Saint-Offenge-dessus – 73)

« C'est quoi l'intérêt de créer de nouvelles variétés ? Est-ce qu'on ferait pas mieux de travailler sur l'adaptation ? » (entretien avec un membre de l'association Savoirs de terroirs, formateur en agro-écologie, Lussas – 07)

L'idée de « Repartir de la semence » est omniprésente dans ces formes de gestion du matériel végétal. Elle apparaît tel un moyen de passer outre les éventuelles manipulations génétiques qui marquent l'évolution de la recherche au cours du 20^{ème} siècle.

« Dans le chrysanthème, on a même bombardé au cobalt certaines variétés pour en faire d'autres ! C'est assez diabolique la recherche actuellement, à mon sens. Dans mon métier, j'ai fait des obtentions de Reine Marguerite, mais par une sélection massale. C'est en quelque sorte une obtention, mais ce n'est pas un nouveau genre de fleur. » (entretien avec un horticulteur retraité, collectionneur de variétés de pommes de terre, Genay - 69)

Cela vaut tant pour le Consorzio della Quarantina, dans un esprit de réaction aux interventions en laboratoire, que pour de nombreux amateurs dont la pratique a une dimension éminemment critique vis-à-vis de la recherche variétale telle qu'elle a évolué depuis 1945, usant de « moyens qui ne sont presque plus humains »³⁷⁵. « Repartir de la semence », c'est en quelque sorte se donner l'opportunité de prendre un autre chemin que celui qui a été emprunté auparavant, en revenant au point de départ biologique de la plante concernée. Ainsi que l'exprime la directrice du Centre national de pomologie, il s'agit d'envisager des croisements en amont de la variété Golden Delicious qui, depuis les années 1960, s'est imposée en Europe de manière hégémonique :

« Les solutions qu'ils ont trouvées ces dernières années pour justement reprendre un peu de résistance dans les variétés, (...) c'est qu'ils ont été chercher ces fameux pommiers kazakh, d'Afghanistan, etc. Ils sont allés

³⁷⁵ Entretien avec un horticulteur retraité, collectionneur de variétés de pommes de terre, Genay – 69.

chercher un de ces pommiers sauvages, et ils l'ont hybridé avec de la Golden. Pour eux, c'est la solution qui leur a semblé la meilleure – enfin je dis bien pour eux, moi je suis plutôt opposée à ce type d'opérations où encore une fois on parle de la Golden. (...) Or, si dans un même verger on met une Golden et une Colapuy – une variété du Nord – dans un même verger, la Golden va être touchée à 80% par la tavelure, et la Colapuy seulement 3%. Donc on n'a pas du tout la même résistance. Pourquoi repartir toujours avec un *malus* et une Golden, alors qu'il suffirait peut-être d'hybrider différentes variétés locales ou différentes variétés anciennes pour avoir une résistance aussi importante ? » (entretien avec la directrice du Centre national de pomologie, Alès – 30)

On voit ici que la critique vis-à-vis des acteurs de l'innovation variétale n'est pas nécessairement une opposition radicale aux processus de création par hybridation, mais parfois simplement la revendication de possibles expérimentations hors laboratoire :

« Les OGM on ne sait pas ce que c'est ! Mais qu'on nous explique ! C'est primordial, parce que si on nous enlève ça, après on n'aura plus de liberté, après on nous dira 'vous n'avez qu'à manger ce qu'on vous donne'. » (entretien avec un horticulteur retraité, collectionneur de pommes de terre, Genay – 69)

La compétence de sélection et de reproduction des plantes s'acquiert à un autre niveau de manipulation, auquel les termes propres à la génétique sont tout à fait étrangers. Il est ainsi question de générations sans que nul ne traite d'homozygotie ou hétérozygotie. C'est une gestion du matériel végétal qui s'apparente à une co-évolution que défendent ces amateurs.

Rééduquer les hybrides

Pour ces amateurs, le caractère « ancien » n'est pas obligatoire pour rendre le matériel végétal intéressant. Dans un bulletin d'information daté de 2007, le Consorzio della Quarantina lance ainsi un appel à rééduquer les variétés hybrides :

« On pense communément que les hybrides (F1) sont stériles. Ce n'est pas toujours vrai, au contraire ! (...) ils sont plutôt rares ; à l'inverse normalement, ils peuvent être semés, la seule chose (et c'est à ce titre qu'ils peuvent être qualifiés d'hybrides) est qu'à travers la graine, on n'obtient pas la même variété mais ses parents directs (les variétés qui ont servi à confectionner l'hybride en question) »

Les membres du Consorzio intéressés sont ainsi invités à se procurer dans le commerce des sachets de semences, à faire monter les plantes en fleurs, et à en récolter les graines pour les semer une seconde année, afin d'observer le résultat par le biais de photos et d'échanges au sein du collectif. Dans le cas du Consorzio della Quarantina, la gestion de la diversité opère à l'échelle territoriale. La gestion de la diversité est une ambition peu tenable à l'échelle d'une exploitation agricole.

Le coût de travail supplémentaire engendré s'avère généralement contradictoire avec les enjeux de rentabilité. À partir d'une étude de cas réalisée au Mali, ils soulignent l'écart entre le nombre élevé de variétés recensées dans le cadre d'une prospection sur 34 villages et le taux de variétés utilisées par chacune des 1 474 exploitations visitées : individuellement, 70% des paysans ne sèment chaque année qu'une variété de sorgho (Louafi, Bazile et Noyer, 2013, 209). C'est à l'échelle de la communauté qu'existe en fait la diversité.

L'adaptation ne se fait pas seulement au niveau variétal ; de manière plus générale, les expériences réalisées donnent foi en une « force de la nature »³⁷⁶. Suite à de bonnes surprises concernant des cultures de pommes de terre soumises à des conditions défavorables, auxquelles il semblait théoriquement impossible qu'elles puissent résister, c'est l'ensemble des possibilités du matériel végétal qui se trouvent reconsidérées.

« Et je me dis : pourquoi ce serait pas pareil pour les tomates ?! La tomate, à -2, même à -1 elle va geler, les feuilles elle deviennent noires. Et je me dis que si on adapte la tomate à notre climat, on ne va pas avoir de belles tomates pendant des années, mais je me dis que peut-être qu'au bout de trois ou quatre ans, la tomate elle va devenir plus résistante au gel. C'est ça moi que j'attends. Je suis curieux de voir. » (entretien avec un technicien d'entretien des espaces verts en phase d'installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73)

Les expériences d'adaptation donnent lieu à de nouvelles façons d'envisager la dialectique entre l'ancien et le nouveau. Si les variétés anciennes, telles qu'elles ont été conservées au sein des réseaux jardiniers que nous décrivions plus haut, sont fortement mobilisées par les amateurs qui constituent ce troisième type, c'est à titre de cheval de bataille pour l'indépendance vis-à-vis des firmes semencières diffusant des plantes non reproductibles de sorte à assurer la pérennité d'un système commercial. Cependant, il n'est plus question ici de sélection conservatrice visant à maintenir ou accentuer les caractères d'une variété, et il n'est plus seulement question de préserver un patrimoine ; il s'agit tout autant de favoriser des dynamiques d'évolution vers davantage d'adéquation entre plantes et milieux. La plante a été adaptée à une situation donnée à une époque donnée, mais ces dernières ont pu évoluer :

« Peut-être que c'est pas très important de garder une plante parce qu'elle a bien marché ici il y a un siècle (...). Quand j'étais enfant, on avait quatre mois de pluie par an, maintenant ici, on a combien de pluie ? Depuis le mois de janvier, il a dû pleuvoir quoi ? six jours ? On est au mois de juin. On a fait la moitié de l'année avec six jours de pluie. Alors est-ce qu'une plante qui était adaptée il y a 100 ans en arrière serait encore adaptée aujourd'hui ? Bon, c'est des questions que je me pose. »

³⁷⁶ Entretien avec un technicien d'entretien des espaces verts en phase d'installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73

(entretien avec un technicien d'entretien des espaces verts en phase d'installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73)

La décision de cultiver une variété ou une autre se fait finalement en fonction de types de terroirs. Des tubercules venus d'Allemagne, d'Autriche ou de Suisse peuvent ainsi sembler plus appropriés dès lors qu'ils sont issus de zones de montagne.

La diversité s'accroît par achat auprès d'entreprises semencières ou par échange avec d'autres amateurs. Le nombre de variétés augmente parfois de manière exponentielle, au point de transformer certains de ces amateurs en experts semblables aux collectionneurs que nous avons présenté en seconde partie de la thèse.

Une quête de variétés locales au sein de réseaux internationaux

Suite à des échanges réalisés dans le cadre du Réseau semences paysannes (RSP), un groupe de producteurs œuvre depuis 2008 à la multiplication de variétés de blé dur et de blé tendre venues de différentes régions d'Europe. Excluant les variétés issues de croisement ou de modification *in vitro*, ils cherchent à développer à partir de ces variétés anciennes une gamme de blé aux taux de gluten peu élevés. La variété Rouge d'Alsace est ainsi cultivée depuis 6 ans autour de Santo Stefano d'Àveto et dans quelques vallées situées en amont.

Qu'importe l'origine des variétés, la maniabilité du matériel végétal apparaît telle une opportunité de dialogue avec l'environnement ou le milieu. L'absence de dépendance vis-à-vis de filières de production de plants ou de semences est ainsi une prise de pouvoir. La reproduction d'une plante d'année en année sur un même terrain s'apparente alors à un processus d'acclimatation ou d'adaptation.

« La plupart des gens qui font du jardin, ils veulent par tous les moyens arriver à être les premiers à avoir des tomates ou des radis, et ainsi de suite. Moi je suis toujours le dernier, mais je m'en fous. Ce que j'essaie de faire, c'est d'avoir des légumes qui résistent, qui intègrent – scientifiquement on va dire dans leur ADN – qui intègrent le territoire. D'une année sur l'autre, petit à petit, ils s'installent et ils intègrent le territoire intrinsèquement, ce qui fait qu'après, ils vont devenir résistants et adaptés à la région. » (entretien avec un technicien d'entretien des espaces verts en phase d'installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73)

À l'inverse des instituts de la recherche nationale valorisant des variétés à spectre large, présentant de bonnes chances d'ubiquité, ils affinent la recherche variétale selon des critères d'adaptation du matériel végétal à des niches écologiques précises :

« Le semis, il ne va pas être adapté à une terre, mais à un climat – parce que mon voisin, il aura quand même le même climat que moi. J’ai une copine qui est à 15 km d’ici ; elle ne va pas avoir la même terre que moi à tous les coups, elle va avoir une terre plus riche, mais elle aura quand même le même climat que moi. Et l’adaptation au climat, c’est déjà pas mal. Si moi j’ai du gel un matin, il y a de fortes chances qu’elle en ait aussi, et si on a une tomate au bout de trois-quatre ans qui s’adapte au gel, on va pouvoir la partager. » (entretien avec un technicien d’entretien des espaces verts en phase d’installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73)

Celles-ci ne sont pas nécessairement locales, au sens où elles peuvent correspondre à des types de milieux universels.

« Pour les greffons, si je vois le gars, je lui demande, je lui dis ‘ben tiens je vais te piquer deux-trois greffons’, sinon je les prends comme ça, vous savez, ça ne gêne pas parce qu’il n’en faut pas beaucoup. Vous avez deux greffons, vous pouvez le couper en deux ou trois, donc avec deux-trois trucs, ça va pas gêner, au contraire même, parce que je vais prendre à un endroit où y a deux trucs, donc ça taille un peu, ça n’abime pas l’arbre. » (entretien avec un jardinier amateur, militaire retraité passionné de culture des arbres fruitiers, Jarsy – 73)

En marge, mais au contact de plusieurs membres du Consorzio della Quarantina, un pépiniériste de l’Apennin s’est lui aussi lancé dans de telles expérimentations. À partir des variétés qu’il propose sur ses catalogues, il a mis en place des vergers expérimentaux, testant une quarantaine de variétés modernes et internationales en différentes vallées adjacentes à son entreprise (Figure 8.6.).

« J’ai pris des variétés qui sont communément cultivées en Italie, sans distinction de localité. Je n’avais pas envie de faire de test sur les variétés locales, mais sur quelque chose de connu, de testé. (...) Je me suis dit allez, c’est un divertissement comme un autre, fais tes expériences plutôt que de t’acheter une voiture » (entretien avec un pépiniériste, Carasco – GE)

Figure 8.6. Plan du verger expérimental mis en place par ce pépiniériste de Carasco en Val Graveglia © L. Garçon, septembre 2012.



Au bout de quelques années de culture, certaines de ces variétés massivement diffusées à l'échelle internationale, telles que la Golden Delicious qu'on peut apercevoir sur l'image ci-dessus, se sont révélées peu adaptées aux conditions locales, présentant par exemple des saveurs mineures relativement à d'autres régions où elles sont implantées. D'autres variétés en revanche ont révélé des qualités inattendues, tant en termes organoleptiques que sur le plan agronomique. Un tel constat, également partagé par d'autres producteurs et amateurs rencontrés en Ardèche et en Savoie, fait apparaître un point de vue sur l'adaptation du matériel végétal qui diffère radicalement de celui décrit dans les autres types. L'adaptation n'est plus relative à la demande ou au marché, mais aux conditions pédoclimatiques locales :

« Est-ce qu'à partir du moment où [une variété] s'adapte quelque part, à partir du moment où tu as 5-6 années de culture, est-ce qu'on ne peut pas dire qu'on a obtenu une variété locale ? » (entretien avec un membre et prestataire de l'association Savoirs de terroirs, formateur en agro-écologie, Lussas – 07)

« L'adaptation, c'est semer, ressemer pendant deux ou trois années, et au bout de la troisième année, on voit la plante si elle arrive à bien faire dans le jardin ou pas. » (entretien avec un technicien d'entretien des espaces verts en phase d'installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73)

La conception de la variété n'est donc pas figée, mais susceptible d'évoluer en fonction d'un milieu avec lequel le matériel végétal dialogue et interagit. En outre, l'échelle à laquelle sont examinées ces interactions est affinée.

Il ne s'agit plus de considérer une vallée dans son entier, et encore moins une région, mais la parcelle dans toute sa singularité :

« Mais après il se peut très bien qu'elle ne marche pas dans ma terre et qu'elle aille très bien dans celle du voisin. J'ai un copain qui a une terre tout à fait différente de la mienne, elle va peut-être marcher chez lui. Il faut regarder quelle qualité de terre on a – moi par exemple là-bas c'est plutôt du limon, c'est plutôt filtrant, y a peu de matière organique, donc je suis obligé de faire des apports de compost quand je plante (je ne dis pas quand je sème mais quand je plante) et chez un autre, ça veut peut-être marcher sans rien mettre, rien que le fait de semer dans une terre qui est riche naturellement, parce qu'il y a peut-être 150 ans qu'il y a du fumier, des choses comme ça, y a beaucoup de bactéries, le travail du sol se fait tout seul. » (entretien avec un technicien d'entretien des espaces verts en phase d'installation sur une ferme en biodynamie, Le Montcel – 73)

En outre, ce que décrit ici ce producteur laisse entrevoir un autre type de relation avec la nature que celui qui caractérise la plupart des types de gestion du matériel végétal décrits précédemment.

En effet, il ne s'agit plus de maîtrise ni de conduite, et si l'on peut évoquer une forme de « pilotage de la biodiversité » (Blandin, 2009), ce n'est que dans une moindre mesure, pour mieux jouer d'adéquations entre plantes et milieux. Ce mode de gestion du matériel végétal s'inscrit dans un vaste mouvement qui tend à faire place à la nature au sein des systèmes productifs. Toutefois, si une telle vision de l'agriculture laisse entrevoir quelques parentés avec des formes de culture sans intervention, tel que cela a été décrit dans le cas des techniques sans labour (Goulet, 2008), elle ne relève pourtant en rien de la féralité. Il n'est pas question de retrait, ni de « laisser le champ libre à un développement autonome de la nature » (Demeulenaere et Goulet, 2012, 126), mais plutôt de mobilisation et de coopération. Il ne s'agit pas d'un développement autonome du matériel végétal, mais bien d'un processus de co-évolution avec les sociétés humaines.

*

La gestion du matériel végétal, telle que nous la décrivons dans ce troisième type, se caractérise par une extension des compétences techniques autant que des organes manipulés pour la reproduction des plantes. Elle est le fait d'individus qui, en partant des graines de pommes de terre et des pépins de pommes, s'autorisent à passer outre les principes de multiplication végétative généralement employés pour la reproduction de ces deux espèces, et font donc fi des enjeux de maintien d'une identité variétale. Ils décrivent, goûtent, sélectionnent, puis développent parmi un panel de plantes les spécimens qui leur semblent les plus intéressants, sans nécessairement se préoccuper de conserver les caractéristiques d'une variété.

8.4. Inventorier et conserver des variétés pour développer des produits de terroir ?

Qu'ils soient professionnels ou amateurs, la plupart des producteurs de pommes et de pommes de terre qui s'engagent dans un processus de reproduction du matériel végétal ne vont pas jusqu'à cette remise en question des identités et cherchent plutôt à maintenir des variétés préexistantes. Ils manipulent alors d'autres éléments de matériel végétal que les graines ; tandis que pour la pomme, ils s'intéressent aux bourgeons de l'arbre, ils se soucient dans le cas des pommes de terre des germes du tubercule. Il ne s'agit pas de travailler à l'adaptation des plantes, mais plutôt de sauvegarder des variétés en voie de disparition, dont ils considèrent qu'elles sont déjà bien adaptées aux terroirs où elles ont été identifiées.

8.4.1. La délicate conservation d'un patrimoine vivant

Techniquement, il est tout à fait possible de reproduire à l'identique un arbre fruitier par greffage, bouturage ou marcottage. Toutefois, il ne suffit pas de stocker le matériel prélevé pour lui permettre de durer dans le temps. Parce qu'il est vivant, ce « vert patrimoine » (Dubost, 1994), oblige à l'invention de modes de conservation hors des cadres du musée.

Champs et vergers conservatoires

Plusieurs mesures de protection sont mises en place pour assurer la reproduction du matériel végétal en attendant sa remise en production. La plupart des démarches de prospection aboutissent à l'aménagement de vergers et champs conservatoires pour stocker le matériel végétal collecté. Servant de réservoirs, certains vergers et champs sont aussi conçus tels des espaces de suivi et d'expérimentation. N'abandonnant pas le projet de construction de circuits économiques viables, ils capitalisent ainsi une somme d'arguments en faveur d'une requalification du matériel conservé.

Dans les Bauges, la plupart des collections se trouvent sous tutelle d'associations d'amateurs ; c'est le cas par exemple du verger de Moye et du verger de Gruffy (Figure 8.7.), dont la gestion relève de l'association « Croësons et Carmaniules ».

Figure 8.7. Verger de Gruffy © M2 PRVC, novembre 2012.



Depuis une dizaine d'années, les membres de l'association procèdent au transfert de variétés portées par des arbres en fin de vie sur des arbres jeunes. Sections locales des Croqueurs de pommes, ces associations forment leurs adhérents à remplir des fiches de caractérisation selon un modèle diffusé à l'échelle nationale, normalisé par l'Association française de conservation des espèces végétales (AFCEV) dès 1985. De telles observations visent à compléter les descriptions parfois sommaires de variétés disparues de la circulation.

En Ardèche, l'association « Savoirs de terroirs » conserve une partie des semences en congélateurs, tandis que des jardins sont aménagés sur différents sites. Pour la reproduction des pommes de terre, un champ conservatoire spécifique est mis en place, afin de bénéficier de conditions de culture préservées des viroses³⁷⁷. Les tubercules sont plantés chaque année par une équipe de bénévoles, puis récoltés et stockés dans les locaux de l'association. Ces espaces de conservation sont aussi lieux d'études. Au départ, bien qu'il n'existe pas de liens avec un institut de recherche, divers instruments sont déployés pour décrire le comportement des plantes et leurs caractéristiques morphologiques et physiologiques au fil des saisons. Des séries de photographies voire des

³⁷⁷ Le terrain est gracieusement prêté par un éleveur laitier comptant parmi les pionniers de l'agriculture biologique dans la région, et dont l'exploitation, engagée dans un processus de diversification par le développement d'une activité d'accueil, d'un verger de variétés fruitières dites "de montagne", et d'expérimentations sur des variétés anciennes de céréales, fait partie des fermes de démonstration du réseau Corabio.

photothèques sont instituées afin d'enrichir la caractérisation des variétés par l'observation de leurs différents stades phénologiques au fil d'une saison et d'observer leur éventuelle évolution d'une année à l'autre.

Quant aux pommes, l'association l'Œil dormant a pris en charge la pérennisation du matériel collecté dans le cadre de l'inventaire réalisé quelques années auparavant. À défaut de construction de produit assurant la relance économique du matériel végétal, la sauvegarde prend une autre forme. Des vergers-conservatoires sont successivement installés à Jaujac, Joannas et Saint-Christol, dont les arbres sont destinés à constituer une banque de greffons. Le nom et le logo de l'association font référence à un type de greffe autant qu'il sert de métaphore pour qualifier la vie de l'association. La greffe à œil dormant se pratique l'hiver, lorsque les bourgeons sont entrés en dormance et attendent le printemps pour démarrer, à la différence des greffes à œil poussant où le bourgeon démarre immédiatement :

« C'est ce qui s'est passé pour ces variétés; elles ont été oubliées, marginalisées, dépréciées, or aujourd'hui nous on leur trouve un certain attrait et on compte les réveiller comme les bourgeons. » (entretien avec la secrétaire de l'association l'Œil dormant, Aubenas – 07)

L'image végétale illustre le rythme d'activité de l'association de manière générale, maintenant des vergers somnolents dans l'attente de printemps plus cléments.

« Pendant longtemps [l'association elle-même] a vraiment dormi; nous on a essayé de pousser derrière, mais ça dormait » (entretien avec un membre de l'association l'Œil dormant, Saint-Sernin – 07)

Afin de permettre l'observation et la description précise des variétés, un même porte-greffe et une même méthode de greffe sont choisis pour tous les arbres. Il ne s'agit pas en ces lieux de travailler l'idée d'adaptation fine de chaque variété à une terre spécifique, mais plutôt de caractériser au mieux le comportement de chaque arbre, afin d'identifier les doublons et éliminer les redondances. La caractérisation ne vise pas à l'évaluation, mais seulement à la différenciation des variétés. Bien que certains présentent un port affecté, des fruits ou des feuilles abîmés, ils sont conservés selon un principe de précaution : leur utilisation sur d'autres terrains pourrait en révéler des potentialités inattendues. Dans une telle perspective, les fiches de description variétale sont complétées de métadonnées, précisant les conditions de collecte (situation pédoclimatique, altitude, etc.) et rendant compte de témoignages susceptibles de renseigner le parcours d'une variété afin d'en accompagner l'éventuelle trajectoire à venir.

« Il y a un passage de relais difficile mais qu'on essaie de faire entre les anciens qui ont conservé les greffons et des jeunes qui sont intéressés pour monter un petit verger chez eux à partir de connaissances qu'ils acquièrent. C'est pas désespéré, mais c'est quand même difficile »

(entretien avec un des membres fondateurs de l'association l'Œil dormant, Saint-Sernin, 07)

Les plantes sont ainsi susceptibles d'être dispersées en des endroits différents. À la différence des collections nationales, dans les vergers conservatoires de l'Œil dormant, l'utilité n'est pas fondée sur des caractéristiques de rendement ou de résistance potentielle, mais sur la plante en tant qu'entité pleine et entière, dont le statut de ressource dépend de l'interaction avec le milieu dans lequel elle évolue. Or, la conservation en un lieu unique, peut mettre en péril les qualités d'une plante.

Précarité de sauvegardes trop localisées

Structures conçues pour durer un laps de temps limité, afin d'assurer le passage de relais entre les habitants des « campagnes du produire » et ceux des « campagnes de l'habiter » (Mormont, 2009), les champs et vergers conservatoires apparaissent aujourd'hui fragilisés voire menacés dans leur pérennité. Le niveau technique et le degré de rigueur au principe des méthodes de conservation mises en œuvre sont inégaux en fonction des associations, par ailleurs soumises à divers aléas, dont certains sont susceptibles d'affecter considérablement leur action de sauvegarde.

Le manque de forces vives est un problème important pour la plupart de ces associations. Les préoccupations quant aux moyens de mobilisation de bénévoles sont omniprésentes, autant que le souci de renouvellement de générations d'adhérents.

« En général, quand je suis monté dans un pommier pour faire des démonstrations et que je regarde, je vois que des casquettes³⁷⁸, je me dis, y en a que pour 10-15 ans ! Va savoir si on aura un relais qui sera possible... mais bon c'est la vie, c'est un peu le sort de toutes les associations. Le monde associatif aujourd'hui est un peu délaissé, on préfère aller à la plage ou je ne sais où... » (entretien avec le président de la section Haute-Savoie des Croqueurs de pommes, Poisy – 74)

Or, l'action de ces associations est absolument nécessaire dans un contexte où la reproduction du matériel végétal, et de fait la conservation des identités variétales, a été coupée de toute fonction productive. Dans le cas des pommes de terre en particulier, la mobilisation des adhérents chaque année est essentielle pour pérenniser le conservatoire. Ne présentant pas la même aptitude que les graines à la déshydratation ou à la réfrigération, les tubercules sont des semences hautement périssables, dont la conservation nécessite qu'elles soient cultivées chaque année. Manquant de main d'œuvre pour assurer l'entretien du jardin,

³⁷⁸ Les « casquettes » sont généralement des hommes de plus de 60 ans désignés par un type de couvre-chefs particulièrement répandu dans cette génération.

l'association Savoirs de terroirs s'est trouvée en difficulté à plusieurs reprises. Le « jardin des savoirs » qui accueillait quelques spécimens de la collection de l'association, était hébergé depuis 2010 sur le domaine du Pradel ; il se transforme en friche depuis l'automne 2013. Si des aides de la Communauté de communes Berg et Coiron ont permis la mise en place de cet espace de conservation, il s'agissait d'investissements de départ. Les municipalités se sont ensuite détachées des enjeux de fonctionnement de l'association. Les membres de l'association Savoirs de terroirs ont attendu que les plantes soient en dormance pour s'en partager la responsabilité et les emmener chez eux. D'autre part, le conservatoire de pommes de terre, mis en place sur la Montagne ardéchoise, a été progressivement abandonné, son suivi exigeant de longs et coûteux déplacements.

La précarité des champs et vergers conservatoires tient autant à un manque de main d'œuvre que de compétences techniques nécessaires au maintien de variétés préservées de virus. De telles conditions ont notamment conduit l'AFCEV à contester à ces espaces le titre de « conservatoire » pour lui préférer les expressions de champs et vergers « d'étude » ou « de rassemblement ». Certains amateurs reconnaissent :

« La condition première, c'est d'avoir des gens motivés, et on les trouve, mais trouver des gens qui aient du temps et de la compétence, c'est une autre affaire » (entretien avec un ethnobotaniste retraité, membre de l'association l'Œil dormant et fondateur des « Menus curieux d'Ardèche », Saint-Sernin – 07)

D'autres se détachent en revanche des critiques qui leur sont adressées, et compensent un défaut de compétence technique par le simple fait d'assumer une mission de sauvegarde négligée par les institutions d'État, dont ils estiment justement qu'elle est à leur charge.

« L'Inra ce qui les intéresse, c'est pas la variété en tant que telle, c'est plus le potentiel génétique pour créer une variété derrière. » (entretien avec un membre de l'association Savoirs de terroirs, Mirabel – 07)

La création d'un conservatoire se présente en effet comme la critique explicite des orientations de la recherche agronomique.

« La génétique ça me fatigue, croiser toujours... moi je vais vous dire, nous aujourd'hui on a suffisamment de bonnes variétés. On a plein de variétés, à quoi ça sert d'aller chercher la pomme nouvelle, mélangée... évidemment ça fait travailler les centres de recherche, ça fait travailler les journaux, mais les professionnels ils en crèvent de ça, parce que eux il faut qu'ils changent de variété comme de chemise, et un arbre ça met une génération à pousser, alors faut y aller doucement avec les nouvelles variétés. » (entretien avec le président de l'association « Croqueurs de pomme de Haute-Savoie », ancien chef de culture au verger expérimental de Poisy, Poisy – 74)

De ce point de vue, les faiblesses d'une gestion amateur des collections de matériel végétal relèvent de la responsabilité d'un État qui faillit à sa mission de protection des biens communs.

Un problème foncier se pose également dans plusieurs cas. Si diverses collectivités territoriales engagent des opérations d'inventaire, il semble plus délicat qu'elles procèdent à des investissements à long terme.

L'association Savoirs de terroirs a cherché longtemps une parcelle suffisamment en altitude pour lui permettre de reproduire la collection de pommes de terre. Après avoir bénéficié du prêt d'un terrain sur le Plateau ardéchois, les adhérents ont fait le choix de rapatrier la collection plus près du siège de l'association et à proximité de leur domicile, de sorte à ne pas engager trop de frais dans les déplacements, sans toutefois négliger le soin apporté à la culture. Depuis 2013, l'association dispose de parcelles sur les rives de l'Ardèche ; les terrains sont plus faciles d'accès, cependant, un problème de viroses risque de se présenter à court terme.

Dans le cas des vergers conservatoires, les terrains sont généralement alloués par une collectivité territoriale. Néanmoins, dans le cas du Centre national de pomologie, hébergé par la Ville d'Alès, chargée de mettre à disposition les moyens nécessaires à son fonctionnement, les collections sont menacées dans leur vocation de transmission. Le verger conservatoire a récemment été délogé des parcelles qu'il occupait, vouées à une opération de lotissement. Le terrain destiné à accueillir les futurs arbres est situé à proximité de la station d'épuration, ce qui compromet considérablement les futures actions pédagogiques de promotion des collections.

Les vergers conservatoires de l'Œil dormant se sont également trouvés menacés de disparition suite à une rupture de bail sur certaines communes. En 2009, la Mairie de Joannas a par exemple rompu le bail emphytéotique avec le propriétaire d'un terrain qui, depuis dix ans, abritait une partie des variétés réunies lors des collectes des années 1990 :

« Depuis 2009, rien n'a été fait sur ces parcelles, c'est devenu une vraie jungle, on ne peut plus s'y promener ! L'année dernière on est passés au sécateur, mais cette année ça ne va pas suffire... » (constat d'une membre de l'association l'Œil dormant à l'occasion d'une réunion de bénévoles pour la préparation de la fête « Fruits retrouvés », Aubenas – 07)

Par ailleurs, la situation des terrains choisis est vivement critiquée par les adhérents, obligés d'adopter les techniques d'arboriculture dont ils critiquent justement la diffusion.

« Il y a toujours le même problème de lieux et de financements ! Nous on s'est retrouvés (...) à faire des inventaires et à installer des vergers de collection de variétés locales, mais on n'a jamais eu – à part à Saint-Christol – un terrain de bonne qualité, vraiment adapté à la culture du pommier. On s'est retrouvés sur des terres sableuses, des terres à vigne

avec aucune valeur agronomique, obligés de faire des choix techniques à la mode » (entretien avec la secrétaire de l'association l'Œil dormant, Saint-Sernin – 07)

Greffés sur des porte-greffes semblables à ceux des exploitations arboricoles intensives, les arbres des vergers conservatoires de l'Œil dormant sont soupçonnés par les membres de l'association d'atténuer les qualités de certaines variétés :

« On nous a dit « il faudrait essayer sur tel porte-greffe » - c'était du M106, or on n'est absolument pas sur des terrains à M106, c'est bon pour la Normandie, pour des climats océaniques avec des terres argileuses. Nous on a des terres pauvres, filtrantes ; il nous faudrait travailler sur des francs sauvages, mais la mise à fruit est trop longue. » (entretien avec une adhérente comptant parmi les fondateurs de l'association l'Œil dormant, Saint-Sernin – 07)

À travers les entretiens surgit une controverse interne à plusieurs des associations quant aux conditions dans lesquelles sont conservées les variétés de pommier, à laquelle fait écho la controverse entre conservation *in* et *ex situ*. Tandis que certains œuvrent activement à l'entretien de ces vergers, d'autres s'en désintéressent tout à fait, et les traitent en réservoirs dont ils s'emploient à transférer les ressources dans leurs propres jardins où les arbres sont greffés sur « franc ». Les « francs » ou pommiers sauvages sont de petits arbres mesurant 8 à 12 mètres, portant des pommes de saveur âpre que l'on peut rencontrer à l'état spontané dans certains bois. Aussi appelé « boquettier », il est une espèce de la famille des rosacées dont on pensait jusqu'au début des années 2000 qu'il était l'ancêtre du pommier domestique. Il engendre des arbres vigoureux, auxquels des racines pivotantes permettent d'aller chercher en profondeur l'eau et les éléments fertilisants nécessaires à une bonne végétation, mais sa croissance est lente et il faut dans la plupart des cas attendre une dizaine d'années avant la mise à fruit. Si elles sont pertinentes dans le cas d'une gestion de matériel végétal. De telles temporalités discordent d'avec la durée des baux accordés pour l'implantation de vergers conservatoires.

Un problème se pose également quant à la localisation de ces zones de sauvegarde. Les conservatoires qui tiennent en un seul lieu sont notamment menacés par un risque d'inhibition de la diversité qu'ils abritent. La plupart des amateurs déplorent également la localisation en plaine de la plupart des espaces de conservation, où les variétés se trouvent contraintes par des conditions climatiques ne permettant pas de révéler toutes leurs qualités. C'est le cas par exemple de la Bouscasse de Brès dont les caractères semblent radicalement différents d'un lieu à l'autre.

« La même pomme cultivée à 300 et à 1000 mètres, j'ai presque envie de dire, ça devient une deuxième sorte de pomme » (entretien avec un pépiniériste développant une gamme d'arbres fruitiers de variétés anciennes, Poisy – 74)

« Certaines variétés de pommes, quand elles sont cultivées en plaine, elles ressemblent à de grosses citrouilles, elle n'ont aucun goût. Parce que ce n'est pas leur terroir. Alors effectivement l'arbre a l'eau, le soleil, la terre avec ses éléments nutritifs, sauf qu'il y a des pommes qui y perdent tout leur intérêt. Elles ne prennent jamais la jolie couleur ni le bon goût qu'elles auraient plus haut, et souvent elles perdent aussi leur capacité de conservation » (entretien avec la directrice du Centre national de pomologie, Alès – 30)

La Nationale est un exemple régulièrement cité pour comparer les terroirs. Variété présente de manière diffuse de la Lozère jusque dans l'Ain à travers le Massif central et la vallée du Rhône, et dont le nom souligne qu'elle était destinée à être cultivée dans toute la France, elle ne prend pas partout le même goût, au point d'être finalement utilisée comme simple porte-greffe :

« Selon les terroirs où elle pousse, elle peut être immangeable ou très bonne. Mais elle est connue pour ça ! (...) En plaine elle est carrément dégueulasse ! Elle ne va pas se conserver, elle va avoir une espèce de goût d'eau... mais vraiment : une courge quoi ! Alors que si elle pousse en altitude, elle va avoir énormément de sucre, énormément de goût, elle va mieux se conserver. »

Certaines variétés développent, en effet, des phénotypes différents de leurs caractéristiques d'altitude sur ses parcelles localisées en plaine. La pomme de terre Fleur de pêcher perd ainsi l'auréole rose qui la caractérise lorsqu'elle est cultivée dans la vallée du Rhône.

En outre, le caractère unique du lieu de conservation représente une prise de risque en cas d'accident. Comme je l'ai dit plus haut, c'est la raison pour laquelle les variétés rassemblées par le principal collectionneur de pommes de terre de la région lyonnaise ont été en partie reproduite et confiée à l'association Savoirs de terroirs, après avoir manqué d'être entièrement détruite lors d'un incendie de la propriété.

Par ailleurs, à propos de vergers, les témoignages sont nombreux, qui déplorent une variété disparue pour cause d'arbre « bouffé par les lapins », « pris par le gui »³⁷⁹ ou abattu par la foudre. L'existence d'un réseau apparaît alors particulièrement pertinente pour parer aux divers aléas susceptibles d'affecter une parcelle.

« Il y a une pomme qui s'appelle « pomme d'Eylau, ça vient de la bataille d'Eylau. Un truc de Napoléon, par là... Ben je l'ai perdu, l'arbre a séché, les rats m'ont bouffé les racines ! Enfin ça doit pas être tout à fait perdu parce que j'avais donné des greffons à Pascal au Monteil et il a dû en redémarrer, il faudrait que j'aille en rechercher » (entretien avec un agriculteur retraité, membre de l'association Croësons et carmaniules, Saint-Offenge-Dessus – 73)

³⁷⁹ Entretien avec un jardinier amateur, Jarsy – 73.

Par ailleurs, en permettant de jouer de variables pédoclimatiques, les réseaux donnent l'occasion de révéler des caractères inattendus de certaines variétés. Ils conduisent dans certains cas à amplifier le spectre de diffusion des espèces, donnant l'opportunité à certaines variétés présentant peu d'intérêt vis-à-vis d'autres éléments du conservatoire, de faire preuve de performances de résistances inédites en zones d'altitude.

La plupart des associations de sauvegarde des variétés anciennes tentent alors de favoriser une multi-localisation des espaces conservatoires par la sensibilisation d'une diversité d'acteurs aux qualités de ces variétés, visant à terme leur retour en production.

8.4.2. Projets de mise en circulation du matériel végétal

Plusieurs opérations sont entreprises par les associations de sauvegarde de variétés anciennes pour réhabiliter ces dernières et leur permettre de retrouver une valeur d'usage aux yeux de producteurs et de consommateurs. Un tel projet apparaît toutefois ambitieux et finalement assez complexe à mettre en œuvre à l'échelle d'une association isolée.

Des jardins en réseau autour de banques alternatives de tubercules et greffons

L'association des pépiniéristes bénévoles fondée en Cévennes fait figure de modèle pour plusieurs des collectifs ardéchois. Le principe de cette association consistait à recruter parmi les habitants et les collectivités locales de potentiels responsables de la reproduction de ces arbres en Cévennes. Plusieurs pépinières scolaires ont notamment été créées, puis animées par les instituteurs de différentes communes³⁸⁰.

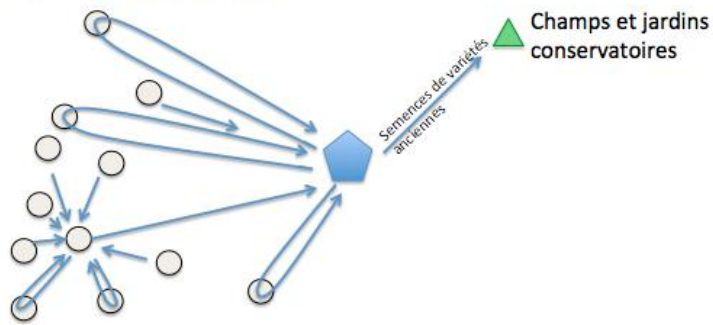
Dans la lignée de telles initiatives, les associations de l'Œil dormant et Savoirs de terroirs conçoivent des méthodes de conservation, fondée sur la circulation du matériel végétal au sein d'un réseau d'adhérents essentiellement constitué de jardiniers amateurs. Savoirs de terroirs a notamment créé une Banque alternative de semences libérées (Balseli) à travers laquelle « clients » et « actionnaires » peuvent devenir acteurs de la sauvegarde de variétés absentes du Catalogue officiel. On voit dans la

³⁸⁰ Meynadier Pierre, « Pépinières scolaires et pépiniéristes bénévoles des Cévennes, Gévaudan et Languedoc », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 1979, p. 4.

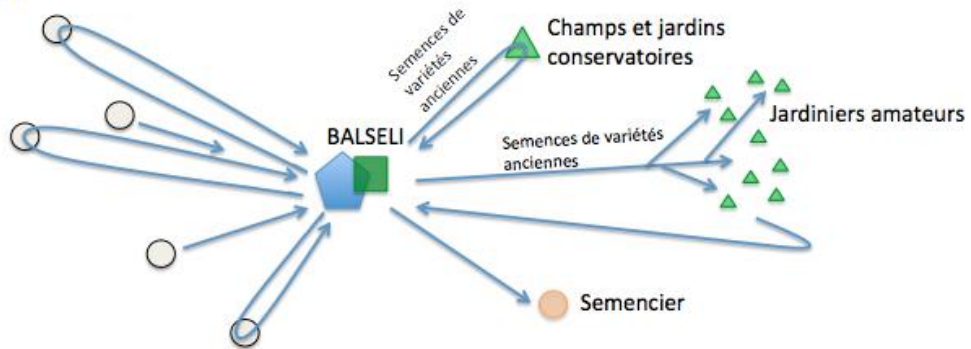
Figure 8.8. comment le réseau évolue, et avec lui les modalités de gestion du matériel végétal.

Figure 8.8. Gestion du matériel végétal mise en place par l'association Savoirs de terroirs.
 © L. Garçon, 2015.

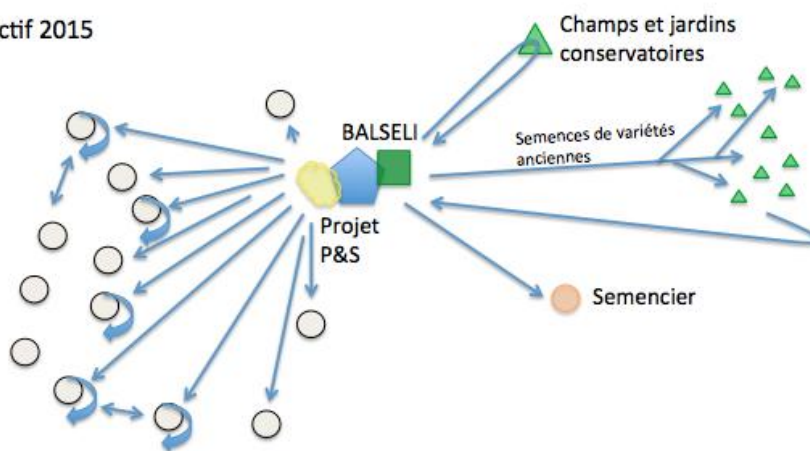
1997 – Savoirs de terroirs



2010



Objectif 2015



Si en 1997 les flux de matériel végétal relèvent essentiellement de la collecte à destination de conservatoires, ces derniers sont ouverts par la suite à de nombreux particuliers. Des réseaux d'amateurs s'épanouissent alors en forme de filet de sécurité pour des variétés menacées de tomber dans l'oubli. À terme, l'objectif est de favoriser le développement d'une économie susceptible d'assurer la reproduction de semences et le maintien de variétés anciennes hors des banques et conservatoires, en les intégrant dans des systèmes de production. C'est à ce titre qu'à partir de 2013, l'association Savoirs de terroirs a mobilisé un collectif de producteurs autour d'un projet baptisé « Paysans et semences » (signalé par l'acronyme « P&S » sur la Figure 8.9. ci-dessous). Le projet consistait à offrir à une quinzaine de producteurs d'Ardèche méridionale une formation à la production de semences, puis à attribuer à chacun la responsabilité d'une espèce en particulier³⁸¹, qu'il pourrait échanger par la suite avec les autres producteurs du collectif. Ce dispositif permet à chaque producteur de disposer d'un panel diversifié, tout en développant une compétence technique dont les membres de l'association supposent qu'elle est d'autant plus précise qu'elle est spécialisée.

Dans le cas de l'Œil dormant, les variétés fruitières maintenues au sein des collections de l'association connaissent un retour en production plus timide, n'intéressant guère plus d'une quinzaine d'exploitants en Ardèche méridionale. La principale conséquence économique de l'action culturelle menée par cette association de sauvegarde des variétés fruitières reste la consolidation d'un marché d'amateurs dynamique, engendrant le renouveau d'une activité de pépinière sur la base d'un panel diversifié de matériel végétal ancien (voir Figure 8.9.).

« On a pris des morceaux, des petits bouts de bois pour pouvoir sauver les anciennes variétés. Toutes nos anciennes variétés sont sauvées, et elles sont sauvées chez le pépiniériste. Elles ne sont pas sauvées dans la nature. On a à les faire planter, à les faire accepter maintenant » (entretien avec le président des Croqueurs de pommes de Haute-Savoie, Poisy – 74)

Ainsi que l'exprime le président des Croqueurs de pommes de Haute-Savoie, les pépiniéristes ne prennent pas le relais des associations de la même façon que le font les producteurs. L'action militante des associations demeure essentielle pour la promotion des variétés anciennes auprès de jardiniers amateurs susceptibles d'en assurer la conservation.

³⁸¹ Le projet « Paysans et semences » ne concerne pas seulement la collection de pommes de terre de l'association, mais une quinzaine de variétés d'espèces différentes conservées dans la Banque alternative de semences libérées (Balseli).

Figure 8.9. Stand d'un pépiniériste de la Drôme à l'occasion de la fête Ethnoplante à Mirabel (07) © L. Garçon, mai 2012.

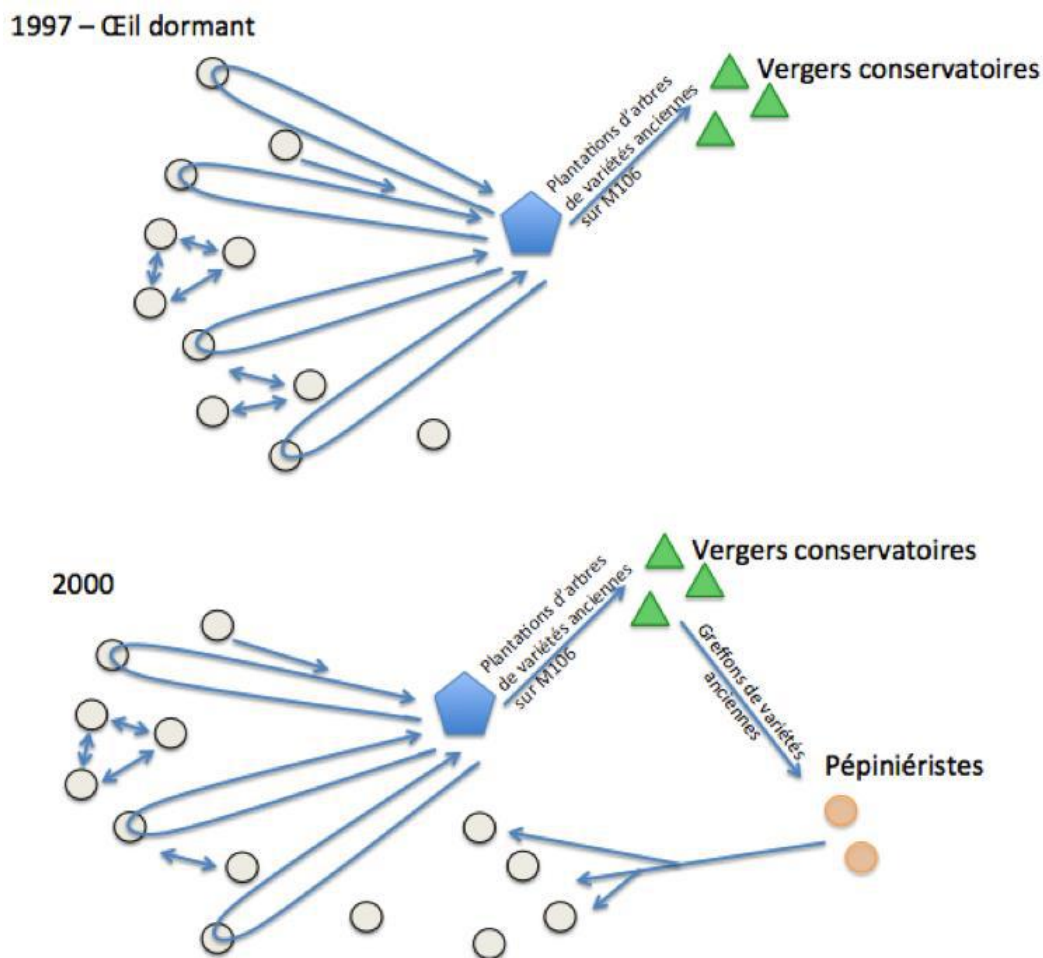


Relocalisation d'une activité de pépinière

Visant à la conservation d'éléments disqualifiés et généralement exclus des systèmes économiques, ceux qui les mettent en œuvre développent une activité de pépinière ou de vivier. S'ils visent à une valorisation marchande des pommes et pommes de terre, ce n'est pas en tant que produits alimentaires, mais en tant que matériel végétal.

Dans les Bauges comme en Cévenne, les collections de variétés anciennes d'arbres fruitiers suscitent l'intérêt de quelques pépiniéristes développant ainsi une gamme spécifique. Après avoir participé aux activités pomologiques de l'association Fruits oubliés puis collaboré à l'entretien des vergers conservatoires de l'Œil dormant, un des membres de l'association l'Œil dormant a créé à Aubenas une pépinière spécialisée dans la multiplication et la diffusion de variétés rares. La plupart sont issues des collections de variétés anciennes qu'il a contribué à collecter et reproduire, en tant que membre des associations de sauvegarde (Figure 8.10.). Il développe ainsi une gamme spécifique, dont il promeut la diffusion en Cévenne et en Ardèche méridionale, en dispensant des conseils valorisant les liens aux lieux des variétés anciennes.

Figure 8.10. Système de gestion du matériel végétal mis en place par l'association l'Œil dormant. © L. Garçon, 2015.



Les plateaux de l'ouest d'Annecy connaissent également une reprise de l'activité de pépinière qui faisait leur réputation au début du 20^{ème} siècle. Implantées en Haute-Savoie de longue date, les pépinières de Rumilly, voyant leur activité de commerce avec les professionnels décliner, se sont portées sur un créneau à la marge, essentiellement destiné aux amateurs. Ils développent une collection spécifique de pommes décrites comme des variétés n'existant que dans l'Albanais :

« Sur google, on est les seuls pépiniéristes dans le monde à greffer les Croisons blancs, Croisons larringe ou Croisons mitron ! » (entretien avec un pépiniériste développant une gamme d'arbres fruitiers de variétés anciennes, École-en-Bauges – 73)

À quelques kilomètres de Rumilly, dans la périphérie d'Annecy, un amateur de fruits est devenu pépiniériste et explique son parcours :

« J'habitais une ferme, et rapidement je me suis intéressé à tous les gros arbres qu'il y avait autour, et y en a que j'adorais donc je me les étais

regreffés. J'ai appris avec un vieil oncle qui m'avait montré comment faire, ensuite j'ai appris à l'école d'agriculture, j'ai fait des stages et puis après j'ai pratiqué tout seul. » (entretien avec un pépiniériste développant une gamme d'arbres fruitiers de variétés anciennes, Poisy – 74)

Après un BTS en pépinière, et une licence de physiologie végétale, il devient professeur d'horticulture, puis crée son entreprise à Poisy. Toujours membre des Croqueurs de pommes, il met aujourd'hui à disposition plus de 250 variétés fruitières, dont toute une gamme de variétés anciennes de pommiers et continue à donner des cours de taille et de greffe dans le cadre des opérations coordonnées par le PNR Massif des Bauges. En marge des conteneurs où sont stockés les scions destinés à être vendus et replantés aux alentours, un verger conservatoire est entretenu par le pépiniériste pour affiner sa connaissance des variétés qu'il greffe chaque année.

« En pomme, ça fait des années que je bosse. Je prends énormément de photos, je fais des coupes de fruits, je prends la fleur à plein de périodes différentes... Tous les fruits, je les bosse comme ça. J'ai des souches d'Isère, de Haute-Savoie, je regarde s'il y a des différences. Y en a que je ne connais pas, mais celle que j'ai, je les connais. Toutes les années, si je veux, je peux avoir 20 à 30 nouvelles variétés que je n'ai jamais vues » (même personne interviewée)

Régulièrement mobilisé à l'occasion des fêtes et des foires, à la fois en tant qu'expert et exposant, il confronte le comportement des variétés qu'il détient, faute de place, sous forme d'arbres nains, au comportement des variétés dans les jardins et les prés d'habitants se déplaçant pour lui demander de les identifier. Il augmente ainsi sa connaissance d'une pomologie territoriale, qui lui permet de dispenser des conseils quant aux arbres adaptés à différentes situations géographiques et différents types de sols.

Conclusion du chapitre

Les quatre types de gestion du matériel végétal que nous venons de décrire peuvent être rapprochés ou distingués en fonction de deux principaux critères : d'une part la capacité à engendrer plusieurs générations à partir d'une même plante, et d'autre part la volonté ou non de maintenir une identité au cours de ce processus (Tableau 8.2.).

Tableau 8.2. Synthèse des différents types de gestion du matériel végétal

MATÉRIEL VÉGÉTAL	Production	Reproduction		
VARIÉTÉ	Renouvellement annuel	Conservation	Évolution	Conservation
	TYPE 1	TYPE 2	TYPE 3	TYPE 4
MODÈLE DE REPRODUCTION	Déléгатif		Distribué	
TYPE D'OBJET	Objet technique		Objet vivant construit	

Tandis que le premier type de gestion du matériel végétal se caractérise par une conduite des plantes limitée à leurs cycles de production, dans les trois autres types, les acteurs s'inscrivent non seulement dans une perspective de production, mais visent aussi voire surtout à la reproduction des espèces qu'ils manipulent. Différents ordres de rationalité président ainsi à la gestion du matériel végétal ; d'une part, dans les collectifs du premier type, des critères de performance agronomique conduisent à l'affirmation d'une doctrine du renouvellement ; d'autre part, les collectifs relevant des autres types se réfèrent à des valeurs relevant à la fois d'un idéal d'autonomie et de principe de bioéthique, qui font entrer le vivant dans un processus historique différent.

Néanmoins, la gestion du matériel végétal n'est pas mise en œuvre de la même manière dans chacun de ces trois derniers types, lesquels se différencient notamment par le point de vue qu'ils portent sur les variétés. Finalement, tandis que les pratiques des types 2 et 4 se rejoignent autour d'une vision arrêtée de la variété, le type 3 opère davantage dans une perspective dynamique d'évolution que dans une logique de conservation, bousculant jusqu'à la notion d'identité variétale.

Deux principales formes de réseaux se dessinent donc finalement, qui correspondent aux modèles de gestion de la biodiversité cultivée établis par Christophe Bonneuil et Frédéric Thomas (Bonneuil et Thomas, 2009, 553) : l'un déléгатif où la création et l'évolution sont cantonnées aux domaines des sélectionneurs et obtenteurs, l'autre distribué et participatif où agriculteurs et amateurs sont acteurs de l'innovation.

Les objets amenés à être manipulés peuvent également être distingués en deux catégories, d'après la typologie élaborée par Georges Simondon (Simondon, 1958) :

- d'une part, les objets techniques, qui ne sont pas encore complètement concrets et ne le deviennent jamais tout à fait dans la mesure où ils effectuent des passages réguliers en laboratoires. C'est le cas dans les premier et deuxième types de gestion du matériel végétal.

- et d'autre part, les « objets vivants construits » (Micoud, 2002)³⁸² qui sont des objets techniques sur le point d'achever leur concrétisation, tel que c'est le cas dans les troisième et quatrième type où la reproduction d'une plante au sein d'un même milieu géographique est conçue comme un facteur d'adaptation³⁸³.

Les deux derniers types de gestion du matériel végétal présentés ci-dessus partagent en outre une même difficulté à intégrer des filières de production et des circuits commerciaux.

Paradoxalement, tandis que l'adaptation des plantes au milieu dans lequel ils sont cultivés ou élevés apparaît comme un des quatre grands traits permettant de lier un produit alimentaire à une origine géographique (Scheffer, 2002)³⁸⁴, ces types de gestion du matériel végétal, plus soucieux que les autres d'entretenir un dialogue avec l'environnement agro-physique, apparaissent difficilement compatibles avec les modes de valorisation de produits de terroir, y compris lorsqu'ils ne visent pas à l'obtention d'une indication géographique. Seul le cas du Consorzio della Quarantina fait exception ; en effet, certains membres évoluent du type 2 vers le type 3, continuant d'utiliser une marque constituée au départ autour d'une variété singulière pour valoriser finalement une plus vaste diversité de produits.

Qu'est-ce qui permet aux membres du Consorzio della Quarantina de développer, tout en conservant la marque collective créée au départ, un système de régénération de tubercules manipulant jusqu'à l'identité variétale des pommes de terre, lorsque les producteurs du GIE des Échamps de l'Eyrieux ou de l'association agricole de promotion de la Truffole doivent renouveler leur stock de semences presque chaque année ? Qu'est-ce qui relègue les prés-vergers de Savoie hors des espaces de production de pommes, alors même qu'ils apparaissent comme des lieux d'expérimentation potentiellement porteurs d'innovation. Comment envisager la requalification des variétés qu'ils ont permis de sauvegarder en vergers de production ?

³⁸² À l'occasion d'un ouvrage collectif dédié aux travaux de Gilbert Simondon André Micoud a développé les différents types d'objets techniques identifiés par le philosophe pour traiter du cas particulier des OGM.

³⁸³ Bien qu'ils partagent cette notion d'adaptation, précisons toutefois que le troisième et le quatrième type de gestion du matériel végétal doivent être considérés à différents degrés de concrétisation. Si les plantes reproduites dans une perspective de conservation peuvent effectivement être considérées comme des « objets vivants construits », les plantes manipulées selon le troisième type de gestion du matériel végétal apparaissent plutôt tels des objets vivants encore – et toujours ! – « en construction ».

³⁸⁴ Dans sa thèse, la géographe Sandrine Scheffer souligne également trois autres principes importants pour la construction de produit : la dimension patrimoniale de celui-ci, l'importance du respect de l'originalité de la matière première dans l'élaboration et l'affinage des produits, et l'importance de l'existence de caractères locaux et collectifs dans les modes de mise en valeur de ceux-ci (Scheffer, 2002).

CHAPITRE 9.

RASSEMBLER LES ACTEURS POUR CONSTRUIRE DES SYSTEMES AGRI-ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

La question de la qualification semble se poser différemment, dès lors que la production alimentaire est envisagée à l'échelle des territoires et de manière intégrée, de la gestion du matériel végétal à la consommation des aliments. Les conditions d'émergence de tels systèmes susceptibles de favoriser une requalification combinée d'objets, de pratiques et d'acteurs généralement exclus des filières de production classiques, demeurent toutefois peu caractérisées.

Aussi, ce chapitre propose d'examiner, non plus seulement au sein des collectifs, mais de manière transversale, à l'échelle des espaces d'enquête, les articulations qui favorisent, freinent ou entravent l'émergence, la construction et le fonctionnement de systèmes agri-alimentaires territoriaux. Englobant une multitude d'acteurs dans une perspective de « changement de système »³⁸⁵ (Lamine, 2012), ce concept me permet d'envisager une relecture des différents cas étudiés en envisageant des réseaux élargis.

En revenant dans un premier temps sur le cas des groupements de producteurs ardéchois, je montre comment un opérateur économique situé hors du département peut structurer un espace productif local, au point de contrarier les projets de développement d'un système agri-alimentaire territorial, portés par la Chambre d'agriculture départementale (9.1). Dans les Bauges et en Ardèche méridionale en revanche, nous verrons comment une institution telle qu'un Parc naturel régional peut favoriser une requalification de produits alimentaires et la mise en place d'un système agri-alimentaire territorial en élargissant une conception des espaces productifs à une diversité d'acteurs, à la fois hors du monde agricole et hors de son périmètre d'action (9.2). Enfin, associant d'emblée

³⁸⁵ Claire Lamine définit le système agri-alimentaire territorial comme un système socio-technique englobant « les agriculteurs, le conseil, la recherche, les acteurs de l'amont et de l'aval des filières, les politiques publiques et les instances de régulation (...), les consommateurs et la société civile » (Lamine, 2012, 139).

une large diversité d'acteurs, le cas du Consorzio della Quarantina apparaît tout à fait original. Détaché de toute institution, le système agri-alimentaire territorial qui prend forme autour de la variété de pomme de terre apparaît néanmoins fortement structuré par une construction identitaire forte. (9.3).

9.1. Entre fédération et intégration: l'émergence de systèmes agri-alimentaires territoriaux contrariée par des logiques de filière

En seconde partie de la thèse, lors de la présentation des espaces d'enquête, s'imposait au cœur de chaque collectif étudié un acteur singulier, à l'origine d'une initiative de promotion de pommes ou de pommes de terre locales. Parallèlement, au fil des enquêtes, d'autres individus ont émergé, non plus seulement au cœur d'une association, mais au carrefour de divers collectifs.

Dans le cas de l'Ardèche en particulier, ces figures sont de deux types : on trouve d'une part des chargés de missions de la Chambre d'agriculture, et d'autre part un entrepreneur qui, en se plaçant au cœur des systèmes productifs, structure les relations entre des collectifs qui semblaient au départ appartenir à un même territoire. Ces acteurs déploient des stratégies différentes, qui peuvent être concurrentes : les premiers tentent de fédérer des groupements de producteurs pour consolider un circuit local d'approvisionnement en plants, une des conditions de l'émergence d'un système agri-alimentaire territorial ; le second cherche à se réserver un espace de marché, et fait éclater ce projet.

9.1.1. Des conseillers agricoles devenus chargés de missions territoriales

Parmi les Chambres d'agriculture agissant sur les espaces d'enquêtes qui nous intéressent, celle d'Ardèche apparaît comme l'organisme ayant la réflexion la plus avancée quant à l'ancrage territorial de la profession qu'elle représente. Depuis sa fondation le 4 mai 1927, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche revendique une double-mission qui la place à l'interface du secteur agricole et des territoires. Elle se veut un acteur essentiel du développement local dans le département ; assurant d'une part une mission de conseil légal auprès des pouvoirs publics, et intervenant d'autre part auprès des agriculteurs en matière de conseil technique. Restructurée dans les années 1990 pour mieux répondre à des enjeux environnementaux, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche adopte de fait un mode d'intervention assez différent des autres Chambres d'agriculture. Par l'intermédiaire de chargés de mission détachés en différentes antennes locales, l'institution entre en relation avec une diversité d'acteurs territoriaux, ce qui l'amène à traiter d'enjeux de développement rural plutôt que de questions strictement agricoles.

La territorialisation de la Chambre d'agriculture d'Ardèche

D'abord essentiellement tournée vers la défense des intérêts de la profession agricole, c'est notamment à travers des projets concernant la gestion de l'eau que, depuis une vingtaine d'années, l'institution a élargi son champ de compétences et changé sa façon de concevoir le développement agricole pour inclure l'activité de production dans un cadre territorial. Au contact de multiples acteurs au sein des territoires de projets, la Chambre d'agriculture d'Ardèche est non seulement en lien avec les collectivités territoriales, mais également avec diverses associations émanant de la société civile. Dans le cadre des opérations locales agro-environnementales (OLAE) mises en place à partir de 1992³⁸⁶, des actions de valorisation du patrimoine hydraulique pilotées par la Chambre d'agriculture favorisent sa collaboration avec de nouveaux acteurs et la concertation entre différentes instances. Autour des béalières à réhabiliter, convergent par exemple le PNR en construction, le Cemagref³⁸⁷ et l'association « Savoirs de terroirs » pour comprendre l'impact du fonctionnement de ces installations sur le cycle de l'eau à l'échelle d'un bassin versant. Les projets vont au-delà d'un strict objectif de gestion de l'eau et visent une gestion globale et intégrée grâce à une articulation entre enjeux agricoles, environnementaux, scientifiques et sociaux. Le dispositif porte une nouvelle vision des activités agricoles qui influe sur la façon dont la Chambre conçoit son programme d'action.

« L'agriculture dans notre département, elle ne pourra pas se sauver toute seule. Il faut qu'elle entende qu'elle appartient à un environnement, qu'elle est entourée d'acteurs économiques... Tout est resté longtemps très cloisonné. La plupart des collectivités n'intégraient pas du tout l'agriculture dans leurs stratégies de développement. Encore aujourd'hui, tout le monde ne conçoit pas toujours l'agriculture comme un élément de développement. » (entretien avec un chargé de mission territoriale de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche – 07)

Au début des années 1990, la Chambre d'agriculture d'Ardèche fait le constat d'une très faible valorisation des productions locales, et se lance dans une remise en question des stratégies de commercialisation face à des marchés saturés. L'agriculture ardéchoise n'a pas les moyens de s'attaquer aux marchés régionaux, nationaux ou mondiaux ; émerge alors l'idée qu'il faut construire localement des circuits de valorisation des produits agricoles :

³⁸⁶ Les OLAE sont un des premiers dispositifs mis en place dans le cadre de la réforme de la PAC en 1992, visant à reconnaître en même temps qu'à encourager la multifonctionnalité des activités agricoles. Les contrats territoriaux d'exploitation (CTE) leur succèdent à partir de 1999.

³⁸⁷ Le Centre d'études du machinisme agricole et du génie rural des eaux et forêts (Cemagref) est devenu en 2011 l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (Irstea).

« Il fallait inverser la tendance par rapport à tout ce qu'on avait fait jusqu'à présent – partir du terrain pour mettre en place une démarche ascendante plutôt que d'impulser le progrès d'en haut comme dans les Trente Glorieuses. Là, il fallait partir des hommes pour voir comment construire des ressources. Avant, on apportait des réponses toutes faites que donnaient les différents organismes techniques autour de l'agriculture, maintenant, on dit que c'est à nous de construire. » (même personne interviewée)

L'arrivée d'un nouveau directeur en 1994 marque un tournant pour l'institution, qui lance une politique en faveur de projets d'entreprises et opère une redistribution de ses fonctions sur le département par la création d'antennes locales. Avec pour slogan « De l'idée au projet », la Chambre d'agriculture se veut une structure de proximité offrant un appui aux producteurs en termes d'accueil, d'accompagnement, d'aide, de mise en relation, de formation et de montage de dossiers. « Pour coller au plus près du terrain »³⁸⁸, la Chambre d'agriculture a adopté une nouvelle logique de distribution géographique, calée sur un découpage politique effectué par le Conseil Général et la Région : les bassins de vie. Établis suite à une étude des habitudes de travail, de déplacement, etc., de nouveaux territoires sont délimités, qui veulent correspondre à des espaces vécus plutôt qu'à des entités administratives. Au sein du département, six territoires sont ainsi identifiés, auxquels correspondent six antennes de la chambre d'agriculture, localisées à Annonay, Tournon, au Cheylard, à Coucouron, Aubenas et Privas. Les villes sont des points d'ancrage au sein du bassin de vie, sans en être nécessairement le centre de gravité. Si Annonay est effectivement le moyeu d'une petite région cohérente, Tournon en revanche n'est qu'un repère dans un bassin de vie que structure la vallée du Doux. C'est un changement important pour l'organisation consulaire dont l'espace d'action était conçu depuis plusieurs décennies à l'échelle du département. Ce nouveau découpage en bassins de vie vise à favoriser le travail en partenariat avec les collectivités territoriales. « C'était une première avancée, notamment parce qu'on sort de l'agricolo-agricole ! », se félicite le chargé de mission territorial de la Chambre d'agriculture d'Ardèche.

Cette territorialisation de la Chambre d'agriculture d'Ardèche va de pair avec un vaste bouleversement des fiches de postes au sein de la structure, parfois vécu douloureusement par les conseillers agricoles³⁸⁹, parfois facteur d'innovations organisationnelles. Dans chaque antenne désormais, un chargé de mission territoriale et un élu de la Chambre travaillent en tandem et peuvent être

³⁸⁸ Même personne interviewée.

³⁸⁹ Plusieurs des conseillers de la Chambre d'agriculture d'Ardèche témoignent du passage difficile d'une fonction de technicien agricole à celui de chargé de mission territoriale dans les années 1990. Si certains imputent les difficultés rencontrées à des techniques de management qu'ils critiquent vivement, d'autres expriment plus spécifiquement le regret d'un manque d'accompagnement dans cette transition qu'ils décrivent comme un changement radical, ébranlant profondément leur identité de métier.

épaulés par une équipe de territoire pour faire le lien avec le Conseil Général. Celle-ci est constituée d'autres élus de la Chambre et de non-élus généralement cooptés, qui peuvent être un agriculteur, un maire, un directeur de lycée agricole ou divers représentants de filières.

Des individus capables d'ausculter le territoire pour administrer le développement

Si la fonction de chargé de mission n'est pas conçue de la même façon par tous les individus interrogés sur les différents terrains, les chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche rencontrés lors des enquêtes semblent s'impliquer dans les tâches qui leur incombent plus que ne l'exige leur fonction. Ces individus ne se contentent pas simplement d'assumer une fonction de représentation des institutions qui les emploient, mais se comportent en habitants d'un territoire, prenant l'expression de « chargé de mission » au pied de la lettre, et la mission en question très au sérieux.

Exprimant un désir d'*habiter* les territoires sur lesquels ils travaillent³⁹⁰, ils choisissent pour la plupart de déménager au plus près de leur lieu de rattachement. Par la façon dont ils décrivent leur métier, ils manifestent par ailleurs une volonté forte de servir au développement des territoires. Ils inventent des modalités d'action spécifiques aux espaces sur lesquels ils interviennent. Ils se distinguent ainsi des employés de la Chambre d'agriculture régionale de Ligurie par exemple, qui font leur cœur de métier d'une capacité à répondre aux appels d'offre des fonds de développement européens et à monter des projets satisfaisant parfaitement les directives régionales de développement rural.

Il est frappant de relever l'usage d'un registre presque religieux par un agent de la Chambre d'agriculture d'Ardèche qui dit « prendre son bâton de pèlerin » pour porter un message ou une vision. Empiétant sur son temps libre, il explique l'importance d'arpenter son espace d'action pour mieux en connaître la diversité :

« Quand la Chambre d'agriculture s'est organisée, j'ai pris mon bâton de pèlerin et je suis parti à la rencontre des agriculteurs, mais aussi de l'ensemble des acteurs du territoire – les élus locaux, les artisans, les entreprises, les représentants consulaires de la Chambre de Commerce et d'Industrie, de la Chambre des Métiers, les instances locales, les acteurs du milieu associatif, y compris culturel... » (entretien avec le chargé de mission territoriale, délégué de l'antenne d'Annonay, Davézieux – 07)

³⁹⁰ En tant que concept géographique, le verbe « habiter » est substantivé pour désigner un mode de rapport à l'espace inspiré de la philosophie d'Heidegger, c'est-à-dire à « penser l'individu comme l'acteur d'une partie au moins de sa réalité géographique (...) par la construction territoriale qu'il opère dans le monde qui l'entoure, mais aussi comme l'acteur de sa {propre} réalisation en tant qu'être qui fait sens » (Hoyaux, 2002).

L'itinérance qui caractérise ces acteurs est un moyen de faire connaissance avec le territoire dans sa diversité. Doublée de compétences sociales, elle favorise les occasions de mettre en relation des acteurs qui ne seraient peut-être pas amenés à se fréquenter autrement. « C'est un savoir-faire, un savoir-être », dit le chargé de mission territoriale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche ayant accompagné le projet de promotion de la Truffole. Cela suppose une capacité d'écoute et une aptitude à articuler des requêtes *a priori* sans traits communs, sans occasion ou sans raison de dialoguer :

« On essaie de voir comment faire évoluer des idées en projet. C'est de l'immersion, il faut s'immerger dans le territoire, essayer de déceler les acteurs, identifier ceux qui pourraient jouer un rôle stratégique. (...) Il faut être perspicace, à la recherche de l'idée qui pourrait demain faire émerger des projets » (même interviewé)

L'image de la plongée, lorsque ces acteurs disent « s'immerger dans le territoire » pour « faire émerger des projets », invite à explorer les fonds des unités administratives fixistes que représentent les bassins de vie, pour faire surgir des territoires qui soient des « périmètres pertinents de l'action collective » et des « espaces politiques à organiser » (Vanier, 2008). Certains de ces chargés de mission expriment d'ailleurs un besoin de passer les frontières pour mieux ausculter un territoire sur le point de prendre forme, et administrer le développement *ad hoc* :

« Là-haut, ç'aurait été vraiment nul de dire ah non, là il y a la frontière, je ne dépasse pas le Mont Gerbier des Joncs. Je n'ai pas regardé les départements, parce que ça faisait tout un ensemble. Tout ça, ça a permis d'avancer. » (entretien avec un conseiller retraité de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, spécialisé en diversification végétale, Aubenas – 07)

Cette vision du développement local, par-delà les périmètres de l'action publique, permet par exemple aux producteurs du plateau ardéchois de profiter de l'expérience de producteurs voisins ayant bénéficié d'aides à la régénération des tubercules de pommes de terre dans le cadre du programme LEADER appliqué au pays des Monts du Velay³⁹¹.

Doublée d'ingéniosité, la quête visant à une révélation de ressources est à même de se substituer à une ingénierie territoriale dont plusieurs auteurs s'inquiètent de ses récentes allures de « technocratie du développement local » (Janin *et al.*, 2011), appliquant indifféremment des modèles stéréotypés qui aplatissent immédiatement toute éventuelle spécificité des dynamiques locales. Un des traits marquants de ces individus est une passion commune pour l'histoire,

³⁹¹ Se heurtant à d'importants problèmes de viroses du tubercule, les producteurs font alors appel à des conseillers ayant déjà opéré pour la régénération de vieilles variétés de pommes de terre et susceptibles de fournir un appui technique à partir de leur expérience autour de la variété Bleue d'Auvergne.

parfois d'un objet, parfois du territoire dans sa totalité. Ainsi, un des chargés de mission territoriale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche au Cheylard détient une riche bibliothèque dans une partie de son salon, où quelques armoires sont entièrement consacrées aux races locales. Le conseiller technique en diversification végétale – désormais retraité de la Chambre d'agriculture d'Ardèche – s'est passionné pour l'histoire de l'olive dans le département depuis le début du 20^{ème} siècle, et fait désormais partie de l'association des Amis de l'olivier. Ces deux conseillers partagent cette passion pour l'histoire avec les principaux leaders des projets de promotion de la Truffole en Ardèche et de la Quarantina en Ligurie, qui ont respectivement soutenu un mémoire académique et une thèse d'histoire sur les territoires qui les intéressent devant les universités de Lyon et de Gènes. Leurs démarches participent de la formation d'une intelligence territoriale³⁹², permettant d'en identifier des réalités sous-jacentes, et d'orienter le développement de sorte à ce qu'il fasse écho à une identité partagée au-delà de la profession agricole.

L'échec d'un projet de fédération des collectifs autour de la pomme de terre

Les chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche se rapprochent de la figure professionnelle idéale, que Laurence Barthe décrit sous les traits d'un « agent de développement généraliste, souvent qualifié d'animateur de territoire dans les espaces ruraux et de chef de projet dans les espaces urbains » (Barthe, 2010). S'ils occupent effectivement parfois une position de meneurs, ce sont néanmoins des chefs d'orchestres à l'écoute, laissant place à l'improvisation des différents acteurs qui les entourent, et se montrant capables d'harmoniser une gamme d'instruments de développement assez vastes pour favoriser des dynamiques d'invention spécifiquement adaptées aux espaces sur lesquels ils interviennent. Dans le cas des collectifs ardéchois, ils permettent la mise en relation d'acteurs qui jusqu'alors cohabitaient sans interagir, et jouent un rôle moteur dans le démarrage de dynamiques collectives. Toutefois, de telles compétences ne suffisent pas à construire un système agri-alimentaire territorial, dans la mesure où les collectifs demeurent globalement isolés les uns des autres, voire se concurrencent mutuellement.

Fortement impliqués dans tous les projets de construction de pommes de terre de qualité, les chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche ont pourtant tenté de faire le lien entre les différents collectifs émergeant autour de cet objet. En 1997, trois des projets de valorisation de pommes de terre de qualité qui nous intéressent sont ainsi réunis successivement à Saint-Alban-d'Ay, dans la

³⁹² Inspiré du concept d'« intelligence économique », la notion d'« intelligence territoriale » est un concept géographique « en gestation, aux contours encore fluctuants » (Pelissier, 2009), servant notamment à décrire le rôle inédit des collectivités locales – et non plus seulement des nations – dans le champ économique et social. Telle que je l'utilise ici, la notion d'intelligence territoriale ne concerne pas seulement les collectivités ni les institutions de développement présentes, mais un ensemble d'acteurs plus large et plus divers.

vallée de l'Eyrieux, et sur le Plateau ardéchois, autour de parcelles d'expérimentation cherchant à identifier les variétés les plus pertinentes à l'échelle des micro-régions où émergent les collectifs intéressés :

« Mon idée, c'était de fédérer ces projets pommes de terre pour essayer de faire une dynamique sur la pomme de terre de l'Ardèche. Je me disais : on peut démarrer l'année avec la pomme de terre primeur en avril, après on a la Truffole qui est une pomme de terre conso un petit peu bonne un petit peu typée, et sur le haut on a de la pomme de terre ancienne et bio, ça fait quand même une sacrée gamme. » (entretien avec un chargé de mission territoriale de la Chambre d'agriculture d'Ardèche – 07)

Finalement, comme nous l'avons vu dans les chapitres précédents, ces pommes de terre ardéchoises se construisent séparément de part et d'autre du département. Face à l'échec d'une tentative de fédération des groupements, un des chargés de mission de la Chambre d'agriculture est au regret de constater une convergence limitée et une absence de mobilisation de la société civile :

« J'aurais aimé que ça prenne plus d'ampleur, que ce soit plus territorial. On a des petits groupes – pas cloisonnés – mais un peu fermés. On n'arrive pas à faire prendre une dynamique territoriale. C'est pour ça, ça m'intéresse quand vous parlez de l'autre pomme de terre en Italie. Ça m'intéresse de voir ailleurs comment ils ont fait pour mobiliser la société civile. » (même personne interviewée)

Il existe des liens entre les différents collectifs constitués en Ardèche autour de la pomme de terre, sans pourtant que ces derniers n'entrent en interaction. Non seulement les groupements de producteurs apparaissent coupés des associations de conservation de la biodiversité cultivée, mais les tentatives de coopération qu'ils mettent en place avortent aussi rapidement. Dans le cadre du projet de fédération des producteurs de pommes de terre mené par les conseillers de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, des affinités de gestion du matériel végétal se dessinent entre les différents groupements de producteurs, dont certains jouent de complémentarités géographiques pour assurer une gestion du matériel végétal à l'échelle locale. Toutefois, ces partenariats ne durent guère et ne débouchent finalement pas sur des alliances équivalentes à celles décrites sur l'Apennin.

Le projet de fédération porté par les chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche est compromis entre autres par l'intervention, sur le même espace, d'un entrepreneur cherchant à étendre l'aire de chalandise où il distribue des semences de pommes de terre.

9.1.2. Un entrepreneur en quête d'une nouvelle aire de chalandise

Tandis que les chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche tâchent de resserrer les liens entre les trois groupements de producteurs constitués

autour d'une production de pommes de terre locales, un reconditionneur de plants localisé dans la vallée du Rhône développe un tout autre projet. Cherchant à constituer un club autour d'une variété de pomme de terre dont il détient les droits de commercialisation, ce dernier démarcha de nombreux producteurs de Rhône-Alpes, dont certains sont membres des collectifs qui nous intéressent.

L'identité collective du GIE construit autour du produit local « Belle des échamps » a progressivement dérivé vers la variété Delikatess, faisant ainsi des producteurs de la vallée de l'Eyrieux les clients captifs d'un marché de semences détenu par ce reconditionneur de plants, les engageant à abandonner des circuits d'approvisionnement locaux.

Enjeux d'implantation d'une nouvelle variété de pomme de terre

Dans les années 1990, à l'occasion d'un voyage professionnel aux Pays-Bas, ce dernier s'est associé à d'autres opérateurs de la filière pomme de terre pour fonder un club autour de la variété Linzer Delikatess :

« La Linzer Delikatess est une variété qui avait été trouvée par une station de création variétale en Autriche dans la ville de Linz – d'où le nom. Cette station de création variétale a été rachetée par une grosse boutique hollandaise qui s'appelle AGRICO, donc cette variété traînait dans les cartons d'AGRICO, et en fait ils s'en servaient comme croisement. (...) Nous, on leur a demandé de la développer » (entretien avec le reconditionneur de plants, Saint-Rambert-d'Albon – 26)

S'il reconnaît que la variété est « assez fragile », et a posé d'importants problèmes d'approvisionnement en 2012, le reconditionneur explique qu'elle est aussi « beaucoup plus précoce qu'une ratte » et permet d'« attaquer plus tôt sur le marché ». Une chaîne de distribution sélective se constitue donc autour de l'obtenteur AGRICO, avec en guise d'animateur-mainteneur une entreprise d'Angers ainsi que divers distributeurs du Nord de la France, et la variété est inscrite au Catalogue en 1992. Au bout de quelques années, l'initiative s'est essouffée à l'échelle nationale. Toutefois, principalement portée par l'entreprise de reconditionnement des plants à destination du quart Sud-Est de la France, elle rebondit dans les années 2000 en prenant la forme d'un club s'adressant spécifiquement aux opérateurs et producteurs de la région Rhône-Alpes :

« Partant du principe que je vendais les semences, je me disais 'si ça se développe, je m'y retrouverais bien quand même quelque part' (...) J'offrais des CD où y avait tous les clichés, tout ce qu'ils pouvaient mettre sur leurs emballages, y avait tout c'était gratos, c'était offert tout cadeau ! J'avais même fait faire des affiches, avec une ardoisine³⁹³ que

³⁹³ Afin d'inciter les producteurs de Rhône-Alpes à entrer dans le club Delikatess, le reconditionneur avait conçu, entre autres équipements de vente, de petites ardoises permettant d'afficher les prix et quelques recettes spécifiques à cette variété de pomme de terre.

j'avais fait, moi, j'avais dit 'je vous la donne pour la mettre sur vos étals !' » (même personne interviewée)

On voit ici s'exprimer une tendance caractéristique de l'organisation du secteur agricole depuis les années 1990, période à partir de laquelle les opérateurs privés gagnent en importance, et proposent des services aux agriculteurs de l'ordre du conseil, qui en font les concurrents directs des organismes publics et parapublics intervenant dans le même secteur, tels que les Chambres d'agriculture.

Si l'idée de constituer un collectif régional est finalement abandonnée par ce reconditionneur, le projet de club semble cependant se réaliser, de manière plus informelle que la façon dont il avait été conçu au départ, mais non moins efficace. La construction d'une image commune peine de nouveau à s'affirmer à l'échelle régionale - certains producteurs refusent notamment de fondre leur identité dans ce creuset variétal attirant des exploitations parfois radicalement différentes, tant par les pratiques agricoles que par la taille des structures – mais prend néanmoins auprès des consommateurs, ainsi que l'illustre le cas de la vallée de l'Eyrieux.

Un territoire de circulation du matériel végétal progressivement délaissé

Au début des années 2000, en Ardèche, plusieurs producteurs témoignent de l'existence de circuits de commercialisation de pommes de terre de semences entre les producteurs du Plateau ardéchois et les membres des autres collectifs rassemblés autour de la Truffole et de la Belle des Échamps. Par ces liens, les producteurs dessinaient un territoire propice à une reproduction locale de matériel végétal, exploitant une diversité de milieux géographiques pour mieux jouer des différences d'altitude nécessaires à une moindre dégénérescence des plants. Toutefois, ainsi qu'en témoigne un producteur du GIE des Échamps de l'Eyrieux, ces pratiques ont récemment évolué :

« On achetait les BF 15 dans le coin. Dans la Haute-Loire il y a des producteurs qui font 1000 tonnes de pommes de terre de semences. Donc on leur en prenait un peu. Moi je suis plutôt favorable à la proximité. Si on trouve des semences à un prix favorable pas trop loin, pourquoi aller les chercher dans le Pas-de-Calais ? Les BF 15, il nous les faisait payer 0,80 cts. Ça dépendait du calibre, mais là c'était un gros calibre, donc il était un peu moins cher. À Gamm'vert, je les aurais payées 1€, peut-être même plus. » (entretien avec un producteur du GIE des Échamps de l'Eyrieux, Moins – 07)

Si ce producteur raconte avoir utilisé un circuit commercial local pour s'approvisionner en semence, il en parle ici au passé. Les pommes de terre cultivées aujourd'hui dans la vallée de l'Eyrieux ne sont plus achetées auprès des producteurs de Haute-Loire, mais dans les magasins de matériel agricole spécialisés, qui les font venir des Pays-Bas par l'intermédiaire du reconditionneur de plants de la vallée du Rhône (Figure 9.1.).

Figure 9.1. Un producteur de la vallée de l'Eyrieux montrant l'étiquette de certification des plants de pommes de terre © L. Garçon, février 2012.



La dissolution du réseau de reproduction des tubercules de semence, qui liait les producteurs du Plateau ardéchois à ceux de la vallée de l'Eyrieux, s'explique en partie par l'adoption de la variété Linzer Delikatess. Si la BF15 représentait 38 à 40% de la production locale de pommes de terre entre 2000 et 2002³⁹⁴ dans la vallée de l'Eyrieux, lors des entretiens en 2012, seul un producteur disait l'avoir maintenue dans ses parcelles :

« La BF aujourd'hui, nous on n'en fait plus (...). Elle présente mal à la vente, elle est beaucoup plus foncée et elle a tendance à noircir. On avait moins de rendement qu'en Delikatess, mais on allait plus vite pour récolter parce qu'elle reste accrochée à la plante quand on arrache ; la Delikatess, tout se décroche, il faut ramasser les tubercules un à un. (...) mais bon de toute façon ce qu'on nous demande, c'est de la Delikatess, c'est ce que veulent les gens. » (entretien avec un producteur membre du GIE des Échamps de l'Eyrieux, La Motte-Chalencon – 07)

Le choix des variétés par les producteurs du GIE des Échamps de l'Eyrieux peut sembler un étrange arbitrage. Bien que la variété qui se substitue à la BF15 exige un travail plus délicat et plus pénible, les producteurs la privilégient pour des critères de mise en marché, essentiellement fondés sur l'aspect visuel. Ils

³⁹⁴ Daniel Bonnabeau, Pierre Feugas et Gérard Machenaud, *Compte-rendu du séminaire de réflexion sur l'orientation stratégique "Pomme de terre primeur de la Vallée de l'Eyrieux"*, rapport du cabinet Ernst & Young Entrepreneurs Conseil, 2002, 73 pages.

se conforment ainsi explicitement aux standards de qualité que préconisent les enseignes Grand Frais auxquelles ils sont liés (voir Chapitre 5). Par ailleurs, quand bien même ils destinent la production à une commercialisation en circuits courts, la pomme de terre primeur qu'ils ont construite pose un problème d'identité. Les consommateurs ont en effet tendance à confondre qualité et variété ; le produit, qui voudrait se présenter sous le nom de « Belle des échamps », tel le résultat d'une série de « bonnes pratiques » élaborée par le collectif, se trouve alors réduit à une variété. Les producteurs de la vallée de l'Eyrieux voient ainsi leur activité progressivement ligotée par une identité commerciale qu'ils ne contrôlent pas, et qui les conduit à remplacer les variétés préexistantes par une autre variété. Celle-là n'est pas cultivée par les producteurs du Plateau ardéchois :

« Les Delikatess, on est obligé de passer par Gamm'vert parce qu'ils ont l'exclusivité, on ne peut pas en trouver ailleurs. On la paye 1,15€-1,20€. Et en prenant des quantités ! Pas en prenant 5 kg par ci par là, non non ! » (entretien avec un producteur du GIE des Échamps de l'Eyrieux, Moins – 07)

Comptant plus de mille magasins en France et au Luxembourg³⁹⁵, l'enseigne Gamm'vert³⁹⁶ est gérée en Ardèche par le groupe coopératif Natura'pro³⁹⁷, dont la plupart des 150 agriculteurs producteurs de semences sont localisés en Drôme et en Ardèche. S'ils produisent une diversité d'espèces, aucun d'entre eux ne multiplie de plants de pommes de terre ; Natura'Pro s'approvisionne donc auprès du reconditionneur de plants présenté ci-dessus, principal attributaire du marché de la variété Delikatess. Les producteurs se retrouvent ainsi captifs malgré eux d'une variété qu'ils n'étaient pas autorisés à reproduire³⁹⁸, et par là d'une chaîne technique sur laquelle ils n'ont que peu de prises.

³⁹⁵ Selon le site <http://www.gammvert.fr> consulté le 30 octobre 2014.

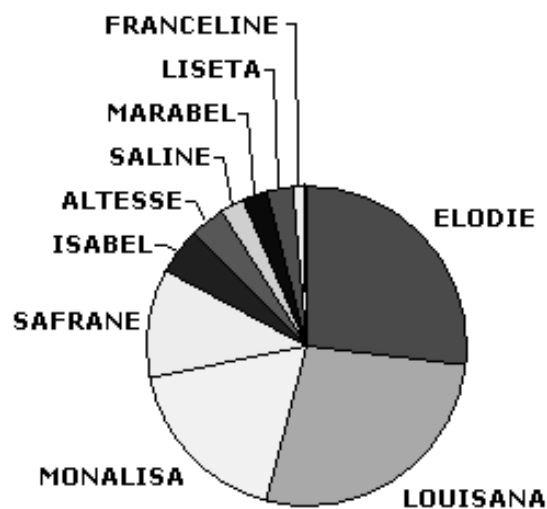
³⁹⁶ Créée en 1977 par l'Union nationale des coopératives agricoles d'approvisionnement (UNCAA) Gamm'vert est une filiale du groupe devenu InVivo suite à la fusion de l'UNCAA et de l'union de coopératives céréalières Sigma en 2001 (Latouille, Latouche et Rousselière, 2014).

³⁹⁷ Groupe issu de la fusion en 2011 des coopératives Cadp (Coopérative agricole de la Drôme provençale) et L'Ardéchoise, qui gère la plupart des libres services agricoles (LISA) répartis sur les départements de Drôme et d'Ardèche, soit 35 points de vente. *Source* : <http://www.terre-net.fr/observatoire-technique-culturale/appros-phytosanitaire/article/natura-pro-ardechoise-cadp-fusion-cooperative-drome-ardeche-216-70323.html>, consulté le 30 octobre 2014.

³⁹⁸ La variété Linzer Delikatess était en effet inscrite sur la liste des variétés interdites à l'autoproduction. *Source*: Lettre d'information des producteurs de la filière pomme de terre, *Profil*, n°38, été 2010, p.4. Depuis la loi de décembre 2011, la production de plants de ferme de telles variétés est de nouveau autorisée, mais soumise au versement de royalties à l'obteneur ayant travaillé à sa création.

Le reconditionneur de plants joue également un rôle déterminant dans la constitution du panel variétal qu'utilisent les producteurs de Truffole. Vantant chaque année les propriétés des créations variétales le plus récemment inscrites au Catalogue officiel, il incite à la mise en culture d'obtentions végétales françaises, au nom d'une solidarité de filière et d'un patriotisme économique. Les chiffres communiqués par les établissements de distribution des semences concernant les plantations printanières au sein du groupement (Figure 9.2.) montrent l'omniprésence de variétés dont les dates de création datent pour les plus anciennes de 1993. Si quelques variétés se maintiennent au fil des ans, un renouvellement opère systématiquement chaque année pour au moins une des variétés.

Figure 9.2. Variétés de pommes de terre plantées par les producteurs de Truffole au printemps 2010. Source : site internet du reconditionneur de plants, consulté le 30 octobre 2014.



Parallèlement, les producteurs du Plateau ardéchois se professionnalisent en tant qu'agriculteurs-multiplieurs, et deviennent les principaux fournisseurs de ce reconditionneur de plants de pommes de terre biologiques. S'ils continuent de vendre des plants à des acteurs locaux, ces derniers sont principalement des amateurs.

*

Malgré une politique volontariste de territorialisation menée par plusieurs chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche, les rapports de force jouent en faveur d'un opérateur extérieur au territoire, mais étroitement lié aux différents groupements de producteurs qui nous intéressent. En supplantant les chargés de mission de la Chambre d'agriculture dans leur rôle de conseil pour choisir les variétés qui conviennent, le reconditionneur de plants encourage la rupture de liens historiques qui permettaient un système de reproduction du

matériel végétal à l'échelle locale, et décourage les projets de coordination entre les différents collectifs ardéchois. Il structure ainsi un espace économique, qui s'apparente davantage à un territoire de firme ou à un bassin de production qu'à un système agri-alimentaire territorial. Les liens que noue cet entrepreneur avec les membres des différents collectifs ligotent les producteurs dans une logique de filière, plutôt qu'ils ne libèrent des voies de reconnexion entre agriculture et environnement, et entre aliment et semence.

Cet exemple montre que des stratégies d'acteurs guidées par des logiques économiques peuvent entraver l'émergence et la consolidation de systèmes agri-alimentaires territoriaux.

9.2. Entre élargissement de réseaux et restriction des périmètres d'action : les systèmes agri-alimentaires territoriaux à l'épreuve de l'action publique

Loin d'une logique de filière, les réseaux d'amateurs que l'on observe en Ardèche méridionale et dans les Bauges envisagent dans un même mouvement la gestion de matériel végétal et la production alimentaire. Soutenus dans leur démarche par des Parcs naturels régionaux cherchant à favoriser l'essaimage de pratiques en faveur d'une conservation de patrimoine culturel matériel et immatériel sur leur territoire, ils peinent cependant à donner à leurs activités une dimension économique qui s'étende au-delà de la sphère domestique.

La volonté de développer une activité économique, permettant de viabiliser durablement une activité de conservation de variétés anciennes, ne trouve guère d'écho dans le monde agricole, et si certains individus s'intéressent à ces productions atypiques, leurs projets d'installation se heurtent dans de nombreux cas à un modèle d'exploitation professionnelle, sommé de répondre à des exigences de productivité.

C'est finalement dans le cadre de projets impliquant une plus grande diversité d'acteurs qu'est assurée la requalification et la valorisation commerciale des variétés anciennes. Les PNR peuvent favoriser l'émergence de systèmes agri-alimentaires territoriaux, à condition toutefois de faire varier l'échelle de définition de leur espace d'action.

9.2.1. Des producteurs non-agriculteurs

Dans les cas des associations de Croqueurs de pommes de Savoie et de Haute-Savoie comme au sein des associations Savoirs de terroirs et l'Œil dormant en Ardèche méridionale, les producteurs de pommes et de pommes de terre ne sont pas agriculteurs. À l'échelle de jardins auxquels ils consacrent une part importante de leur temps et de leurs activités, des particuliers fusionnent production et consommation, neutralisant la question du marché pour résoudre des problèmes d'accès à une alimentation de qualité.

Savoirs et savoir-faire de consommateurs

Par leurs pratiques culinaires et jardinières, ces individus entretiennent et développent des compétences singulières de requalification de variétés, souvent rendues caduques par la perte de leur valeur d'usage.

L'existence de variétés anciennes est en effet soumise dans bien des cas à la mobilisation de compétences de consommateurs. Toutes les pommes ne sont pas comestibles en toutes saisons, et certaines ne sont pas à croquer :

« La Double Rose, c'est une pomme du Nord Ardèche qui peut se conserver très longtemps ; en revanche, quand on la mange en novembre, il faut s'accrocher à la table ! » (entretien avec un membre de l'association l'Œil dormant, Saint-Sernin – 07)

Certaines variétés ne peuvent ainsi pas circuler sans être accompagnées de savoirs et savoir-faire, dont la mise en œuvre nécessite aussi parfois la transmission de gestes ou de techniques permettant de juger par exemple de la maturité d'un fruit ou d'optimiser son usage en cuisine. Dans les images de la page suivante, on peut observer deux modes de conservation des pommes (Figure 9.3.). La première photographie a été prise (9.3.a), dans la cave d'une retraitée vivant seule, mais approvisionnant en fruits ses enfants citadins. Au même titre que les aspects gustatifs et diététiques, l'argument économique est une des raisons d'être de ces pratiques de consommation. En effet, les volumes de production peuvent représenter une part non négligeable de l'économie domestique. Pourvu que l'on sache en utiliser et en conserver les fruits, une dizaine d'arbres suffisent à subvenir aux besoins d'une famille élargie durant toute une année. Organisés selon la capacité de conservation des variétés qu'ils contiennent, les cageots les plus accessibles, au premier plan, contiennent les pommes plus périssables. Sur la seconde image (9.3.b), on observe une technique de conservation spécifiquement adaptée à une variété sensible aux coups. Ces deux formes d'organisation de la conservation permettent de disposer de pommes jusqu'en avril ; pour être conservés le reste de l'année, les fruits requièrent d'être transformés.

Figure 9.3.a. Cave dédiée à la conservation de pommes à Doucy-en-Bauges © M2 PRVC, novembre 2012.



Figure 9.3.b - Technique de conservation des pommes par suspension, cave à Aillon-le-veux © L. Garçon, janvier 2012.



Figure 9.4. Pressoir traditionnel en restauration et série d'inventions pour la transformation des pommes répertoriés dans les Bauges © M2 PRVC, novembre 2012.



Pour être conservées ou tout simplement consommées, certaines variétés de pommes exigent d'être cuites ou pressées. D'autres sont sujettes à des recettes spécifiques ; c'est par exemple le cas de la Platette transformé en « résiné ». Cette préparation consiste à cuire des morceaux de pommes dans du jus pendant quarante-huit heures, jusqu'à ce que le mélange se transforme en mélasse. À l'occasion des entretiens réalisés dans les Bauges, le résiné est apparu une préparation assez répandue, permettant entre autres à des personnes atteintes de diabète de consommer un succédané de confiture. Plutôt que de remplacer le nom de variété par un qualificatif mettant en valeur un usage culinaire, comme c'est le cas pour les pommes vendues en supermarchés, il s'agit d'associer chaque variété à une somme de savoirs, prêts à être partagés voire retravaillés.

La capacité des habitants à réactiver des chaînes techniques et à en inventer de nouvelles apparaît comme une condition d'existence de nombreuses variétés. À ce titre, dans les Bauges, de nombreux habitants récupèrent, restaurent ou inventent des pressoirs. Ainsi que l'illustre la planche d'images ci-dessus (Figures 9.4.), entre le pressoir à cliquets traditionnel, à droite, et le pressoir à main, en haut à gauche, deux machines de transformation des pommes ont été bricolées à partir de vieux moteurs de réfrigérateurs ou d'éléments de machines agricoles hors d'usage. À l'intérieur de ces « râpes à pommes », deux roues de métal entraînent les fruits pour les broyer.

Le massif des Bauges apparaît ainsi riche de lieux où circulent des savoirs autant que des produits, et au sein desquels peuvent aussi être actionnés des leviers de réorganisation des systèmes agri-alimentaires.

Enjeux de territorialisation de savoirs et savoir-faire de consommation

Une chargée de mission du PNR Massif des Bauges se montre particulièrement sensible à ces activités techniques, et profite de sa fonction pour ouvrir des « arènes d'habiletés techniques » (Dodier, 1993), valorisant l'aisance, l'habileté, l'assurance ou l'audace des individus manipulant ces objets.

Dans le cadre de l'opération « Plantons le paysage » (voir Chapitre 5), le PNR Massif des Bauges aménage des lieux de sensibilisation des habitants et organise différents événements contribuant à requalifier ces pratiques (Tableau 9.1.).

Tableau 9.1. « Arènes d'habiletés techniques » en Ardèche et dans les Bauges.

Nom de la fête	Lieu	Date	Création	Organisateurs	Contenu
Journée taille-greffe	Itinérant	Dernier samedi de mars	2006	Croqueurs de pommes/PNR Massif des Bauges	Formation à différentes techniques de greffe
Ethnoplante	Domaine du Pradel ; Joyeuse (2015)	1 ^{er} week-end de mai	1995	Savoirs de terroirs	Exposition des collections variétales de l'association, vente de plantes, débats
Terroir en fête : marché aux arbres	Plateforme de la coopérative Nect'ardéchois	1 samedi en novembre, mois de la Sainte-Catherine et de l'ESS	2009	Coopérative Nect'ardéchois, Pays de Saint-Félicien	Vente de scions, jus et pâtes de fruits, initiation à la transformation, puis conférences sur la finance solidaire
Marché aux arbres	Maison faune-flore	1 ^{er} week-end de novembre	2006	Croqueurs de pommes / PNR Massif des Bauges	Bourse aux greffons, vente de scions, atelier de pomologie
Journées de l'arbre, de la plante et du fruit	Saint-Jean-du-Gard	Dernier week-end de novembre	1986	Fruits oubliés	Bourse aux greffons, vente de scions et produits locaux, conférences-débats, forum des associations
Fête des fruits retrouvés	Salle des fêtes de Saint-Sernin	1er week-end de décembre	1995	Association l'Œil dormant	Bourse aux greffons, vente de scions et produits locaux, conférences-débats, ateliers pratiques de plantation, pomologie

C'est par exemple le cas de la « Journée taille-greffe » ou du « Marché aux arbres » organisés chaque année, respectivement au printemps et à l'automne. À l'occasion de ces événements, les amateurs les plus expérimentés dispensent des cours d'entretien et de formation des arbres, expliquent les gestes pour réussir une greffe, donnent des conseils pour le choix des variétés en fonction du goût des personnes intéressées ou de la nature du terrain sur lequel elles souhaitent planter les arbres. En Ardèche, Ethnoplante et la fête des fruits retrouvés sont autant de lieux agonistiques, d'échanges et de confrontations de savoirs entre des amateurs aguerris. Certains sont spécialisés sur une espèce, d'autres sur un certain type de compétence technique – botanique, agronomique ou culinaire. Leur rencontre est l'occasion de mettre à l'épreuve les savoirs détenus par chacun, et de diffuser des connaissances parfois spécifiquement locales entre une multitude d'habitants. S'il n'organise pas d'événement spécifiquement dédié aux pommes ni aux pommes de terre, le PNR des Monts et Montagnes d'Ardèche ouvre les « Castagnades » à des

associations s'intéressant à d'autres espèces, permettant de toucher une diversité d'habitants. Par ailleurs, en apportant son soutien à une diversité de fêtes, il favorise une ambiance territoriale favorable aux interactions et à la diffusion de connaissances.

On voit ainsi comment la requalification opère dans le même temps vis-à-vis des pratiques, des acteurs qui les mettent en œuvre et des produits que ces derniers manipulent (Figure 9.5.).

Dans les Bauges, le PNR a également participé à l'invention d'un prototype d'atelier mobile de transformation des pommes en jus, sur le modèle d'une machine inventée par le chef de culture du verger expérimental de Poisy, également croqueur de pommes. Les associations locales peuvent utiliser la machine qui circule chaque automne au sein du massif, pour presser, pasteuriser et mettre en bouteilles le jus de pommes. L'organisation de journées de transformation permet à des associations ayant parfois une toute autre vocation – d'action sociale ou de développement de pratiques sportives – d'engranger quelques bénéfices nécessaires à son fonctionnement, tout en participant de l'animation du territoire. Dans le cadre d'un projet Interreg Alcotra, une formation de « médiateur fruitier » a été organisée par ailleurs au lycée agricole de Poisy à destination des habitants intéressés, afin de développer et diffuser sur le territoire ces compétences techniques de greffe et de taille des arbres, et de transformation des fruits.

À travers les cas d'ateliers de transformation, de pressoirs collectifs ou de cuisines, on voit la capacité d'intermédiation propre aux objets techniques (Dodier, 1995) se transférer à des lieux singuliers. Généralement éphémères, ces lieux participent néanmoins de formes de convivialité à l'échelle d'un petit territoire, favorisant ainsi la diffusion de connaissances et le partage de savoirs. Par ailleurs, les perspectives de valorisation qu'ouvrent ces dispositifs de transformation engagent certains amateurs à transformer leur passion en activité professionnelle.

Figure 9.5. Des amateurs en position de formateurs. © L. Garçon, mars 2012.

9.5.a. Formation aux techniques de taille des arbres de hautes-tiges.



9.5.b. Démonstration des techniques de greffe sur pommiers



9.5.c. Présentation de variétés de pommes et de leurs usages spécifiques.



Des projets d'installation qui peinent à prendre forme

En Ardèche méridionale, et dans les Bauges, quelques jeunes s'investissent dans ces associations et replantent effectivement des arbres, ainsi qu'en témoigne un pépiniériste spécialisé dans la commercialisation de variétés anciennes :

« Il y a de tous les âges, mais surtout des jeunes qui refont des vergers avec ces vieilles variétés. Ils ont du terrain, des arbres qui arrivent en fin de vie. Ils se rendent compte que leurs parents n'ont rien replanté, et ils veulent en remettre, ils m'en prennent une dizaine. J'en ai plusieurs comme ça, même des gamins de 16-17 ans ! » (entretien avec un pépiniériste développant une gamme de variétés anciennes de pommiers, Poisy – 74)

Des projets d'exploitations prennent forme, qui associent par exemple élevage ou maraîchage et arboriculture sur prés-vergers. La période de latence qui caractérise ces arbres de hautes tiges est temporairement compensée par la mise en œuvre d'une activité de ramassage. En l'échange de quelques heures de taille voire sans aucune contrepartie, ces agriculteurs en devenir récoltent les fruits d'arbres qui ne leur appartiennent pas :

« J'ai le contact de plein de vieux qui physiquement ne peuvent plus ramasser les pommes ; il y a plein de vergers qui produisent et où les fruits ne servent à rien. C'est gratuit, à partir du moment où tu te motives un peu pour aller en ramasser, tu as des fruits tout l'hiver gratuitement, et tu te rends vite compte que c'est meilleur que ce que tu achètes. Sûrement que la grande majorité des jeunes ils n'en ont rien à foutre, mais dans ceux qui sont proches de l'agriculture, je pense que ça revient quand même. Il y a des jeunes paysans qui ont une autre vision de l'agriculture. » (entretien avec une adhérente des Croqueurs de pommes, développant un projet d'exploitation agricole, Poisy – 74)

Ces accords tacites sont l'occasion de nouer des liens avec une génération de personnes plus âgées, Ils permettent à ces aspirants agriculteurs d'engranger quelques revenus, en vendant sur les marchés des fruits dont les drôles de couleurs et de formes attirent l'œil des passants. L'installation proprement dite demeure toutefois un objectif difficile à atteindre.

9.2.2. Des agriculteurs atypiques, en manque de reconnaissance

Le contexte savoyard s'avère peu favorable à l'installation de telles exploitations atypiques. Si certains maraîchers choisissent le massif des Bauges pour lieu de vie, leur installation agricole est souvent ardue. Paradoxalement, lorsqu'il s'agit de donner une dimension agricole aux projets de requalification des arbres de hautes tiges et des variétés anciennes, le PNR Massif des Bauges adoptent une position semblable à la Chambre agriculture Savoie-Mont-blanc à l'encontre des petites exploitations agricoles diversifiées.

Prégnance d'une conception touristique de la qualité

Bien qu'il encourage la dynamique culturelle autour des pommes, le PNR Massif des Bauges tend à focaliser sur les produits de qualité dominants sur le territoire, lorsqu'il s'agit d'agriculture, et non plus de patrimoine. Des espaces productifs jugés marginaux ont ainsi été délaissés par l'action publique, et certaines exploitations y sont fortement déconsidérées. La promotion de la Tome des Bauges en guise de fleuron de l'identité territoriale s'est faite au détriment d'une diversité d'acteurs, mais aussi au détriment d'autres produits et d'autres paysages. Dès l'obtention de l'AOC, des panneaux ont été placés sur chacune des voies d'accès au massif³⁹⁹, pour annoncer l'entrée dans « le terroir de la Tome des Bauges ». Ils proposent ainsi une lecture simplifiée du territoire en résumant l'identité à un produit ou à un système de production spécifique, qui fait écran à une réalité plus complexe.

Les projets de développement à dimension agricole se sont notamment focalisés sur la tome des Bauges et, comme nous l'avons vu au chapitre 4, c'est dans une perspective de mise en forme d'un « panier de biens » (Pecqueur, 2001) qu'ont émergé les premières initiatives d'entretien des prés-vergers. Selon cette logique, les acteurs sollicités pour prendre part aux projets de développement sont « toujours les mêmes »⁴⁰⁰ : des éleveurs ou plutôt un certain type d'éleveurs, militants du Syndicat de défense de la tome des Bauges (SITOB) ou de l'association des agriculteurs des Bauges, figurant souvent parmi les pionniers de la mise en œuvre de la mesure « prairies fleuries »⁴⁰¹ et prenant régulièrement part aux réunions organisées par le PNR, afin de mieux mettre en valeur le lien entre agriculture et environnement. À l'inverse, d'autres acteurs sont marginalisés au sein de ce territoire de projet, parmi lesquels figurent notamment les éleveurs favorisant une production de fromages fermiers plutôt que de tome fabriquée en fromagerie et certifiée (Portet, 2013), et des responsables de petites exploitations agricoles diversifiées principalement orientées vers le maraîchage.

Si les arbres de hautes-tiges font l'objet de projets de réhabilitation portés par les chargés de missions agricoles à partir de 1999, c'est d'abord parce qu'ils

³⁹⁹ Ces panneaux placés aux cols du Frêne, des Prés, de Leschaux, de Plaimpalais et dans les gorges de Banges affirment des frontières « naturelles » mises en valeur par des géographes au début du 20^{ème} siècle, mais contestées par la suite sous la plume d'historiens et ethnologues s'intéressant aux pratiques d'espaces.

⁴⁰⁰ Discussion avec un ancien chargé de mission du PNR Massif des Bauges, à l'occasion du colloque « Écologisation », L'Isle-sur-la-Sorgue, mars 2011.

⁴⁰¹ Officiellement intitulée « Maintien de la richesse floristique dans les prairies naturelles », la MAE communément rebaptisée « prairies fleuries » vise à sensibiliser les agriculteurs aux enjeux de préservation de l'environnement et de la biodiversité, en exigeant que puissent être recensées dans les prairies avant la date de fauche au moins quatre espèces de fleurs. Notamment développée dans les Bauges où s'est tenu en 2010 le premier concours national de prairies fleuries, les effets de cette MAE sur les pratiques agricoles et sur les dynamiques territoriales d'écologisation y ont été abondamment étudiés et critiqués (Fleury, Sérès, Dobremez, Nettier, et al., 2011).

permettent d'envisager la restauration de belles images, susceptibles de contribuer à la valorisation de la tome des Bauges et de rendre visible l'action du PNR dans le paysage. Des entretiens réalisés avec quelques chargés de mission du PNR Massif des Bauges, émerge en effet une conception du paysage aussi idéale que figée pour satisfaire les enjeux de légitimité de la structure au sein de son périmètre d'action. À ce titre, l'éclectisme des terrains où s'installent des formes d'agricultures atypiques n'intéresse pas le PNR a priori : ils apparaissent trop hétérogènes pour produire les belles images dans lesquelles pourrait se reconnaître une identité territoriale, et de manière générale trop discrets pour constituer un patrimoine intéressant. Contrairement à la vision exprimée au sein de la Chambre d'agriculture, ce n'est pas sur des critères de viabilité économique que les petites exploitations maraîchères sont évaluées par le PNR, mais plutôt en fonction de leur capacité à contribuer à une mise en paysage et à une mise en tourisme de l'espace d'action de cette structure politique. Un parcours tel que celui de la pomme dans les Bauges n'aurait ainsi pas été possible pour une espèce comme la pomme de terre. Bien qu'elle soit omniprésente dans les représentations de l'identité culinaire du territoire, la plante est cultivée dans des potagers longtemps restés hors champ du développement. Peu visibles depuis les routes principales, ils ne permettent pas de valoriser l'action du PNR auprès des visiteurs. Or, ainsi que l'a montré Marianne Palisse dans sa thèse, c'est là un enjeu primordial qui hante le PNR depuis sa création (Palisse, 2006, 153). Si le PNR Massif des Bauges émane d'une initiative locale, l'idée d'une mise en valeur d'une qualité patrimoniale singulière et de spécificités permettant au massif de se positionner vis-à-vis de l'extérieur se place au cœur du projet de territoire dès avant sa création.

Un modèle d'exploitation déconsidéré

À l'instar du PNR Massif des Bauges, avec lequel elle partage d'ailleurs un poste de chargé de mission⁴⁰², la Chambre d'agriculture Savoie-Mont-blanc tend à focaliser principalement sur les appellations fromagères qui représentent une part majeure de l'économie agricole des deux départements qui forment son espace d'action. Dans le cadre de la réforme « Terres d'avenir », votée par l'APCA en avril 2009, les deux organismes consulaires de Savoie et de Haute-Savoie sont fondus en une même structure interdépartementale, baptisée depuis le 1^{er} janvier 2013 « Chambre d'agriculture Savoie-Mont blanc ». Par le choix de ce nom, la Chambre d'agriculture affirme l'interdépendance entre l'agriculture et le tourisme dans les deux départements. Les textes produits au sein de la Chambre d'agriculture Savoie-Mont-blanc ces dernières années – éditoriaux et discours

⁴⁰² Le poste de chargé de mission Agriculture au sein du PNR Massif des Bauges est en partie financé par la Chambre d'agriculture Savoie-Mont-blanc. La personne qui l'occupe est ainsi partagée entre l'équipe des chargés de mission du PNR et celle des conseillers territoriaux de la Chambre d'agriculture.

signés du président, bulletins mensuels rédigés par les conseillers, *etc.* – proclament la dimension stratégique des productions fromagères à destination des flux de touristes, signant ainsi le retrait de l’organisme des arrière-pays non spécialisés.

Dans les discours des conseillers de la Chambre d’agriculture Savoie-Mont blanc – et de certains chargés de mission du PNR « Massif des Bauges » également – les producteurs en petites exploitations diversifiées apparaissent tels des entreprises sans avenir. En Savoie, quelques passionnés de la tomate, multipliant un nombre de variétés étonnant dans des zones *a priori* peu propices à ce type de cultures, sont ainsi considérés par la même Chambre d’agriculture comme des « rigolos ». À propos de quelques projets d’arboriculture et de maraîchage en agriculture biologique, adossés à des AMAP, le chargé de mission Économie et Prospective à la Chambre d’Agriculture Savoie-Mont-Blanc déclare qu’ils ne sont :

« pas durables du tout. Ils n’ont aucune expérience du légume, ce sont des systèmes économiques pas rentables, des gens qui n’ont pas de foncier et s’installent dans des lieux improbables. Ils cumulent tout pour que ça marche pas. C’est des gens qu’on connaît pas bien, qui sont pas du tout attirés par l’institution. Quand on leur parle de Chambre d’agriculture, d’organisation collective, ils ont l’impression de passer sous les fourches caudines... c’est pas évident. » (entretien avec un chargé de mission à la Chambre d’Agriculture Savoie-Mont-Blanc, Chambéry – 73)

Ce chargé de mission exprime là une position relativement commune au sein de la profession agricole, critiquant la légèreté de projets d’activité agricole en l’absence d’expérience professionnelle préalable ou se montrant perplexes quant à leur viabilité (Lamine, Garçon, Dupré et Navarrete, 2014). On retrouve ici un dogme ancien, qui marque le conseil agricole depuis la loi d’orientation agricole de 1960, et soumet les choix d’évolution des exploitations à la garantie d’un revenu correct pour un minimum de deux personnes.

Certaines qualités sont toutefois sur le point d’être reconnues aux petites exploitations diversifiées, qui de plus en plus apparaissent porteuses d’innovations, non seulement sur le plan technique, mais également en termes d’organisation des activités, les arbitrages y étant raisonnés sans mettre systématiquement au premier plan la garantie d’un revenu agricole. Accordant une valeur importante à la qualité de vie et de l’environnement, nombre des objectifs de ces petites exploitations diversifiées s’articulent ainsi avec les orientations plus récentes des politiques agricoles⁴⁰³.

⁴⁰³ En France, la loi d’orientation agricole de 1999 marque ainsi un changement de paradigme vis-à-vis de la loi établie en 1960; elle reconnaît à l’activité agricole d’autres finalités que la production et valorise à travers le concept de multifonctionnalité le rôle de gestion des

Les positions des institutions sont en fait souvent plus ambiguës qu'il n'y paraît au premier abord, finalement moins empreintes de mépris que d'un sentiment partagé d'espoir et d'inquiétude, ainsi que l'illustrent ces quelques phrases du conseiller de la Chambre régionale de Savoie cité plus haut :

« À titre perso, j'ai de bons contacts avec certains mouvements, donc c'est des gens que je connais, mais professionnellement, je ne les vois jamais, et c'est pas gagné. Mais bon après voilà, ils sont un peu Don Quichotte. Faut les laisser faire, et puis ceux qui tiendront, dans cinq ans, ils vont reconsidérer leur position, leur orientation, et c'est peut-être les futurs piliers de la filière dans dix ans. » (même interviewé)

Les perspectives de développement rural qu'ouvrent ces projets d'installation de petites exploitations agricoles diversifiées justifient ainsi des politiques publiques en leur faveur. Des aides à la formation émanent ainsi des Régions dans une perspective de reconversion ou de réinsertion professionnelle pour des personnes sans emploi en Rhône-Alpes. Toutefois, le nombre des personnes bénéficiant de ces aides est généralement beaucoup plus élevé que celui des installations auxquelles conduisent effectivement les formations subventionnées. Si le faible taux de jeunes agriculteurs issus de ces formations est probablement en partie lié à un manque d'accompagnement voire un blocage de ces projets d'installations hors cadre familial (HCF) par les organismes consulaires (Lamine, Garçon, Dupré et Navarrete, 2014), les maigres résultats de ces dispositifs d'aides entretiennent la mauvaise réputation des petites exploitations agricoles diversifiées et partant, une forme de cercle vicieux.

Alors que s'affirment des enjeux d'écologisation des pratiques agricoles et de conservation des ressources biologiques, la marginalité apparente de petites exploitations diversifiées tend à les exclure du jeu social, y compris à l'échelle de petits territoires. Souvent considérés comme trop peu sensibles aux exigences de productivité pour être porteurs d'enjeux, les producteurs s'intéressant aux variétés anciennes sont globalement tenus à l'écart des politiques agricoles.

Ces obstacles sont en partie surmontée en Ardèche, où la Chambre d'agriculture apparaît davantage investie dans l'accompagnement de ce type d'exploitations, bien que l'installation HCF y demeure une question épineuse. Le Parc naturel des Monts et Montagnes d'Ardèche apparaît par ailleurs plus apte que le PNR Massif des Bauges à mobiliser une diversité d'acteurs autour des enjeux agricoles, facilitant l'existence de telles exploitations en Ardèche méridionale.

ressources naturelles, d'entretien des paysages, de protection de la diversité biologique et de maintien de l'emploi dans les espaces ruraux.

9.2.3. Des opérateurs passeurs des frontières de l'action publique

C'est finalement par le biais d'autres acteurs - des opérateurs de la transformation plutôt que des agriculteurs - que se construisent des systèmes agri-alimentaires de valorisation des variétés anciennes, dans le cadre de projets soutenus par les PNR. Le PNR des Monts et Montagnes d'Ardèche se différencie du PNR Massif des Bauges par l'étendue de son espace d'actions et par la diversité d'opérateurs que celle-ci lui permet d'entraîner dans cette dynamique.

Dans les Bauges, un producteur-expéditeur

Outre les frontières tacites qui conduisent les chargés de mission du PNR Massif des Bauges et de la Chambre d'agriculture Savoie-Mont Blanc à occulter un panel d'acteurs revendiquant une place dans le champ du développement territorial, d'autres frontières s'affirment de manière manifeste. Bien que le projet de réhabilitation des prés-vergers évolue progressivement vers un projet de plantation d'arbres de variétés anciennes, il semble que la jonction entre conservation – de variétés anciennes de pommes et de paysages – et production demeure entravée par les limites géographiques de l'institution territoriale que représente le PNR. La rigidité avec laquelle a été défini le périmètre du PNR Massif des Bauges apparaît en effet être un facteur d'exclusion d'acteurs pourtant susceptibles de porter ou d'encourager une dynamique territoriale.

Dans la Combe de Savoie, un producteur figurant parmi les pionniers de l'arboriculture biologique se dit par exemple depuis longtemps curieux d'expérimenter des variétés anciennes de pommes au sein de son verger. Or son exploitation se trouve hors du périmètre déterminant l'espace d'action du PNR Massif des Bauges. Comme nous l'avons vu au Chapitre 4, le Parc naturel régional a calqué ses frontières sur une géographie canonique, soulignant la morphologie singulière des Préalpes pour justifier un découpage territorial en forme de « massif »⁴⁰⁴. Situé sur le territoire d'une commune de piémont, dans la Combe de Savoie, il n'a pas été sollicité lors des opérations d'installation de vergers-conservatoires sur les parcelles de producteurs en arboriculture biologique.

Outre les arboriculteurs, d'autres acteurs susceptibles de prendre part à un système de valorisation des variétés anciennes font défaut à l'échelle du massif. Si quelques binômes existent entre des producteurs et pâtisseries d'Annecy et Chambéry pour la fabrication de rissoles, de tels partenariats demeurent anecdotiques. Cela tient-il au caractère ordinaire des objets considérés ? À la différence des collectifs constitués autour des pommes, la Société

⁴⁰⁴ La géographe Anne Sgard a montré comment cette logique se déployait sur l'ensemble de la chaîne des Préalpes pour dessiner des PNR en forme de massifs ; c'est le cas non seulement des Bauges, mais aussi de la Chartreuse et du Vercors (Sgard, 2006).

d'ampélographie de Savoie trouve des appuis dans sa démarche de valorisation des vieux cépages savoyards auprès de restaurateurs locaux, tels que Marc Veyrat, chef étoilé à Annecy. Ce dernier a ainsi largement contribué à redorer le blason de vins dont les producteurs prenaient le risque de sortir des systèmes d'indications géographiques existant pour travailler sur du matériel ancien, au nom d'une meilleure mise en relief du terroir par l'adoption de modes de cultures biologiques ou biodynamiques. Les pommes ne bénéficient pas d'une telle émulation qui permettrait aux arbres de hautes-tiges de retrouver une fonction productive. Une question de porosité des frontières se pose dans le cas des Bauges. Au sein du périmètre d'action du PNR Massif des Bauges en effet, les restaurateurs apparaissent trop peu nombreux pour qu'ait lieu une émulation gastronomique locale comme on peut l'observer en Ardèche méridionale (voir plus bas).

C'est finalement un arboriculteur comptant parmi les producteurs majeurs de la filière de production de pommes et poires qui s'impose progressivement au cœur d'un système de valorisation des variétés de pommes anciennes. Profitant des actions de réhabilitation et de plantation de vergers menées par le PNR, il organise une filière de production de jus bio en collectant les pommes de l'Albanais.

Parallèlement à une exploitation agricole représentant actuellement 40 hectares, soit une production de plus de 1 000 tonnes, cet entrepreneur a créé une structure commerciale, qui couvre trois secteurs d'activité : les pommes et poires en frais, les jus de fruits et confitures et les surgelés. Au total, la société commercialise plus de 3 500 tonnes de fruits ; 1 000 à 1 500 tonnes viennent des Hautes-Alpes, de la vallée du Rhône, d'autres régions françaises et d'autres pays (poires d'Argentine et d'Afrique du Sud) et 2000 tonnes viennent de Savoie et Haute-Savoie. Parmi celles-ci, 5 à 600 tonnes sont des fruits collectés sur des terrains ne relevant d'aucune exploitation agricole, appartenant plutôt à des particuliers.

En 2010, cet entrepreneur a racheté l'atelier de transformation du lycée agricole de Poisy laissé en déshérence suite au départ en retraite en 2008 d'un chef de culture particulièrement impliqué dans son fonctionnement. Mis en place dans les années 1980, l'appareil permettait de valoriser les fruits de variétés expérimentales interdites à la vente en frais, en les transformant en compote ou en porcha⁴⁰⁵. Prenant exemple sur une figure de « fournisseur-rabatteur » présente en divers espaces ruraux depuis les années 1970 – tels qu'en témoignent quelques articles scientifiques, en Avesnois-Thiérache par exemple (Margetic et Lescureux, 2000, 31), et tels qu'on en rencontre également en Cévennes – l'arboriculteur-expéditeur a développé un système de ramassage et de collecte des pommes des prés-vergers autour de l'atelier de transformation. Depuis 2010, ce dernier sert

⁴⁰⁵ Les fruits les plus abîmés sont transformés en mélasse appelée *porcha*. Le mélange servait notamment d'*ersatz* pour sucrer le café pendant la Seconde Guerre mondiale.

donc de point de collecte des fruits de prés-vergers de l'Albanais. S'appuyant sur le carnet d'adresses d'un ancien ramasseur où étaient indiquées les adresses d'éleveurs disposant de prés-vergers, le chef d'entreprise développe son propre réseau par le biais de publications d'annonces dans les quotidiens locaux, puis lance une production de jus qu'il fait labelliser AB. Chaque année, 30% des prés-vergers sont contrôlés de manière aléatoire par Ecocert pour être certifiés.

« Les producteurs, c'est parfois des gens qui ont des vaches, ils font du lait. C'est pas la même façon de travailler que des exploitations normales. Ça commence aussi un peu à se démocratiser ; il y a des gens qui ont un peu de terrain, et qui ont des arbres, alors ils amènent leurs pommes. On fait un troc, les $\frac{3}{4}$ on paie. On achète à 20 centimes le kilo. 1 litre de jus, c'est 10 kg. Il y a une convention, puisque d'abord on les déclare en bio. J'ai une personne qui fait ça à l'automne, qui ne s'occupe que de ça. Il y avait déjà des gens qui travaillaient sur le secteur comme ça, c'est pas moi qui l'ai inventé, sauf qu'au lieu de faire partir les pommes en Normandie, on les garde pour faire du jus de fruits ici. » (entretien avec cet arboriculteur-expéditeur, Rumilly – 74)

Présenté en modèle, tant par les chargés de mission du PNR Massif des Bauges que par les conseillers de la Chambre d'agriculture Savoie-Mont-blanc, cet arboriculteur assure indirectement une part des missions de reconquête paysagère et de territorialisation des filières agricoles et alimentaires que se sont données ces institutions, ce dont se félicite ce chargé de mission :

« C'est un des plus gros producteurs du département. Il a 40 salariés, une boîte à faire tourner, des marchés à honorer. C'est un gars qui est dans l'opportunité tout le temps, c'est des moteurs ces gens-là ! Des gens dans l'économie, qui sont rationnels, que je respecte beaucoup, c'est eux qui permettent d'écouler le surplus de produits savoyards ; ça fait un effet d'entraînement inter-filières. Des opérateurs économiques capables de structurer quelque chose en matière de fruits et légumes. C'est des démarches qui vont se porter les unes les autres. » (entretien avec le chargé de mission Economie et Prospective à la Chambre d'agriculture Savoie – Mont Blanc, Chambéry – 73).

Selon une grille de lecture classique de la géographie économique, pareil phénomène pourrait être décrit telle une « rencontre productive entre les trajectoires historiques de la firme et du territoire, pouvant donner lieu à une logique d'ancrage territorial » (Cariou, Fournie et Wallet, 2006). Le système de collecte mis en place par ce producteur-expéditeur lui permet de valoriser la provenance locale des pommes pressées, et de vendre des bouteilles de jus étiquetées AB, « local » et marquées de la croix de Savoie. L'entreprise se dote ainsi de belles images et peut se targuer – sur son site internet ou par le biais d'interviews dans divers magazines et quotidiens locaux – d'œuvrer au développement du territoire. La congruence du projet entrepreneurial et du projet territorial semble en fait principalement tenir à l'ouverture d'une fenêtre d'opportunité, sans réelle articulation à la société civile. Si l'arboriculteur-

expéditeur s'est inscrit parmi les adhérents de l'association Croqueurs de pommes, il avoue que c'est pour :

« avoir des relations, trouver des gens qui peuvent me livrer des pommes à l'automne, mais eux c'est des amateurs, c'est pas des professionnels comme moi... Moi j'ai une vision économique, eux ils font ça pour leur plaisir. Il y a des choses que je ne peux pas faire parce que ça coûte trop cher. C'est leurs manœuvres à eux, moi j'ai une entreprise à faire tourner, il y a des choses que je ne peux pas faire. Bichonner les arbres, tailler à un moment où je n'ai pas le temps... Eux ils peuvent avoir des anciennes variétés, si ça ne produit pas, c'est pas très grave, à la fin de l'année ils n'ont pas à payer les gens. Moi, il faut que ça produise tout le temps. »
(entretien avec l'arboriculteur-expéditeur en question, Rumilly – 74)

La séparation de mondes de production demeure, bien qu'ils se rejoignent le long d'une même chaîne technique.

En Ardèche, des perspectives élargies de mobilisation des opérateurs

Dans le cadre de l'opération « Paysans et semences » mise en place par l'association Savoirs de terroirs, la chaîne technique comprend une plus grande diversité d'opérateurs. Si le débat persiste au sein du comité de pilotage⁴⁰⁶, quant à la meilleure stratégie de spécification à adopter⁴⁰⁷, tous concordent pour impliquer une diversité d'opérateurs. À la différence de ce que l'on observe dans les Bauges, la gouvernance collégiale qui caractérise ce projet ardéchois conduit à envisager un territoire élargi, qui passe outre les limites du PNR.

Après une première année essentiellement consacrée à la formation des maraîchers en matière de production de semences, une action de valorisation des produits alimentaires a été réalisée à l'automne 2014, en partenariat avec le lycée hôtelier de Largentière. L'opération visait à confier quelques légumes de variétés « paysannes » sélectionnées au préalable, à un professeur du lycée chargé de préparer un déjeuner de dégustation avec une classe d'élèves-cuisiniers. Après avoir débattu du menu et de la meilleure façon – plus ou moins brute ou travaillée – de mettre en valeur les produits, l'agencement de la salle de restauration a été discuté. En amont de l'événement, les membres de l'association s'interrogent : quel est l'objectif de cette dégustation ? Mettre les produits sur le devant de la scène ? Favoriser la convivialité entre les participants ? Créer du lien avec les partenaires et entre eux ? Montrer aux financeurs que l'association avance dans

⁴⁰⁶ Outre le PNR des Monts et Montagnes d'Ardèche, le comité de pilotage réuni autour du projet de l'association Savoirs de terroirs rassemble la Chambre d'agriculture d'Ardèche, l'association AgribioArdèche, et le Pays d'Ardèche méridionale.

⁴⁰⁷ Comme nous l'avons vu au Chapitre 5, tandis que les administrateurs de l'association visent à une valorisation de la diversité, les chargés de mission du PNR et de la Chambre d'agriculture d'Ardèche voudraient construire un emblème de cette diversité en valorisant une variété en particulier.

ses actions ? La disposition de la salle évolue au gré des enjeux que les membres de l'association souhaitent faire porter à l'événement : un buffet est d'abord envisagé, puis plusieurs petites tables... ; c'est finalement une grande table qui est installée en U, au centre duquel les acteurs sont amenés tour à tour à prendre la parole. Plus qu'un produit capable de faire recette, c'est tout un système territorial que les administrateurs de Savoirs de terroirs cherchent à mettre en branle. Il ne s'agit pas seulement de réactiver une chaîne technique susceptible de requalifier un produit spécifique, il s'agit de mobiliser une diversité d'acteurs dont la rencontre pourrait déclencher une dynamique plus large. La table est donc pensée de sorte à favoriser l'échange entre une diversité d'acteurs – les institutions investies dans le comité de pilotage du projet, les producteurs impliqués dans la reproduction du matériel végétal et les financeurs.

Les institutions membres du comité de pilotage du projet « Paysans et semences », qui en sont aussi pour partie les bailleurs⁴⁰⁸, ne sont pas les principaux acteurs de la construction de ce système agri-alimentaire mais facilitent son fonctionnement sur deux plans. D'une part, ils financent directement les formations à la reproduction de semences pour les producteurs impliqués dans le projet ; d'autre part, ils permettent à ces derniers d'envisager des perspectives de valorisation particulièrement diversifiées, en soutenant de manière générale un tissu productif dense.

Le Pays d'Ardèche méridionale soutient notamment depuis 2008 le développement des Bistrots de pays⁴⁰⁹, tandis que les chambres consulaires⁴¹⁰ encouragent la sensibilité à la valorisation de produits locaux d'une diversité d'artisans du secteur alimentaire. Encore à un état embryonnaire, un système agri-alimentaire territorial se construit ainsi progressivement autour du collectif « Paysans et semences », à l'interface avec des acteurs d'autres réseaux existant sur le territoire. Une entreprise locale de glaces artisanales et plusieurs restaurateurs se sont par exemple proposés comme partenaires pour la valorisation de variétés anciennes d'une diversité d'espèces, parmi lesquelles la pomme de terre. Plusieurs communes ont également manifesté leur intérêt pour faire découvrir ces produits dans les cantines scolaires.

⁴⁰⁸ Dans le cadre du programme LEADER, le PNR des Monts et Montagnes d'Ardèche finance le projet Paysans et semences, au même titre que le Pays d'Ardèche méridionale dans le cadre du PSADER.

⁴⁰⁹ « Bistrots de pays » est une marque dont bénéficient les exploitants de cafés-restaurants situés dans une commune de moins de 2 000 habitants. En 2013, lors des 20 ans du réseau, ils étaient 248 en France, dont 18% en région Rhône-Alpes. *Source* : <http://www.bistrotdepays.com/wp-content/uploads/2013/06/FNBP-18-03-PDF.pdf>, consulté le 30 mars 2015.

⁴¹⁰ La Chambre d'agriculture d'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie d'Ardèche méridionale, la Chambre de commerce et d'industrie du Nord Ardèche et la Chambre des métiers et de l'artisanat ont donné naissance en 2009 à l'association « Ardèche le goût », qui développe notamment auprès d'une diversité d'acteurs la marque collective « Goûtez l'Ardèche », déposée en 1991.

*

PNR et Chambres d'agriculture apparaissent, dans les Bauges comme en Ardèche méridionale comme les principales institutions susceptibles d'influencer les dynamiques locales autour de produits alimentaires, et ce bien qu'ils ne disposent pas des mêmes des mêmes compétences. À la différence d'autres PNR davantage tournés vers la gestion des milieux tels que le PNR de Camargue (Sarrazin, 2008), les PNR « Massif des Bauges » et « Monts et montagnes d'Ardèche » développent ainsi une compétence agricole assez originale. À l'inverse, la Chambre d'agriculture d'Ardèche a amorcé dans les années 1990 un important mouvement de territorialisation, qui conduit à penser l'activité de production alimentaire en relation avec des acteurs n'étant pas exclusivement issus du monde agricole.

Ces institutions sont-elles indispensables à la construction d'un système agri-alimentaire qui dépasse la sphère strictement domestique, pour se développer à une échelle plus largement territoriale ? Le cas du Consorzio della Quarantina montre qu'un système agri-alimentaire territorial peut émerger et fonctionner, y compris en l'absence de telles structures.

9.3. Entre figures individuelles et mobilisation collective : des systèmes agri-alimentaires territoriaux consolidés par l'engagement des acteurs

Le collectif d'acteurs étudiés sur l'Apennin apparaît différent des deux types de réseaux décrits dans les sections précédentes. Initié par un acteur émanant de la société civile, il ne s'adosse à aucune institution et rassemble néanmoins dès le départ une diversité d'opérateurs, dont une majorité de producteurs. Permettant de concevoir *in extenso* la gestion du matériel végétal en lien avec la valorisation commerciale des produits, ce réseau se caractérise par des dynamiques d'invention sur l'ensemble de la chaîne technique, de plante à l'aliment.

L'intensité des relations qui caractérisent le Consorzio della Quarantina permet une reformulation des critères de qualité qui apparaît particulièrement pertinente vis-à-vis des enjeux d'adaptation du matériel végétal, et nous amène à caractériser le collectif comme un modèle de système agri-alimentaire territorial. Cependant, l'absence de soutien institutionnel nous interroge quant à la durabilité d'un tel dispositif.

9.3.1. Des liens étroits, facteurs d'ajustements réciproques

Les opérateurs qui interviennent dans la valorisation des produits agricoles au sein du Consorzio della Quarantina sont principalement des restaurateurs et des commerçants, plus étroitement associés aux activités de production que ne le sont leurs pairs sur les autres terrains. Membres à part entière du collectif, ils se

montrent directement concernés par les enjeux de gestion du matériel végétal, contribuant à la définition du panel de variétés cultivées sur le territoire, et soutenant les producteurs par la redéfinition de critères de qualité lorsqu'ils se heurtent à des problèmes de dégénérescence des tubercules. Le caractère composite du collectif autorise une capacité d'invention qui permet par exemple de traiter le problème de la destination des sous-produits.

Des circuits de commercialisation favorisant une définition itérative de la qualité

Les restaurants apparaissent en premier lieu comme des arènes techniques essentielles à la construction de la qualité. À la différence des groupements de producteurs ardéchois, où les restaurateurs interviennent dans des opérations de valorisation de produits localisés par la création de recettes spécifiques ou en y associant leur image pour les faire bénéficier d'une réputation de produits de luxe, les restaurateurs qui s'allient ou coopèrent avec les producteurs du Consorzio della Quarantina interviennent aussi plus en amont du processus de qualification. Ils participent notamment au choix des variétés à cultiver, non seulement au début, mais aussi tout au long de la vie du collectif.

Les pratiques des producteurs apparaissent en partie déterminées par leurs échanges avec des restaurateurs, et ce, bien après la période de construction d'un produit spécifique. Les relations entre producteurs et restaurateurs évoluent de telle sorte qu'elles favorisent l'élaboration d'un répertoire d'actions plus vaste que celui qui était disponible indépendamment, dans chacun des secteurs professionnels. L'adoption de la Quarantina par certains restaurateurs ligures est ainsi plus qu'une caution de qualité : c'est l'occasion d'amorcer un travail des produits locaux, susceptible de redéfinir les pratiques agricoles, d'une part, et culinaires, d'autre part.

Le restaurateur n'applique pas un savoir acquis dans le cadre d'un cursus professionnel ; il met ses compétences au service d'un dialogue qui porte à la fois sur le produit et sur l'organisation de la production. Les restaurateurs peuvent non seulement influencer sur le choix des variétés à cultiver, mais ils peuvent également inviter à des changements de pratiques, en proposant par exemple de modifier les dates de récolte pour expérimenter des recettes à différents stades de maturité, ou en privilégiant un certain type de sol, mieux adapté à la production de pommes de terre bien rondes.

Les échanges réguliers autour d'objets concrets favorisent des boucles de rétroaction entre différents mondes techniques, à l'interface desquels la qualité s'élabore différemment qu'au sein des collectifs cherchant à définir un produit spécifique.

Valorisation des sous-produits en appui à la démarche de régénération

En tant qu'adhérents du Consorzio della Quarantina, restaurateurs et commerçants se montrent particulièrement sensibles aux enjeux qui touchent les producteurs. Obligés de se rendre sur les exploitations⁴¹¹, certains de ces opérateurs⁴¹² tissent des relations singulières avec les producteurs membres du collectif, esquissant des formes de solidarité au sein du réseau.

Face aux difficultés rencontrées suite à la dégénérescence des pommes de terre, et lors de la période de latence, en attente du retour des tubercules envoyés en Écosse pour être régénérés, un expert gastronome, suivi par quelques restaurateurs, a par exemple proposé de réviser les critères de qualité définissant un calibre minimum pour les pommes de terre destinées à la commercialisation. Dans le bulletin de février 2003 est proposée une nouvelle classification des pommes de terre, permettant de reclasser les tubercules de moins de 35 mm de diamètre comme pommes de terre à faire au four et celles mesurant de 35 à 45 mm comme pommes de terre nouvelles, qui s'appelleraient alors les *Quarantinelle*. Une telle innovation permet de rendre commercialisable non plus seulement 55 mais 80% de la récolte⁴¹³, et évite en outre la tentation du marché noir pour les produits de second choix. La solidarité entre producteurs et opérateurs de la commercialisation apparaît essentielle pour optimiser la valorisation du système et étendre la qualification à la totalité d'une production, dont une partie serait refusée dans un système de commercialisation classique. Dans certains cas, ces logiques de rémunération sous forme de subventions s'engagent sur le long terme, au gré d'inventions de modes de valorisation. Certains font par exemple de la grenaille un produit de luxe, tandis que d'autres achètent et transforment des pommes ou des pommes de terre trop grosses pour être vendues à des particuliers. Par contraste, en l'absence de telles relations, les pommes de terre de petit calibre sont vendues en Ardèche verte comme nourriture à cochons, tandis que dans la vallée de l'Eyrieux, les pommes de terre abîmées sont consommées par les producteurs eux-mêmes.

Les commerçants participent également de la requalification de produits, en promouvant auprès des consommateurs des produits que ces derniers auraient probablement refusé d'emblée. Par leur rôle d'intermédiaires entre production et consommation, divers lieux de commerce contribuent à la construction d'un

⁴¹¹ Comme je l'ai expliqué au Chapitre 6, les restaurateurs et commerçants souhaitant intégrer le Consorzio della Quarantina doivent s'engager à effectuer régulièrement des visites dans les exploitations des producteurs membres du collectif.

⁴¹² Comme nous l'avons vu au Chapitre 7, il existe également des phénomènes de triche au sein du collectif, et des restaurateurs affichant le nom et le logo de la Quarantina sans acheter plus de 10 kg de pommes de terre chaque année.

⁴¹³ *Notiziario del Consorzio della Quarantina*, novembre 2003.

espace local favorable à l'émergence de critères de qualité moins normés (Sims, 2010, 110). Bien qu'il ne s'agisse pas de vente directe, ces intermédiaires ont une bonne connaissance du système de production en amont. Cela leur permet d'écouler des lots de produits qui ne correspondent pas aux normes auxquelles sont habitués les consommateurs, en accompagnant la transaction d'une transmission de savoirs et en expliquant aux consommateurs les raisons des imperfections des produits souvent liées à des systèmes de production sans pesticides. Cette compétence commerciale de communication, que n'ont pas toujours les producteurs, ouvre sur un champ de possibles bien plus larges que celui que les producteurs se donnent pour horizon. Ainsi, ici, contrairement à ce que nous avons observé auprès de producteurs en vente directe en Ardèche⁴¹⁴, les producteurs et distributeurs du Consorzio della Quarantina ne sélectionnent pas seulement les produits ayant un aspect visuel engageant. Tandis que l'IGP Pommes de Savoie projette une figure de consommateur qui interdit un certain type de produits, les observations en situation de marché concret révèlent qu'il existe des modes de valorisation facteurs de requalification selon des critères parfois insoupçonnés. Les producteurs directement en prise avec des consommateurs ou avec d'autres opérateurs disposent d'outils plus convaincants pour intéresser les consommateurs.

Ces observations nous amènent à nous interroger quant aux facteurs permettant l'existence d'un tel système agri-alimentaire territorial.

9.3.2. Un missionnaire territorial

L'analyse de réseau menée sur l'Apennin conduit à faire le portrait d'une figure de « missionnaire territorial »⁴¹⁵ pour caractériser la personne à l'origine du Consorzio della Quarantina, qui en est aujourd'hui le président. Ce dernier apparaît de manière évidente comme le pivot du réseau d'acteurs étudié. Presque systématiquement associé à la variété emblématique de l'association, son nom est cité dans tous les entretiens, à tel point que le personnage apparaît à l'origine de l'adhésion de plusieurs des interlocuteurs rencontrés.

⁴¹⁴ Nous avons constaté, à l'occasion de plusieurs séances de dégustation successivement dédiées à chacune des espèces cultivées dans le cadre du projet Paysans et Semences, que l'aspect visuel des produits demeurait un critère privilégié de l'évaluation et de la sélection des variétés par les producteurs et les distributeurs conviés, tels les responsables de magasins Biocoop.

⁴¹⁵ « Missionnaire » est ici à prendre au sens étymologique du terme. La connotation religieuse vise principalement à souligner la capacité de cet individu à relier une diversité d'acteurs et d'éléments d'un même territoire.

Trait-d'union à l'intersection de plusieurs mondes

Universitaire polyglotte, rompu aux mœurs des montagnes de l'arrière-pays de Gènes dont il connaît le dialecte, le charisme du président du Consorzio della Quarantina tient entre autres à sa capacité à entrer en contact avec un grand nombre de chercheurs, et à mobiliser les scientifiques dont les compétences peuvent servir à la concrétisation du projet. Dès le milieu des années 1990, il sollicite des personnes issues de différents horizons. Il s'agit de porter un projet à connaissance d'experts susceptibles de contribuer à sa réalisation, tout en suscitant l'adhésion des habitants du territoire. Un livre est édité en 1999 pour faire état des recherches réalisées jusqu'alors. Essentiellement rédigé par Massimo, la publication se soumet à la critique en appelant les lecteurs à des contributions correctrices et complémentaires. Le style se veut simple, passé au crible de la relecture de trois producteurs, chargés d'épurer rigoureusement le texte de tout terme technique et de toute formule peu compréhensible. L'entreprise de traduction pousse jusqu'à la transcription en dialecte des termes clés, selon une orthographe établie par un linguiste de l'Université de Gènes.

Le projet se diffuse notamment dans le cadre d'un congrès triennal organisé par Slow Food en 1997 à Orvieto, au Sud de Pérouse, ainsi qu'à l'occasion des journées fondatrices du Conservatoire des cuisines méditerranéennes à Arles en 1998. Il fait également l'objet d'une communication lors d'une conférence de l'European Association for Potato Research, à Sorrento près de Naples entre le 2 et le 7 mai 1999, avant d'être exposé quelques semaines plus tard à Vignola, en Émilie-Romagne, lors d'un séminaire intitulé « Relationship between Nature Conservation, Biodiversity and Organic Agriculture » organisé par l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) et l'AIAB (Association Italienne pour l'Agriculture Biologique) du 21 au 24 mai 1999. Parmi les compagnons de route du Consorzio, se trouvent notamment un professeur péruvien de l'université La Molina à Lima, un agronome et un généticien italiens. En septembre 2002, le Consorzio se dote d'un comité scientifique d'agronomes volontaires pour venir en aide aux producteurs sur des questions particulières; plusieurs sont spécialistes des pommes de terre, mais d'autres interviennent en tant que consultants pour les productions fromagères, d'autres pour les céréales et légumineuses. Massimo mobilise ainsi des experts extérieurs et étrangers, des professeurs d'université, des scientifiques spécialisés sur le végétal, des critiques gastronomiques. Tous contribuent à donner de l'envergure au projet.

En même temps qu'il restaure un tissu social, il cherche à innover un système d'action suffisamment ramifié pour une réappropriation du territoire dans toutes ses dimensions. Il est ce qu'on pourrait appeler une *personne-institution* : bien qu'il agisse à titre personnel, il joue un rôle fondamental pour actionner des leviers de développement à une autre échelle. Son rôle apparaît d'autant plus important en Ligurie, en l'absence de structure forte pour porter des projets de développement rural. Les pieds dans plusieurs mondes, le cadre d'action sous-

jacent de cet individu correspond à un espace de proximité, tout en se trouvant dans une position de multi-appartenance, qui lui permet entre autres de bénéficier d'appuis extérieurs. Plusieurs des collectifs mobilisés autour d'enjeux de développement rural tissent ainsi des liens avec une diversité de compagnons de route qui les épaulent en même temps qu'ils en orientent la visée.

L'histoire ressemble ici à celle qu'Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil racontent à propos du « haricot tarbais », mettant en relief le rôle crucial d'un généticien capable de mobiliser des ressources extérieures à l'espace local pour la création d'une variété de haricot permettant la relance d'un produit typique (Demeulenaere et Bonneuil, 2006). À son tour, à travers la pomme de terre Quarantina, Massimo fait le pont entre des univers éclatés et tisse des liens entre des sphères disjointes. Il fait toutefois preuve d'une intelligence de savant plutôt que de scientifique, en développant une connaissance transversale sur l'Apennin, notamment attentive à la mémoire de ce territoire.

Colporteur d'une hypothèse de territoire

Lorsqu'il raconte les débuts de cette entreprise, le président du Consorzio della Quarantina se représente en infatigable colporteur, s'employant à parcourir l'espace sur lequel il souhaite agir pour le connaître au plus près.

« J'allais par monts et par vaux avec un enregistreur pas beaucoup plus grand que le vôtre, et j'interrogeais les paysans » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Il sillonne l'arrière-pays de Gênes pour élargir son panel d'enquêtes et confronter son étude d'archives à une mémoire vive lui permettant d'étoffer sa connaissance du territoire. Embauché quelques mois à titre de coordinateur au sein du Parc des Capanne di Marcarolo, il organise au cœur de l'Apennin des réunions d'informations et des tablées garnies de pain et de saucisson où l'on discute du devenir du monde rural. Des financements alloués par la Province de Gênes et par le Parc de l'Aveto entre 1995 et 1997 lui permettent de donner de l'ampleur aux recherches qu'il a entreprises dans le cadre de ses travaux universitaires, en enquêtant dans d'autres vallées que la Val Graveglia, telles que la Val Trebbia et la Val Stura, et donnent une envergure régionale à son projet de relance d'une économie rurale fondée sur la relocalisation d'activités agricoles. En 1997 et 1998, il est rémunéré par la Province de Gênes pour un programme de conférences publiques sur la biodiversité. Au total, entre 1996 et 1999, il intervient dans 94 localités différentes et réalise 204 entretiens⁴¹⁶. Si des articles de promotion de ses actions sont diffusés dans les revues des bailleurs de ces

⁴¹⁶ Massimo Angelini, *Le patate tradizionali della Montagna genovese. La strategia di qualificazione di un prodotto locale tra storia, cultura rurale e recupero varietale*, Genova : Co.Re.Pa., 1999, p. 32.

actions de développement⁴¹⁷, il n'est alors pas question de promotion touristique. Les réunions en Ligurie ont principalement lieu l'hiver, en l'absence des résidents secondaires et pratiquants de la villégiature.

Lecteur assidu de Lanza del Vasto⁴¹⁸, Gandhi, Ivan Illich et divers autres ouvrages publiés à la *Libreria editrice fiorentina (LEF)*⁴¹⁹, il repère sur l'Apennin du Nord les traces d'une communauté semblable à celles décrites dans les livres de sa bibliothèque personnelle :

« À 18 ans, après avoir lu *Village et autonomie*⁴²⁰, je m'étais passionné, non pas tant pour l'agriculture que pour l'idée d'autonomie et d'autosuffisance, et pour la notion de biens communs, ces choses qui n'appartiennent ni à un particulier ni à l'État, mais à une communauté qui les a constituées dans le temps. Des choses dont l'État ne peut pas dire qu'elles lui reviennent et dont aucun homme ne peut dire 'c'est le mien': c'est à tous! » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Se souvenant de la façon dont il collectait et diffusait dans le même temps récits, semences et savoirs, le président du Consorzio della Quarantina évoque sa quête comme une expérience de maïeutique :

« Et ce n'est pas facile ! Parce qu'à chaque fois que je demandais – toujours en dialecte – 'vous avez encore quelque chose d'ancien, d'avant la guerre ?', ils me disaient tous 'non non, on n'a plus rien'. (...) avec le temps, tout ce qui regarde la culture paysanne est sorti de leur horizon de perception: ils ne le voient plus. (...) La chose la plus difficile, c'est de ramener ces connaissances à la surface, sans que les paysans ne te prennent pour un érudit ou un professeur, mais qu'ils puissent y arriver

⁴¹⁷ Certains membres du Consorzio della Quarantina se souviennent par exemple avoir pris connaissance des actions de valorisation de la pomme de terre par le biais du magazine trimestriel de la Caisse d'épargne de Gênes (Banca Carige) ou par les bulletins d'autres associations locales.

⁴¹⁸ Lanza del Vasto (1901-1981) est un philosophe et poète d'origine italienne, disciple du mahatma Gandhi, et principalement connu pour avoir fondé en 1948 l'Ordre de l'Arche, réseau de communautés autarciques et égalitaires inspirées des *ashrams* indiens, qui mettent en pratique des formes d'action écologique, selon des principes de non-violence.

⁴¹⁹ La *Libreria Editrice Fiorentina*, communément désignée par l'acronyme LEF, a édité une série d'ouvrages qui servent de référence à de nombreux acteurs rencontrés. Dans les années 1970, la collection des « Quaderni di Ontignano » en particulier ouvrit vers d'autres horizons de spiritualité une ligne éditoriale jusqu'alors strictement catholique.

⁴²⁰ *Villaggio e autonomia* est le titre italien d'un recueil de textes écrit par Gandhi, traduit en français sous le titre *Village swaraj*, expression qui signifie littéralement « autonomie villageoise ». Publié en 1962, l'ouvrage défend une conception du territoire national fondée sur une multitude d'entités indépendantes : les villages, supposés développer leurs propres cultures vivrières dans une perspective de décentralisation de la production et de la consommation. Si cette conception « gandhienne » de la territorialité – fortement concurrencée par une vision « nehruvienne » de la planification et un rapport à l'espace spécifiquement hindou – n'a guère laissé de marque dans l'aménagement du territoire indien (Landy, 2011), elle demeure toutefois vive au sein de mouvements sociaux internationaux.

par eux-mêmes » (entretien avec le président du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

La démarche relève non seulement de l'inspection d'une zone géographique, mais aussi d'une forme d'introspection d'une conscience collective, dès lors que la quête est menée par un individu originaire du lieu mais capable d'adopter un point de vue extérieur. Elle consiste à prendre du recul pour porter un regard neuf permettant de valoriser de potentielles ressources qui jusqu'alors passaient inaperçues. On voit alors à travers le cas du Consorzio della Quarantina combien le bagage culturel que portent certains individus peut permettre de regarder d'un autre œil un environnement social et matériel qui leur est familier, et dès lors de comprendre de quoi est faite une identité pour éventuellement en envisager l'évolution et les changements. Il s'agit de repérer des choses enfouies ou oubliées autant que d'apercevoir les mouvements qui agitent une diversité d'habitants, afin de révéler le potentiel créatif d'un espace d'action.

Au cours de cette itinérance sur l'Apennin, les pommes de terre que Massimo garde en poche lui servent de passeport. Reconnues par la plupart des paysans auprès desquels il sollicite un entretien, elles lui ouvrent la porte de nombreuses fermes et deviennent le support de récits d'une histoire sur le point d'être oubliée. En même temps qu'il établit des relations avec des individus éloignés entre eux, il découvre une structure de parenté ancienne et révèle l'existence d'une même communauté sous les apparences d'une mosaïque de territoires visiblement épars. En véhiculant ainsi les tubercules « par monts et par vaux », il réactive une *navette territoriale*⁴²¹, qui permet la prise de conscience d'une communauté devenue invisible, dont le matériel végétal semble la trace ultime des liens qui la constituaient. Les liens établis avec le passé d'une part, et entre les habitants d'autre part permettent de tisser un espace géographique d'une nouvelle étoffe, invitant à une redéfinition du territoire sous forme de trame hétérogène.

Un individu moteur ?

Les diverses opérations suscitées autour de la Quarantina font apparaître l'actuel président de l'association comme un homme-miracle aux yeux des autres acteurs locaux :

« Lorsque j'ai rencontré cette personne qui s'intéressait, qui étudiait les produits locaux, pour moi le message était simple, c'est à ce moment-là que j'ai capté que c'était une ressource pour nous, pour pouvoir valoriser notre territoire.

⁴²¹ Le terme « navette » réfère ici à la pièce mobile d'un métier à tisser, contenant une bobine et servant à faire passer le fil de la trame entre les fils de chaîne pour constituer une étoffe.
Source : CNRTL.

La ressource, c'était Massimo?

Oui ! Parce qu'il a été le trait d'union entre l'école, l'université... et qu'il a fait connaître à un niveau important cette micro-histoire, cette micro-production qui existait à peine. » (entretien avec un restaurateur, membre fondateur du Consorzio della Quarantina, Gênes – GE)

Diverses personnes se rallient au projet, et le répertoire de Massimo s'enrichit d'une large gamme de contacts qui ne sont plus seulement des paysans mais aussi des acteurs-clés de possibles nouveaux systèmes agri-alimentaires.

Les images ne manquent pas pour qualifier le personnage fédérateur que représente le président du Consorzio della Quarantina ; tour à tour pollinisateur d'un territoire et colporteur d'une histoire en lambeaux, il est aussi parfois présenté sous les traits d'un pasteur. Cependant, si Massimo a incontestablement un rôle central dans la construction de ce système, la durabilité de celui-ci apparaît fragile car il repose fortement sur un unique acteur.

9.3.3. Des lieux de réflexivité territoriale

L'existence d'espaces collectifs de débats et de réflexivité suggère néanmoins une distribution des compétences et des responsabilités favorable à la consolidation d'un système agri-alimentaire territorial.

Espaces de débat

En effet, dans le cas du Consorzio della Quarantina, les expérimentations de pratiques culturelles et de modes de gestion du matériel végétal se nourrissent notamment des proverbes et dictons recensés par un petit almanach, tandis que le bulletin d'information et le site internet du Consorzio della Quarantina jouent un rôle de forum.

Baptisé par les rédacteurs d'un mot-valise associant les termes de « jardin »⁴²² et de « menteur »⁴²³ en un même nom ironique, « *il Bugiardino* » est distribué à tous les membres du Consorzio della Quarantina et vendu dans de nombreuses librairies en Ligurie. Se jouant du ton docte avec lequel est préconisé le calendrier des cultures, il en propose un autre, où la tenue du jardin est fondée sur une approche qui mêle comptes rendus des antécédents climatiques en différentes zones de l'Apennin et une forte dimension spirituelle, tenant compte du calendrier lunaire autant que des saints patrons locaux. Les fêtes votives sont signalées à côté des relevés de températures minimales ou maximales et des records de précipitation enregistrés dans les vingt-cinq dernières années. Outre cette dimension spécifiquement agricole, l'almanach règle une série de pratiques alimentaires, touchant ainsi une diversité de lecteurs, y compris des citadins.

⁴²² *Giardino*.

⁴²³ *Bugiardo*.

Indiquant par exemple les meilleures périodes pour faire ses conserves, pour mettre les olives en saumure, voire les jours privilégiés pour jeûner, le *Bugiardino* propose un genre de vie qui n'est plus exclusivement rural, mais partagé entre villes et campagnes. Les rites qui le structurent proposent un renouveau des genres de vie ruraux en critiquant amèrement les formes de convivialité contemporaines, pour mieux renouer avec un calendrier rythmé par le cycle du vivant. Tandis que sont répertoriés les marchés hebdomadaires, les foires et les fêtes célébrant les moments propices pour la plantation, la taille ou la récolte, on trouve dans les pages consacrées aux mois d'été une diatribe contre les loteries :

« Le loto est un jeu à ne tenter que de temps en temps, mais s'il se transforme en habitude, il devient l'illusion qui rend les pauvres encore plus pauvres, et ce au bénéfice de l'État qui à travers ces illusions, prend aux pauvres l'épargne dont il ne peut se saisir par l'impôt. »⁴²⁴

Ces rites ne sont pas sans rappeler la dimension religieuse de la démarche du président du Consorzio della Quarantina, qui, lorsqu'il procède à la construction du collectif, cherche à relier différentes générations autant qu'une diversité d'habitants de l'Apennin. Ces liens ne constituent toutefois pas une communauté homogène ; bien que l'ensemble des membres se reconnaissent dans des valeurs partagées, ils débattent néanmoins régulièrement de leur mise en pratique.

Un des atouts du Consorzio della Quarantina tient aussi probablement au soin qu'accordent les adhérents à l'animation d'espaces virtuels de communication ; site, blogs, liste d'adresses mail, bulletins d'informations sont autant de moyens de porter à connaissance des savoirs utiles au maintien du territoire. Encourageant fortement ses membres à se doter d'une connexion internet en leur offrant l'hébergement d'une adresse mail et d'une page web pour présenter une exploitation, un établissement hôtelier, une chambre d'hôte ou une boutique, le collectif a mis en place des bulletins d'informations et des forums virtuels. Les changements de techniques et méthodes d'échange d'informations qui marquent le début du 21^{ème} siècle signent ainsi l'ouverture de débats jusqu'alors limités par le coût de rencontres physiques (Benvegna, 2006). Du fait de leur dématérialisation, les débats gagnent en intensité – s'enrichissent selon certains, et se brouillent pour d'autres – et donnent en tout cas la parole à des acteurs qui auparavant n'intervenaient pas dans les arènes physiques⁴²⁵. Prenant la

⁴²⁴ *Bugiardino* 2012, p. 58.

⁴²⁵ Dans les premières années de fonctionnement du Consorzio della Quarantina, malgré une stratégie géographique de dissémination des réunions en plusieurs endroits stratégiques du territoire, de sorte à être accessibles à tous, la participation des membres du Consorzio à la dynamique collective demeurerait limitée. Dans la perspective d'une refondation du Consorzio en 2003 par exemple, des pré-assemblées avaient été organisées le mois précédent l'assemblée extraordinaire d'avril 2003 en différents endroits de l'Apennin - à Montoggio, une autre à Cantalupo Ligure sur le piémont Nord de l'Apennin, au débouché de plusieurs

forme d'un journal enregistrant la mémoire du collectif par les lieux et moments où il fut représenté, le *Notiziario* transcrit régulièrement les témoignages des membres du Consorzio ayant participé à des réunions, des manifestations festives ou des ateliers de formation. Des rubriques de petites annonces aux annonces d'études réalisées sur le territoire, puis à la publication de leurs résultats, cet espace permet d'éviter une déperdition d'informations tout en assurant une capitalisation de ressources.

Régulièrement, ce bulletin d'informations donne également l'occasion au conseil d'administration de lancer quelques rappels à destination des adhérents moins directement impliqués dans la vie du collectif. Ceux-ci sont notamment invités à prendre part aux débats concernant les prises de position du collectif sur un plan politique. La « Campagne populaire pour une agriculture paysanne » ou *Campagna contadina* (voir Chapitre 6) est ainsi régulièrement relayée dans le *Notiziario*, puis marquée par de riches échanges de mail, suffisamment animés pour redresser la barre dès que le projet s'éloigne des principes que s'est fixés le collectif, et éviter ainsi le phénomène de dérive qui caractérise bon nombre d'institutions. Cette capacité de retour aux fondamentaux est le signe d'un exercice permanent de consultation de l'intégralité du collectif.

Un travail de recherche en miroir de territoire ?

Ainsi, moins qu'un système productif, ce que semble porter en fait la pomme de terre Quarantina, c'est un mouvement social vivant, apte à se reconfigurer continuellement. La condition de l'intégrité du collectif et du système agri-alimentaire territorial semble alors reposer sur une capacité à regarder en arrière et à analyser les ressources dont il dispose pour se projeter dans l'avenir :

« Comme on peut le voir, il y a encore beaucoup à comprendre concernant l'histoire de la Quarantina : 'sœur' ou 'fille' de la Prugnona et 'cousine' de la Beauvais (et de la Idaho et de la Bufet), même si par l'adaptation à nos montagnes et la sélection progressive, elle a connu une mutation originale et assumé des caractéristiques propres, se différenciant très nettement, y compris sur le plan génétique. Quant à l'histoire de la Quarantina, il y a encore beaucoup à écrire. La recherche continue. »⁴²⁶

Dans cette perspective, le Consorzio della Quarantina a sollicité à différentes reprises l'appui d'équipes de recherche. Le contact entre savants et praticiens s'établit tantôt sur le mode de la collaboration, tantôt sur celui du transfert et tantôt sur celui du conflit. Le premier partenariat avec des établissements de biologie végétale, noué dans une perspective de régénération de

vallées, et une autre encore a lieu à Santo Stefano d'Aveto, principal bourg du Nord-Est de la région Ligurie – mais elles n'ont finalement mobilisé que quelques dizaines de participants.

⁴²⁶ *Notiziario del Consorzio della Quarantina*, novembre 2003.

la pomme de terre Quarantina, a été vécu comme une trahison⁴²⁷, tandis que le second, défini par les acteurs eux-mêmes pour l'étude concernant les propriétés nutritionnelles des différentes variétés, s'apparente à une affirmation des capacités de gouvernance du collectif, s'appuyant également sur des scientifiques spécialisés.

Malgré ce dialogue avec des équipes de recherche, certains membres du Consorzio exprimaient lors des entretiens d'autres besoins, notamment celui d'alimenter une capacité réflexive du collectif sur sa propre action : « Il faudrait quelqu'un qui puisse réfléchir hors de mon propre crâne » m'a ainsi lancé le président du Consorzio della Quarantina. Le chercheur en sciences sociales apparaît alors comme une personne pouvant offrir un miroir au collectif s'interrogeant sur sa trajectoire, possible appui dans une quête délicate, car à même de décrire une dynamique. Alors que le président du Consorzio della Quarantina envisage de quitter le collectif et tandis que plusieurs adhérents discutent d'une refondation des objectifs et des statuts de l'association, un des administrateurs se félicitait de me voir enquêter auprès de plusieurs membres du collectif : « c'est à ce moment-là que tu arrives ! ».

Ainsi, lors de mes enquêtes, j'ai été sollicitée à de nombreuses reprises pour contribuer aux réflexions collectives. En général, parmi les questions qui me furent d'abord adressées en tant qu'apprentie chercheur, dominaient des représentations de la science qui confinent généralement la recherche à quelques expérimentations concernant les propriétés nutritionnelles des aliments. Puis, certains acteurs entendant que je faisais de la géographie, me questionnaient quant à l'aménagement de plateformes logistiques ou d'instruments d'ajustement de l'offre et de la demande permettant de coordonner les transactions à l'échelle d'une aire urbaine ou d'un territoire régional. Tandis que des restaurateurs réclamaient la création d'outils permettant de rassembler l'offre de petites exploitations agricoles en lots suffisamment importants pour satisfaire la demande de leur structure, les représentants de certaines collectivités territoriales me demandaient conseil pour développer des logiciels permettant de mieux organiser les circuits de commercialisation des produits agricoles pour des débouchés locaux⁴²⁸.

De la même manière, en Ardèche, si la recherche que je proposais ne pouvait pas se traduire aussi évidemment en termes opérationnels, elle pouvait apporter des réponses à des requêtes plus largement organisationnelles que logistiques. Ces requêtes ne m'étaient pas aussi directement adressées qu'en Italie mais ont émergé à l'intersection des différents collectifs, dont plusieurs membres

⁴²⁷ Comme nous l'avons vu au chapitre précédent, les performances de rendement des tubercules régénérés n'ont que très peu duré, obligeant en moyenne à une nouvelle régénération tous les cinq ans.

⁴²⁸ Je les invitais alors à se référer aux travaux menés dans le cadre du programme PSDR 3, au sein du projet LIPROCO, dont plusieurs outils sont mis à disposition à l'adresse suivante : <http://liproco-circuits-courts.com/autres-ressources/documents-a-telecharger/>

pointaient le besoin d'instruments de coordination et de dispositifs d'accompagnement. Dans le cas de l'association Savoirs de terroirs par exemple, un éventuel partenariat avec la recherche avait d'abord été envisagé afin d'étayer l'intérêt des différentes actions adossées à la Banque alternative de semences libérées (Balseli) ; il s'agissait de mesurer la qualité nutritionnelle des variétés destinées à être diffusées auprès des producteurs investis dans le collectif « Paysans et semences ». Ce n'est que dans un second temps, dans le cadre d'un projet PSDR dont les administrateurs de l'association ne sont pas les principaux porteurs, que d'autres questions ont émergé. Au fil d'une démarche de co-construction, au sein d'un groupe de travail comprenant des chercheurs et des membres d'autres collectifs de la région Rhône-Alpes, ce sont des interrogations quant aux modalités de pérennisation de dynamiques collectives qui ont été progressivement formulées.

Les résultats des analyses menées ici suggèrent que la pérennité de ces dispositifs dépend, en partie, de leur capacité à s'interroger sur leur propre action, réflexions auxquelles le chercheur peut contribuer.

*

On observe dans la plupart des cas combien la construction et le fonctionnement d'un système agri-alimentaire territorial n'est pas seulement affaire de logistique ou d'économie de coûts de transactions, mais comporte une part d'intangible. Le territoire n'est pas seulement un support géographique à organiser pour faciliter la circulation de flux de marchandises, c'est aussi, voire avant tout, une ressource susceptible de rassembler une multiplicité d'acteurs pour la construction d'un appareil de requalification territoriale.

Plus que dans le cas des Bauges, où la requalification opère principalement par le biais d'« arènes d'habiletés techniques » (Dodier, 1993), les espaces de débat aménagés par le Consorzio della Quarantina, donnent une dimension politique à ces enjeux de requalification. Non seulement ils permettent à des individus de prendre position dans des débats de société auxquels ils n'avaient pas accès ou au sein desquels ils n'étaient guère représentés, mais ils sont aussi plus largement des lieux de renégociation d'une identité qui ne s'arrête plus aux limites d'une catégorie professionnelle mais qui se montre suffisamment transversale pour être territoriale.

Outre ces deux qualités majeures, ces arènes apparaissent des lieux d'autant plus cruciaux, que les liens entre acteurs ne semblent pas relever seulement d'effets de causalité ni de convergence, mais aussi, et pour une large part, de coïncidences. On voit ici que les articulations qui président à la mise en place d'un système agri-alimentaire ne sont pas complètement affaire de réseau ni de reconnaissance dans un même système de valeurs. Il importe en effet de souligner la dimension conjoncturelle des connexions entre acteurs, et en conséquence le besoin d'espaces de rencontre, sinon de convivialité, qui ouvrent des fenêtres d'opportunités, et laissent place à une diversité de possibilités. Ces

lieux centraux, où sont susceptibles de se croiser une diversité d'habitants, apparaissent comme la condition d'existence d'une atmosphère territoriale, potentiellement facteur d'innovation. En portant à connaissance les compétences de divers acteurs n'étant pas amenés à se rencontrer autrement, ces lieux éphémères sont un terreau propice pour faire germer d'éventuels futurs projets de territoires.

Pourvu qu'elles disposent d'outils ou mettent à disposition des moyens – matériels ou humains – de réflexivité, les structures en charge de la territorialisation des politiques publiques et des activités économiques sont susceptibles de définir de telles scènes d'interaction, et partant de favoriser la durabilité de systèmes agri-alimentaires (Kneafsey, 2010).

Conclusion de chapitre

Faits d'histoires singulières, produits de jeux sociaux spécifiques et issus de cadres institutionnels et juridiques parfois sensiblement différents, les réseaux que j'ai décrits dans ce chapitre confirment l'hypothèse qu'il n'existe pas de formes territoriales *a priori* mais plutôt des contextes plus ou moins favorables à une construction territoriale. Au sein d'espaces similaires, différentes ressources peuvent être mises à disposition, et des contraintes peuvent s'exprimer à différents degrés d'intensité. Selon que les habitants de ces espaces sont susceptibles de se saisir des premières et de se libérer des secondes, ou pour peu que certains soient en tout cas capables de jouer de ces deux paramètres, une construction territoriale est susceptible d'advenir. Sur chacun des espaces étudiés, on observe une diversité d'acteurs, qui réunissent une foule de compétences, mais cohabitent parfois sans interagir. La construction d'un système agri-alimentaire territorial ne se fait qu'à condition de dépasser certains facteurs limitants, que l'on peut regrouper en trois types d'enjeux.

Les premières limites à la construction de systèmes agri-alimentaires territoriaux sont celles des territoires eux-mêmes, tels qu'ils sont conçus par les institutions concernées par des questions de production alimentaire : principalement les Chambres d'agriculture et les PNR. Les chargés de mission de la Chambre d'agriculture d'Ardèche tiennent une position cruciale dans la mise en lien d'acteurs sans affinités évidentes, entre autres parce qu'ils sont capables de transgresser des frontières départementales au nom d'une intuition territoriale fondée sur une base culturelle. En revanche, à travers le cas du PNR du Massif des Bauges, on voit comment les périmètres définis pour l'action publique peuvent faire obstacle à l'efficacité politique d'une institution de développement. C'est là un enjeu qui touche à l'organisation des dispositifs européens d'aide au développement rural⁴²⁹, mais aussi à une dimension cognitive : la rigidité des

⁴²⁹ Dans la mesure où les subventions publiques sont prioritairement destinées aux organismes mandatés pour le développement de territoires nettement délimités, les projets

limites territoriales dépend entre autres de la façon dont les chargés de mission d'une institution se représentent leur espace d'action⁴³⁰. De manière générale, la construction des systèmes agri-alimentaires territoriaux souffre d'un modèle de développement rural trop souvent « enfermé dans une logique de territoires construits en amont des projets » (Mermet, 2010, p. 195).

Un second type de limites apparaît, d'ordre plutôt idéologique, dans la façon de considérer non plus seulement l'espace mais les ressources qui y sont disponibles pour l'action. En choisissant d'inclure ou d'exclure certains acteurs et objets dans leur champ de développement, les institutions créent une ambiance territoriale plus ou moins favorable à la construction de systèmes agri-alimentaires. On voit par exemple dans les Bauges comment PNR et Chambre d'agriculture⁴³¹ opèrent un tri parmi les acteurs, au point de ne plus faire place à certaines exploitations agricoles dans les projets de développement. À l'inverse, il existe une certaine cohésion des institutions autour du modèle de petite exploitation innovante en Ardèche⁴³², qui favorise le maintien d'un tissu agricole diversifié, et sa mise en relation avec d'autres opérateurs.

Si les logiques économiques apparaissent un argument d'intéressement d'une diversité d'acteurs, et partant, un facteur de construction de systèmes agri-alimentaires territoriaux, elles peuvent aussi, à l'inverse, être facteur d'éclatement d'une dynamique collective. C'est notamment ce que l'on peut observer dans le cas des groupements de producteurs ardéchois, où les atouts conduisent à défaire un système agri-alimentaire territorial sur le point de prendre forme, au profit d'une logique de filière. Le cas italien suggère la possibilité de construire des systèmes agri-alimentaires territoriaux d'autant plus solides et résistants à des logiques sectorielles qu'ils ne reposent pas seulement sur des intérêts économiques, mais s'assoient également sur des bases culturelles. De telles

éligibles se trouvent souvent contraints par des espaces d'action dont les périmètres se dressent parfois telles des frontières infranchissables.

⁴³⁰ La confrontation des différents cas d'étude montre finalement combien il est nécessaire d'étudier les territoires *in vivo*, et d'envisager des acteurs en-deçà des institutions établies en territoires de projet – notamment en considérant des chargés de mission en tant qu'individus dotés de compétences spécifiques et de capacités d'initiative singulières.

⁴³¹ Bien que ces institutions soient censées concevoir différemment le développement, en favorisant respectivement une dimension plutôt territoriale ou plutôt sectorielle, Je prends le parti de mettre sur un même plan de comparaison PNR et Chambres d'agriculture. La confrontation des terrains montrent en effet que ces structures peuvent en fait agir de concert ou intervertir les rôles qui leur reviendraient d'emblée. De manière paradoxale, la Chambre d'agriculture d'Ardèche joue en faveur de projets de développement rural, tandis que le PNR Massif des Bauges mène dans un premier temps une politique de développement essentiellement tournée vers la profession agricole. Des spécificités sont ainsi à envisager à l'échelle locale, qui passent outre les différences d'essence et de vocation de ces structures institutionnelles, et peuvent expliquer les divergences de trajectoires de développement d'un espace à l'autre.

⁴³² On retrouve d'ailleurs cela dans d'autres régions : ainsi s'opposent par exemple Aubrac et Sud-Aveyron dans la façon dont y sont considérées les petites exploitations agricoles diversifiées (Bessière et al., 2010).

dynamiques peuvent-elles être portées par des institutions? C'est plutôt à titre individuel que des acteurs semblent généralement se saisir de tels enjeux⁴³³.

Se pose alors un problème de pérennisation des systèmes agri-alimentaires territoriaux ainsi conçus. En effet, l'absence d'institutionnalisation pourrait fragiliser les initiatives étudiées. Comment imaginer alors d'autres dispositifs d'accompagnement de ces dynamiques collectives qui respectent leur diversité? En contrepoint des discours incantatoires appelant à une grande réforme territoriale à même de réduire le décalage récurrent entre des structures institutionnelles et la complexité des réalités territoriales, certains travaux d'écologie politique suggèrent plutôt d'inventer des « organisations politiques provisoires ajustées à des usages et des territoires précis, et mettant en œuvre les procédures les plus directes possibles » (Bertrand, 2010). La construction de systèmes agri-alimentaires territoriaux semble donc conditionnée à la reconnaissance du pouvoir d'invention et de la portée politique de ces réseaux d'acteurs.

⁴³³ Un acteur comme le président du Consorzio della Quarantina peut sembler petit vis-à-vis d'un entrepreneur approvisionnant le quart de la France en plants de pommes de terre, et au regard des dispositifs institutionnels que sont les PNR et les Chambres d'agriculture, qu'on peut être tenté de qualifier de « macro-acteurs » (Latour et Callon, 2006). Je propose toutefois de le considérer sur le même plan, compte tenu de sa capacité à consolider un réseau rassemblant une diversité d'acteurs.

Conclusion de la Partie 3

En étudiant sur des périodes allant jusqu'à une trentaine d'années les trajectoires de collectifs et les réseaux au sein desquels circulent des pommes ou des pommes de terre, j'ai identifié des initiatives qui engagent simultanément des produits, des lieux et des acteurs, c'est-à-dire les trois pôles de la configuration conceptuelle proposée en introduction sous forme de triangles (Figure 0.3.). On observe en définitive des dispositifs de qualification originaux, qui ne correspondent à aucun des deux pôles identifiés au départ. S'éloignant progressivement du modèle des indications géographiques, ils ne versent pas pour autant dans le modèle des circuits courts de proximité, et maintiennent pour la plupart la question variétale au cœur de leurs préoccupations.

Bien que les pommes et pommes de terre fassent l'objet d'un travail d'amélioration des plantes particulièrement poussé, en tant que produits de base, on voit à travers ces trois chapitres d'analyse que les deux espèces demeurent, en tant que produits ordinaires, des objets manipulés par des acteurs qui n'appartiennent pas exclusivement au monde agricole et sont à même d'en travailler les modes de culture voire l'identité pour en proposer des formes inédites et en relever des qualités oubliées. À l'échelle de quelques exploitations, de jardins d'amateurs, voire de collectifs entiers – c'est notamment le cas au sein du Consorzio della Quarantina – plusieurs acteurs se saisissent en effet de ressources matérielles et immatérielles, internes et externes, leur permettant de devenir maîtres du jeu en termes de gestion du matériel végétal. Déconstruisant les normes techniques et juridiques qui font obstacle à la reproduction des plantes à l'échelle locale, ils développent des méthodes qui leur permettent, non plus seulement de reproduire, mais également de travailler les variétés à leur disposition, en interaction avec des environnements agro-physiques spécifiques. La diversité et l'inventivité mises en œuvre pour une telle gestion du matériel végétal adaptée aux milieux conduisent à démystifier le terroir tel qu'il est représenté au départ dans la plupart des collectifs, et tel que je l'ai analysé en première section du Chapitre 7.

Plus souples que les indications géographiques, les marques collectives qu'ils choisissent principalement pour mode de qualification ne permettent toutefois pas de qualifier des éléments de matériel végétal labiles, gérés dans une perspective d'adaptation aux milieux géographiques. Pour valoriser des objets changeants, en constante évolution, des dispositifs de qualification plus larges sont nécessaires, impliquant une diversité d'acteurs dont les relations permettent l'émergence et le fonctionnement de systèmes agri-alimentaires territoriaux.

CONCLUSION GÉNÉRALE

« Pour saisir les objets sans qu'ils tombent aussitôt en poussière, il faut d'infinies précautions. Il faut surtout que votre esprit soit à jeun et que vous ayez longuement préparé en vous-même un vaste terrain vague, égal à l'indétermination du monde. Telle est donc la méthode. »

Jean Tardieu, « Éléments d'une possible réconciliation ».

Dans un contexte de foisonnement de produits locaux, la question de la qualité, appliquée au territoire et à l'alimentation m'a conduite à envisager les objets de recherche selon plusieurs dimensions. À la différence des dynamiques de développement rural qui caractérisent les années 1990, l'enjeu de la qualification des produits alimentaires n'est plus – ou plus seulement – la différenciation par une spécificité permettant de construire et d'entretenir un espace de monopole pour échapper à une concurrence directe par les prix. Les enjeux de qualité qui touchent aux produits alimentaires sont multiples.

Se posent entre autres des questions touchant à des enjeux de reconnexion entre agriculture et alimentation, dans une perspective de démocratisation de l'accès à des produits de qualité. Les objets de recherche ne sont alors plus seulement des produits alimentaires, mais les termes d'un débat de société qui passe outre les limites des espaces ruraux pour concerner de plus vastes territoires. L'entrée par l'objet est le moyen de saisir un projet territorial qui n'est pas arrêté, et parfois n'est pas explicite dès le départ, mais à condition de concevoir l'objet comme une réalité changeante. Les différents cas étudiés montrent l'intérêt d'une approche par chaîne trajective. On observe en effet que « le sens ne naît ni *ex nihilo* ni *ex abrupto* ; il naît *ex historia rerum*, dans la concrescence des substances et des signes » (Berque, 2013).

L'originalité de la thèse est aussi d'envisager les produits en tant qu'éléments de matériel végétal pour traiter d'enjeux de conservation de ressources biologiques. Cela pose la question des conditions d'existence d'objets disqualifiés par un système économique normé. Dans un contexte marqué par l'intégration verticale de l'agriculture dans des filières qui se compliquent et

s'allongent, l'évolution des espèces végétales apparaît considérablement infléchi par un appareil de normes privilégiant généralement une logique d'adaptation aux critères de la distribution et de la mise en marché à une logique d'adaptation à l'environnement. Bien qu'ils mobilisent tous deux indifféremment l'attribut *local*, pour désigner des produits différents de ceux issus du système de production classique, les dispositifs de qualification que sont les indications géographiques et les circuits courts de proximité ne semblent pas satisfaire de tels enjeux d'attachement et d'adaptation aux milieux géographiques. Tandis que la question variétale demeure globalement peu traitée au sein des circuits courts de proximité, elle se pose le plus souvent de manière très rigide dans le cadre des indications géographiques. Dans cet espace intermédiaire, entre deux dispositifs de qualification de produits alimentaires, j'ai fait l'hypothèse qu'il peut exister des configurations socio-spatiales, où la qualification des fruits et légumes n'engage pas à une réification des éléments de matériel végétal manipulés. De telles entités géographiques pourraient créer les conditions d'existence favorables à une plus large diversité, et permettraient d'entretenir une dynamique d'adaptation des plantes à l'environnement agro-physique dans lequel elles sont cultivées.

Parti pris de la thèse : des objets ordinaires dans des espaces de marge

Dans la lignée d'une géographie s'intéressant aux marges créatives, j'ai pris le parti de m'intéresser à des espaces de moyenne montagne, à l'écart de bassins de production spécialisés. Les cas sur lesquels se fonde l'élaboration de la thèse, ne prétendent pas rendre compte des pratiques économiques et sociales dominantes dans les régions européennes de moyenne montagne. Statistiquement, les collectifs dont j'ai analysé les trajectoires dans les chapitres précédents ne sont évidemment pas représentatifs des activités majeures qui caractérisent généralement les espaces où ils prennent corps ; néanmoins, la portée des innovations proposées au sein de certains des collectifs étudiés va au-delà de l'importance que laisse supposer leur effectif numérique. Vraisemblablement condamnées à se départir de leurs activités productives pour se tourner vers une économie où l'agriculture serait principalement rémunérée au titre de sa multifonctionnalité, les moyennes montagnes apparaissent en fait, à l'issue des enquêtes, foisonnantes de produits ou tout du moins de possibilités de produits de qualité.

Pour enquêter dans les Bauges, en Ardèche et sur l'Apennin, j'ai choisi de focaliser sur deux aliments ordinaires : la pomme et la pomme de terre. Ce choix a été fait d'emblée, par souci de développer une approche qui ne fasse pas abstraction de la dimension populaire de la ruralité (Weber et Zrinscak, 2013). Sous les produits d'exception auxquels ils sont le plus souvent associés, ces espaces révèlent, à travers les produits ordinaires, d'autres niveaux de réalité. Si les processus de construction sociale dont les pommes et les pommes de terre font l'objet faussent finalement un peu leur caractère ordinaire, elles n'en demeurent

pas moins des aliments du quotidien et des plantes communément manipulées par une diversité d'acteurs.

L'entrée par un objet, défini selon cette double dimension d'aliment et d'élément de matériel végétal, permet de considérer les territoires au-delà d'une approche par produit, qui dans bien des cas conduit à figer des identités et des aires géographiques dans des périmètres nettement délimités. Outre les atouts d'une telle approche heuristique pour envisager le territoire, la méthode d'enquête élaborée à partir des pommes et des pommes de terre permet de s'intéresser à des producteurs qui ne sont pas agriculteurs, et à des pratiques de production peu caractérisées, car n'ayant généralement de valeur économique qu'à l'échelle d'une sphère domestique. Plus largement, définir les objets d'enquête en tant qu'aliments et éléments de matériel végétal invite à explorer les conditions d'existence de systèmes agri-alimentaires territoriaux, pour traiter dans un même mouvement d'enjeux de qualification de produit et de gestion de matériel végétal.

Résultats : des produits qualifiés et requalifiés dans le cadre de systèmes agri-alimentaires territoriaux

Au terme de l'analyse, deux principaux points de conclusion se dégagent : d'une part, les systèmes agri-alimentaires territoriaux s'éloignent d'une logique de filière qui jusqu'alors s'imposait dans la façon de penser les liens entre agriculture et alimentation, y compris à propos de systèmes alimentaires alternatifs. D'autre part, ils se caractérisent par des structures de gouvernance favorisant les interactions entre une multitude d'acteurs, donnant lieu à des modes de qualification intégrée et évolutive.

La mise en regard des terrains et des collectifs étudiés suggère que les systèmes agri-alimentaires territoriaux se démarquent fondamentalement d'une logique de filière, non seulement parce que la qualification procède en mobilisant une plus large diversité d'acteurs, mais aussi parce qu'ils se construisent dans un ordre différent.

En effet, dans plusieurs des cas, ce ne sont pas des producteurs qui se saisissent des enjeux de gestion du matériel végétal et les portent à une échelle territoriale, mais d'autres acteurs, habituellement représentés plus en aval des chaînes de production. À la différence d'un schéma classique où s'enchaîneraient successivement les étapes de gestion de matériel végétal, de production, transformation, distribution et consommation, on observe sur les différents terrains d'autres enchaînements. Dans les Bauges et en Ardèche méridionale par exemple, ce sont des habitants qui sont à l'origine d'une mise en mouvement de la gestion du matériel végétal. S'ils s'adressent en premier lieu à des agriculteurs, ces derniers ne se mobilisent pas immédiatement. Ce sont finalement d'autres acteurs, et notamment des opérateurs de la transformation – un producteur-expéditeur propriétaire d'un atelier de jus de fruits dans le premier cas et des restaurateurs dans le second – qui, en proposant une valorisation économique,

créent un dispositif d'intéressement des producteurs, et donnent à ces projets de reconnexion entre agriculture et alimentation une envergure territoriale.

Le schéma de construction des systèmes agri-alimentaires territoriaux est donc différent de celui des Systèmes agro-alimentaires localisés (SyAL). En effet, si ce concept englobe également une diversité d'acteurs, et souligne la spécificité des contextes territoriaux dans lesquels opère une qualification de produits, les articulations qu'il permet de décrire demeurent généralement conçues selon une logique de filière. Comme pour les cas étudiés dans cette thèse, les opérateurs et les savoir-faire qu'ils mobilisent occupent une place importante ; c'est par exemple ce que montre les travaux à propos des filières de viande bovine qualifiées par des indications géographiques (Trift, Bouche et Casabianca, 2010). De même, les enquêtes réalisées auprès de consommateurs font valoir « le pouvoir de la bouche » (Muchnik et De Sainte-Marie, 2010) et l'importance de compétences culinaires spécifiques pour la qualification de produit ; c'est par exemple ce que souligne le cas du navet de Pardailhan en Languedoc-Roussillon (Chabrol et Muchnik, 2011). Cependant, si les bouchers et les consommateurs apparaissent dans ces deux exemples tels des acteurs cruciaux des processus de qualification, c'est au sein d'une chaîne technique compartimentée, le long de laquelle les interactions avec les autres acteurs sont organisées par des conventions de qualité. Le concept de système agri-alimentaire territorial tel que je le mobilise ici se distingue de celui de SyAL principalement par la façon dont s'y définit la qualité, c'est-à-dire de manière intégrée et itérative entre une multiplicité d'acteurs.

La qualification qui opère au sein des systèmes agri-alimentaires territoriaux se distingue aussi du modèle des circuits courts de proximité. Si ces derniers décrivent les consommateurs à l'origine d'une construction de systèmes alimentaires alternatifs, ils demeurent néanmoins imprégnés par le schème de la filière⁴³⁴. En effet, s'ils sont susceptibles d'exercer des forces contraires modifiant l'organisation des systèmes de production, ils demeurent à l'aval d'une chaîne de production. Dans les cas que nous étudions, ce ne sont pas simplement les consommateurs qui font évoluer le marché par l'expression d'une demande de qualité, mais les consommateurs en interaction avec une multiplicité d'autres acteurs.

La confrontation des différents cas nous conduit à caractériser l'aboutissement d'un système agri-alimentaire territorial par l'intensité des relations entre les acteurs qui le composent. Le lien à l'origine n'est plus l'enjeu principal de la qualification, qui apparaît reposer plutôt sur la capacité des

⁴³⁴ Les traductions anglaise et italienne explicitent d'ailleurs la persistance du modèle de filière dans l'organisation de ces modes de vente et d'approvisionnement en traduisant l'expression « circuit court de proximité » par les termes de « *short supply chain* » et « *filiere corta* ».

collectifs à se doter d'une structure de gouvernance permettant d'articuler une multiplicité d'activités.

Dans la plupart des travaux sur la qualité, le besoin de contrôle du système de production et de commercialisation rend indispensable une reconnaissance par un organisme certificateur extérieur. Or, l'appareillage technique et institutionnel que suppose la protection d'une indication géographique et le coût qu'elle représente s'avèrent finalement inadaptés aux divers projets que nous avons étudiés. Les collectifs optent alors pour d'autres modes de coordination, qui induisent d'autres formes de qualification. À produit local, certification locale, revendiquent-ils, évoquant ainsi un problème propre à la certification AB où les organismes de certification locaux sont globalement peu représentés (Boivin et Traversac, 2011). Il s'agit là d'une revendication générale d'un affranchissement par rapport aux formes de contrôle externes, les institutions nationales étant particulièrement discréditées. L'absence de certification se présente avant tout comme l'expression d'un rejet des règlements coercitifs et un refus de se soumettre à des obligations de moyens qui excluraient une partie des exploitations pourtant destinataires du projet à l'origine.

Comment mettre en place un dispositif de coordination sans établir de règle exigeant de fixer une identité? La question rejoint celles des partisans de systèmes de garantie participative, toutefois, le Consorzio della Quarantina offre un panel de réponses possibles, qui ne se résument pas à ces modes de qualification. D'autres conceptions de contrôle, d'autres instruments de coordination émergent, et gérer la qualité ne signifie plus tant une aptitude à obtenir un produit conforme à un profil déterminé, mais plutôt la capacité à gérer un dispositif qui ne soit pas intégralement stabilisé. Si la plupart des collectifs étudiés optent pour un dispositif de qualification par une marque collective, tous ne parviennent pas au même degré de coordination.

En analysant les formes de coordination et les structures internes de gouvernance qui permettent le fonctionnement de dispositifs de qualification en l'absence de label, j'ai montré au chapitre 7 comment des dispositifs de confiance peuvent se construire hors de toute reconnaissance institutionnelle, sur des appuis souvent informels – une réputation, des relations de fidélité, des contrats tacites. On observe ainsi que des processus de qualification peuvent être durables sans être stables et sans tenir par des normes. C'est finalement de manière dispersée et parfois tout à fait informelle qu'opère la régulation, dès lors que les différents collectifs renoncent aux labels. Les cahiers des charges continuent d'exister mais s'assouplissent progressivement; ils perdent en importance au profit d'autres instruments de coordination. Bien qu'ils se présentent *a priori* comme de simples outils de communication, bulletins d'informations, forums internet et lettres ouvertes opèrent tels des supports d'expression et de partage de valeurs. Ainsi, les espaces d'enquêtes apparaissent telles des aires économiques, rendues cohérentes par des réseaux socio-techniques denses, engageant une diversité d'acteurs et d'opérateurs dans des échanges dont le fonctionnement fait l'objet de règles singulières. La valorisation des produits opère alors par un dispositif de

reconnaissance mutuelle, des producteurs par les consommateurs, mais aussi par les restaurateurs et par les commerçants, ainsi que par leurs propres pairs. En outre, la qualification des produits ne s'arrête pas au seuil des espaces de concertation que sont les lieux de réunion aménagés lors de la phase de conception et de spécification du produit, mais elle continue de se négocier dans d'autres arènes.

Le concept d'« œkoumène marchand » (Appadurai, 1986) semble particulièrement fertile pour envisager de tels espaces de qualification, dont le potentiel marchand est pris dans un réseau de relations interculturelles, liant une foule d'acteurs concernés par la production, la distribution, la consommation ou l'usage des produits. En mettant en lumière les dynamiques culturelles et sociales qui relient par des flux marchands diverses parties du monde et en excluent d'autres, il permet de regarder le monde des biens en circulation comme une série changeante d'itinéraires culturellement régulés. Je propose ici d'adapter l'expression, conçue pour décrire des phénomènes globaux, afin de caractériser de semblables processus à l'échelle territoriale.

Contribution à une géographie culturelle : des objets territoriaux par-delà la dichotomie ville/campagne

Le concept d'œkoumène apparaît d'autant plus intéressant qu'il invite à étendre les enjeux de qualification à un monde plus large. À l'heure où les questions de qualité mobilisent une diversité d'acteurs, il apparaît peu pertinent d'aborder l'alimentation uniquement sous l'angle d'enjeux de production. Les « produits locaux » sont aussi à considérer tels des objets géographiques qui disent quelque chose de l'actualité des territoires.

Ce ne sont pas seulement les produits dont on voit évoluer les modalités d'attachement aux lieux, mais aussi les collectifs et les réseaux qui se constituent autour d'eux, qui en travaillant les caractéristiques permettant de qualifier de « locales » des pommes et des pommes de terre, font évoluer leur propre identité. J'ai montré au chapitre 7 que la qualité, peut être un lieu de négociation des représentations géographiques. Les justifications territoriales que suscitent les objets nous disent quelque chose du rapport à l'espace des acteurs qui les façonnent. Ils participent de la production d'une sémiosphère (Raffestin, 1986) en imprimant des limites au système géographique. À travers l'analyse des trajectoires collectives menée au chapitre 7, on voit ainsi évoluer les façons de définir les produits et les identités collectives. En Ligurie, si les membres du Consorzio della Quarantina voyaient tout d'abord dans la variété de pomme de terre l'expression spatiale d'une entité sociale cohérente, le point de vue a changé dans les années 2000, lorsque l'accroissement de la collection de pommes de terre du monde a suggéré une parenté avec la variété française Institut de Beauvais, créée à la fin du 19^{ème} siècle. Délaissant la construction d'un mythe des origines pour une recherche quant aux dynamiques de circulation du matériel végétal à cette époque. L'imaginaire géographique collectif prend alors une autre

dimension, considérant la mémoire de divers mouvements migratoires – certains vers l'Argentine, d'autres vers Marseille où de nombreux habitants étaient devenus dockers, d'autres encore ayant constitué une communauté de pêcheurs maintenant strictement la culture et les traditions du pays d'origine au large de la Tunisie. Si tous les collectifs mobilisent en premier lieu une rhétorique du terroir sous forme de récit d'un mythe des origines, certains collectifs évoluent à mesure qu'ils s'éloignent d'un projet d'indication géographique, vers une identité « paysanne », valorisant plutôt leurs tentatives de reproduction du matériel végétal à un milieu géographique spécifique. Les territoires ainsi envisagés en apparaissent plus ouverts, au point d'inviter dans certains cas à une révision des catégories spatiales.

Contre toute attente, ma volonté d'étudier « la campagne pour elle-même » (Weber et Zrinscak, 2013) débouche finalement sur la nécessité de réviser la dichotomie classique qui l'oppose à la ville. Si les espaces d'enquête se caractérisent par de faibles densités démographiques, et une importance marquée de l'agriculture – tant dans les activités économiques qui s'y déploient que dans les paysages qui en sont le reflet – ils comprennent aussi des villes et sont parfois traversés de mouvements sociaux dont j'estime qu'ils ne peuvent pas être indifféremment qualifiés de ruraux.

L'analyse des parcours de vie des différents membres du Consorzio della Quarantina révèle une ruralité choisie et parfois fantasmée qui s'apparente dans la plupart des cas à une marginalité volontaire, au nom d'une liberté d'agir vis-à-vis de systèmes normatifs contraignant, limitant notamment les ressources en termes de matériel végétal. Cette position partagée de marginalité est rarement une décision de retrait du monde, mais plutôt une attitude critique qui manifeste aussi un désir d'appartenance. Des communautés de pratiques au sein desquelles sont partagées une identité, des valeurs, et des représentations semblables donnent finalement lieu à des territoires de nature utopique, qui interrogent le rapport à l'espace. La définition d'un espace rural par opposition à une aire urbaine est bousculée par des profils d'acteurs ambigus. Animant des systèmes d'échange de semences, ces acteurs revendiquent un autre rapport au vivant en même temps que d'autres modes de vie en société. La fracture spatiale entre rural et urbain apparaît alors à interroger, notamment d'un point de vue social. La pauvreté de revenus ou la mauvaise qualité de vie qui provoque un « exode urbain » deviennent relative, dès lors qu'elles sont compensées par un jeu de solidarités permettant d'accéder à des systèmes de débrouille, des formes de satisfaction personnelle par l'épanouissement d'une capacité d'invention ou d'investissement dans des projets communs.

Cristallisant notamment autour de l'attribut « paysan », des acteurs se mobilisent par-delà les catégories spatiales d'urbain et de rural, et restaurent des liens villes-campagnes originaux. Les questions de production et de maintien des établissements humains sont mises au cœur des enjeux territoriaux, par le biais du fait alimentaire. Souvent pluriactifs, citoyens cultivant quelques terres en

montagne ou résidents en campagne domiciliés en ville, les acteurs qui se reconnaissent dans l'idée de ruralité ont finalement les pieds dans plusieurs mondes, et souvent des pratiques de mobilité qui rendent nul et non avenu un découpage spatial qui sépare strictement ville et campagne. Ni tout à fait rural, ni complètement urbain, apparaît un entre-deux spatial qui ne représente pas moins une réalité sociale. Faut-il envisager l'espace à l'échelle régionale pour ne pas trahir un tel phénomène en le figeant dans une dichotomie ville/campagne ?

Pistes pour l'action : des prises pour la mobilisation d'habitants

Deux principaux enjeux d'aménagement se dégagent des résultats et invitent à penser le territoire différemment de la façon dont il est conçu pour l'action publique. Il s'agit d'adopter une perspective évolutive reconnaissant les capacités de changement des territoires, et d'envisager pour ce faire une requalification des acteurs, des consommateurs en habitants.

On observe en effet que les territoires sont des réalités à même de se redéfinir en fonction des visées de ceux qui y habitent. Concevoir le territoire, non plus comme un réservoir strictement délimité au sein duquel il faut piocher, mais comme ensemble de ressources qu'il est possible de combiner dans une perspective d'adaptation, semble précisément le gage d'une plus grande durabilité. Dans la mesure où elle permet davantage de flexibilité et de labilité, cette conception du local autorise finalement un rapport au changement plus souple et une prise sur le temps mieux assurée. Il semble que cette dynamique corresponde à ce que décrit le terme de *sustainability*, non seulement garante de l'adaptation des plantes cultivées à de nouvelles conditions climatiques, mais aussi de la résilience de systèmes territoriaux (Jackson et al., 2010). Ainsi que le fait remarquer André Micoud, le « moment écologique » que connaissent les sociétés occidentales contemporaines exigent que celles-ci se montrent capables de penser dans un même mouvement la durée et la vie⁴³⁵ (Micoud, 2012). Or, pour l'heure, les institutions territoriales se révèlent peu propices à gérer une telle dialectique.

En rassemblant dès sa fondation des producteurs, des restaurateurs et des habitants, et en abordant d'emblée des enjeux de gestion du matériel végétal, le Consorzio della Quarantina sur l'Apennin semble le cas le plus abouti de système agri-alimentaire territorial. Les autres collectifs identifiés dans les Bauges et en Ardèche apparaissent tels des systèmes agri-alimentaires territoriaux encore en cours de construction ou demeurés à un état embryonnaire. Leur caractère inabouti en fait des cas de comparaison d'autant plus intéressants qu'ils permettent d'observer les freins et les articulations à l'œuvre dans la construction

⁴³⁵ Ainsi que le fait remarquer André Micoud, les ressources devraient désormais être renouvelables, les savoirs transmissibles et les systèmes alimentaires durables.

de tels systèmes. La mobilisation d'une diversité d'habitants apparaît ainsi comme le principal facteur de consolidation d'une dynamique susceptible de porter au développement d'un système agri-alimentaire territorial.

Jusqu'à présent, la région a notamment été interrogée en tant qu'aire d'approvisionnement, dont l'étendue peut varier pour répondre aux besoins alimentaires de zones urbaines de différentes tailles (Kneafsey, 2010, 186). Or, derrière les questions d'échelle sourdent en fait des enjeux de construction biophysique, sociale et politique, appelant à s'interroger autrement sur la question territoriale. Outre les questions de logistique et d'aménagement qui caractérisent la géographie s'intéressant à l'alimentation, le problème de la qualité de l'alimentation autrement, en cherchant à identifier les conditions d'existence d'une « entité territoriale ajustée à l'usage écologique » (Bertrand, 2010). N'étant alors plus seulement pensé dans le cadre de sa définition classique de périmètre administratif, ni simplement de support d'activités économiques, le territoire demeure donc un concept à nourrir, et les limites de l'espace qu'il représente restent à discuter.

Diverses approches géographiques, affiliées aux écoles de science régionale, décrivent comment les rapports de force à l'œuvre dans les filières sont susceptibles d'être infléchis par la sphère politique. Le territoire y devient progressivement un acteur à part entière, susceptible d'influencer les décisions en termes de production autant que de distribution alimentaires, à tel point qu'il se trouve souvent personnifié. Il importe cependant de résister à un glissement sémantique souvent facteur de confusion entre un espace géographique doté d'établissements humains et une structure chargée de développement territorial, tel qu'un PNR ou un syndicat mixte. Puisqu'il semble désormais admis que « le territoire n'est plus une surface délimitée sur laquelle s'exerce un pouvoir [mais] le lieu de coordination d'acteurs » (Landel et Pecqueur, 2011), il paraît important de ne pas réduire ces acteurs aux institutions.

Requalifier les acteurs d'un territoire pour ouvrir de nouvelles possibilités d'émergence et de fonctionnement d'un système agri-alimentaire suppose de ne pas traiter ces derniers simplement comme des consommateurs. Tandis que l'IGP « Pommes de Savoie » projette une figure de consommateur qui interdit un certain type de produits, on observe des situations d'échange qui réintègrent pleinement les habitants au système alimentaire et font des consommateurs des acteurs à part entière des processus de qualification. Une telle requalification des consommateurs en habitants apparaît la condition d'une gestion écologique des territoires.

Outre la dimension politique, l'enjeu d'une telle requalification est aussi technique et économique, et conduit en fait à se représenter les produits alimentaires comme un « tout anthropologique » (Moity-Maïzi et Bouche, 2011). Il ne s'agit alors pas seulement de valorisation de produits mais de mise en lumière de pans de territoire. Celle-ci repose en outre sur réorganisation de la connaissance à échelle locale. C'est par une réactivation des savoirs locaux, tant

sur un plan technique de gestion du matériel végétal qu'en termes de savoirs de consommation et savoir-faire culinaires, que peuvent être ranimés des usages, et réamorçées des chaînes de valeurs. La requalification des produits et des espaces productifs passe entre autres par des arènes techniques permettant la réparation de liens intergénérationnels qui, en favorisant la transmission de savoirs, rendent les habitants capables de considérer la valeur d'usage d'objets qu'ils regardaient jusqu'alors comme des antiquités et d'espaces qui n'étaient plus pratiqués.

Pistes pour la recherche : les variétés, objets de débat

On voit ici se dessiner la diversité d'enjeux géographiques que portent les produits alimentaires. Plusieurs questions de recherche demeurent toutefois en suspens, et en particulier la question variétale. Celle-ci se décline en une série d'interrogations, au sein des collectifs étudiés et en prolongement de ce travail de recherche doctorale.

Repenser les systèmes agraires dans une perspective écologique absolutiste conduirait à rebattre les cartes des bassins de production existants ; de ce point de vue, la pomme de terre n'a pas lieu d'être dans des régions méditerranéennes et ni la pomme dans les zones où sont présents les carpocapses. Toutefois, c'est aussi le propre des sociétés humaines que d'adapter aux milieux des espèces végétales, et dans le cas de la Quarantina, on observe un effort remarquable d'organisation sociale pour transformer en terroir un milieu agrophysique qui *a priori* n'en est pas un. La viabilité de la démarche suppose toutefois de renoncer au paradigme de la variété. D'autres espaces que ceux considérés seraient ils plus propices à un rapport au terroir à l'échelle variétale ? Enquêter dans les foyers d'origine des espèces permettraient d'envisager des formes de gestion du matériel végétal qui ne se heurteraient pas au problème de la régénération, et de considérer d'autres modalités d'attachement aux milieux géographiques, des processus d'adaptation différents, et peut-être d'autres degrés de spécification de produits.

Si la thèse montre comment une conception réductrice de la qualité définie pour une logique de filière alimentaire à destination de marchés éloignés peut être réinvestie, et enrichie à l'échelle territoriale, la question se pose quant à la façon de faire évoluer de telles définitions de la qualité lorsqu'il ne s'agit plus de territoires. C'est une des questions de recherche que je traite dans le cadre du projet Prunus depuis décembre 2014. Si le projet porte principalement sur un territoire déterminé – un bassin de production de fruits à noyaux en moyenne vallée du Rhône, entre Drôme et Ardèche – celui-ci n'est pas structuré en système agri-alimentaire territorial. S'il existe des structures d'intégration entre une diversité d'acteurs tels que les clubs variétaux, caractérisés par des chaînes de distribution sélective, et si le projet Prunus propose des séminaires à l'occasion desquels interviennent non seulement des opérateurs économiques, mais

également des chercheurs, l'innovation demeure principalement tournée vers la création de nouvelles variétés.

Faut-il absolument inventer des variétés ? La question ouvre à un débat qui déborde largement le cadre de cette thèse.

LISTE DES ENTRETIENS

Les Bauges (39 entretiens)

	Fonction	Lieu	Date	Lieu de l'entretien
Horticulteur retraité	Président de l'association Croësons et Carmaniules	Sales	25/11/10	Salon
Technicienne arboriculture SEFRA	Responsable du verger expérimental de Poisy	Poisy	15/06/11	Verger expérimental du lycée agricole de Poisy
Technicien arboriculture retraité	Président des Croqueurs de pommes de Haute-Savoie	Poisy	15/06/11	CDI du lycée agricole de Poisy
Producteur-expéditeur de pommes	Membre du Syndicat Fruits de Savoie; transformateur des fruits de prés-vergers	Vallières	20/06/11	Bureau
Horticulteur	Animateur radio et TV; Conférencier "Dédé le jardinier"	Lornay	20/06/11	Serre, entre deux repiquages de plants de tomates
Instituteur retraité	Membre de l'association Croësons et carmaniules; apiculteur; responsable d'un groupe de théâtre et chants patois "les Balouriens de Chainaz"	Cusy	05/11/11	Marché aux arbres
Ingénieure agronome en quête d'installation	Stagiaire chargée de l'inventaire de variétés anciennes du PNR Massif des Bauges	Poisy	01/02/12	Café
Pépinieriste	Membre de l'association Croësons et carmaniules	Poisy	21/11/12	Pépinière
Producteur-expéditeur de pommes	Président du Syndicat des Fruits de Savoie	Pringy	07/10/13	Salle à manger
Automaticien freelance / Apiculteur	Médiateur fruitier	Mures	09/10/13	Cuisine
Élue déléguée au Patrimoine au sein du PNR Massif des Bauges		Le Châtelard	16/11/13	Journée "taille-greffe"
Graphiste	Gestionnaire de gîte rural	Jarsy	24/11/10	À son domicile
Ouvrier retraité	Jardinier amateur	Lescheraines	24/11/10	Café des Bauges
Infirmière retraitée	Collectionneur de variétés anciennes de roses et pommes de terre	Bellecombene-Bauges	08/06/11	Cuisine
Maraîcher/Arboriculteur/Éleveur	Croqueur de pommes	Le Montcel	16/06/11	Tour de l'exploitation
Éleveur retraité	Membre de l'association Croësons et carmaniules	Saint-Offengedessus	16/06/11	Salle à manger
Gendarme retraité	Jardinier amateur	Jarsy	17/06/11	Tour des arbres et jardins
Animatrice de jardin pédagogique	Membre d'un réseau de troc de variétés anciennes	Le Châtelard	18/06/11	Au jardin
Technicien arbo	Ex-employé de la Chambre d'Agriculture, désormais salarié de l'ADABio	Montmélian	22/06/11	Cafétéria de la Chambre d'agriculture
Chargé de communication	Chargé de mission de la Chambre d'agriculture Savoie-Mont-Blanc	La Motte Servolex	22/06/11	Bureau
Productrice	Collectionneur de variétés anciennes de tomates	Le Châtelard	28/06/11	Salon
Paysagiste	Chargé de mission patrimoine au PNR Massif des Bauges ; Animateur de l'opération "Plantons le paysage"	Le Châtelard	01/07/11	Cafétéria du PNR Massif des Bauges
Viticulteur	Président du centre d'ampélographie ; Vice président de DIVAGRI	Frêterive	24/07/11	Salle à manger
en quête d'installation	Jardinier amateur	Thoiry	05/11/11	Marché aux arbres
Éleveur retraité	Croqueur de pommes	Saint-Offengedessus	06/11/11	Cuisine
Chargée de mission	Patrimoine	Bellecombene-Bauges	06/11/11	Salon
Agricultrice retraitée	Productrice de pommes	Doucy-en-Bauges	22/11/11	Tour des arbres et jardins
Retraité	Directeur de l'écomusée de la Combe de Savoie	Grésy-sur-Isère	22/11/11	Écomusée de la Combe de Savoie
Ouvrier retraité	Jardinier amateur	Lescheraine	23/11/11	Salle à manger

		s	11	
Arboriculteur retraité	Membre fondateur du CETA Reinette de Mercury	Mercury	24/11/11	Tour des vergers et des lieux de stockage
Arboriculteur retraité	Ancien membre du CETA Reinette de Mercury	Verrens-Arvey	24/11/11	Salle à manger
Ouvrier/Arboriculteur	Producteur de pommes AB	Montaille	24/11/11	Salle à manger
Retraité	Propriétaire d'un moulin/pressoir en activité	Arith	25/11/11	Moulin
Productrice retraitée	Jardinier amateur	Aillon-le-vieux	30/01/12	Salle à manger
Restauratrice retraitée	Tenancière d'un bar-cuisine aux recettes réputées	La Compôte	31/01/12	Salle à manger
Éleveuse	Productrice de pommes de variétés anciennes	Aillon-le-jeune	02/02/12	Cave de stockage des pommes et pommes de terre
Arboriculteur	Producteur de pommes AB	Tournon	07/10/13	Salle à manger
Arboriculteur	Producteur de pommes et jus AB	Verrens-Arvey	10/10/13	Bureau
Chargé de mission de la Chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc	Responsable de la promotion de l'IGP	La Motte Servolex	10/10/13	Par téléphone

L'Ardèche (30 entretiens)

	Fonction	Lieu	Date	Lieu de l'entretien
Horticulteur	Collectionneur de variétés de pommes de terre	Genay	28/02/12	Cave de stockage des pommes de terre
Reconditionneur de plants	Fournisseur de pommes de terre de semence	Albon	09/03/12	Bureau
Jardinier prestataire	Membre du CA de l'association Savoirs de terroirs	Ucel	12/09/11	Local de l'association Savoirs de terroirs
Ouvrier BTP en invalidité	Collectionneur de variétés anciennes de roses et pommes de terre	Les Vans	23/01/12	Au jardin
Producteur	Membre fondateur du GIE des Échamps de l'Eyrieux	Chalencon	15/02/12	Tour de l'exploitation
Directrice	Pomologue	Alès	24/02/12	Bibliothèque du centre de pomologie
Retraité	Technicien maraîchage	Ucel	06/03/12	Salle de réunion de la Chambre d'agriculture
Producteur	Membre fondateur du GIE des Échamps de l'Eyrieux	Saint-Julien-Labrousse	07/03/12	Tour de l'exploitation
Chargée de mission	Déléguée à l'antenne du Cheylard	Le Cheylard	07/03/12	Bureau
Maire	Membre fondateur de l'association pour la promotion de la Violine de Borée	Borée	08/03/12	Salle du conseil municipal
Auto-entrepreneur	Prestataire de l'association Savoirs de terroirs	Lussas	08/03/12	Salle à manger
Producteur/Moniteur de ski	Président de l'association Gerzenc	Sagnes-et-Goudoulet	09/03/12	Salle à manger du gîte
Restaurateur	Partenaire de l'association de promotion de la Truffole	Annonay	13/03/12	Salle de restaurant
Chargé de mission	Délégué à l'antenne de Davézieux	Davézieux	13/03/12	Bureau
Producteur	Membre du GIE des Échamps de l'Eyrieux	Les Ollières-sur-Eyrieux	16/03/12	Tour de l'exploitation
Productrice	Membre de l'association l'Œil dormant (ex-présidente)	Jaujac	01/12/12	Fête des fruits retrouvés
Retraitée	Membre de l'association l'Œil dormant, spécialiste de techniques de greffe	Saint-Sernin	02/12/12	Fête des fruits retrouvés
Ramasseur	Membre de l'association l'Œil dormant	Saint-Sernin	02/12/12	Fête des fruits retrouvés
Sans activité	Secrétaire de l'association l'Œil dormant	Aubenas	13/11/13	Local de l'association l'Œil dormant
En recherche d'emploi	Projet d'atelier de transformation de fruit (séchage)	Saint-Victor	16/11/13	Journée "Terroir en fête"
Ethnobotaniste	Membre de l'association l'Œil dormant, fondateur de l'association des Menus curieux	Saint-Sernin	30/11/13	Fête des fruits retrouvés
Instituteur	Membre fondateur de l'association l'Œil	Saint-Sernin	30/11/13	Fête des fruits

	dormant; projet de transformation de fruits			retrouvés
Producteur	Membre fondateur de l'association pour la promotion de la Violine de Borée	Borée	01/12/13	Fête des fruits retrouvés
Libraire et éditrice	Membre du CA de l'association Savoirs de terroirs	Aubenas	11/12/13	Café français
Pépinieriste	Membre de l'association l'Œil dormant	Saint-Sernin	17/10/13	Local de l'association l'Œil dormant
Producteur	Ex-président de l'Association agricole de promotion de la Truffole	Saint-Victor	13/03/12	Cuisine
Employée	Salariée de l'association Savoirs de terroirs	Mirabel	11/09/12	Local de l'association Savoirs de terroirs
Producteur	Président de l'Association agricole de promotion de la Truffole	Saint-Victor	13/03/12	Tour de l'exploitation
Éleveur de broutards et producteur de pommes de terre	Membre fondateur de l'association Gerzenc	Les Estables (43)	09/03/12	Cuisine
Pépinieriste	Croqueur de pommes	Estrablin (48)	16/11/13	Journée "Terroir en fête"

La Ligurie (39 entretiens)

	Fonction	Lieu	Date	Lieu de l'entretien
Docteur en économie agraire	Impliqué dans les activités du Consorzio della Quarantina	Florence	05/06/11	Bar à vins
Producteur	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Fraconalto	24/07/12	Salle à manger du gîte
Chargé de mission	Délégué à l'antenne de Savone	Savona	11/07/12	Bureau
Productrice	Membre du Consorzio della Quarantina	Calizzano	11/09/12	Salle à manger
Producteur	Président du syndicat pour la reconnaissance des variétés d'Albenga	Albenga	11/09/12	Bureau du syndicat
Productrice	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Né	20/05/12	Salle à manger du gîte
Productrice	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Santo Stefano d'Aveto	21/05/12	Parcours
Producteur	Membre du CA du Consorzio della Quarantina	Rezzoaglio	22/05/12	Tour de l'exploitation et alentours
Employé municipal délégué au logement	Président du Consorzio della Quarantina	Genova	23/05/12	Bureau de la commune de Gênes
Économiste agraire	Chargé de l'analyse des politiques régionales de développement rural	Genova	05/07/12	Bureau
Adjoint à l'Environnement	Animateur du marché de producteurs	Né	07/07/12	Bureau
Productrice	Ex-membre du Consorzio della Quarantina	Né	07/07/12	Marché de producteurs
Fonctionnaire	Président de la ProLoco Né-Valgraveglia	Coscenti	08/07/12	Bureau
Employée de la fonction territoriale	Déléguée à la promotion des produits de qualité en Ligurie	Genova	12/07/12	Bureau
Directeur	PNR del Beigua	Arenzano	13/07/12	Bureau
Écrivain gastronome	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina; Président de Slow Food Liguria	Montoggio	14/07/12	Café
Restaurateur	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Né	15/07/12	Salle de restaurant
Chargés de mission du GAL	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Genova	17/07/12	Salle de réunion du GAL
Producteur	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Santo Stefano d'Aveto	18/07/12	Cuisine
Informaticien	Membre du Consorzio della Quarantina	San Colombano Certenoli	21/07/12	Cuisine
Médecin	Membre du Consorzio della Quarantina	San Colombano Certenoli	21/07/12	Salle à manger
Jardinier	Membre du Consorzio della Quarantina	Borzonasca	22/07/12	Tour de l'exploitation

Ingénieur agronome retraité	Membre du CA de l'association Liguria biologica; Instigateur du projet "Antichi ortaggi del Tigullio"	Cavi	23/07/12	Café
Producteur	Membre du Consorzio della Quarantina	Neirone	23/07/12	Tour de l'exploitation
Homme politique	Maire de la Commune de Né	Chiavari	23/07/12	Bureau
Commerçante	Membre du Consorzio della Quarantina	Genova	26/07/12	Boutique
Commerçant	Membre du Consorzio della Quarantina	Genova	26/07/12	Boutique
Productrice	Membre fondateur du Consorzio della Quarantina	Cavorsi	27/07/12	Salle à manger
Professeur	Membre du Consorzio della Quarantina	Genova	27/07/12	Bureau de la Legacoop
Hôtelier	Membre du Consorzio della Quarantina	Torriglia	27/07/12	Salle à manger du gîte
Restaurateur	Membre du Consorzio della Quarantina	Favale di Malvaro	28/07/12	Terrasse du restaurant
Producteur	Producteur de semences de Quarantina	Né	04/09/12	Salle à manger
Pépiniériste	Expérimentation d'adaptation de variétés anciennes	Carasco	05/09/12	Boutique
Arboriculteur	Variétés anciennes en circuits courts	Né	06/09/12	Verger conservatoire
Horticulteur	Membre du Consorzio della Quarantina; Représentant auprès de la Rete Semi Rurali	Urbe	12/09/12	Parcours
Professeur de biologie / productrice	Membre du Consorzio della Quarantina	Chiavari	07/11/12	Cuisine
Producteur	Membre du Consorzio della Quarantina ; Producteur sous la marque "Antichi ortaggi del Tigullio"	Serra Riccò	17/01/13	Cuisine
Productrice	Membre du Consorzio della Quarantina	Sant'Olcese	18/01/13	Salle à manger de la ferme pédagogique
Productrice	Membre du Consorzio della Quarantina	Montoggio	19/01/13	Salle à manger

BIBLIOGRAPHIE

- Achard Pierre, 1994, « L'écriture intermédiaire », *Communications*, vol. 58, n° 1, p. 149-156.
- Allaire Gilles, 2002, « L'économie de la qualité en ses secteurs, ses territoires et ses mythes », *Geographie, Economie, Société*, vol. 4, n° 2, p. 155-180.
- Allaire Gilles, 2011a, « La rhétorique du terroir », *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Mondes ruraux contemporains, Paris, Les Indes savantes, p. 75-117.
- Allaire Gilles, 2011b, *Petits agriculteurs et marchés locaux dans le contexte de la politique européenne de la qualité*, Note, Bruxelles, Direction Générale des Politiques internes de l'Union Européenne, 72 p.
- Allen Patricia, 2010, « Realizing justice in local food systems », *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, vol. 3, n° 2, p. 295-308.
- Allen Patricia, FitzSimmons Margaret, Goodman Michael et Warner Keith, 2003, « Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California », *Journal of rural studies*, vol. 19, n° 1, p. 61-75.
- Allix André, 1929, « L'économie rurale en Oisans », *Revue de géographie alpine*, vol. 17, n° 3, p. 467-610.
- Alphandéry Pierre et Bergues Martine, 2004, « Territoires en questions: pratiques des lieux, usages d'un mot. », *Ethnologie française*, vol. 34, n° 1, p. 5-12.
- Andrieu Stéphanie, 2000, *Valorisation de la pomme de terre de l'Eyrieux*, Ardèche, Chambre d'Agriculture Ardèche.
- Angelini Massimo, 1999, *Le patate tradizionali della Montagna genovese. La strategia di qualificazione di un prodotto locale tra storia, cultura rurale e recupero varietale*, Genova, Co.Re.Pa, 128 p.
- Arnal Clément, 2012, *La place et le rôle de l'agriculture à la périphérie des villes moyennes. Le cas des villes d'Annecy, Bourg-en-Bresse, Montbrison et Romans-sur-Isère.*, Mémoires, Thèses et HDR, Centre pour la communication scientifique directe, <http://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00762097> [Consulté le 13 octobre 2013], 519 p.
- Aydalet Philippe, 1986, « L'aptitude des milieux locaux à promouvoir l'innovation », *Technologie nouvelle et ruptures régionales*, Paris, p. 41-58.
- Balabanian Olivier et Bouet Guy, 1985, « L'agriculture limousine aujourd'hui », *Norois*, vol. 126, n° 1, p. 273-283.
- Barbier Marc, 2003, « Une interprétation de la constitution de l'ESB comme problème public européen », *Revue internationale de politique comparée*, vol. 10, n° 2, p. 233-246.
- Barham Elizabeth, 2003, « Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, p. 127-138.
- Barles Sabine, 2009, « Urban metabolism of Paris and its region », *Journal of Industrial Ecology*, vol. 13, n° 6, p. 898-913.
- Barrey Sandrine, Cochoy Franck et Dubuisson-Quellier Sophie, 2000, « Designer, packager et merchandiser: trois professionnels pour une même scène marchande », *Sociologie du Travail*, vol. 42, n° 3, p. 457-482.

- Barthe Laurence, 2010, « Transformations et défis de l'ingénierie territoriale », *Territoires*, n° 511, p. 33-35.
- Bellon Stéphane et al., 2006, « La production fruitière intégrée en France: le vert est-il dans le fruit? », *Courrier de l'environnement de l'INRA*, n° 53, p. 5-19.
- Benson Peter et Fischer Edward F., 2007, « Broccoli and Desire », *Antipode*, vol. 39, n° 5, p. 800-820.
- Benvegnu Nicolas, 2006, « Le débat public en ligne », *Politix*, vol. 75, n° 3, p. 103-124.
- Bérard Laurence et Marchenay Philippe, 2009, « Lieux, cultures et diversités: un regard anthropologique sur les productions localisées », *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Options méditerranéennes: Série A. Séminaires Méditerranéens, Montpellier, CIHEAM-IAMM, p. 31-37.
- Bérard Laurence et Marchenay Philippe, 1995, « Lieux, temps et preuves: La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n° 24, p. 153-164.
- Bernard de Raymond Antoine, 2013, *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, 306 p.
- Berque Augustin, 2013, "Humaniser la nature, naturaliser l'humain", Conférence à l'institut d'études avancées de Nantes.
<http://ecoumene.blogspot.fr/2013/04/humaniser-et-naturaliser-berque.html>
- Bertho Raphaële et Carimentrand Aurélie, 2012, « L'utilisation de portraits de producteurs dans le commerce équitable », *4th Fair Trade International Symposium and GeoFairTrade Final Conference*, Liverpool, United Kingdom. Adresse : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00771576> [Consulté le 11 novembre 2014].
- Bertrand Aliénor, 2010, « Quels lieux pour la planète? », *Vacarme*, n° 51, p. 42-44.
- Bessière Jacinthe et al., 2010, « Patrimoine alimentaire et innovations. Essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi-Pyrénées », Montpellier, ISDA 2010, Montpellier, 28-30 juin 2010, 14 p., <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00521740/document>, consulté le 5 mai 2014.
- Bethemont Jacques, 2013, « Le Fin Gras du Mézenc, tradition et renouveau », *Cahier de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent*, n° 117, p. 37-44.
- Billen Gilles, Barles Sabine, Chatzimpiros Petros et Garnier Josette, 2012, « Grain, meat and vegetables to feed Paris: where did and do they come from? Localising Paris food supply areas from the eighteenth to the twenty-first century », *Regional Environmental Change*, vol. 12, n° 2, p. 325-335.
- Blanchard Raoul, 1951, « L'agriculture du versant piémontais des Alpes occidentales : les Basses Vallées », *Revue de géographie alpine*, vol. 39, n° 2, p. 231-287.
- Blanchet Vivien, 2010, « « Quand l'autre est le même... mais jamais tout à fait » : une lecture postcoloniale du commerce équitable », *Revue de l'organisation responsable*, vol. 5, n° 1, p. 17-29.
- Blandin Patrick, 2009, *De la protection de la nature au pilotage de la biodiversité*, Paris/Grignon, Quae, 124 p.
- Blondeau Pascal, 1992, « L'avenir des vergers dans la Sarthe », *Norois*, vol. 154, n° 1, p. 131-144.

- Bobin Robert, 1926, « La Gatine de Parthenay », *Annales de Géographie*, vol. 35, n° 197, p. 405-412.
- Bocci Riccardo et Chable Véronique, 2007, « Semences paysannes en Europe: enjeux et perspectives », *Cahiers Agricultures*, vol. 17, n° 2, p. 216-221.
- Bochet Lucien, 1924, « Le pays de Vesoul et de Gray », *Annales de Géographie*, vol. 33, n° 182, p. 115-129.
- Bodiguel Maryvonne, 1968, « La diffusion des innovations dans deux communes des Côtes-du-Nord », *Études rurales*, vol. 30, n° 1, p. 43-86.
- Boisvert Valérie et Caron Armelle, 2010, « La conservation de la biodiversité : un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine », *Géographie, économie, société*, vol. 12, n° 3, p. 307-328.
- Bonnain-Moerdyk Rolande, 1975, « L'espace gastronomique », *Espace géographique*, vol. 4, n° 2, p. 113-126.
- Bonneuil C. et al., 2006, « Innover autrement? La recherche face à l'avènement d'un nouveau régime de production et de régulation des savoirs en génétique végétale », *Dossier de l'environnement de l'INRA*, n° 30, p. 24-52.
- Bonneuil Christophe et Thomas Frédéric, 2009, *Gènes, pouvoirs et profits: Recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM*, Versailles, Editions Quae, 624 p.
- Boré Jean-Michel et Fleckinger Jean, 1997, *Pommiers à cidre. Variétés de France*, Paris, INRA Éditions.
- Bouchard Gérard, 2001, *Genèse des nations et cultures du nouveau monde. Essai d'histoire comparée*, Boréal. Montréal, 504 p.
- Bourdeau Philippe, 2009, « Interroger l'innovation dans les Alpes à l'échelle locale », *Journal of Alpine Research/Revue de géographie alpine*, n° 97-1. Adresse : <http://rga.revues.org/786> [Consulté le : 11 octobre 2013].
- Bourdeau Philippe, Daller Jean-François et Martin Niels, 2012, *Migrations d'agrément : du tourisme à l'habiter*, Editions L'Harmattan, 412 p.
- Bowen Sarah et Mutersbaugh Tad, 2013, « Local or localized? Exploring the contributions of Franco-Mediterranean agrifood theory to alternative food research », *Agriculture and Human Values*, p. 1-13.
- Bozon Pierre, 1967, « L'évolution récente de la culture fruitière dans l'Ardèche », *Revue de géographie alpine*, vol. 55, n° 2, p. 305-315.
- Bozon Pierre, 1977, « Une coopérative fruitière exemplaire : Vivacoop (Ardèche) », *Noréis*, vol. 95, n° 3, p. 21-35.
- Bressoud Frédérique et Parès Laure, 2010, « Quelles références pour une production de légumes de territoire ? », *Le temps des Syal*, Update Sciences & Technologies, Versailles, Quae, p. 211-228.
Adresse : http://www.cairn.info/article.php?ID_ARTICLE=QUAE_MUCHN_2010_01_0211 [Consulté le : 5 novembre 2013].
- Bricas Nicolas, Lamine Claire et Casabianca François, 2013, « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 21, n° 1, p. 66-70.
- Bruet Isabelle, 2007, *Trésor d'épices. Épices et condiments de chez nous et d'ailleurs*, Mirabel, Savoirs de terroirs.

- Brunori Gianluca, 2007, « Local food and alternative food networks: a communication perspective », *Anthropology of food*, n° S2. Adresse : <http://aof.revues.org/430> [Consulté le : 23 mai 2013].
- Bustarret J., 1959, « La recherche agronomique », *Économie rurale*, vol. 39, n° 1, p. 179-183.
- Calberac Yann, 2010, *Terrains de géographes, géographes de terrain. Communauté et imaginaire disciplinaires au miroir des pratiques de terrain des géographes français du XXe siècle*, Université Lumière - Lyon II. Adresse : <http://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00551481> [Consulté le : 4 août 2014].
- Callon Michel, Meadel Cécile et Rabeharisoa Vololona, 2000, « L'économie des qualités », *Politix*, vol. 13, n° 52, p. 211-239.
- Cambiaire M. A. de, 1952, « L'autoconsommation agricole en France », *Bulletin de la Société française d'économie rurale*, vol. 4, n° 3, p. 111-116.
- Campbell Hugh, Lawrence Geoffrey et Smith Kiah, 2006, « Audit Cultures and the Antipodes: The Implications of EurepGAP for New Zealand and Australian Agri-food Industries », *Research in Rural Sociology and Development*, vol. 12, p. 69-93.
- Cariou Yves, Fournie Sandrine et Wallet Frédéric, 2006, « Le bilan sociétal : un outil de management pour renforcer l'ancrage territorial et la responsabilité sociale des coopératives agricoles », *Développement durable et territoires*, Dossier 5. Adresse : <http://developpementdurable.revues.org/1626> [Consulté le : 24 octobre 2014].
- Caritey Pierre, 2007, *Un centre devenu marge: l'exemple de la culture de la pêche dans la vallée de l'Eyrieux*, Mémoire de M1 Géographie, Lyon, Université Lyon 2, Laboratoire Etudes Rurales, Lyon, 144 p.
- Carrel Jean, 1949, « Étude sur le coût de distribution de la pomme de terre », *Bulletin de la Société française d'économie rurale*, vol. 1, n° 3, p. 79-88.
- Catel M., 1928, « La Haute-Brie », *Annales de Géographie*, vol. 37, n° 210, p. 502-519.
- Chabrol Didier et Muchnik José, 2011, « Consumer skills contribute to maintaining and diffusing heritage food products », *Anthropology of food*, n° 8.
- Chartier Zoé, Lillo Caroline et Melchers Hubert, 2014, *Observatoire des dynamiques territoriales du Parc des Monts d'Ardèche*, Le Pradel, PNRMA/Cermosem - ODDT.
- Chazoule Carole, 2000, *L'exemple d'une reconquête du marché fruitier autour de la diffusion d'une nouvelle variété: le cas « Cripps Pink-Pink Lady »*, Montpellier, INRA - ESR, 68 p.
- Chevalier Aug, 1939, « Les espèces de Solanum cultivées venues du Nouveau-Monde. Les origines et les résultats de leur culture. », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, vol. 19, n° 220, p. 825-835.
- Chevalier Auguste, 1921, « Histoire et amélioration des pommiers et spécialement des pommiers à cidre », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, vol. 1, n° 3, p. 149-215.
- Chevalier Auguste, 1942, « Pommiers et Poiriers. Extension et amélioration de leur culture en France. », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, vol. 22, n° 251, p. 333-351.

- Chevalier Pascal, Dedeire Marc, Hirczak Maud et Razafimahefa Lala, 2010, « Systèmes de qualité et trajectoires agricoles en Europe méditerranéenne: disparité ou convergence? », *Identité, Qualité et Compétitivité territoriale*, Aoste, p. 21.
- Chiffolleau, Yuna, 2006, « Fragilisation et enjeux de formation en milieu agricole: cadrage théorique et illustration dans l'Hérault », *Place de la formation dans l'accompagnement des agriculteurs fragilisés*, Montpellier, p. 6. Adresse : <http://www.psd-r-coxinel.fr/IMG/pdf/VIVEA2.pdf>.
- Chiffolleau Yuna et Prevost Benoît, 2013, « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Noréis*, vol. n° 224, n° 3, p. 7-20.
- Cholley A., 1927, « Culture et commerce de fruits dans la banlieue de Lyon », *Bulletin de l'Association de géographes français*, vol. 4, n° 15, p. 35-38.
- Clauzel Celine, 2008, « Mutations des hortillonnages d'Amiens vers une agriculture multifonctionnelle et urbaine », *Economies et Sociétés Série Systèmes agroalimentaires*, vol. XLII, n° 11-12, p. 2297-2307.
- Coart E., Van Glabeke S., De Loose M., Larsen A. S., et al., 2006, « Chloroplast diversity in the genus *Malus*: new insights into the relationship between the European wild apple (*Malus sylvestris* (L.) Mill.) and the domesticated apple (*Malus domestica* Borkh.) », *Molecular Ecology*, vol. 15, n° 8, p. 2171-2182.
- Cognard Françoise, 2006, « Le rôle des recompositions sociodémographiques dans les nouvelles dynamiques rurales: l'exemple du Diois », *Méditerranée*, n° 107, p. 5-12.
- Consales Jean-Noël, 2003, « Les jardins familiaux de Marseille, Gênes et Barcelone », *Rives méditerranéennes*, n° 15. Adresse : <http://rives.revues.org/449?lang=en> [Consulté le : 30 juin 2014].
- Cook Ian et al., 2006, « Geographies of food: following », *Progress in Human Geography*, vol. 30, n° 5, p. 655-666.
- Courlet Claude, 2002, « Les Systèmes Productifs Localisés. Un bilan de la littérature », *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n° 33, p. 27-40.
- Coستاury Alain, 1966, « Transformations récentes de l'agriculture fruitière dans la moyenne vallée du Rhône », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 41, n° 2, p. 129-154.
- Couturier Pierre, 2007, « Espaces ruraux marginaux ou fragiles : les catégories analytiques à l'épreuve des pratiques socio-spatiales dans le Haut-Forez », *Noréis. Environnement, aménagement, société*, n° 202, p. 21-33.
- Crozet R., 1928, « La plaine d'Alençon », *Annales de Géographie*, vol. 37, n° 206, p. 129-136.
- Csergo Julia, 2011, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle », *In Situ. Revue des patrimoines*, n° 15. Adresse : <http://insitu.revues.org/722> [Consulté le : 12 novembre 2014].
- DATAR, 2003, *Quelle France rurale pour 2020? Contribution pour une nouvelle politique de développement rural durable*, Étude prospective, Comité interministériel de l'aménagement et du développement du territoire, 64 p.

- Daudé Guy, 1972, « L'agriculture de Châteaurenard : tradition, difficultés et perspectives », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 47, n° 2, p. 167-219.
- Daum Victor, 1932, « Une révolution de l'économie rurale dans le vignoble Messin », *Revue de géographie alpine*, vol. 20, n° 1, p. 101-117.
- Dedeire Marc, 2002, « La prise en compte du long terme en science régionale pour une autre lecture des dynamiques spatiales de l'agriculture française (1840 - 1990) », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, vol. octobre, n° 4, p. 597-618.
- Deffontaines Jean-Pierre et Caron Patrick, 2007, « L'observation visuelle. Regards croisés d'un agronome et d'un géographe », *Natures Sciences Sociétés*, n° 15, p. 69-76.
- Delfosse Claire, 2007, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, Boutique de l'histoire, 300 p.
- Delfosse Claire, 2006, « La localisation de la production fromagère : évolutions des approches géographiques », *Géocarrefour*, vol. 81, n° 4, p. 311-318.
- Delfosse Claire, 2003a, « Les géographes, les produits agro-alimentaires et les liens aux lieux. L'exemple des fromages », *Géographie rurale, culture et patrimoine*, Lille, Université de Lille 1, p. 114-148.
- Delfosse Claire, 2003b, « Relances des produits de terroir et développement local », *Géographie rurale, culture et patrimoine*, Lille, Université de Lille 1, p. 148-184.
- Delfosse Claire, 1997, « Noms de pays et produits du terroir : enjeux des dénominations géographiques », *Espace géographique*, vol. 26, n° 3, p. 222-230.
- Delfosse Claire et Bernard Cécile, 2007, « Vente directe et terroir », *Méditerranée*, n° 109, p. 23-29.
- Delfosse Claire et Lefort Isabelle, 2011, « Le terroir, un bel objet géographique », *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Mondes ruraux contemporains, Paris, Les Indes savantes, p. 21-39.
- Delfosse Claire, De Sainte Marie Christine et Perenzin Cyndie, 2008, « La multifonctionnalité des exploitations caprines aux prises avec les usages alternatifs du territoire : L'exemple du Massif des Bauges », *Nouvelles questions agraires : Exploitants, fonctions et territoires*, Pierre Cornu et Jean-Luc Mayaud (dir.), Boutique de l'Histoire, p. 157-182.
- Demangeon A., 1920, « L'habitation rurale en France [Essai de classification des principaux types] », *Annales de Géographie*, vol. 29, n° 161, p. 352-375.
- Demangeon Suzanne, 1928, « L'approvisionnement de Paris en fruits et légumes », *Annales de Géographie*, vol. 37, n° 206, p. 97-121.
- Demeulenaere Elise et Bonneuil Christophe, 2006, « Haricot d'ici et blés d'antan, réinventer la variété dans les collectifs "haricot tarbais" et "Réseau Semences Paysannes Blé" », Communication au séminaire TSV, 44 pages. <http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/ptdevuehistorien.pdf>
- Demeulenaere Elise et Bonneuil Christophe, 2010, « Cultiver la biodiversité : semences et identité paysanne », *Les mondes agricoles en politique. De la fin des paysans au retour de la question agricole*, B. Hervieu et al. éd., Paris, Les Presses de Sciences Po, p. 73-92.
- Demeulenaere Elise et Goulet Frédéric, 2012, « Du singulier au collectif », *Terrains & travaux*, n° 1, p. 121-138.

- Derioz Pierre et Lees Christiane, 1994, « Le jardin de la France au péril de la ville : place et évolution de l'activité agricole dans le « Grand Avignon », *Bulletin de l'Association de géographes français*, vol. 71, n° 2, p. 170-180.
- Désert Gabriel, 1988, « La production cidricole française face à la crise de la fin du XIXe siècle », *Économie rurale*, vol. 184, n° 1, p. 42-50.
- Djennane Samia, Chauvin Jean-Eric et Meyer Christian, 2002, « Glasshouse behaviour of eight transgenic potato clones with a modified nitrate reductase expression under two fertilization regimes », *Journal of Experimental Botany*, vol. 53, n° 371, p. 1037-1045.
- Dodier Nicolas, 1993, « Les arènes des habiletés techniques », *Les objets dans l'action. De la maison au laboratoire*, Raisons pratiques, Paris, Éditions de l'École pratique des hautes études en sciences sociales, p.115-139.
- Dodier Nicolas, 1995, *Les Hommes et les Machines. La conscience collective dans les sociétés technicisées*, Paris, Métailié, 384 p.
- Dolan C. et Humphrey J., 2000, « Governance and Trade in Fresh Vegetables: The Impact of UK Supermarkets on the African Horticulture Industry », *Journal of Development Studies*, vol. 37, n° 2, p. 147-176.
- Doré Claire et Varoquaux F. éd., 2006, *Histoire et amélioration de cinquante plantes cultivées*, Paris, Quae, 812 p.
- Druguet Aurélie, 2010, *De l'invention des paysages à la construction des territoires : les terrasses des Ifugaos (Philippines) et des Cévenols (France)*, Paris, Museum national d'histoire naturelle, 472 p, Adresse : <http://www.theses.fr/2010MNHN0012> [Consulté le : 29 octobre 2013]
- Dubost Françoise, 1994, *Vert patrimoine : La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 172 p.
- Dubuisson-Quellier Sophie, 2003, « Confiance et qualité des produits alimentaires : une approche par la sociologie des relations marchandes », *Sociologie du Travail*, vol. 45, n° 1, p. 95-111.
- Dubuisson-Quellier Sophie et Lamine Claire, 2004, « Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs », *Sciences de la société*, n° 62, p. 144-167.
- Duchemin Maëlle, 2012, *Analyse-diagnostic de l'agriculture de la Montagne ardéchoise centrale*, Mémoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur agronome, Paris, AgroParisTech, 132 p.
- Dufour Jean-Yves, Courelis Thalie et Péru Jean-Jacques, 2013, « Théorie et pratique du fruitier. Quelques données franciliennes : fouille, ethnographie et archives », *In Situ. Revue des patrimoines*, n° 21. Adresse : <http://insitu.revues.org/10307> [Consulté le : 27 juin 2014].
- Dufour Jules, 1966, « Les cultures fruitières dans le Sud de la Sarthe. Leurs rapports avec les sols et les climats », *Norois*, vol. 51, n° 1, p. 437-452.
- Dumain Aurélie, 2013, « Contester l'alimentation industrielle en redonnant le goût au goût », *Les passions cognitives: L'objectivité à l'épreuve du sensible*, Archives contemporaines, p. 39-74.
- Dumontet J., 1924, « Le Bessin », *Annales de Géographie*, vol. 33, n° 182, p. 105-114.
- Dupré Lucie, 2002, *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'un produit régional*, éditions du CTHS. Paris.

- Durbiano C., 1975, « Le raisin de table, élément de l'économie maraîchère et fruitière provençale », *Méditerranée*, vol. 23, n° 4, p. 11-36.
- Durbiano Claudine, 1980, « Les marchés de production de fruits et légumes du Sud-Est », *Études rurales*, n° 78-79-80, p. 69-90.
- Durbiano Claudine, 1996, « Les M.I.N. provençaux face à l'évolution de la filière des fruits et légumes », *Méditerranée*, vol. 83, n° 1, p. 7-17.
- Evrard Fernand, 1923, « Les grandes fermes entre Paris et la Beauce », *Annales de Géographie*, vol. 32, n° 177, p. 210-226.
- Expertise collective, 2013, *Pesticides: effets sur la santé*, Paris, Inserm.
- Eymard-Duvernay François, 1989, « Conventions de qualité et formes de coordination », *Revue économique*, vol. 40, n° 2, p. 329-360.
- Farcy, 1954, « L'agriculteur est-il préparé à vendre ses produits ? », *Économie rurale*, vol. 20, n° 1, p. 3-7.
- Fauquembergue Marie-Pierre, Stiévenard René et Delahaye Bernard, 2005, « Le Centre régional de ressources génétiques du Nord-Pas-de-Calais », *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, L. Bérard et al. éd., Paris, Cirad, Iddri, IFB, Inra, p. 129-131.
- Ferrières Madeleine, 2002, « La phobie des plantes nouvelles », *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXème siècle*, Points - Histoire, Paris, Seuil, p. 114-152.
- Fischler Claude, 1990, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 414 p.
- Flatrès Pierre, 1963, « La deuxième « Révolution agricole » en Finistère », *Études rurales*, vol. 8, n° 1, p. 5-55.
- Fleury Philippe, Sérès Claire, Dobremez Laurent, Nettier Baptiste, et al., 2011, « Conception et mise en oeuvre de la mesure agri-environnementale "prairies fleuries" entre expertises agro-écologiques et dynamiques collectives », Avignon, p. 7.
 Adresse : http://www.irstea.fr/sites/default/files/ckfinder/userfiles/files/Concept%C2%B0_meo_mae_prairies_fleuries2011.pdf
http://www.irstea.fr/sites/default/files/ckfinder/userfiles/files/Concept%C2%B0_meo_mae_prairies_fleuries2011.pdf
- Fonte Maria, 2010, « Food Relocalisation and Knowledge Dynamics for Sustainability in Rural Areas », *Naming Food After Places*, Perspectives on Rural Policy and Planning, M. Fonte et A.G. Papadopoulos éd., London/New York, Ashgate Publishing, Ltd., p. 306.
- Fouet J. P., Mahe L. P. et Bonnioux F., 1976, « L'offre de pommes de terre en France de 1950 à 1973 ; », *Économie rurale*, vol. 114, n° 1, p. 27-39.
- Foury Claude, 2005, « Les variétés locales de légumes: un patrimoine en évolution », *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, L. Bérard et al. éd., Paris, Cirad, Iddri, IFB, Inra, p. 100-107.
- Fumey Gilles, 2007, « Penser la géographie de l'alimentation », *Bulletin de l'Association de géographes français*, vol. 84, n° 1, p. 35-44.
- Gallais André et Bannerot éd., 1992, *Amélioration des espèces végétales cultivées*, Paris, INRA Éditions.
- Gallien Manon et Garçon Lucile, 2013, « Ultra-courts! Les circuits commerciaux des surplus de jardin », *Les circuits courts de proximité. Renouer les liens entre les territoires et la consommation alimentaire*, Les circuits courts de proximité, colloque SFER CCP 2013, AgroParisTech, Paris.

- Gasselien Pierre, 2011, « Co-conception d'une politique publique pour une région arrière du développement: le cas de la pluri-activité en Languedoc-Roussillon », *POUR*, n° 212, p. 155-163.
- Giaccaria Paolo, Dansero Egidio et Colombino Annalisa, 2013, « Alternative Food Networks: the Biopolitics of Quality and Embeddedness », Rome EUGEO 2013 Congress (5-7 Setp. 2013), Adresse : <http://www.eugeo2013.com/component/content/article/64-S01>, [Consulté le : 27 juin 2014].
- Ginier Jean, 1970, « Jersey, île touristique et agricole », *Noroi*, vol. 68, n° 1, p. 503-520.
- Ginier Jean, 1971, « Le tourisme finistérien », *Noroi*, vol. 72, n° 1, p. 573-600.
- Gohier Théotiste, 1956, « Originalité agricole du Sud-Est du Bassin de Rennes », *Noroi*, vol. 11, n° 1, p. 265-277.
- Goldringer I., Meynard Jean-Marc et Beauval Valentin, 2006, « Quelle évaluation du végétal dans une perspective d'agriculture paysannes durables? », *Dossier de l'environnement de l'INRA*, n° 30, p. 155-159.
- Goodman D. et DuPuis E. Melanie, 2002, « Knowing food and growing food: beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture », *Sociologia Ruralis*, vol. 42, n° 1, p. 5-22.
- Gourdol Pierre, 1934, « Un modèle de culture fruitière dans la vallée du Rhône. Le pêcher à Saint-Laurent du Pape (Ardèche) », *Les Études rhodaniennes*, vol. 10, n° 1, p. 47-77.
- Granovetter Mark, 1985, « Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness », *The American Journal of Sociology*, vol. 91, n° 3, p. 481-510.
- Grosse Michel, 1979, « Recherches sur une filière agro-alimentaire: le cas des fruits et légumes frais », *Annales de Géographie*, vol. 88, n° 485, p. 65-84.
- Guérin JP, 1974, « Population et économie dans une moyenne montagne: L'exemple des Bauges », *Revue de géographie alpine*, vol. 62, n° 1, p. 75-92.
- Guigueno Louis et Daucé Pierre, 1984, « Aux origines de la modernisation agricole et de l'intensification de l'agriculture en Bretagne. », *Noroi*, vol. 124, n° 1, p. 541-557.
- Gumuchian Hervé et Pecqueur Bernard, 2007, *La ressource territoriale*, Paris, Economica, 252 p.
- Guthman Julie, 2008, « Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice », *Cultural Geographies*, vol. 15, n° 4, p. 431-447.
- Guthman Julie, 2007, « The Polanyian Way? Voluntary Food Labels as Neoliberal Governance », *Antipode*, vol. 39, n° 3, p. 456-478.
- Harvey David, 2001, « The Art of Rent: Globalization and the Commodification of Culture », *Spaces of Capital*, Edinburgh, Edinburgh University Press, p. 394-411.
- Heley Jesse et Jones Laura, 2012, « Relational rurals: Some thoughts on relating things and theory in rural studies », *Journal of Rural Studies*, vol. 28, n° 3, p. 208-217.
- Hervieu Bertrand, 1996, « Les liens du vivant. Folie des vaches, folie des hommes. », *Le Monde diplomatique*, p. 6.
- Hitier H., 1903, « Le village picard », *Annales de Géographie*, vol. 12, n° 62, p. 109-119.

- Hoyaux André-Frédéric, 2002, « Entre construction territoriale et constitution ontologique de l'habitant : Introduction épistémologique aux apports de la phénoménologie au concept d'habiter », *Cybergeo: European Journal of Geography*. Adresse : <http://cybergeo.revues.org/1824> [Consulté le : 30 octobre 2014].
- Hubert Bernard, Goulet Frédéric, Magnani Sergio, Tallon Hélène, et al., 2013, « Agriculture, modèles productifs et options technologiques : orientations et débats », *Natures Sciences Sociétés*, vol. Vol. 21, n° 1, p. 71-76.
- Humeau Jean-Baptiste, 1985, « Qu'advient-il de l'arboriculture fruitière angevine ? », *Norois*, vol. 126, n° 1, p. 301-308.
- Ilbert François, 2011, « Les indications géographiques, outils de construction des terroirs et de la biodiversité à l'aune des règles internationales du commerce: quelles tendances en Méditerranée? », *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Mondes ruraux contemporains, Paris, Les Indes savantes, p. 301-321.
- Ivancheva Mariya, 2007, « Strawberry fields forever? Bulgarian and Romanian student workers in the UK », *Focaal*, vol. 2007, n° 49, p. 110-117.
- Jackson Peter, 2010, « Food Stories: Consumption in an Age of Anxiety », *Cultural Geographies*, vol. 17, n° 2, p. 147-165.
- Jarrige Françoise, Thinon Pascal et Nougaredes Brigitte, 2006, « La prise en compte de l'agriculture dans les nouveaux projets de territoires urbains. Exemple d'une recherche en partenariat avec la Communauté d'Agglomération de Montpellier », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, août, n° 3, p. 393-414.
- Joannon Michèle, 1975, *Une agriculture dans la ville: les maraîchers marseillais face à la croissance urbaine*, Aix-en-Provence, Aix-Marseille II.
- Jobbé Duval M., 2005, *Mille et une recettes de pomme de terre. Dynamiques agraires et territoriales à Altamachi, Cordillère orientale des Andes boliviennes*, Thèse de doctorat, INA PG, 300 p.
- Jousseau Valérie et Margetic Christine, 2007, « Autre légume, autres lieux. La mâche dans le bassin maraîcher nantais », *Méditerranée*, vol. n° 109, n° 2, p. 47-53.
- Karpik Lucien, 1989, « L'économie de la qualité », *Revue française de sociologie*, vol. 30, n° 2, p. 187-210.
- Karpik Lucien, 2007, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, NRF, 373 p.
- Kayser Bernard, 1989, *La renaissance rurale. Sociologie des campagnes du monde occidental*, Paris, Armand Colin, 316 p.
- Kloppenburg Jack, 2010, « Impeding Dispossession, Enabling Repossession: Biological Open Source and the Recovery of Seed Sovereignty », *Journal of Agrarian Change*, vol. 10, n° 3, p. 367-388.
- Kneafsey Moya et al., 2013, *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics*, JRC scientific and policy report, Luxembourg, Joint research center, 128 p.
- Kneafsey Moya, 2010, « The region in food—important or irrelevant? », *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, vol. 3, n° 2, p. 177-190.
- Kroll Jean-Christophe, Barjolle Dominique et Jouen Marjorie, 2010, « Politiques agricoles et de développement rural. Comparaisons entre la Suisse et la France », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 315, p. 09-24.

- Lacombe Philippe, 1968, « Réflexions sur l'agriculture à temps partiel », *Économie rurale*, vol. 76, n° 1, p. 91-99.
- Lamaison Pierre, 1985, « « Adieu veaux, vaches... » Évolution de la paysannerie en Lozère à travers la production et la commercialisation des bovins (1985). », *Études rurales*, vol. 99, n° 1, p. 135-155.
- Lamine Claire, 2012, « « Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains & travaux*, vol. n° 20, n° 1, p. 139-156.
- Lamine Claire et al., 2015, « Innovation variétale en Prunus, 1960-2013: les enseignements d'une analyse socio-historique co-construite avec les acteurs », *Courrier de l'environnement de l'INRA*, n°65, p. 5-18.
- Lamine Claire, Perrot Nathalie, Deverre Christian et De Sainte Marie Christine, 2011, « Qualification et mise en marché des produits: freins ou appuis au changement? », *Repenser la protection des cultures: Innovations et transitions*, Sciences en partage, P. Ricci, S. Bui et C. Lamine éd., Dijon / Paris, Educagri éditions / Editions Quae, p. 151-173.
- Lamine Claire, Garçon Lucile, Dupré Lucie et Navarrete Mireille, 2014, « Trajectoires de petites exploitations en France et en Italie: des facteurs de résilience multiples mais souvent fragiles », *Petites paysanneries*, Nanterre, 12 p.
- Lamine Claire et Cambien Léa, 2011, « Les transitions vers l'agriculture biologique: une approche à l'échelle d'un système agri-alimentaire territorial », *Colloque Écologisation*, Avignon, p. 27.
- Lamine Claire et Chiffolleau Yuna, 2012, « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires: dynamiques et défis », *POUR*, n° 215-216, p. 85-92.
- Lamine Claire et Perrot Nathalie, 2008, *Les AMAP: un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?*, Gap, France, Editions Yves Michel, 163 p.
- Lamine Claire et Rouchier Juliette, 2014, « D'une charte l'autre. Le processus de révision de la charte des AMAP comme indicateur d'une institution qui se renforce? », Montpellier, 21 p., en ligne <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01001977>, [Consulté le : 12 mars 2015].
- Landais Étienne, 1998, « Agriculture durable: les fondements d'un nouveau contrat social? », *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, n° 33, p. 15.
- Landel Pierre-Antoine, Delfosse Claire, Canova Nicolas, Robinet Nicolas, et al., 2008, « L'événementiel "agriculteur" en Rhône-Alpes », Adresse : <http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00913557> [Consulté le : 7 juillet 2014].
- Landy Frédéric, 2011, « Représentation du territoire national et circulation des grains : le Système de distribution publique indien », *Annales de géographie*, vol. 677, n° 1, p. 26-49.
- Landy Frédéric et Moreau Sophie, 2015, « Le droit au village », *Justice spatiale*, n° 7.
- Lannou Maurice le, 1931, « Le Trégorrois [Étude de géographie agricole] », *Annales de Géographie*, vol. 40, n° 223, p. 24-38.
- Lardon Sylvie éd., 2012, *Géoagronomie, paysage et projets de territoire. Sur les traces de Jean-Pierre Deffontaines*, Paris, Quae, 480 p.
- Latouille Nina, Latouche Karine et Rousselière Samira, 2014, « Internationalisation des coopératives agricoles françaises », *Working Paper SMART - LERECO*, 14-05. <http://prodinra.inra.fr/record/269619>, 29 p.

- Lavaud Odette, 1931, « La vallée périgourdine de la Vézère », *Annales de Géographie*, vol. 40, n° 224, p. 144-152.
- Lemarchand Nathalie, 2008, *Géographie du commerce et de la consommation: les territoires du commerce distractif*, HDR, Paris, Paris IV - Sorbonne, 223 p.
- Lequin Yves, 1967, « Les grands traits de l'évolution agricole à Plozévet depuis la fin du XVIIIe siècle », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 42, n° 2, p. 165-177.
- Letablier Marie-Thérèse et Delfosse Claire, 1995, « Genèse d'une convention de qualité », *La grande transformation de l'agriculture*, G. Allaire et R. Boyer éd., Paris, INRA Éditions/Economica, p. 97-118.
- Linck Thierry et Barragan Esteban, 2009, « Une indication géographique pour détourner les patrimoines pastoraux ? Le cas du queso Cotija (Mexique) », *Autrepart*, vol. 50, n° 2, p. 187.
- Liou Véronique, 1991, « Méthode d'approche des friches dans le Parc Naturel Régional du Pilat », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 66, n° 1, p. 55-60.
- Lombardini Giampiero, 2013, « Al confine dell'urbano: il piano urbanistico ligure di fronte al tema delle aree agricole », *Atti della XVI Conferenza Nazionale SIU*, Napoli, Planum, The journal of urbanism, 67 p.
- Lopez Ann Aurelia, 2007, *The Farmworkers' Journey*, San Francisco, University of California Press, 361 p.
- Louafi Sélim, Bazile Didier et Noyer Jean-Louis, 2013, « Conserver et cultiver la diversité génétique agricole: aller au-delà des clivages établis », *Cultiver la biodiversité pour transformer l'agriculture*, Synthèses, Versailles, Quae, p. 185-222.
- Lovatti Luca, 2003, « Il punto sull'Emilia Romagna », *Il Divulgatore*, n° 6, p. 4.
- Maiello Adele, 2015, « L'emigrazione ligure in California », *Zibaldone. Estudios italianos*, vol. 3, n° 1, p. 173-183.
- Mainié Ph, 1963, « La croissance des groupements de vente : l'exemple des fruits et légumes », *Économie rurale*, vol. 55, n° 1, p. 3-43.
- Malassis Louis, 1996, *Les trois âges de l'alimentaire: Essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture*, Paris, Cujas.
- Malassis M. L., 1951, « Contribution à l'analyse de l'économie de la production de la pomme de terre primeur », *Bulletin de la Société française d'économie rurale*, vol. 3, n° 2, p. 85-95.
- Malengreau Daniel, 2005, « Les Conservatoires botaniques nationaux », *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, L. Bérard et al. éd., Paris, Cirad, Iddri, IFB, Inra, p. 131-132.
- Marchenay Philippe, 2005, « Conserver vivant, savoirs et pratiques locales: une gageure? », *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, Cirad, Iddri, IFB, Inra, p. 91-97.
- Marchenay Philippe et Bérard Laurence, 2008, « Variétés, savoir-faire, usages alimentaires: les cultures légumières locales dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France », *Les légumes: un patrimoine à transmettre et à valoriser*, Angers, AFCEV, p. 107-136.
- Marette Stéphan et Nefussi Jacques, 2003, « Quel rôle pour les interprofessions dans la régulation des marchés agricoles: l'exemple de la pomme de terre de consommation en France », *Colloque du CLIAA*, Comité de Liaison des Interprofessions Agricoles et Agro-alimentaires, 12 p.

- Margetic Christine, 2006, « Agro-industries et territoires: recherches en Nord-Pas-de-Calais », *Espaces et sociétés*, n° 25, p. 67-73.
- Margetic Christine, 2005, « L'agro-alimentaire chez les géographes des campagnes en France au XX^{ème} siècle », *Norois. Environnement, aménagement, société*, n° 197, p. 37-53.
- Margetic Christine et Lescureux Frédéric, 2000, « Entre relance et renouveau de l'arboriculture fruitière en Avesnois-Thiérache et en Wallonie », *Méditerranée*, vol. 95, n° 3, p. 29-34.
- Marre E., 1922, « La sélection des Pommes de terre en Hollande », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, vol. 2, n° 8, p. 129-132.
- Masseport Jean, 1953, « Un essai pour la modernisation agricole dans le Sud-Est de la France : Les trois zones-témoins du Queyras, du Trièves et de la Basse-Drôme », *Revue de géographie alpine*, vol. 41, n° 3, p. 565-576.
- Mathieu Nicole, 1998, « La notion de rural et les rapports ville-campagne en France Les années quatre-vingt-dix », *Économie rurale*, vol. 247, n° 1, p. 11-20.
- Mathieu Nicole, 1982, « Questions sur les types d'espaces ruraux en France », *Espace géographique*, vol. 11, n° 2, p. 95-110.
- McKenna Megan K. L. et Murray Warwick E., 2002, « Jungle Law in the Orchard: Comparing Globalization in the New Zealand and Chilean Apple Industries », *Economic Geography*, vol. 78, n° 4, p. 494-514.
- McKenna Megan, Roche Michael et Le Heron Richard, 1998, « Sustaining the fruits of labour: A comparative localities analysis of the integrated fruit production programme in New Zealand's apple industry », *Journal of Rural Studies*, vol. 14, n° 4, p. 393-409.
- Ménard André, 1956, « Angers, centre national d'horticulture », *Norois*, vol. 12, n° 1, p. 409-425.
- Mendras Henri, 1967, *La fin des paysans, innovations et changement dans l'agriculture française*, Paris, SEDEIS, 361 p.
- Meyer Morgan, 2013, « Domesticating and democratizing science: A geography of do-it-yourself biology », *Journal of Material Culture*, vol. 18, n° 2, p. 117-134.
- Miclard Laurence, 1996, « L'espace bas-normand et les appellations d'origine contrôlée laitières et cidricoles », *Norois*, vol. 169, n° 1, p. 165-173.
- Micoud André, 2012, « L'agriculture entre soi, ou comme si la crise environnementale n'existait pas », *Agriculture et politiques publiques territoriales*, Le Pradel, Montagnes méditerranéennes, p. 15-19.
- Micoud André, 2010, « Le lieu comme figure exemplaire de l'ordre du territoire qui vient », *Communications*, vol. 87, n° 1, p. 109-119.
- Micoud André, 2002, « Les OGM, des objets vivants construits? », *Gilbert Simondon. Une pensée opérative*, Sociologie - Matières à penser, J. Roux éd., Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, p. 189-203.
- Micoud André, 2000, « Patrimonialiser le vivant », *Espaces Temps*, vol. 74, n° 1, p. 66-77.
- Moalla Mehdi et Mollard Amédée, 2011, « Le rôle des cognitions environnementales dans la valorisation économique des produits et services touristiques », *Géographie, économie, société*, vol. Vol. 13, n° 2, p. 165-188.

- Mormont Marc, 2009, « Globalisations et écologisations des campagnes », *Etudes rurales*, vol. n° 183, n° 1, p. 143-160.
- Muchnik José, Cañada Javier Sanz et Salcido Gerardo Torres, 2008, « Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives », *Cahiers Agricultures*, vol. 17, n° 6, p. 513-519.
- Muller Pierre, 2009, « Le basculement du regard », *Etudes rurales*, vol. 183, n° 1, p. 101-112.
- Mundler Patrick et Bellon Stéphane, 2011, « Les Systèmes participatifs de garantie: une alternative à la certification par organismes tiers ? », *Pour*, n° 212, p. 57-65.
- Musset R., 1940, « La culture de la fraise à Plougastel », *Annales de Géographie*, vol. 49, n° 280, p. 235-236.
- Musset René, 1938, « L'agriculture dans la banlieue immédiate de Paris », *Annales de Géographie*, vol. 47, n° 270, p. 649-650.
- Navarrete Mireille, Tordjman Sophie et Rouby Alexia, 2003, « La planification des plantations par les structures de première mise en marché dans la filière fruits et légumes. Comparaison des cas de la salade et de la pêche dans le sud-est de la France », *Fruits*, vol. 58, n° 05, p. 261-274.
- Neuville Jean-Philippe, 2003, « Qualité "standardisée" et qualité "distribuée". La qualité des produits à l'épreuve de leur coproduction », *Juger pour échanger. La construction sociale de l'accord sur la qualité dans une économie des jugements individuels*, Natures sociales, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme/INRA, p. 123-135.
- Nicolas François et Valceschini Egizio, 1995, *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Paris, INRA - Economica, 433 p.
- Normand Gabriel, 1953, « Quelques traits originaux de l'agriculture de la région de Daoulas », *Annales de Bretagne*, vol. 60, n° 1, p. 175-179.
- Normand M., 1954, « Aspects économiques de la normalisation des produits agricoles », *Économie rurale*, vol. 21, n° 1, p. 5-10.
- Olivier de Sardan Jean-Pierre, 2000, « Rendre compte des points de vue des acteurs: principes méthodologiques de l'enquête de terrain en sciences sociales », *Les enquêtes participatives en débat: ambition, pratiques et enjeux*, KARTHALA, ICRA et GRET, p. 416-449.
- Olivier Valérie et Wallet Frédéric, 2005, « Filières agro-alimentaires et développement territorial: une lecture des dynamiques de proximité institutionnelles », *Économies et Institutions*, n° 6-7, p. 75-108.
- Ozouf-Marignier Marie-Vic, 1992, *La formation des départements: la représentation du territoire français à la fin du 18e siècle*, 2^e éd. Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 365 p.
- Palisse Marianne, 2006, *Les Bauges entre projets institutionnels et dynamiques locales: patrimoines, territoires et nouveaux lieux du politique*, Doctorat en Sociologie et Anthropologie, Lyon, Lumière Lyon 2, 416 p.
- Papy Louis, 1929, « L'île de Ré [Étude de géographie humaine] », *Annales de Géographie*, vol. 38, n° 213, p. 246-265.
- Paratte Réjane, 2012, *Produire avec la nature ou comment la production intégrée recompose les agents biologiques, chimiques et humains dans une arboriculture marchande*, Doctorat en Anthropologie sociale et Ethnologie, Marseille, EHESS.

- Pecqueur Bernard, 2001, « Qualité et développement territorial, l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie rurale*, n° 261, p. 37-49.
- Pelissier Maud, 2009, « Étude sur l'origine et les fondements de l'intelligence territoriale : l'intelligence territoriale comme une simple déclinaison de l'intelligence économique à l'échelle du territoire ? », *Revue internationale d'intelligence économique*, vol. 1, p. 291-303.
- Peyrache-Gadeau Véronique, Perron Loïc et Janin Claude, 2010, « Les temporalités de la ressource. Enseignements à partir d'expériences en Rhône-Alpes », *Identité, Qualité et Compétitivité territoriale*, Aoste, p. 25.
- Philipponneau Michel, 1956, *La vie rurale de la banlieue parisienne: étude de géographie humaine*, Librairie Armand Colin, 593 p.
- Pierre Geneviève et al., 2008, « Durabilité, agricultures et territoires : quels questionnements pour les ruralistes d'universités de l'Ouest ? », *Géocarrefour*, vol. 2008, n° 83. Adresse : <http://geocarrefour.revues.org/6957#tocto1n3> [Consulté le : 27 octobre 2014].
- Pierrot Cécile, 1923, « Le pays de Paimpol », *Annales de Géographie*, vol. 32, n° 176, p. 177-178.
- Pilleboue Jean, 2000, « Les nouveaux bassins de production de la qualité agro-alimentaire : clarification ou confusion territoriale ? », *Hommes et terres du Nord*, n° 4, p. 202-216.
- Pitte Jean-Robert, 1986, *Terres de Castanide : Hommes et paysages du Châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Fayard, 479 p.
- Van der Ploeg Jan Douwe, 1994, « Styles of Farming: an Introductory Note on Concepts and Methodology », *Born from Within: Practice and Perspectives of Endogeneous rural Development*, European perspectives on rural development, Assen, Van Gorcum, p. 7-30.
- Van der Ploeg Jan Douwe, 2009, *The New Peasantries: Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization*, Routledge, 352 p.
- Van der Ploeg J. D, 1993, « Potatoes and knowledge », *An anthropological critique of development: The growth of ignorance*, London/New York, Hobart M., p. 209-227.
- Poncet Christian, 1988, « Les arboriculteurs français et le marché européen. Présentation d'un outil d'analyse : le concept de bassin de production fruitière », *Économie rurale*, vol. 187, n° 1, p. 44-51.
- Portet François, 2013, *Élevage et patrimoine en Bauges: paysages, exploitations et fabrications*, Rapport d'étude, Université Lyon 2, PNR Massif des Bauges.
- Praly Cécile, 2010, *Nouvelles formes de valorisation territoriale en agriculture. Le cas de l'arboriculture de la moyenne Vallée du Rhône*, Lyon, Lumière Lyon 2, 430 p.
- Pratt Jeff, 2007, « Food Values The Local and the Authentic », *Critique of Anthropology*, vol. 27, n° 3, p. 285-300.
- De Raëve Sophie, 2014, « La valorisation du végétal à Angers: de la ressource au patrimoine? », *Territoire en mouvement Revue de géographie et aménagement. Territory in movement Journal of geography and planning*, n° 21, p. 69-82.
- Redlingshöfer Barbara, 2006, « Vers une alimentation durable? Ce qu'enseigne la littérature scientifique », *Courrier de l'environnement de l'INRA*, n° 53, p. 83-103.

- Reinhard M., 1923, « Le pays d'Auge », *Annales de Géographie*, vol. 32, n° 175, p. 33-40.
- Renaudin Cl, 1936, « La vie rurale dans le Nord de la Champagne », *Annales de Géographie*, vol. 45, n° 255, p. 225-239.
- Retaille Denis, 2010, « Au terrain, un apprentissage », *L'Information géographique*, vol. Vol. 74, n° 1, p. 84-96.
- Reynaud Josette, 1944, « L'Albanais (Savoie). Etude économique », *Revue de géographie alpine*, vol. 32, n° 4, p. 563-602.
- Rhun Pierre Le et Rhun Monik Le, 1967, « Evolution du régime alimentaire à Plozévet de 1800 à 1960 », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 42, n° 3, p. 247-260.
- Ricard Daniel, 1994, *Les montagnes fromagères en France*, Ceramac, Clermont-Ferrand, 495 p.
- Ricci Pierre, Bui Sybille et Lamine Claire, 2011, *Repenser la protection des cultures: Innovations et transitions*, Editions Quae, 249 p.
- Ricroch Agnès, Dattée Yvette et Fellous Marc éd., 2011, *Biotechnologies végétales. Environnement, alimentation, santé*, Vuibert, Paris, 272 p.
- De Roest Kees et Menghi Alberto, 2000, « Reconsidering 'Traditional' Food: The Case of Parmigiano Reggiano Cheese », *Sociologia Ruralis*, vol. 40, n° 4, p. 439-451.
- Roger J., 1948, « Caractéristiques sommaires de l'arboriculture et de l'horticulture en Roussillon », *L'information géographique*, vol. 12, n° 3, p. 117-121.
- Rosa A. La, 1968, « L'impact des technologies nouvelles sur l'évolution, la localisation et l'écoulement des productions : le cas des fruits », *Économie rurale*, vol. 78, n° 1, p. 53-58.
- Rousseau R., 1960, « Les noms de lieux habités en France », *L'information géographique*, vol. 24, n° 4, p. 171-179.
- Rouyres T., 1994, « La cueillette à la ferme: diversification ou nouvelle activité dans les zones périurbaines. L'exemple de l'Île de France », *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, vol. 2, p. 217-222.
- Rouyres Thérèse et Poulot-Moreau Monique, 2000, « La ceinture maraîchère et horticole francilienne entre production économique et production de paysage », *Méditerranée*, vol. 95, n° 3, p. 51-57.
- De Sainte Marie Christine, 2010, « Chapitre 8 - La production fruitière intégrée en France. Leçons d'une histoire dont nous ne sommes pas les héros », *Le temps des Syal*, J. Muchnik et C. De Sainte Marie éd., p. 151-170.
- De Sainte Marie Christine et Bérard Laurence, 2005, « Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC? », *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, L. Bérard et al. éd., Paris, Cirad, Iddri, IFB, Inra, p. 183-190.
- Salais Robert et Storper Michael, 1993, *Les mondes de production enquête sur l'identité économique de la France*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 467 p.
- Salaman Redcliffe N., 1985, *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge University Press, 768 p.
- Sarrazin François, 2008, « La Camargue, prototype sociologique de la multifonctionnalité agricole », Rimouski, p. 18.

- Sauphanor Benoît et al., 2009, *Analyse comparative de différents systèmes en arboriculture fruitière*, Écophyto R&D - Volet 1, INRA. Adresse : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Ecophyto_RD_tome_IV_Arboriculture.pdf.
- Sauvan E., 1921, « L'évolution économique du Haut-Diois », *Revue de géographie alpine*, vol. 9, n° 4, p. 521-624.
- Scarcelli Nora, 2005, *Structure et dynamique de la diversité d'une plante cultivée à multiplication végétative : le cas des ignames au Bénin (« Dioscorea sp. »)*, Doctorat en Biologie des populations et écologie, Université de Montpellier 2, 180 p.
- Scheffer S., 2004, « Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ? », *L'information géographique*, vol. 68, n° 3, p. 276-280.
- Scheffer Sandrine, 2002, *Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ?* Université Paris 1, 900 p.
- Schnetzler Jacques, 1964, « A l'intérieur de la région Rhône-Alpes, un département en crise : l'Ardèche », *Revue de géographie alpine*, vol. 52, n° 3, p. 463-496.
- Sgard Anne, 2006, « D'autres frontières naturelles: découpages et usages des massifs alpins », *Tropisme des frontières. Approche pluridisciplinaire*, Géographie et cultures, Paris, p. 83-95.
- Silva JM, Barba NG, Barros MT et Torres-Paulo A., 2004, « "Rocha", the pear from Portugal », *ISHS Acta Horticulturae 671*, Stellenbosch, K.I. Theron.
- Simondon Gilbert, 1958, *Du mode d'existence des objets techniques*, Paris, Aubier, 367 p.
- Sims Rebecca, 2010, « Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption », *Journal of Rural Studies*, vol. 26, n° 2, p. 105-115.
- Sorre Maximilien, 1948, « La notion de genre de vie et sa valeur actuelle [Deuxième article] », *Annales de Géographie*, vol. 57, n° 307, p. 193-204.
- Spooner David M. et Hijmans Robert J., 2001, « Potato systematics and germplasm collecting, 1989–2000 », *American Journal of Potato Research*, vol. 78, n° 4, p. 237-268.
- Stanziani Alessandro, 2005, *Histoire de la qualité alimentaire*, Seuil, 440 p.
- Stassart Pierre, Brandenburg A. et Isaguirre K., 2011, « Les systèmes participatifs de garantie: critique de la certification bio et nouveau mode de gouvernance? », *Les transversalités de l'AB*, Strasbourg, Université de Strasbourg, p. 23.
- Sylvander Bertil, 1995, « Conventions de qualité, concurrence et coopération. Cas du "Label Rouge" dans la filière Volailles », *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA Éditions/Economica, p. 73-96.
- Sylvander Bertil, Lagrange Louis et Monticelli Christine, 2007, « Les signes officiels de qualité et d'origine européens », *Économie rurale*, vol. n° 299, n° 3, p. 7-23.
- Tabarly Sylviane, 2009, « Du champ à l'usine, production et transformation d'une denrée agricole: la pomme de terre et le "système" McCain », *Géoconfluences*. Adresse : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/doc/territ/FranceMut/FranceMutDoc15.htm> [Consulté le : 10 novembre 2014].
- Teil Geneviève, 2013, « Des controverses à trancher ? Une étude empirique des certifications de qualité dans la vitiviniculture française », *Cahiers Agricultures*, vol. 22, n° 2, p. 133-141.

- The Potato Genome Sequencing Consortium, 2011, « Genome sequence and analysis of the tuber crop potato », *Nature*, vol. 475, n° 7355, p. 189-195.
- Thivet Delphine, 2014, « Peasants' transnational mobilisation for food sovereignty », *Food Activism. Agency, Democracy and Economy*, p. 193-209.
- Thomas Frédéric, Dao The Anh et Lê Duc Thinh, 2013, « Qualités et origines au Vietnam : l'épineuse question de l'administration de la preuve du lien entre qualité et origine », *Effervescence patrimoniale au Sud : entre nature et société*, Latitudes 23, D. Juhé Beaulaton et al. éd., Marseille, IRD, p. 263-285. Adresse : <http://www.documentation.ird.fr/hor/fdi:010060930> [Consulté le : 11 juillet 2014].
- Torre André, Traversac Jean-Baptiste, Darly Ségolène et Melot Romain, 2013, « Paris, métropole agricole ? Quelles productions agricoles pour quels modes d'occupation des sols », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, août, n° 3, p. 561-593.
- Touvet Monique, 1955, « La vie économique du vignoble blésois », *Norois*, vol. 6, n° 1, p. 223-234.
- Tregear Angela, 2003, « From Stilton to Vimto: Using Food History to Re-think Typical Products in Rural Development », *Sociologia Ruralis*, vol. 43, n° 2, p. 91-108.
- Tregear Angela, Arfini Filippo, Belletti Giovanni et Marescotti Andrea, 2007, « Regional foods and rural development: The role of product qualification », *Journal of Rural Studies*, vol. 23, n° 1, p. 12-22.
- Trift Nicolas, Bouche Rémi et Casabianca François, 2010, « Faire émerger des savoir-faire pour qualifier l'origine d'un produit alimentaire: la découpe des viandes bovines », *Le temps des Syal*, Update Sciences & Technologies, Versailles, Quae, p. 123-136.
- Valceschini Egizio, 1993, « Conventions économiques et mutation de l'économie contractuelle dans le secteur des légumes transformés », *Économie rurale*, vol. 218, n° 1, p. 19-26.
- Vandenbroucke Perrine, 2013, *Transformation de l'unité de production agricole: d'une exploitation sectorielle à une exploitation territoriale. Exploitations agricoles, agriculteurs et territoires dans les Monts du Lyonnais et en Flandre intérieure entre 1970 et 2010*, Lyon, Lumière Lyon 2.
- Vanier Martin, 2008, *Le pouvoir des territoires. Essai sur l'interterritorialité*, Economica. Paris, 200 p.
- Vaudois Jean, 1980, « Le développement des marchés au cadran dans la région du Nord », *Études rurales*, n° 78-79-80, p. 113-134.
- Vaudois Jean, 1985, « Marchés physiques et organisation du marché des fruits et légumes frais dans les pays de la C.E.E. Le rôle des marchés aux enchères dégressives », *Économie rurale*, vol. 165, n° 1, p. 12-17.
- Vavilov N. I., 1930, « Wild progenitors of the fruit trees of Turkistan and the Caucasus and the problem of the origin of fruit trees. », p. 271-86.
- Velasco Riccardo et al., 2010, « The genome of the domesticated apple (*Malus × domestica* Borkh.) », *Nature Genetics*, vol. 42, n° 10, p. 833-839.
- Le Velly Ronan et Paturel Dominique, 2013, « Des circuits courts pour l'aide alimentaire? Hybridation de régulations dans un marché expérimental en Languedoc-Roussillon », *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, vol. 94, n° 4, p. 443-465.

- Veltz Pierre, 1993, « D'une géographie des coûts à une géographie de l'organisation. Quelques thèses sur l'évolution des rapports entreprise / territoire. », *Revue économique*, n° 4, p. 671-684.
- Veyret-Verner Germaine, 1944, « La pomme dans la Combe de Savoie », *Revue de géographie alpine*, vol. 32, n° 3, p. 465-473.
- Weber Serge et Zrinscak Georgette, 2013, « Introduction », *Géographie et cultures*, n° 87, p. 9-17.
- Weill Michel, 2010, *Des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire*, Lyon, Conseil économique et social régional de Rhône-Alpes, 60 p.
- Winter Michael, 2003, « Embeddedness, the new food economy and defensive localism », *Journal of Rural Studies*, n° 19, p. 23-32.
- Zimmerer Karl S., 2006, « Multilevel Geographies of Seed Networks and Seed Use in relation to Agrobiodiversity Conservation in the Andean Countries », *Globalization & new geographies of conservation*, University of Chicago Press, p. 141-165.

AUTRES SOURCES DOCUMENTAIRES

Données et analyses statistiques

- AGRESTE CONJONCTURES, 2013/2015, « Grandes cultures – Pomme de terre », Synthèses n°2013/215, juillet 2013, 5 pages.
- Boutteville de Lucien, Hauchecorne A., 1874, « Le cidre », Traité rédigé d'après les documents recueillis de 1864 à 1872 par le Congrès pour l'étude des fruits à cidre, Rouen, 364 pages.
- DERF/APCA, 1994, « Éléments pour un bilan de la politique de la montagne », Rapport n°50, Ministère de l'agriculture, 129 pages.
- FRANCEAGRIMER, 2014. « Les filières fruits et légumes », Les cahiers de FranceAgriMer, juillet 2014, 91 pages.
- Hébel Pascale, 2007, « Enquête sur la perception des prix des produits frais (fruits et légumes, poissons et crustacés) », Rapport CRÉDOC n°S1993.
- Inao, 2006, « Orientations pour les demandes d'IGP concernant des fruits », Décision du Comité national IGP de l'Inao, 18 pages.
- Laffitte Jean-Jacques et Guidot Gilles, 2007, « Surpopulation des sangliers en Ardèche », rapport IGE 07/004 et CGAAER n°1498, décembre 2007, 85 pages.
- Marchenay Philippe et Lagarde Marie-France, 1986, « À la recherche des variétés locales des plantes cultivées », Rapport BRG/AFCEV/PAGE-PACA, 2 volumes, 126 pages.
- Martelli Giuseppe, 2013, « 1963/2013 : 50 anni di DOC italiane », Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, 96 pages.
- Ministère de la Santé et de la Solidarité, 2006, « Deuxième programme national nutrition santé 2006-2010 – Actions et mesures », 51 pages.
- Poncet Jean François et Belot Claude, 2008, « Le nouvel espace rural français », Rapport d'information au nom de la Délégation à l'aménagement et au développement durable du territoire du Sénat, 151 pages.
- SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE, 2012, « Circuits courts: Rhône-Alpes est branchée », Agreste, *Coup d'oeil*, n° 138, 6 pages.
- SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE, 2011, « Un élevage bovin orienté vers des fromages de qualité », Agreste Rhône-Alpes, *Coup d'œil*, n°132, novembre 2011, 6 pages.
- SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE, 2011, « Une Savoie toujours en herbe », Agreste Rhône-Alpes, *Coup d'œil*, n°130, novembre 2011, 6 pages.
- CRRG et Conseil scientifique de l'environnement, 2005, *La valorisation du patrimoine légumier régional et le lien au terroir*, actes d'une rencontre organisée le 12 septembre 2003 par la Région Nord-Pas-de-Calais et le Conseil Général du Département du Nord, 54 pages
- Lettre d'information des producteurs de la filière pomme de terre, *Profil*, n°38, été 2010, p.4.

Rapports

Bauges

- Elias Kamel, Marchenay Philippe, Navarro Jean-Michel et Pasquet Olivier, « Potentialités et perspectives cidricoles dans le Parc Naturel du Massif des Bauges », Rapport *Technologies et propositions*, vol.2, 41 pages.
- Mesmin Camille, 2007, « Compte rendu de l'inventaire variétal fruitier réalisé dans le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges », étude dans le cadre du projet Interreg IV, Poisy, 27 pages.
- Pasquet Olivier, 2005, « Diagnostic sur l'importance des vergers dans le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges », Évaluation du travail réalisé autour des fruits depuis 1998, Syndicat mixte du PNR Massif des Bauges, 61 pages.
- Pasquet Olivier, 2010, « L'arboriculture fruitière savoyarde entre France et Piémont, du XVIIIème siècle », Interreg Alcotra.
- Pérenzin Cyndie, 2007, « Les producteurs caprins du PNR des Bauges: une diversité d'élevages en lien à un territoire multi-usage », Mémoire de recherche en Études rurales, sous la direction de Claire Delfosse et Christine de Sainte-Marie, Université Lyon 2/INRA/PNR Massif des Bauges, 199 pages.
- Portet François, 2013, « Élevage et patrimoine en Bauges: paysages, exploitations et fabrications », Rapport d'étude, Université Lyon 2/PNR Massif des Bauges, 115 pages.

Ardèche

- Andrieu Stéphanie, 2000, « Valorisation de la pomme de terre de l'Eyrieux », Compte-rendu de la formation des agriculteurs stagiaires pour une meilleure valorisation des produits de l'Eyrieux, décembre 1999-mars 2000, 16 pages.
- Bonnabeau Daniel, Feugas Pierre et Machenaud Gérard, 2002, « Compte-rendu du séminaire de réflexion sur l'orientation stratégique "Pomme de terre primeur de la Vallée de l'Eyrieux" », Rapport du cabinet Ernst & Young Entrepreneurs Conseil, 73 pages.
- Boulon-Chanut Isabelle, 1999, « Valorisation des terrasses par des cultures et pratiques adaptées sur le territoire du futur Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche », Compte-rendu de projet financé avec l'aide du FNADT section Auto-Développement en Montagne et du Programme Leader II (Gal Châtaigneraie et Sucs d'Ardèche), 31 pages.
- Boulon-Chanut Isabelle, 2001, « Valorisation des terrasses par des cultures et pratiques adaptées sur le territoire du futur Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche », Compte-rendu de projet financé avec l'aide du FNADT section Auto-Développement en Montagne et du Programme Leader II (Gal Châtaigneraie et Sucs d'Ardèche), 11 pages.
- Chambre d'agriculture de l'Ardèche, 1989, Étude sur la production laitière: la collecte du lait de vache en Ardèche, Rapport, Aubenas.
- Chartier Zoé, Lillo Caroline et Melchers Hubert, 2014, « Observatoire des dynamiques territoriales du PNR des Monts d'Ardèche », PNRMA/ODDT, 82 pages.

Chambre d'agriculture d'Ardèche, 2012, Diagnostic territorial de la Montagne ardéchoise – Étude préalable à la mise en œuvre d'une stratégie communautaire en faveur des espaces agricoles et de leur vitalité sur le territoire de la Montagne ardéchoise, Privas.

Sévaux Nathalie, 2010, « Analyse diagnostic de l'agriculture du PNR des Monts d'Ardèche », Mémoire de fin d'études pour le diplôme d'ingénieur, AgroParisTech, 107 pages.

Vendran Henri, 1997, « L'amélioration quantitative et qualitative de la pomme de terre de montagne », Chambre d'agriculture d'Ardèche, Aubenas, 4 pages.

Ligurie

Angelini Massimo, 2001, « La Quarantina bianca Genovese e le patate tradizionali della montagna genovese », Genova : Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese, 2001, 112 pages.

Ricerche Liguria, 2011, « L'Agricoltura in Liguria », Rapport sui dati provvisori del 6° Censimento generale dell'Agricoltura in Liguria, 94 pages.

Tassel Fabrice, 2013, « Appellation rebelle contrôlée », *Libération*. Adresse : http://next.liberation.fr/food/2013/11/15/appellation-rebelle-controlee_947383 [Consulté le : 25 novembre 2013].

Tavoularis Gabriel, Recours Fanette et Hébel Pascale, 2007, « Perception de la qualité et des signes officiels de qualité dans le secteur alimentaire », Rapport CRÉDOC n°C236, 114 pages.

Sites internet consultés

<http://ler-serec.org/index.php/seminaires/autres-seminaires/255-seminairelercluster92010>

<http://www.normandie.chambagri.fr/agricopie-cidre.asp>

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/12847/91332/file/Bilan%20pomme%202010-2011.pdf>

<http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf>

http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GEPP_Rapport_21_04_11_b_cle8bb36e.pdf

<http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-laboratoires-agrees>

<http://www.innovapatata.com/it-it/Varieta/Le-nostre-varieta>

<http://cat.geves.info/Page/ListeNationale>

www.europotato.org. Consulté le 2 mars 2015

http://www.brg.prd.fr/brg/pages/les_rg_en_france/rgv_fruitsPepins.php Consulté le 7 décembre 2014.

<http://www.cuisinesmed.com/>

<http://agriculture.gouv.fr/fnap-federation-nationale-accueil>

<http://salonprimevere.org/visiteurs/association.php>

http://savoirsdeterroirs.over-blog.com/pages/Les_editions_Savoirs_de_Terroirs-2837885.html

<http://bicentenaire-parmentier.fr/>

<http://www.appennino4p.it/dontero>

<http://www.gammvert.fr> Consulté le 30 octobre 2014.

<http://www.terre-net.fr/observatoire-technique-culturale/appros-phytosanitaire/article/natura-pro-ardechoise-cadp-fusion-cooperative-drome-ardeche-216-70323.html>, Consulté le 30 octobre 2014.

<http://www.bistrotdepays.com/wp-content/uploads/2013/06/FNBP-18-03-PDF.pdf>, Consulté le 30 mars 2015.

<http://liproco-circuits-courts.com/autres-ressources/documents-a-telecharger/>

http://www.franceplant.fr/4conso/cons_ldel/site0ldel/index.htm

OUTILS

Les références scientifiques apparaissent dans le corps du texte entre parenthèses ; elles renvoient à la bibliographie en annexe en signalant le nom de l'auteur et la date de publication de l'article ou de l'ouvrage cité. La page est également indiquée dans le cas des citations les plus précises, lorsqu'il s'agit de références conceptuelles ou d'extraits de textes. De manière générale, les sources sont précisées entre parenthèses pour les entretiens, et en notes de bas de page pour les documents écrits. Les entretiens sont situés par le code de département où ils ont été réalisés, que le tableau suivant permet de décrypter.

Terrain	Code	Département ou Province
	IM	Imperia
	SV	Savona
Apennin	GE	Genova
	SP	La Spezia
	AL	Alessandria
	73	Savoie
Bauges	74	Haute-Savoie
	07	Ardèche
	43	Haute-Loire
Ardèche	26	Drôme
	69	Rhône
	30	Gard

La signification des sigles utilisés dans le document est donnée dès leur première utilisation ; les occurrences suivantes invitent à se reporter au glossaire ci-après. Les mots en langue étrangère, pour la plupart en anglais ou en italien, apparaissent en italique et sont traduits ou explicités en notes de bas de page lorsque le propos général ne se prête pas à une digression. Lorsque des mots français sont couchés en italique, c'est pour mieux en souligner la portée ou suggérer un double sens.

Trois types de documents produits par l'auteur sont commentés dans le corps du texte : des cartes, des figures et des tableaux. Les logiciels libres ont été privilégiés pour la réalisation de ces documents. Tandis que les schémas sont le produit d'un travail à travers l'interface VUE, le système d'informations géographiques a été construit sous qGIS – version 2.8 Wien. Les cartes génériques fondées sur des bases de données ne relevant pas des enquêtes menées dans le cadre de la thèse sont issues d'un travail réalisé sur la plateforme interactive Géoclip, mise en place au sein de l'Observatoire des territoires. Les traitements statistiques ont opéré via le logiciel Excel, de même que les frises chronologiques, adaptées d'un modèle de feuille de calculs spécifique bâti par Vertex42 LLC©.

TABLE DES SIGLES

ADAYG	: Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois
AFNs	: <i>Alternative Food Networks</i>
AOC	: Appellation d'Origine Contrôlée
AOP	: Appellation d'Origine Protégée
CBA	: <i>Centro Biotecnologie Avanzate</i>
CCP	: Circuit Court de Proximité
CCP	: Certificat de Conformité Produit
Cdex	: Calcul des tailles d'exploitations
CEMAGREF	: Centre national du machinisme agricole, du génie rural, des eaux et forêts
Coldiretti	: Confédération nationale des cultivateurs directs
CIA	: Confédération italienne des agriculteurs
CISA	: <i>Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroalimentare</i>
COV	: Certificat d'obtention végétale
CTE	: Contrat territorial d'exploitation
CTPS	: Comité technique permanent de la sélection
DATAR	: Délégation interministérielle à l'Aménagement du Territoire et à l'Attractivité Régionale
DG AGRI	: Direction générale de l'agriculture et du développement rural
DOC	: <i>Denominazione di Origine Controllata</i>
DOP	: <i>Denominazione di Origine Protetta</i>
FN3PT	: Fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre
Geves	: Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences
GNIS	: Groupement national interprofessionnel des semences et des plants
GVA	: Groupement de vulgarisation agricole
INEA	: <i>Istituto nazionale di economia agraria</i>
INPI	: Institut National de la Propriété Industrielle
INRA	: Institut National de la Recherche Agronomique
INSEE	: Institut National de la Statistique et des Études économiques
IRSTEA	: Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture
Istat	: <i>Istituto nazionale di statistica</i>
LOA	: Loi d'orientation agricole
NUTS	: <i>Nomenclature for territorial units for statistics</i>
ONPV	: Organisation nationale de la protection des végétaux
Otex	: Orientation technico-économique des exploitations
PBS	: Production brute standard

PDD : Plan de développement durable

PER : Pôle d'Excellence Rurale

PFI: Production fruitière intégrée

RGA : Recensement Général Agricole

RICA : Réseau d'information comptable agricole

SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural

SASA : Science and Advice for Scottish Agriculture (Scottish Agricultural Science Agency en 2007)

SCIC : Société coopérative d'intérêt collectif

SEGESA : Société d'Études Géographiques, Économiques et Sociologiques Appliquées

SOC : Service officiel de contrôle et de certification

SSP : Service de la statistique et de la prospective

SyAL : Système Agro-alimentaire Localisé

UTA : Unité de travail annuel

ZAUER : Zonage en Aires Urbaines et Aires d'Emploi de l'Espace Rural

ZEAT : Zone d'études et d'aménagement du territoire

TABLES DES FIGURES, TABLEAUX ET ENCADRES

Figures

Figure 0.1. Édification d'un dispositif de qualification des produits alimentaires en France et en Europe au cours du 20ème siècle © L. Garçon, 2015, d'après Sylvander, Lagrange et Monticelli, 2007.....	15
Figure 0.2. Gradient de définition des produits locaux © L. Garçon, 2015.....	21
Figure 0.3. La géométrie variable d'un triangle reliant produits, acteurs et lieux © L. Garçon, 2015	22
Figure 0.4. Plan de la thèse.....	27
Figure 1.1. Les différentes destinations de la production de pommes et pommes de terre. © L. Garçon, 2015.....	36
Figure 2.1. Le système de certification encadrant la production de matériel végétal pour les fruits et légumes en France © d'après Bonneuil et Thomas, 2009 – L. Garçon, 2015	82
Figure 2.2. Surfaces de plants de pommes de terre présentées au contrôle entre 2005 et 2014. <i>Source : FN3PT, juillet 2014</i>	83
Figure 2.3. Un modèle centralisé de collecte de variétés de pays et de diffusion des innovations variétales (Demeulenaere et Bonneuil, 2007).....	91
Figure 2.4. Le système d'évaluation et d'innovation variétale. © d'après Bonneuil et Thomas, 2009 et Rouby, 2001 – L. Garçon, 2015.....	98
Figure 2.5. Évolution du rapport qualité-plante cultivée. © L. Garçon, 2015.....	99
Figure 2.6. Les nouvelles qualités de la pomme de terre mises en avant par le GNIS. © GNIS.....	100
Figure 3.1. Comparaison des structures de vergers des régions Rhône-Alpes et Pays de la Loire en 2000 et 2010. <i>Source : Ctifl, d'après données RGA 2010</i>	118
Figure 3.2. Densité de signes officiels de qualité en région Rhône-Alpes. <i>Source : Agreste RGA 2010, DRAAF Rhône-Alpes</i>	119
Figure 3.3. Contexte d'émergence des collectifs étudiés. © L. Garçon, 2015	121
Figure 3.4. Calendrier des investigations menées sur chacun des espaces étudiés	131
Figure 3.5. Pôles structurant les entretiens auprès des exploitants agricoles © L. Garçon, 2015, d'après Van der Ploeg, 1994 et Landais, 1998.	135
Figure 4.1. L'occupation du sol des Bauges en 2006. © Lucile Garçon 2015.....	151
Figure 4.2. Densité de population entre Cévennes et Vivarais en 2012. © Lucile Garçon 2015.....	152
Figure 4.3. Taux de variation annuel de la population par période intercensitaire entre 1968 et 2012 dans les communes des Bauges et du sillon alpin. <i>Source : INSEE, Recensement de la population et Geoclip</i>	154

Figure 4.4.a et 4.4.b. Les formes urbaines de la périurbanisation et de la rurbanisation dans le sillon alpin. Source :© Lucile Garçon, 2015.	155
Figure 4.5. Orientations technico-économique des exploitations par communes des Bauges. © Lucile Garçon 2015. D’après Agreste RGA, 2010.	157
Figure 4.6. Devanture de magasin dans les Bauges. © L. Garçon, 2011.	158
Figure 4.7. Des paysages de production de fruits différenciés. © L. Garçon, 2011.	162
Figure 4.8. Emblème de l'association nationale des Croqueurs de pommes. © Association des croqueurs de pomme.	180
Figure 4.9. Hôtel à insectes dans un jardin amateur des Bauges, Saint-Offenge-dessus © M2 PRVC, novembre 2011.	182
Figure 5.1. L’occupation du sol en Ardèche en 2006. © Lucile Garçon 2015.	187
Figure 5.2. Densité de population en Ardèche en 2012. © Lucile Garçon 2015.	188
Figure 5.3. Taux de variation annuel de la population par période intercensitaire entre 1968 et 2012 dans les communes d’Ardèche. <i>Source</i> : INSEE, Recensement de la population et Geoclip.	191
Figure 5.4. Orientations technico-économique des exploitations par communes d’Ardèche. © Lucile Garçon 2015. D’après Agreste RGA, 2010.	195
Figure 5.5. Le déclin de l’arboriculture fruitière en Ardèche. © DDAF, 2007.	196
Figure 5.6. Pommes à l'abandon en Ardèche © L. Garçon, janvier 2015.	197
Figure 5.7. Vue du hameau de Moins, à Saint-Julien-Labrousse © L. Garçon, mars 2012	207
Figure 5.8. Page de une de l’hebdomadaire local <i>L’écho valentinois</i> , 10 mai 2008.	210
Figure 5.9. Collection de l’horticulteur. © L. Garçon, avril 2012.	224
Figure 5.10. Inventaires du matériel végétal. © L. Garçon, 2011 et 2012.	226
Figure 5.11. Le jardin des savoirs, Domaine du Pradel, Mirabel. © L. Garçon, mai 2012.	231
Figure 6.1. L’occupation du sol en Ligurie en 2006. © Lucile Garçon 2015.	238
Figure 6.2. Densité de population en Ligurie en 2011. © Lucile Garçon 2015.	240
Figure 6.3. Quatre voies reliant la Val Trebbia à la métropole génoise © L. Garçon, juillet 2012.	241
Figure 6.4. Bourg abandonné surplombant la plaine d’Albenga © L. Garçon, septembre 2012	243
Figure 6.5. Nouvelles formes d’activités économiques dans la Val Graveglia ©L. Garçon, juillet 2012.	244
Figure 6.6. Croquis de localisation d'un restaurant de la Val Fontanabuona. <i>Source</i> : enquêtes, 2012.	245
Figure 6.7. La Riviera du Ponant © L. Garçon, août 2014.	246
Figures 6.8. Cartes des inondations à Gênes et à Chiavari. © L. Garçon.	247
Figure 6.9. Terrains entretenus à Allegrezze, sur la commune de Santo Stefano d’Àveto © L. Garçon, novembre 2012	250
Figure 6.10. Trajectoire du Consorzio della Quarantina de sa fondation à aujourd'hui. © L. Garçon, 2015.	254
Figure 7.1. « Saint-Alban, berceau de la Truffole ». Imagerie développée par l’association culturelle de promotion de la Truffole. <i>Source</i> : http://truffole.com	280

Figure 7.2. Un des slogans de l'association de promotion de la pomme de terre du mont Gerbier de Jonc.....	292
Figure 7.3. Répartition ethnographique des pommes de terre de l'arrière-pays de Gênes. <i>Source</i> : Angelini, 2001.	293
Figure 7.4. Définition du terroir par un jeu de différences et équivalences géographiques.....	300
Figure 7.5. Évaluation des stades de dégradation de l'amidon pour quatre variétés de pommes. <i>Source</i> : Revue de l'Adabio, <i>L'asticot</i> , n°9, 2010.	302
Figure 7.6. Extrait du cahier des charges OILB sur lequel se fonde la construction de la qualité des pommes de Savoie, 1979.....	303
Figure 7.7. Résultats d'une séance de dégustation organisée autour de la Quarantina. <i>Source</i> : Massimo Angelini, 2001.....	307
Figure 7.8. Bandeau apposé sur les cartons des producteurs de l'association agricole de promotion de la Truffole © Association agricole de promotion de la Truffole)	323
Figure 7.9. De nouveaux médiateurs marchands pour la pomme de terre de l'Eyrieux © L. Garçon, février 2012.	324
Figure 7.10. Le « village des producteurs », point de vente collectif à Aubenas. © L. Garçon, mars 2012.	326
Figure 7.11. Une étiquette par fruit, le choix des producteurs de l'IGP Pommes de Savoie © Syndicat des fruits de Savoie.....	328
Figure 7.12. Profession de foi signée d'un producteur du Consorzio della Quarantina au dos d'un sac de commercialisation des pommes de terre © L. Garçon, janvier 2013.	331
Figure 7.13. Sous la marque, différents degrés de définition de la qualité © L. Garçon, 2015.....	337
Figure 7.14. Positionnement des produits étudiés en fonction du degré de précision exigé dans les cahiers des charges	338
Figure 8.1. Classement des collectifs en fonction de leur capacité à gérer des éléments de matériel végétal © L. Garçon, 2015.	340
Figure 8.2. Publicité pour une nouvelle variété de pomme de terre visant à se substituer à la Mona Lisa, sur le point de tomber dans le domaine public.....	343
Figure 8.3. Système de régénération adopté par le Consorzio della Quarantina. © Lucile Garçon 2015.	356
Figure 8.4. Système de régénération des pommes de terre adopté par l'association de promotion de la Violine de Borée.	360
Figure 8.5. Essais d'un membre du Consorzio della Quarantina pour régénérer les pommes de terre par les graines.....	368
Figure 8.6. Plan du verger expérimental mis en place par ce pépiniériste de Carasco en Val Graveglia © L. Garçon, septembre 2012.	379
Figure 8.7. Verger de Gruffy © M2 PRVC, novembre 2012.	382
Figure 8.9. Stand d'un pépiniériste de la Drôme à l'occasion de la fête Ethnoplante à Mirabel (07) © L. Garçon, mai 2012.....	393
Figure 8.10. Système de gestion du matériel végétal mis en place par l'association l'Œil dormant. © L. Garçon, 2015.	394

Figure 9.1. Un producteur de la vallée de l'Eyrieux montrant l'étiquette de certification des plants de pommes de terre © L. Garçon, février 2012.....	409
Figure 9.2. Variétés de pommes de terre plantées par les producteurs de Truffole au printemps 2010. <i>Source</i> : site internet du reconditionneur de plants, consulté le 30 octobre 2014.....	411
Figure 9.3.a. Cave dédiée à la conservation de pommes à Doucy-en-Bauges © M2 PRVC, novembre 2012.....	414
Figure 9.3.b - Technique de conservation des pommes par suspension, cave à Aillon-le- vieux © L. Garçon, janvier 2012.	414
Figure 9.4. Pressoir traditionnel en restauration et série d'inventions pour la transformation des pommes répertoriés dans les Bauges © M2 PRVC, novembre 2012.....	415
Figure 9.5. Des amateurs en position de formateurs. © L. Garçon, mars 2012.....	419

Tableaux

Tableau 1.1. Les indications géographiques concernant pommes et pommes de terre. <i>Source</i> : DOOR, Eurostat.....	65
Tableau 1.2. Attribution de la marque Parc aux pommes et pommes de terre en France. <i>Source</i> : Fédération des PNR, 2014.....	66
Tableau 2.1. Pommes et pommes de terre dans le Catalogue officiel français. <i>Source</i> : GEVES, avril 2014	89
Tableau 2.2. Proportion de variétés de pommes et pommes de terre inscrites sur les listes C & E du Catalogue officiel français par rapport au total de variétés enregistrées. <i>Source</i> : GNIS, 12 mai 2014 ; GEVES, 7 décembre 2014.....	90
Tableau 2.3. Quelques exemples de création variétale dans une perspective d'écologisation. © L. Garçon, 2015.	101
Tableau 2.4. Variétés de pommes cultivées en France et en Italie. <i>Source</i> : Eurostat, 2012.	102
Tableau 2.5. Des indications géographies bâties sur des variétés modernes. © D'après Cahiers des charges des indications géographiques. L. Garçon, 2015.	107
Tableau 3.1. Types d'interlocuteurs rencontrés en entretien sur chacun des terrains	134
Tableau 4.1. Différents systèmes de production de pommes en Savoie. <i>Sources</i> : Chambre d'agriculture Savoie-Mont-blanc, Agence bio et estimations personnelles sur la base des enquêtes spécifiques aux prés-vergers.....	183
Tableau 5.1. Évolutions démographiques de la commune de Borée. <i>Source</i> : Insee, Recensements de population entre 1968 et 2011	217
Tableau 5.2. Partenaires du PNR des Monts d'Ardèche dans le cadre de l'opération "Accueillons la nature au jardin"	232
Tableau 6.1. Évolution de la population Ligurie de 1971 à 2011 <i>Source</i> : Istat.....	242

Tableau 6.2. Évolution du nombre d'exploitations agricoles en Ligurie. <i>Source : RICA 2006, Istat 2010.</i>	242
Tableau 6.3. Répartition des exploitations agricoles de Ligurie par province. <i>Source : RICA 2006, Istat 2010.</i>	249
Tableau 6.4. Évolution de la SAU en Ligurie. <i>Source : RICA 2006, Istat 2010.</i>	249
Tableau 7.1. Dates charnières du processus de qualification des pommes de Savoie	305
Tableau 7.2. Résultats de la dégustation organisée à Montoggio le 30 janvier 2003, publiés dans le Notiziario II-03, p.5, <i>traduction personnelle.</i>	308
Tableau 7.3. Les marques collectives, point commun d'une diversité de démarches de construction de la qualité.....	336
Tableau 8.1. Premiers résultats de sélection massale pour la variété Quarantina.....	353
Tableau 8.2. Synthèse des différents types de gestion du matériel végétal.....	396
Tableau 9.1. « Arènes d'habiletés techniques » en Ardèche et dans les Bauges.....	417

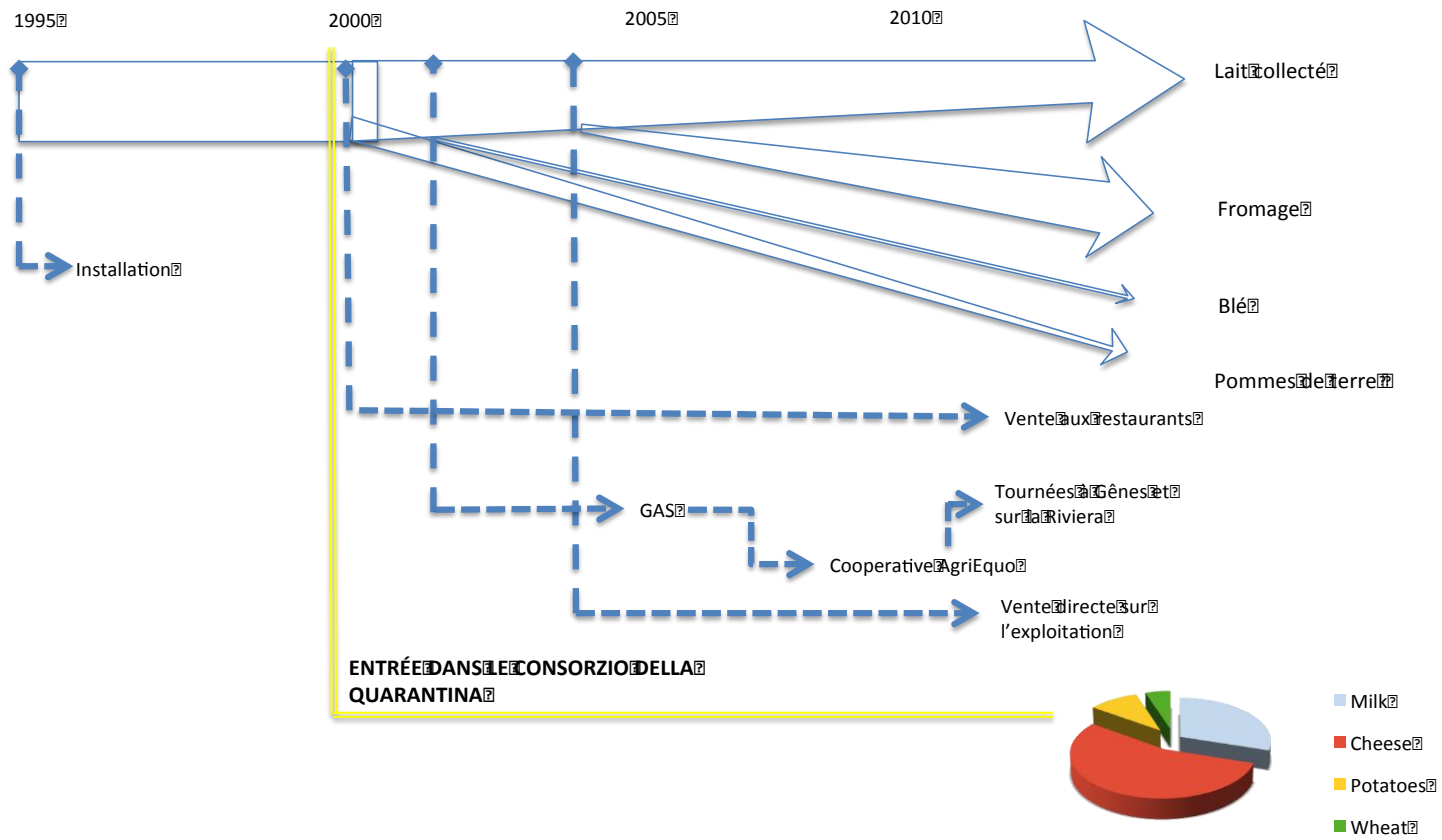
Encadrés

Encadré 4.1. Trajectoire vers l'AB d'une exploitation conventionnelle sous IGP	170
Encadré 5.1. Un consul au service de la pomme de terre.....	201
Encadré 5.2. Un producteur militant du développement local.....	203
Encadré 5.3. Un ingénieur agronome amoureux des terrasses de l'Eyrieux.....	208
Encadré 5.4. Changement de trajectoire au bout de cinq générations.	210
Encadré 5.5. Éleveur, menuisier et moniteur de ski : le cas d'un producteur du Plateau ardéchois	214
Encadré 5.6. De l'Afrique à Borée et de l'import-export à la relance d'un bureau de poste	218
Encadré 5.7. Un retraité au secours de la Cévenne fruitière.	220
Encadré 5.8. Parcours d'écologiste, du retour à la terre au renouveau fruitier des campagnes ardéchoises.....	221
Encadré 5.9. Du dahlia à la pomme de terre et de la profession d'horticulteur au statut de collectionneur.....	222
Encadré 5.10. Un CPE au secours des savoirs et savoir-faire ruraux.....	229
Encadré 5.11. Arnaud, administrateur de l'association Savoirs de terroirs	230
Encadré 6.1. Un étudiant en histoire au secours du territoire.....	255
Encadré 6.2. L'installation ou la reprise d'exploitation: un projet familial.	265
Encadré 6.3. De nouvelles raisons d'adhérer au Consorzio della Quarantina.	270
Encadré 7.1. Dispositif de contrôle mis en place au sein du Consorzio della Quarantina	311

ANNEXES

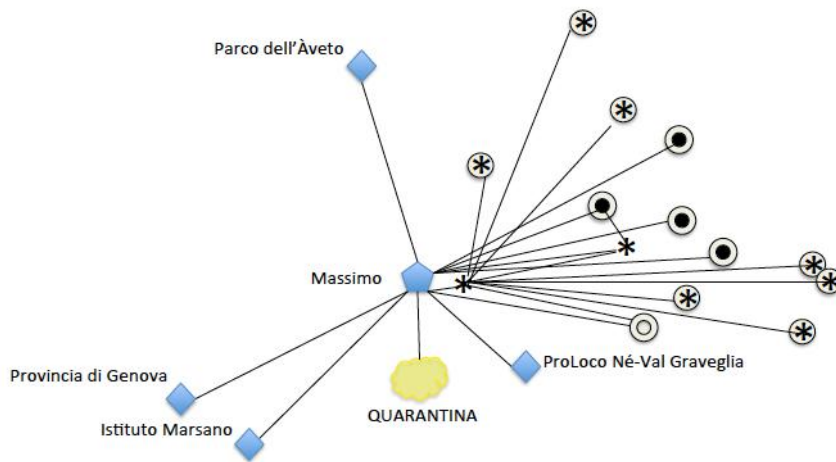
Annexes Chapitre 3.

Annexe 3.1. Trajectoire d'une exploitation agricole : la Quarantina comme sésame d'une diversification. © Lucile Garçon, 2015.

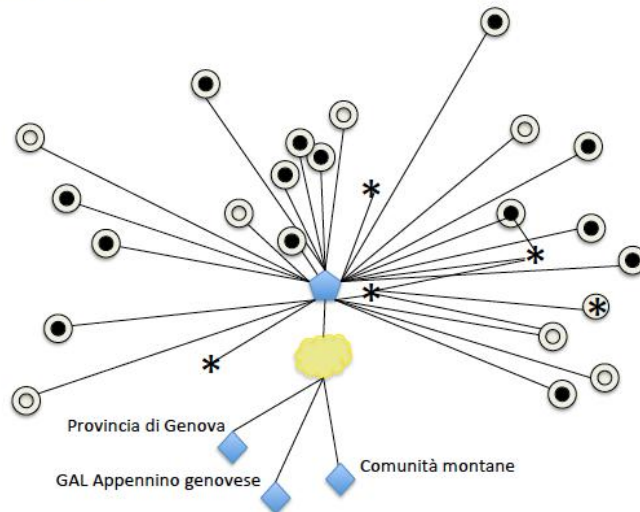


Annexe 3.2. Cartes évolutives des réseaux étudiés. © Lucile Garçon, 2015.

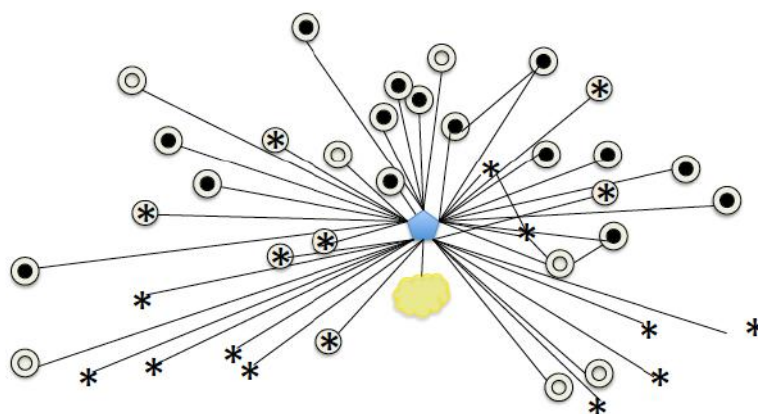
Quarantina 1995-2000



Quarantina 2000-2006



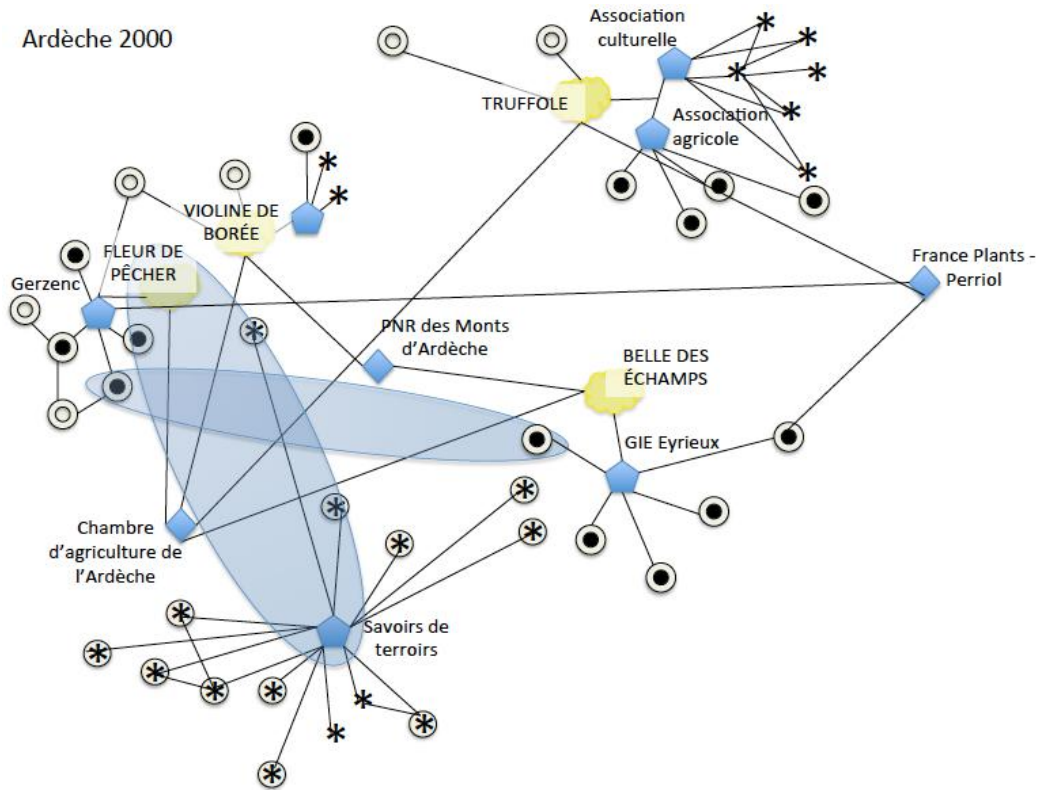
Quarantina 2006-2013



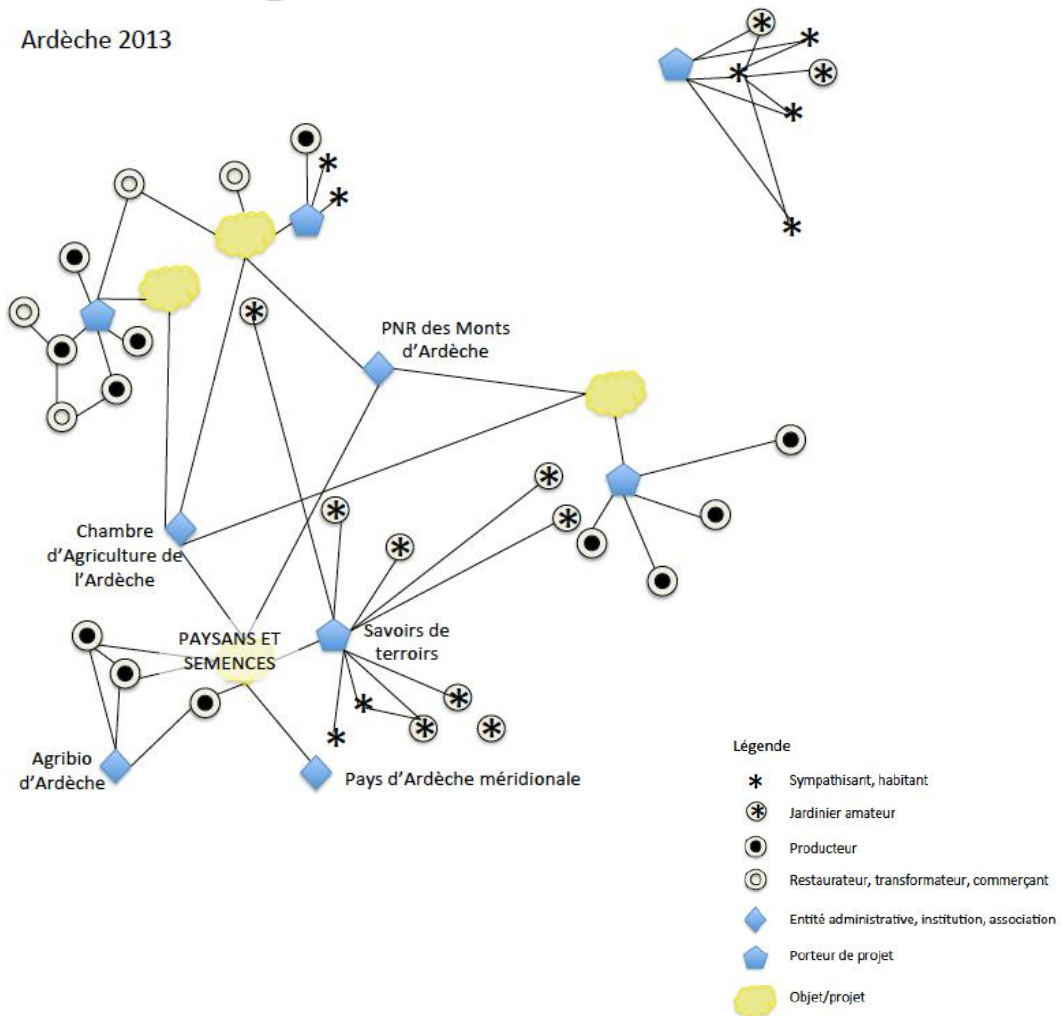
Légende

- * Sympathisant, habitant
- ⊛ Jardinier amateur
- Producteur
- Restaurateur, transformateur, commerçant
- ◆ Entité administrative, institution, association
- ⬠ Porteur de projet
- Objet/projet

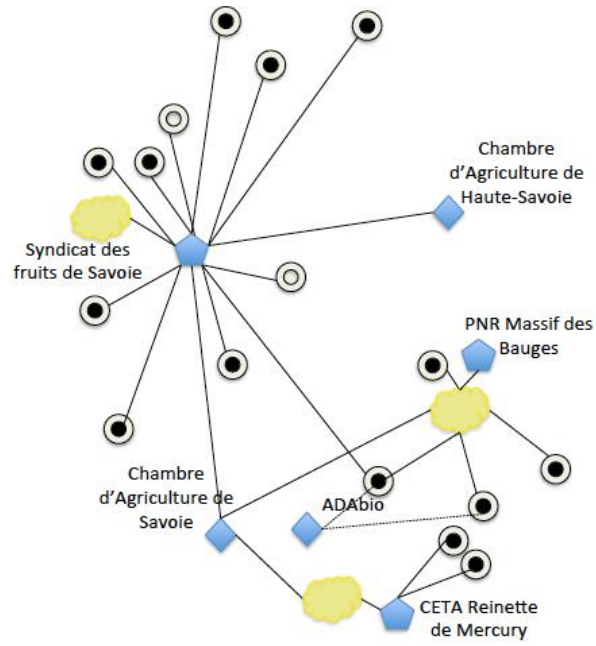
Ardèche 2000



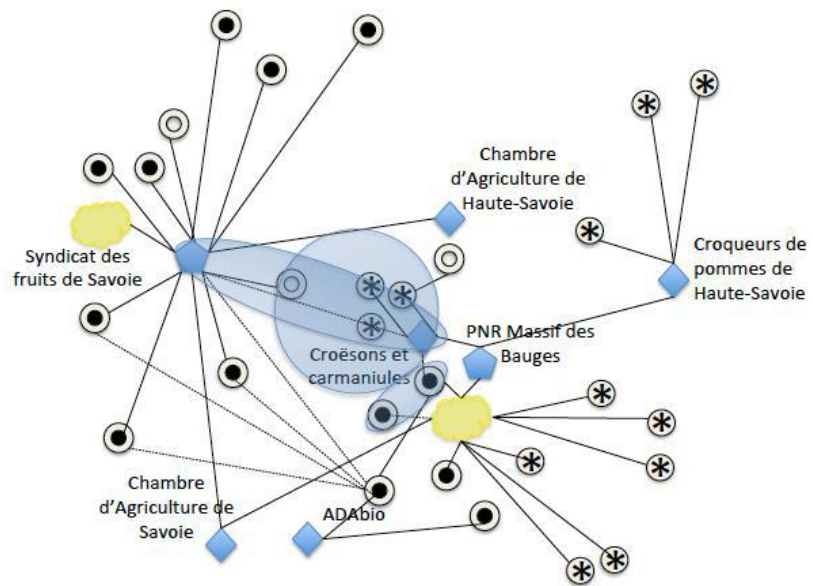
Ardèche 2013



Savoie 1995-2000



Savoie 2006

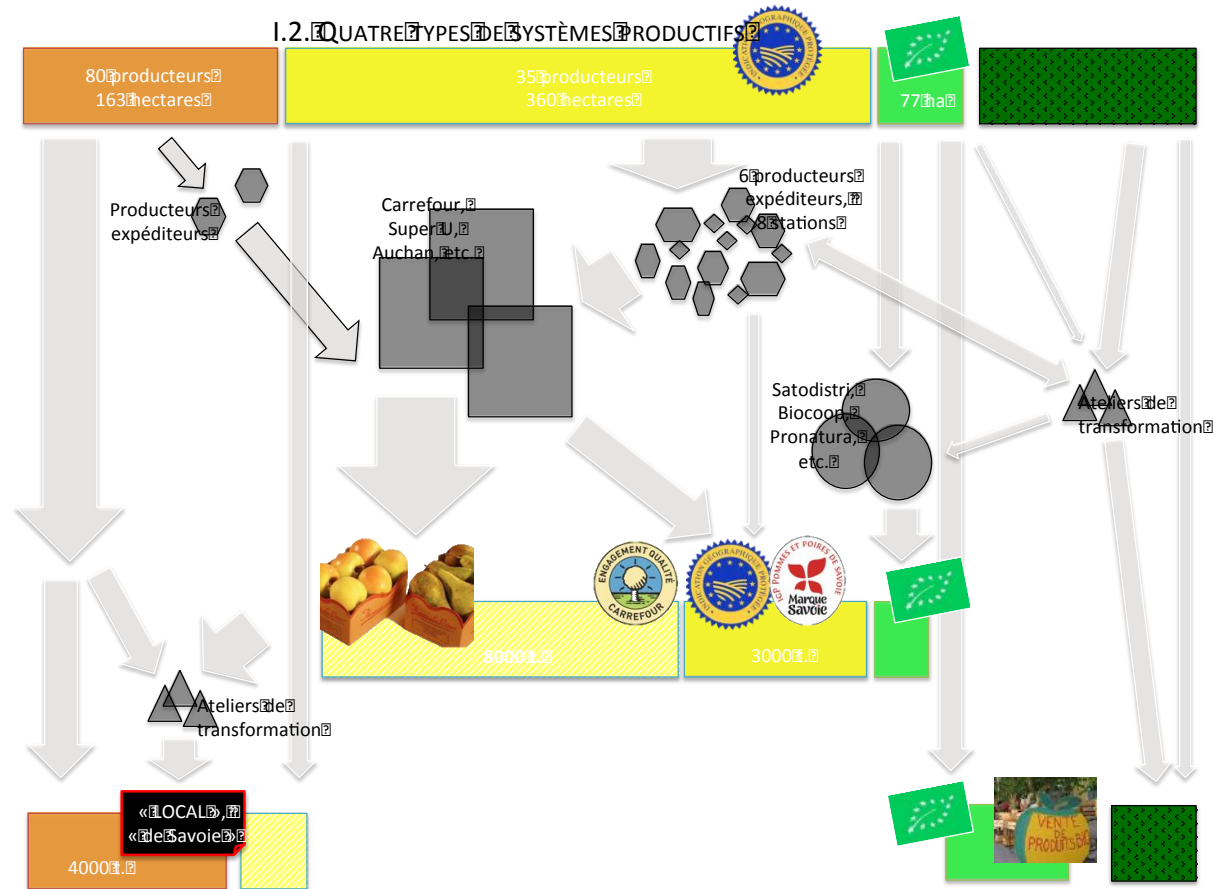


Légende

- * Sympathisant, habitant
- ⊛ Jardinier amateur
- Producteur
- Restaurateur, transformateur, commerçant
- ◆ Entité administrative, institution, association
- ⬠ Porteur de projet
- Objet/projet

Annexes Chapitre 4.

Annexe 4.1. Quatre modes de production de pommes autour des Bauges. © Lucile Garçon, 2013.





Annexes Chapitre 5.

Annexe 5.1. Colis envoyés aux chefs Michelin pour promouvoir le « caviar de Borée ».

2005
St-Jean

LA VIOLINE DE BORÉE

Association des Producteurs de la Violine de Borée
Mairie
07310 BOREE
Tel./Fax : 04.75.29.10.87
www.boree.fr.st (sos poste)

SOS
POSTE DE BORÉE

1) Colis Poste de 3 kg de Violine de Borée	15 €
2) Colis Poste de 2 kg de Violine de Borée et un pot de 250 gr de crème de Violine	17 €
3) Colis Poste de 3 pots de 250 gr de crème de violine	20 €

-----0-----

Adresse de livraison :

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Je commande : colis n° 1 à 15 € = _____ €

..... colis n° 2 à 17 € = _____ €

..... colis n° 3 à 20 € = _____ €

Total : _____ €

Règlement par chèque à la commande
à l'ordre de l'Association des Producteurs de la Violine de Borée
à adresser à la Mairie - 07310 BOREE.

Découvrez et faites découvrir à vos proches et amis la Violine de Borée.

HISTORIQUE

la VIOLINE de BOREE

Pomme de terre à chair violette

Ce tubercule est parmi les premiers arrivés en France et était connu 9 siècles avant J .C dans la Cordillère des Andes

C'est un Ardéchois, Pierre SORNAS, enfant du pays et moine franciscain à Tolède (Espagne), qui rapporta dans son bagage cette pomme de terre, quand, en 1540, âgé, il revint chez lui pour finir ses jours (soit 200 ans avant Parmentier).

Existant depuis des lustres sur Boree, mais de façon confidentielle, elle s'est transmise de génération en génération, sans pour autant se dégrader grâce à l'altitude au dessus de 1000 mètres et à la nature du terrain volcanique, cultivée sur le versant Sud-est du **Mont Mézene** sous influence méditerranéenne. Le sommet du **Mézene**, situé en **Ardèche** sur la commune de Boree, culmine à 1753 m.

La Violine, nom que lui donnaient autrefois les anciens dans la Région, de forme ronde, a une peau noire et la chair violette. Elle conserve sa couleur après la cuisson. Agréable au palais, elle laisse un subtil goût de châtaigne et noisette en fin de bouche. Cuite à l'eau, à la braise, en purée en chips... elle trouve toute sa plénitude, mais elle peut être préparée de multiples façons. Elle est aussi transformée en crème d'après une recette, jalousement gardée, de Michel BRAS à Laguirole.

Autrefois, les familles étant très nombreuses sur la commune (2052 habitants en 1856 - 135 en 1999), certaines d'entre elles ayant parfois jusqu'à 12 enfants, il se disait que cette **Violine** avait des vertus aphrodisiaques ?

Aujourd'hui de nombreux Grands Chefs proposent la **Violine de Boree** sur leurs tables : Michel Bras, Régis Marcon, Marc Veyrat, Jean Bardet, Marc de Passorio, E. Mignard...

En 2003, une opération fut lancée pour maintenir l'ouverture de la Poste de Boree : la **Violine** fut expédiée en colis Poste de 3 kg à 15 Euros et fut appelée pour la circonstance « **Caviar de Boree** » à cause du coût de l'incidence postale : et c'est à cette occasion que la **Violine de Boree** reprit ses lettres de noblesse.

Contact :

Association des Producteurs de la Violine de Boree

Mairie

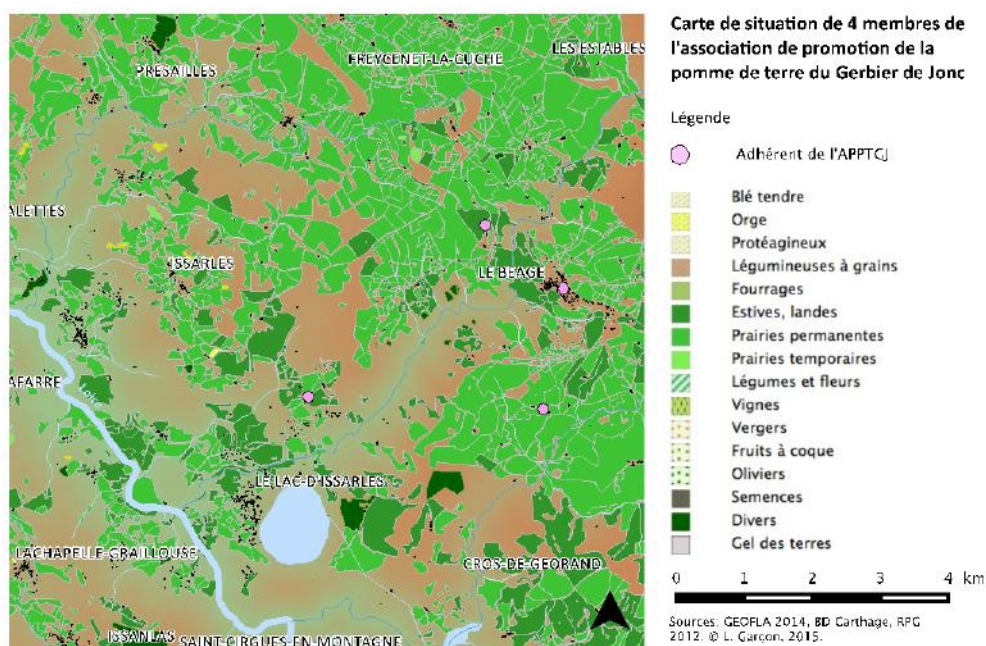
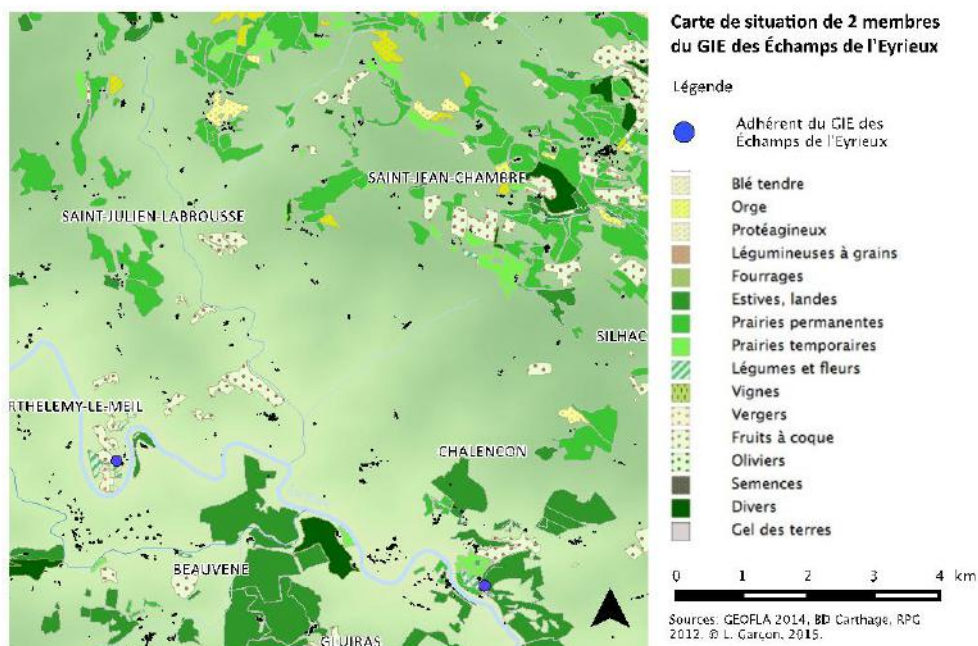
07310 BOREE

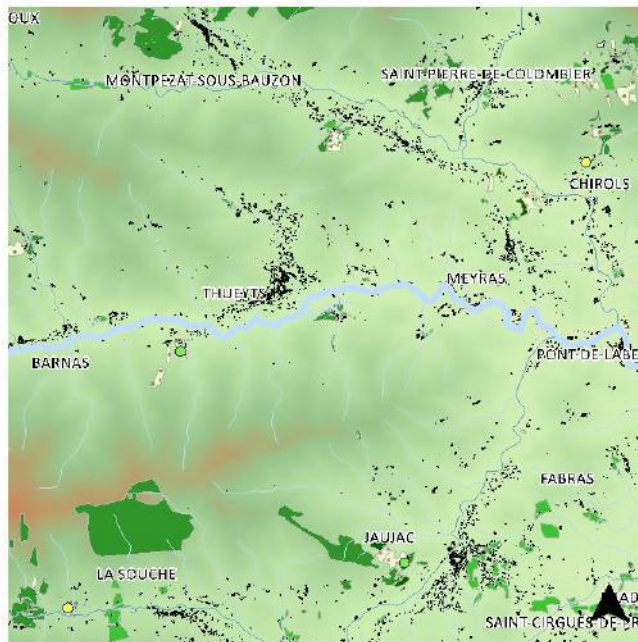
Tel./Fax : 04.75.29.10.87

www.boree.fr.st (sos poste)



Annexe 5.2. Cartes de situation de quelques membres des collectifs étudiés en Ardèche. © Lucile Garçon, 2015.





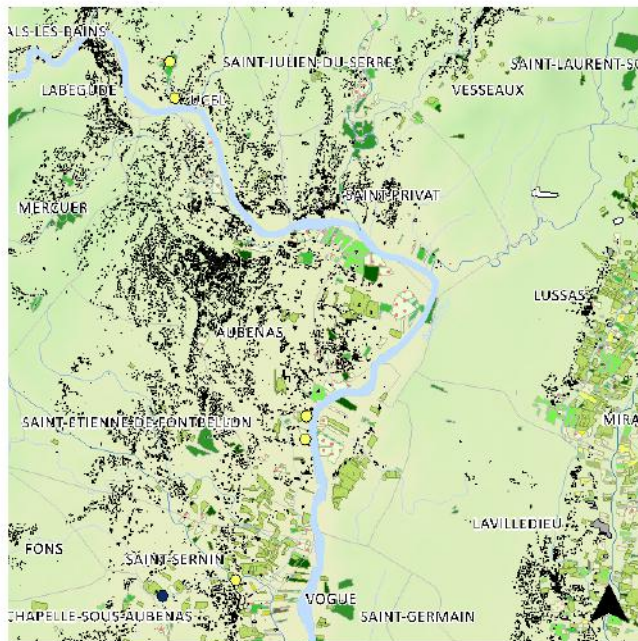
Carte de situation de 2 membres de l'association l'Œil dormant

Légende

- Adhérent de l'association l'Œil dormant
- Adhérent de l'association Savoirs
- Blé tendre
- Orge
- Protéagineux
- Légumineuses à grains
- Fourrages
- Estives, landes
- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Légumes et fleurs
- Vignes
- Vergers
- Fruits à coque
- Oliviers
- Semences
- Divers
- Gel des terres

0 1 2 3 4 km

Sources: GEOFLA 2014, BD Carthage, RPG 2012. © L. Garçon, 2015.



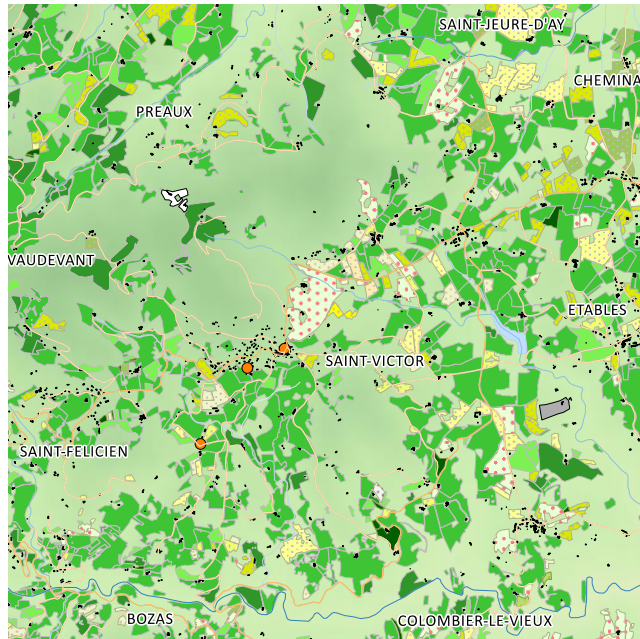
Carte de situation de 5 membres de l'association Savoirs de terroirs

Légende

- Adhérent de l'association Savoirs
- Blé tendre
- Orge
- Protéagineux
- Légumineuses à grains
- Fourrages
- Estives, landes
- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Légumes et fleurs
- Vignes
- Vergers
- Fruits à coque
- Oliviers
- Semences
- Divers
- Gel des terres

0 1 2 3 4 km

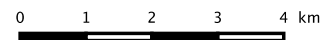
Sources: GEOFLA 2014, BD Carthage, RPG 2012. © L. Garçon, 2015.



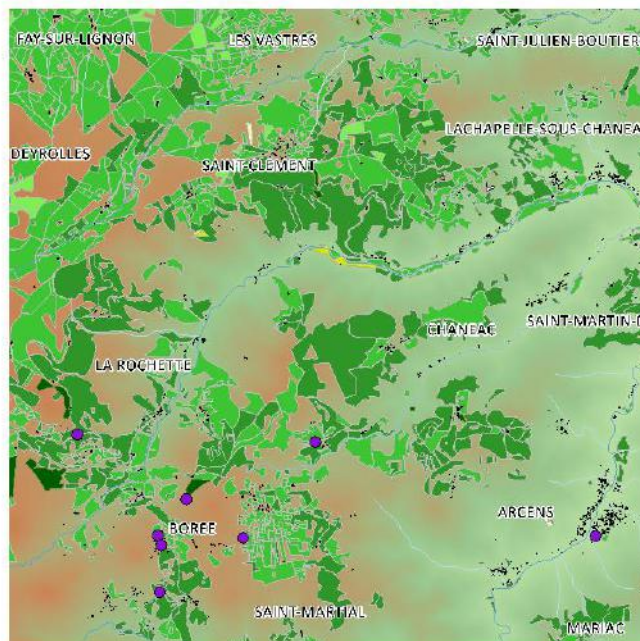
Carte de situation de 3 membres de l'association agricole de promotion de la Truffole

Légende

- Adhèrent de l'association agricole de la Truffole
- Blé tendre
- Orge
- Protéagineux
- Légumineuses à grains
- Fourrages
- Estives, landes
- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Légumes et fleurs
- Vignes
- Vergers
- Fruits à coque
- Oliviers
- Semences
- Divers
- Gel des terres



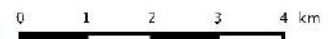
Sources: GEOFLA 2014, BD Carthage, RPG 2012. © L. Garçon, 2015.



Carte de situation de 7 membres de l'association de promotion de la Violine de Borée

Légende

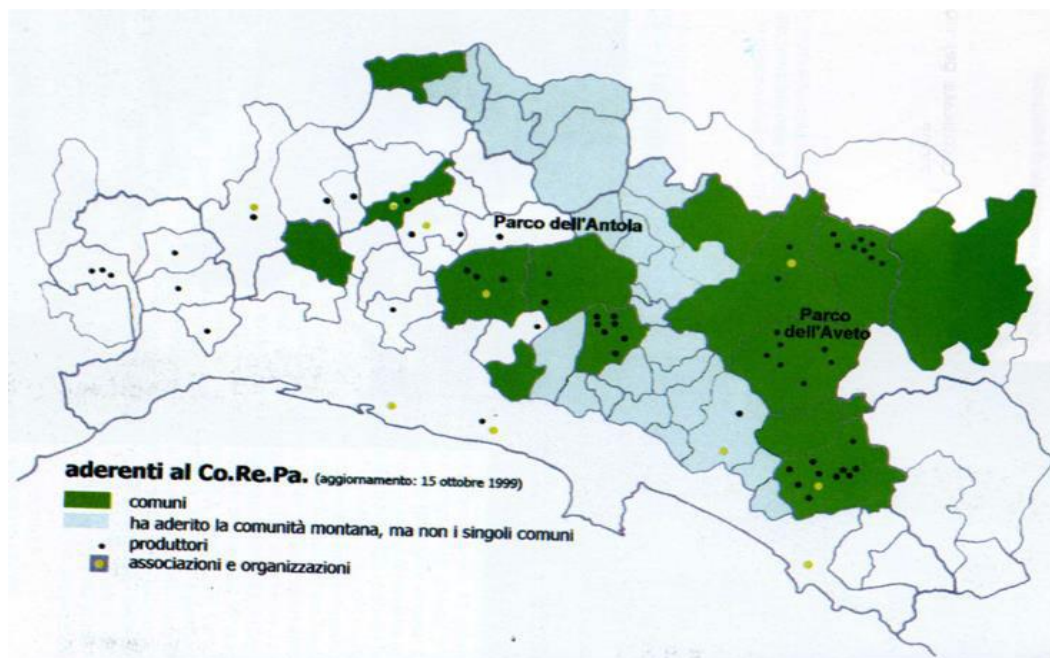
- Adhèrent de l'association de la Violine
- Blé tendre
- Orge
- Protéagineux
- Légumineuses à grains
- Fourrages
- Estives, landes
- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Légumes et fleurs
- Vignes
- Vergers
- Fruits à coque
- Oliviers
- Semences
- Divers
- Gel des terres



Sources: GEOFLA 2014, BD Carthage, RPG 2012. © L. Garçon, 2015.

Annexes Chapitre 6.

Annexe 6.1. Carte de localisation des individus et associations membres du Co.Re.Pa. © Angelini, 2001.



Annexes Chapitre 8.

Annexe 8.1. Résultats des essais de sélection massale sur le Plateau ardéchois © L'avenir Agricole, 1997.

Actualité départementale L'Avenir Agricole de l'Ardèche du 25 décembre 1997

L'Arly Rose

La pomme de terre typique du plateau ardéchois

1997

Comparaison 1996 et 1997 des Arly-Rose sélectionnées et non sélectionnées

A Sagnes et Goudoulet (Ardèche)

1996

Variétés	Précocité	Poids par pied	Poids moyen du tubercule	Présentation	Mildiou	Commentaires
Arly-Rose 96 non sélectionnée	Demi précoce	0,620 kg	94 g	Médiocre	0	Cultures enherbées non irriguées - pas de mildiou
Arly-Rose	Demi précoce	1,900 kg	190 g	très belle	0	Cultures n'ayant pas souffert de la sécheresse en 1996. Légère gote avant récolte fin septembre
Arly-Rose (régénérée)	Demi précoce	non multiples	non disponible en 1996			

1997

Variétés	Précocité	Poids par pied	Poids moyen du tubercule	Présentation	Mildiou	Commentaires
Arly-Rose (non sélectionnée)	Demi précoce	0,130 kg	81 g	Médiocre	0	Culture enherbée - non irriguée - plants faibles. Prod. irrégulière, tubercules bosselés colorés intérieurement et extérieurement de rose. Chair blanche veinée de rose.
Arly-Rose (souche locale sélectionnée)	Demi précoce	1,541 kg	177 g	Très belle	0	Caractéristiques identiques à la précédente. Plante très vigoureuse. Une irrigation
Arly-Rose (régénérée)	Demi précoce	1,525 kg	190 g	Très belle	0	Tubercules moins bosselés, plus allongés et aplatis. Idem pour les colorations internes et extérieures. Plante vigoureuse, irrigation

Un déclin expliqué

Sur les cantons du plateau, l'élevage devenu prépondérant laisse de moins en moins de place aux cultures vivrières. L'autre raison tient au fait du mauvais état sanitaire des plants. En effet, dans les parcelles cultivées en Arly-Rose on ne retrouve pas plus de 5 % de plantes saines. Tout le reste est viré, dégénéré et donc ne donne que de très faibles rendements. On peut comprendre que tout cela est peu engageant pour entreprendre la culture.

Cette situation existe encore aujourd'hui mais elle est en passe de connaître une évolution très rapide. En effet, depuis 1996, la Chambre d'Agriculture et les producteurs du Plateau se sont investis dans un programme d'amélioration de cette production qui devrait à court terme redynamiser cette culture et éviter aussi sa disparition.

La sélection d'Arly-Rose

Le but premier a été d'isoler les plantes apparemment saines dans les parcelles de pommes de terre, puis de les récolter à part et l'année suivante de les planter séparément. Cet ensemble d'opérations (sélection massale) a permis en 2 ans, d'obtenir des résultats spectaculaires (voir tableaux).

Actuellement l'amélioration de cette variété (souche locale) se poursuit. Dès 1998, des sélections clones d'Arly-Rose seront plantés sur des champs isolés avec des épurations rigoureuses, destruction hâtive des fanés, etc.

Dans toutes ces opérations de sélection, on a conservé le type variétal d'origine, à savoir : un tubercule à peau rose, bosselé, à chair blanche veinée de rose. Les conditions de cultures du plateau ardéchois (1200 m d'altitude) et la faible présence de vecteurs (pucerons) devraient permettre avec un minimum de précautions de conserver des cultures en bon état sanitaire avec des rendements satisfaisants. D'ici quelques années, des semences d'Arly-Rose (origine Bretagne) seront mises sur le marché.

Henri Vendran - CA 07

Actualité départementale L'Avenir Agricole de l'Ardèche du 27 novembre 1997

Résultats des essais de pommes de terre en Ardèche

1997

En fonction de différents projets : « la Truffole », « Eyrieux-Boutières », « Montagne », qui prennent forme dans le département, plusieurs parcelles d'expérimentation de pommes de terre ont ainsi été retenues dans diverses communes du département.

Quatre champs d'essais ont été réalisés à : St Alban d'Arly, chez M. Treille, Mariac chez M. Riffard, Coucouron chez M. Gimbert, Sagnes et Goudoulet chez M. Chaneac.

But de ces essais

Rechercher de nouvelles variétés s'adaptant bien aux conditions de sol, climat et microrégion du département en tenant compte du rendement, de la présentation ainsi que de l'aspect qualitatif de chaque variété sur le plan culinaire.

Les tableaux ci-contre indiquent les caractéristiques les plus importantes de ces différentes cultures (altitude, distances plantation, irrigation, type de précocité) ainsi que les poids par pied, les poids moyens des tubercules et quelques brefs commentaires.

Dans ces essais, qui comportent 10 à 15 variétés, ont été retenus seulement les quatre variétés arrivées en tête, et le témoin.

Les pommes de terre de montagne ont souffert cette année de la très forte sécheresse qui a sévi sur le plateau ardéchois, ce qui explique dans l'ensemble des rendements inférieurs aux années précédentes.

Chambre d'Agriculture

Pommes de terre de consommation

St Alban d'Arly - chez M. Treille
Altitude : 430 m - distances de plantation : 70 x 35 - Irrigation : 4 - Date plantation : 10 avril 1997 - Date récolte : 31 juillet 1997

Variétés	Précocité	Poids	Poids par pied tubercule	Présentation moyen	Commentaires
Timote	Précoce à demi-précoce	1,510 kg	235 g	Belle	Très gros tubercules, allongés, assez réguliers
Agria	Demi précoce	1,280 kg	157 g	Belle	Tubercules à chair très jaune, assez réguliers
Cicero	Demi précoce	1,185 kg	150 g	Très belle	Tubercules à peau lisse et très réguliers.
Maranca	Demi précoce	1,160 kg	162 g	Médiocre	Très belle présentation
Monalisa (T)	Demi précoce	0,960 kg	144 g	Belle	Tubercules allongés, irréguliers. Env. 5 % de tubercules fendus longitudinalement. Tubercules assez réguliers, lisses

Mariac - chez J.N. Riffard
Altitude : 650 m - Distance de plantation : 50 x 30 - Irrigation : 3 - Date plantation : 14 avril 1997 - Date récolte : 29 juillet 1997

Variétés	Précocité	Poids	Poids par pied tubercule	Présentation moyen	Commentaires
Turbo	Demi précoce	1,380 kg	167 g	Très belle	Tubercules réguliers, allongés à peau fine
Europa	Précoce	1,110 kg	158 g	Très belle	Tubercules lisses, très réguliers
Agria	Demi précoce à demi tardive	0,940 kg	159 g	Moyen	Hétérogène, quelques très gros tubercules, chair très jaune
Monalisa (T)	Demi précoce	0,910 kg	116 g	Belle	Tubercules réguliers de moyenne grosseur

Coucouron - chez J. Gimbert
Altitude : 1170 m - Distance de plantation : 70 x 25 - Irrigation : 0 - Date de plantation : 17 mai 1997 - Date récolte : 5 septembre 1997

Variétés	Précocité	Poids	Poids par pied tubercule	Présentation moyen	Commentaires
Fiolette	Précoce	0,835 kg	119 g	Très belle	Tubercules de bel aspect, à peau fine, très réguliers
Samba	à demi précoce	0,800 kg	92 g	Très belle	Tubercules allongés, très réguliers
Turbo	Demi précoce	0,565 kg	79 g	Belle	Quelques tubercules irréguliers
Landia	Précoce	0,550 kg	79 g	Moyen	Nombreux petits tubercules très irréguliers
Monalisa (T)	à demi précoce	0,530 kg	91 g	Belle	Assez réguliers dans l'ensemble

Sagnes et Goudoulet - chez P. Chaneac
Altitude : 1200 m - Distance plantation : 70 x 25 - Irrigation : 0 - Date de plantation : 29 mai 1997 - Date de récolte : 29 septembre 1997

Variétés	Précocité	Poids	Poids par pied tubercule	Présentation moyen	Commentaires
Turbo	Demi précoce	0,915 kg	127 g	Très belle	Belle présentation, tubercules réguliers, pas de creux physiologique, 5 % mildiou
Samba	Demi précoce	0,915 kg	72 g	Très belle	Tubercules allongés, lisses et réguliers 0 mildiou
Monalisa (T)	Demi précoce	0,765 kg	77 g	Très belle	Bel aspect des tubercules, régularité 5 % mildiou
Fiolette	Précoce	0,825 kg	77 g	Très belle	Fortes attaques mildiou sur cette variété -

Annexe 8.2. Schémas publiés dans les bulletins d'information du Consorzio della Quarantina © Angelini, 2001.

Schema di moltiplicazione partendo da mini tuberi

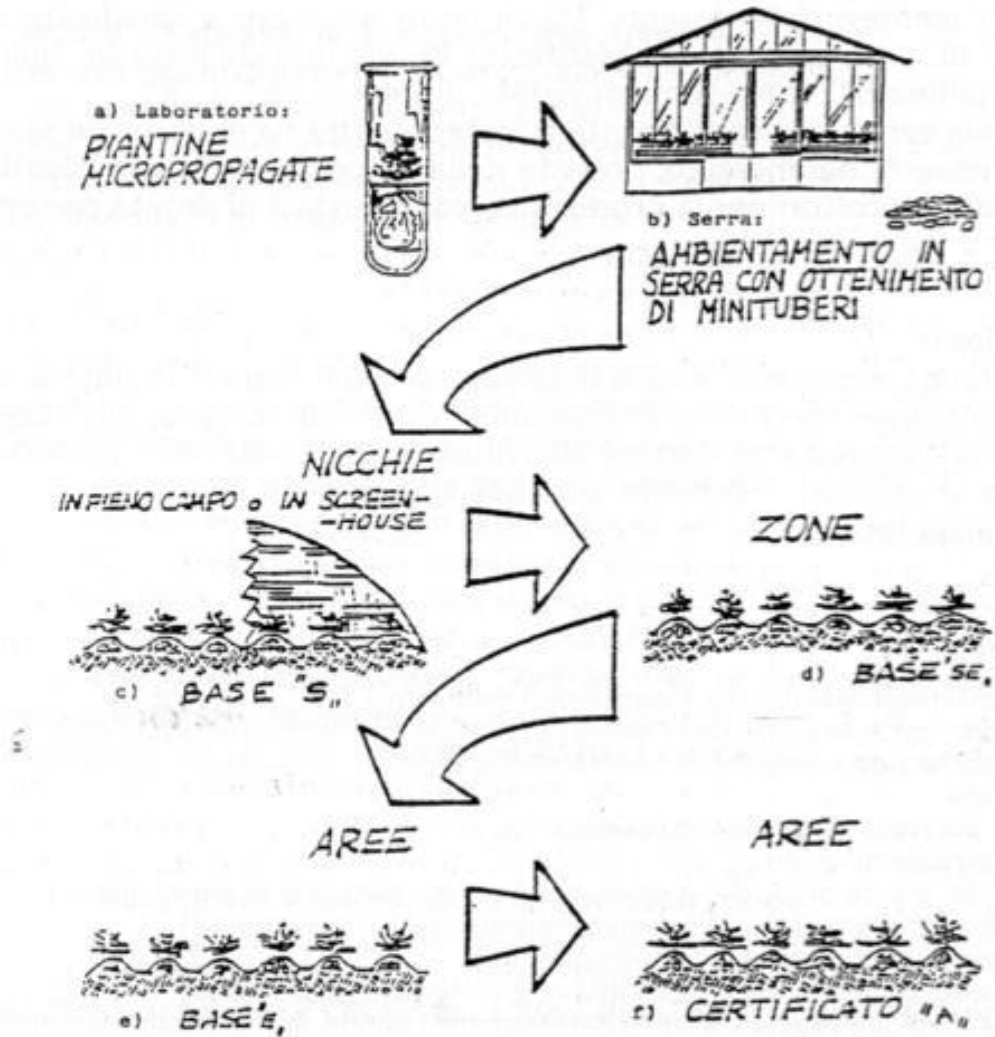


TABLE DES MATIERES

Résumé	3
Abstract.....	3
Riassunto	4
Remerciements	5
Sommaire	7
INTRODUCTION GÉNÉRALE	9
Histoire de la qualité : d'une volonté centenaire de gestion des risques et de la concurrence à l'émergence d'initiatives démocratiques inédites	11
L'articulation entre alimentation et territoire, un objet de recherche tiraillé entre indications géographiques et circuits courts de proximité.....	17
Problématique	19
Plan de la thèse.....	24
CHAPITRE 1.....	31
Des produits alimentaires entre délocalisation et relocalisation	
1.1. Des objets ordinaires progressivement <i>mis à distance</i>	32
1.1.1. Des fruits et légumes au statut singulier.....	33
1.1.2. Des aliments du quotidien	34
1.1.3. Des produits transformés.....	36
1.2. La rationalisation des espaces productifs.....	38
1.2.1. Recomposition géographique et concentration économique de la production.....	38
Démantèlement des ceintures maraîchères	38
Professionnalisation de l'activité agricole et mutation des paysages agraires	39
Développement des industries agro-alimentaires	41
Spécialisation des régions agricoles	42
1.2.2. Des espaces productifs structurés autour de places de marché	46
Prémices d'une géographie de la qualité	46
Un dispositif national facteur de normalisation	47
Maintien de certaines spécificités locales dans les modalités de commercialisation	49
1.2.3. Enjeux de construction collective dans un contexte de transformation des marchés.....	50
Dynamiques coopératives	50
Organisation de l'interprofession.....	51
L'Organisation commune de marché	52
Formes d'intégration verticale des filières par la grande distribution	54
1.3. Au tournant de la qualité, des perspectives de territorialisation des fruits et légumes.....	55
1.3.1. Un tournant de la qualité avant tout aterritorial.....	56
Nouveaux registres de qualification pour de nouveaux segments de marché	56
La qualité globalisée	57
La production fruitière intégrée : vers une qualité écologique ?	59
1.3.2. L'émergence de stratégies d'ancrage territorial.....	60
L'analyse de bassins de production de la qualité	61
Les approches centrées sur les produits de terroir	62
Entre mise en cohérence de bassins de production et relance de produits spécifiques.....	63
La difficile valorisation d'un lien au lieu	64

1.3.3. Les fruits et légumes locaux, une réponse à une multitude d'enjeux de société.....	66
Principaux objets d'une critique des systèmes de production industrialisés	67
Pivots de « nouveaux » circuits courts de proximité	68
Emblèmes de politiques publiques contestées, entre santé et accessibilité.....	69
Au cœur de l'aménagement et du développement des territoires	71

CHAPITRE 2. 75

Des espèces végétales aux prises avec une longue histoire socio-technique

2.1. Différents modes de reproduction : biologie particulière de deux plantes cultivées 76

2.1.1. La pomme	76
2.1.2. La pomme de terre	77

2.2. Recompositions géographiques de l'amélioration des plantes..... 79

2.2.1. La production d'arbres et de plants.....	79
Différents critères de localisation entre milieux naturels et milieux socio-techniques	79
Mise en place d'un système de certification phytosanitaire en vertu d'un idéal de « pureté variétale ».....	80
La culture in vitro, première étape d'un processus d'affranchissement des terroirs .	82
2.2.2. La diversité variétale au crible de la modernité	84
L'injonction à la productivité, facteur de hiérarchisation et de réduction des variétés	84
Une première doctrine de la qualité.....	85
Le territoire national, découpé en de vastes régions isotropes.....	86
Qu'advient-il des variétés locales ?	88
2.2.3. Nouvelles réserves de la création variétale.....	90
De processus de création fondés sur des variétés de pays.....	90
À la recherche de gènes de résistance dans les centres d'origine.....	92
Enjeux de conservation entre banques de ressources génétiques et collections variétales.....	93

2.3. De nouvelles qualités en faveur des variétés anciennes ?..... 97

2.3.1. La pluralité des enjeux de qualité, facteur de transformation des logiques de sélection.....	98
La qualité comme synthèse de propriétés diététiques et culinaires	99
La qualité comme opportunité de développement d'une agriculture plus écologique.....	100
La qualité à tout prix ? La question des biotechnologies	103
2.3.2. Le goût du terroir	104
Les indications géographiques au secours de la biodiversité ?	104
Des processus de patrimonialisation fondés sur le matériel végétal	108
Des initiatives de gestion de la biodiversité émanant de la société civile	110

CHAPITRE 3.113

Faire du terrain : choix méthodologiques et itinéraire de recherche

3.1. Dans la lignée d'une géographie des marges créatives114

3.1.1. Parti pris de localisation des investigations.....	114
3.1.1. Des initiatives originales hors des bassins de production dominants	115
3.1.2. En marge des produits-phares, des objets ordinaires dignes d'intérêt.....	118

3.2. Une géographie des objets.....122

3.2.1. Plus que les fleurons d'une réalité locale, un moyen d'éprouver les catégories pré-établies	123
3.2.2. L'analyse de réseaux, condition d'une reconnexion entre production et consommation.....	124

3.2.3. Appréhender la qualité des produits alimentaires à la lisière de l'ethnologie et de l'économie	125
3.3. Combiner une diversité de modes d'accès aux données	128
3.3.1. Trois terrains, trois portes d'entrée	128
3.3.2. Observation en situations d'échange.....	132
3.3.3. Entretiens	133
Carrières d'objets	134
Trajectoires d'exploitations	134
Parcours de vies.....	136
3.4. La fabrique de la thèse.....	137
3.4.1. Comment transformer les matériaux en « données ».....	137
De l'enregistrement à la transcription	137
Du carnet d'adresses au SIG	138
Des cartes topographiques aux cartes de réseaux.....	138
3.4.2. Comment rendre compte d'un travail réalisé à l'interface de divers espaces de discussion.....	139
L'analyse à la jonction des différents terrains.....	140
Une posture de recherche à l'équilibre entre observation et participation	141
La rédaction entre cahiers et « papiers »	143
CHAPITRE 4.....	149
Les Bauges, différentes sortes de pommes au cœur d'un espace savoyard en voie d'urbanisation	
4.1. Transformations d'un espace rural à proximité du sillon alpin.....	150
Un espace rural bien desservi, proche de deux métropoles et de villes moyennes en croissance.....	152
Un regain démographique.....	153
4.1.2. Entre fruits et fruitières.....	156
Une montagne fromagère	156
Brève rétrospective de l'arboriculture savoyarde.....	159
4.1.3. Le PNR Massif des Bauges, un territoire de projet	165
4.2. Les pommes des Savoies, une diversité de formes d'engagement	167
4.2.1. Des arboriculteurs savoyards mobilisés pour la sauvegarde d'une économie locale.....	167
De la Reinette de Mercury au label régional : premiers pas d'une pomme de Savoie.....	167
Les grandes et moyennes surfaces, partenaires commerciaux contraignants.....	168
4.2.2. Dissidences en direction de l'AB : une dynamique de transition de l'IGP ?..	170
Le producteur inquiet, le conseiller agricole naturaliste, et les typhlodromes : une alliance contre les pesticides.....	170
De nouveaux partenaires commerciaux, condition pour l'existence d'autres formes de pommes.....	173
Les arboriculteurs biologiques au carrefour de deux mondes de production	175
4.2.3. Du paysage aux variétés en passant par l'arbre : péripéties d'une collectivité territoriale en quête d'objet patrimonial	176
La difficile relance des pommes à cidre entre deux ligues d'acteurs opposées autour des prés-vergers	176
Le désintérêt des producteurs bio pour les variétés anciennes.....	179
Les arbres: objets d'une nouvelle opération à destination des habitants.	180
CHAPITRE 5.....	185
En Ardèche, une diversité de régions agricoles et une multitude d'initiatives locales.....	185
5.1. Un département, une diversité de contextes géographiques.....	186

5.1.1. Un espace rural densément maillé	186
L'irrésistible attraction de l'axe rhodanien	189
Des communes rurales attractives mais globalement mal desservies	190
De petites villes néanmoins centrales	193
5.1.2. Un espace agricole en recomposition.....	194
Une diversité d'orientations technico-économiques.....	194
Un passé fruitier.....	196
Des dispositifs de valorisation des produits locaux en faveur de petites exploitations agricoles diversifiées	197
5.1.3. Le PNR des Monts d'Ardèche, acteur majeur du développement rural à l'échelle du département	200
5.2. La jonction difficile entre conservation et développement	201
5.2.1. Quatre projets de développement au nom de la pomme de terre ardéchoise	201
La Truffole, du culte de la pomme de terre à sa relance	201
La Belle des Échamps, opportunité économique au secours de paysages de déprise	206
La pomme de terre du mont Gerbier de Jonc : pilier d'un modèle de diversification des exploitations dans un pays d'élevage.....	212
La Violine de Borée, le projet d'un entrepreneur au nom du patrimoine rural	217
5.2.2. Mobilisation d'amateurs pour la conservation du patrimoine végétal	219
D'initiatives individuelles de collectionneurs passionnés d'une espèce... ..	220
...à des stratégies territoriales d'inventaire... ..	225
...portées par des cohortes d'amateurs militant pour la transmission des savoirs ..	227
Des projets à destination des habitants	231
Difficultés à construire un système agri-alimentaire autour d'une alliance « paysans et semences »	233
CHAPITRE 6.	237
L'Apennin, arrière-pays d'une métropole méditerranéenne	
6.1. Un espace rural de l'arrière pays méditerranéen	239
6.1.1. La montagne de Gênes ?.....	239
Le pendant rural d'une métropole méditerranéenne	239
Une région agricole marquée par la déprise	241
Un espace vert au cœur du triangle industriel italien.....	244
6.1.2. État des lieux des activités agricoles.....	248
Un gradient de spécialisation des exploitations	248
Évolutions de l'agriculture littorale entre urbanisation et serriculture	249
Nouvelles formes d'économie agricole sur l'Apennin	249
6.1.3. Des enjeux de développement rural peu pris en compte par les politiques régionales	251
6.2. La Quarantina, métamorphose d'un produit spécifique en moteur d'une dynamique multi-objets	253
6.2.2. Émergence et transformation d'une pomme de terre au fur et à mesure de projets de territoires.....	255
Le territoire pour enjeu patrimonial	255
Un projet de relance au carrefour de dynamiques culturelles et économiques	257
De la pomme de terre à ses variétés : transformation d'un produit au gré de l'évolution d'une alliance territoriale	258
6.2.3. Faire « quelque chose de sérieux ».....	260
Quelques réticences à s'aligner sur un modèle industriel	260
Des visions du développement contradictoires autour d'un même patrimoine	262
La petite agriculture familiale replacée au cœur du territoire	264
6.2.4. Du terroir à la terre et du produit spécifique à une multitude d'objets	266
Un mouvement de démocratie locale tourné vers l'écologie.....	266
Emblème de souveraineté alimentaire et de lutte contre la globalisation	267

Un projet social fondé sur l'adhésion d'une multitude de citoyens.....	270
CHAPITRE 7.....	277
Qualifier les produits : Entre origine et proximité	
7.1. La spécification d'espaces et d'espèces au gré d'une quête des origines.....	278
7.1.1. Mobilisation d'archives pour justifier de l'ancienneté d'une espèce	278
Mythe des origines et belles histoires	279
Une culture séculaire.....	281
7.1.2. Mécanique sociale de naturalisation d'une espèce végétale	282
Jeu d'équivalences avec l'écosystème originel	283
Récit d'un dialogue entre goût et terroir	285
Enjeux de visibilité de la typicité	288
Définition de variétés spécifiques entre phénotypes et cultivars	289
7.1.3. Utilisation d'une imagerie de la montagne au service de représentations d'un espace-temps singulier	294
Une identité rebelle.....	294
Hauts-lieux de la rusticité	296
Des « zones-refuges ».....	297
7.2. Controverses autour de la construction de la qualité	301
7.2.1. Disséquer la qualité pour mieux l'évaluer ?	301
Des seuils de qualité aux valeurs-cibles : quand les pommes de Savoie se plient aux règles de l'IGP	302
Débat sur les instruments de mesure	307
Plutôt que des règles de contrôle, des instruments de coordination	309
7.2.2. Enregistrer une variété ?	312
L'inscription au Catalogue officiel : une protection alternative à celle des indications géographiques ?	313
Des titres de propriété contestés	314
Refus de figer des dynamiques de variabilité.....	316
7.3. Des produits locaux entre origine et proximité	318
7.3.1. Le dépôt d'une marque collective, protection <i>a minima</i> de produits locaux non labellisés	318
7.3.2. Mise en forme de l'hétérogénéité par des médiateurs marchands	321
Construire une image	321
Sceller l'identité.....	328
7.3.3. La réputation, enjeu et instrument de régulation	329
Des dispositifs de certification sans contrôle	329
Mettre au pilori les tricheurs, tout en tolérant les passagers clandestins	332
CHAPITRE 8.....	339
Gérer le matériel végétal : quatre types de relations au vivant	
8.1. Conduire des plantes « préfabriquées »	340
8.1.1. Doctrine de la performance fondée sur un principe de renouvellement.....	341
Tout au plus, une deuxième feuille	341
Des « formules 1 » en guise de porte-greffe	344
8.1.2. Division du travail et allongement géographique des filières de production.....	345
Souvenirs de pratiques abandonnées	345
Distanciation de la production de plants.....	347
8.2. Régénérer du matériel végétal épuisé pour maintenir une variété ancienne....	349
8.2.1. Premières étapes d'une sélection de conservation	349
Récupération	349
Les conseillers agricoles du Plateau ardéchois	350

Bricolage de savoirs	351
8.2.2. Passage obligé en laboratoires ?.....	354
Un parcours bien rôdé	354
De belles promesses	357
8.2.3. Organisation d'un système semencier à l'échelle locale	357
Des méthodes de reproduction	358
Un leurre	358
Restaurer des flux de semences	362
8.3. Explorer des écotypes au-delà du paradigme de la variété	365
8.3.1. Reprendre les choses en mains	365
Des semis de hasard : jardiniers sur la voie de la création variétale	366
Arbres libres et greffes sur franc : pour d'autres architectures fruitières	369
8.3.2. Réinterpréter le terroir	373
Réorienter les recherches sur la qualité	373
Rééduquer les hybrides	375
Une quête de variétés locales au sein de réseaux internationaux	377
8.4. Inventorier et conserver des variétés pour développer des produits de terroir ?	381
8.4.1. La délicate conservation d'un patrimoine vivant	381
Champs et vergers conservatoires.....	381
Précarité de sauvegardes trop localisées.....	384
8.4.2. Projets de mise en circulation du matériel végétal	389
Des jardins en réseau autour de banques alternatives de tubercules et greffons ...	389
Relocalisation d'une activité de pépinière.....	393
CHAPITRE 9.	399
Rassembler les acteurs pour construire des systèmes agri-alimentaires territoriaux	
9.1. Entre fédération et intégration: l'émergence de systèmes agri-alimentaires territoriaux contrariée par des logiques de filière.....	400
9.1.1. Des conseillers agricoles devenus chargés de missions territoriales	400
La territorialisation de la Chambre d'agriculture d'Ardèche	401
Des individus capables d'ausculter le territoire pour administrer le développement	403
L'échec d'un projet de fédération des collectifs autour de la pomme de terre	405
9.1.2. Un entrepreneur en quête d'une nouvelle aire de chalandise.....	406
Enjeux d'implantation d'une nouvelle variété de pomme de terre.....	407
Un territoire de circulation du matériel végétal progressivement délaissé	408
9.2. Entre élargissement de réseaux et restriction des périmètres d'action : les systèmes agri-alimentaires territoriaux à l'épreuve de l'action publique.....	412
9.2.1. Des producteurs non-agriculteurs	412
Savoirs et savoir-faire de consommateurs.....	413
Enjeux de territorialisation de savoirs et savoir-faire de consommation	416
Des projets d'installation qui peinent à prendre forme	420
9.2.2. Des agriculteurs atypiques, en manque de reconnaissance.....	420
Prégnance d'une conception touristique de la qualité	421
Un modèle d'exploitation déconsidéré.....	422
9.2.3. Des opérateurs passeurs des frontières de l'action publique	425
Dans les Bauges, un producteur-expéditeur.....	425
En Ardèche, des perspectives élargies de mobilisation des opérateurs	428
9.3. Entre figures individuelles et mobilisation collective : des systèmes agri-alimentaires territoriaux consolidés par l'engagement des acteurs.....	430
9.3.1. Des liens étroits, facteurs d'ajustements réciproques	430
Des circuits de commercialisation favorisant une définition itérative de la qualité.	431
Valorisation des sous-produits en appui à la démarche de régénération	432

9.3.2. Un missionnaire territorial	433
Trait-d'union à l'intersection de plusieurs mondes.....	434
Colporteur d'une hypothèse de territoire	435
Un individu moteur ?.....	437
9.3.3. Des lieux de réflexivité territoriale.....	438
Espaces de débat	438
Un travail de recherche en miroir de territoire ?	440
CONCLUSION GÉNÉRALE	447
Parti pris de la thèse : des objets ordinaires dans des espaces de marge.....	448
Résultats : des produits qualifiés et requalifiés dans le cadre de systèmes agri- alimentaires territoriaux.....	449
Contribution à une géographie culturelle : des objets territoriaux par-delà la dichotomie ville/campagne	452
Pistes pour l'action : des prises pour la mobilisation d'habitants	454
Pistes pour la recherche : les variétés, objets de débat	456
Liste des entretiens.....	459
Bibliographie	463
Autres sources documentaires	483
Bauges	484
Ardèche	484
Ligurie	485
Outils	487
Table des sigles.....	488
Tables des figures, tableaux et encadrés	491
Table des matières.....	511

Réinventer les pommes et les pommes de terre

Une géographie de la qualité à l'épreuve des produits ordinaires

Résumé

Dans un contexte de foisonnement des circuits courts de proximité, les enjeux de qualité invitent à déplacer la focale géographique, de produits spécifiques caractérisés par leur origine vers des produits ordinaires caractérisés par leur provenance. Se pose alors la question des modalités d'attachement de ces produits ordinaires aux milieux géographiques. À la fois aliments du quotidien et éléments de matériel végétal communs, les pommes et les pommes de terre permettent d'aborder les enjeux de reconnexion entre agriculture et alimentation autour de la notion de système agri-alimentaire territorial. Sur trois espaces de moyenne montagne – en France (Ardèche, Bauges) et en Italie (Ligurie) – cette thèse propose une analyse des trajectoires de dix collectifs passant par des phases de controverses qui les conduisent à se tourner vers des dispositifs de qualification plus souples que les indications géographiques. Conservant des logiques d'enracinement inspirées d'une rhétorique du terroir, ils ne versent pas pour autant dans le modèle des circuits courts de proximité, et maintiennent pour la plupart la question variétale au cœur de leurs préoccupations. La thèse montre que cette dernière ne peut être traitée à l'échelle des territoires qu'à condition d'envisager la production alimentaire de manière intégrée, c'est-à-dire en impliquant une diversité d'acteurs, capables de concevoir dans un même mouvement différentes étapes de qualification, de la gestion du matériel végétal à la consommation des aliments. L'émergence et la viabilisation de tels systèmes agri-alimentaires territoriaux ouvrent des débats politiques, et posent la question des modalités de l'action publique pour favoriser de tels dispositifs, dont on observe qu'ils tiennent principalement à des figures individuelles et à des lieux de médiation.

Abstract

In a context of proliferation of short supply chains, issues of quality invite a shift in geographical focus, moving from specific products characterized by their origin to ordinary products characterized by their provenance. This shift raises the question of the modalities of attachment that these common products have to geographical areas. Everyday foods and common plant materials such as apples and potatoes allow for particular discussion around the issues concerning the reconnection of agriculture and food, specifically around the concept of territorial agri-food systems. Looking at three medium mountain areas - in France (Ardèche, Bauges) and Italy (Liguria) - this thesis proposes an analysis of the trajectories of ten different food collectives through the varying phases of controversy that are driving them towards qualification devices which are more flexible than purely geographical indications. Maintaining the logic of 'rooting', inspired by a territorial rhetoric, the collectives do not fall into the short supply chains model, and maintain, for the most part, the varietal question at the heart of their concerns. This thesis shows that this varietal question can only be treated at the territorial level if we consider the production of food as integrated. That is to say, involving a variety of stakeholders, capable of designing various stages of qualification in the same movement, from plant material management to food consumption. The emergence and realizable qualities of these territorial agri-food systems incite political debate, and raise the question of the public action modalities to promote these devices, which we notice are mainly due to individuals and places of mediation.