

Université Saveurs & Savoirs
« *Ethique ou profit ?*
Le terroir se met à table »

**Redonner du sens aux terroirs :
un enjeu économique et culturel**

Ont participé à cette conférence-débat :

S.E. Claude HELLER, Ambassadeur du Mexique en France

Dominique CHARDON, Président de Sopexa

Mariette GERBER, médecin au centre de recherche en cancérologie, INSERM-CRLC, Montpellier

Philippe MARCHENAY et Laurence BERARD, chercheurs au CNRS

Cette conférence-débat était animée par Jean-Sébastien PETITDEMANGE, journaliste.



Laurence BERARD



Philippe
MARCHENAY



Mariette GERBER & S.E. Claude HELLER

Jean-Sébastien PETITDEMANGE
&
Dominique CHARDON



NB : Les propos rapportés n'engagent que leurs auteurs.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Bonsoir à tous. Nous sommes réunis ce soir pour notre dernière soirée, la quatrième, qui sera consacrée au thème suivant : « redonner du sens aux terroirs : un enjeu économique et culturel ».

Dominique CHARDON

Le thème choisi cette année est commun tant à l'Université, qu'à Sopexa, qu'à l'association Terroirs et Cultures. Nous avons constaté, au cours de nos dernières soirées, la passion qui existe et le débat qui se forme autour du thème qui est le nôtre.

J'espère que le débat de ce soir sera riche et nourri de vos réflexions. Nous sommes aujourd'hui face à un questionnement : celui de l'uniformisation des cultures et de l'existence d'un mouvement mondial qui tend à tout englober, état de fait que nous sommes nombreux à regretter. Aujourd'hui, la plupart des grands produits agricoles est issue du Mexique (vanille, cacao, tomate, pomme de terre, etc.). Lors de la première vague de mondialisation, un phénomène d'accroissement de la diversité est apparu, alors qu'aujourd'hui, l'uniformisation et la standardisation posent vraiment question quant à l'appauvrissement de la diversité. En effet, nous pensons que la diversité est un élément nous permettant de construire la paix, par le respect des différences entre les cultures.

Sur la planète, les terroirs sont diverses et présentent des forces et des atouts, qu'il convient de préserver, dans une dimension de développement durable.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Le terroir « *est un souffle qui existe dans la matière* », comme nous le faisait remarquer un de nos intervenants d'hier. Nous accueillons ce soir des intervenants issus de différents domaines. Je me tournerai en premier lieu vers le docteur Gerber, qui fut enseignante à la *Chicago medical school*. Depuis 1975, elle est chargée d'études épidémiologiques, autour de la prévention nutritionnelle dans les problématiques de cancérologie.

Existe-t-il un sens profond entre l'alimentation et le terroir ? Le terroir comporte-t-il un souffle qui nous fait vivre ?

I. L'alimentation méditerranéenne**Mariette GERBER**

Les nutritionnistes ont créé le modèle méditerranéen d'alimentation, qui s'avère scientifiquement bénéfique pour la santé. Nous pourrions y voir le début de l'uniformisation des terroirs, mais tel n'est pas le cas.

Nous avons puisé dans les différentes alimentations méditerranéennes des caractéristiques communes, déclinées de façon spécifique sur différents terroirs. Les apports énergétiques de base de l'alimentation méditerranéenne, est composée essentiellement de céréales, qui diffèrent selon les terroirs, que l'on se trouve en France, en Italie, en Corse, etc. Les légumes et les fruits, qui sont cuisinés de façon multiple, occupent aussi une place importante dans l'alimentation

méditerranéenne et sont source de vitamines et de nutriments, importants pour la santé humaine. Les poissons, sont aussi une composante importante de l'alimentation méditerranéenne, mais ils sont consommés frais sur le littoral et séchés, comme on les trouve encore sur nos marchés. L'alimentation méditerranéenne se caractérise aussi par un faible apport de viande et de protéines issues de mammifères, dont des espèces sont spécifiques des terroirs sur le pourtour méditerranéen, ovins et caprins, mais aussi porcs semi-sauvages de Corse, Sardaigne ou Espagne. Enfin, si l'huile d'olive et à la consommation de vin à table représente des caractéristiques communes de ce mode alimentaire, les différents cépages et variétés sont encore spécifiques des terroirs.

La dialectique entre le milieu, le climat et le savoir-faire qui sous-tend le concept de terroir est aussi retrouvée dans les différents terroirs participant de l'alimentation méditerranéenne. Gardons à l'esprit que ce modèle reflète une importante diversité.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Existe-t-il une vérité scientifique du terroir pour les chercheurs du CNRS ?

II. Le terroir : un lieu qui fait sens

Laurence BERARD

Selon moi, le terroir est « un lieu qui fait sens », à travers les activités des hommes et les pratiques qu'ils développent. Plutôt que « produits de terroir », nous préférons utiliser le terme de « productions agricoles alimentaires locales ». Dans chaque terroir, des productions font sens. A discuter avec les producteurs et les acteurs locaux, il apparaît que certains produits reposent sur des pratiques identifiées et des savoirs constitués. Cet ensemble, qui renvoie souvent à une représentation spécifique au plan local, est exploré depuis longtemps au niveau du CNRS.

Le terroir fait sens culturellement, à travers plusieurs entrées, et notamment celle des productions agricoles alimentaires locales.

Selon moi, le terroir n'a pas perdu de son sens : simplement, nous constatons que les productions vont de soi, pour les habitants des terroirs concernés. Une grande familiarité existe en effet entre les produits et les personnes. Il importe aujourd'hui d'identifier ces productions pour les faire émerger et mieux les valoriser : par la même, nous pouvons contribuer à redonner du sens au terroir.

Les relations entre la production de terroir et la mondialisation sont un autre axe de réflexion. La mondialisation, paradoxalement, contribue à mettre en avant les terroirs. Aujourd'hui, un intérêt de plus en plus vaste est porté aux productions locales à travers le monde, intérêt à mettre en relation avec la mondialisation. Cette dernière impose des dispositifs réglementaires de plus en plus contraignants. Les normes sanitaires sont par exemple conçues à l'échelle industrielle et sont les mêmes pour tous, allant à l'encontre de la spécificité des productions. En outre, elles peuvent perturber les processus de fabrication, notamment en matière de fromage. Il est aujourd'hui important de réfléchir à des normes plus respectueuses de la spécificité locale et des échelles de production.

Philippe MARCHENAY

Face à la mondialisation, nous risquons aussi de perdre une partie de la biodiversité – domestique ou sauvage – qui fait partie intégrante des systèmes de production localisés. Dans ce contexte, il faut prendre des mesures pour préserver cette diversité à la fois biologique et culturelle.

De nombreux scientifiques notamment les ethnologues et les géographes placent les terroirs au cœur de leurs préoccupations. Les ethnobiologistes et les ethnobotanistes ont notamment mis en évidence des écosystèmes spécifiques, à la fois en France, en Europe et dans le monde, en s'intéressant à la relation entre les données sociales, les savoirs, les pratiques, les races animales, les variétés végétales, les usage alimentaires, etc.

Il convient de réinsérer les terroirs dans le long processus de domestication des plantes et des animaux. Roland Portères, au Muséum national d'histoire naturelle, décrivait en 1948 le concept de « climax de domestication », qui pourrait parfaitement s'appliquer aux terroirs productifs. En effet, s'il est courant aujourd'hui d'évoquer les équilibres « écologiques » et les climax, il est moins habituel de décrire des situations dans lesquelles les composantes domestiques des écosystèmes sont parties prenantes. Les interrelations établies entre les divers éléments – arbre, herbe, animal, groupe social – s'inscrivent dans un dispositif « mutualiste » aux bénéfices réciproques, modèle particulièrement intéressant à considérer dans le nouveau contexte agricole et social.

Les terroirs sont-ils encore des lieux permettant d'entretenir la diversité biologique et culturelle ? Je le pense. Dans le cadre des systèmes extensifs, la biodiversité s'inscrit dans quatre registres différents : animal, végétal, microbien et paysager. A l'intérieur de ces grandes catégories, deux autres sous-catégories se distinguent ensuite :

- la biodiversité directe, en lien avec la ressource de production., c'est-à-dire le produit principal : elle concerne surtout les races animales, variétés végétales et souches microbiennes locales
- la biodiversité induite – ou indirecte –, très difficile à évaluer. Dans le verger normand par exemple, les modalités de culture des arbres en tige haute donnent lieu à un complexe animal et végétal dont la survie est liée à la pérennisation du produit de terroir. D'autres systèmes de production s'inscrivent dans cette logique : citons par exemple le cas de la dehesa en Espagne, du montado au Portugal (chênaies à glands avec pâturage et élevage extensif de porc ibérique pour le jambon), des châtaigneraies traditionnelles ou encore du système du fromage abondance, où sont fortement liées gestion des alpages, races bovines locales et production fromagère..

Les terroirs sont aussi à relier au développement durable, qui intervient à tous les niveaux (petites ou grosses productions). La filière du comté entretient par exemple, malgré sa taille, le développement durable. Les terroirs s'inscrivent dans une perspective écologique et culturelle et sont de puissants leviers dans le domaine de l'agriculture dans le cadre d'une agriculture renouvelée et innovante.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

La demande visant à inscrire la gastronomie mexicaine au patrimoine oral et immatériel de l'humanité de l'UNESCO a été rejetée. Cette candidature reposait sur le constat que la cuisine

traditionnelle mexicaine, fondée sur le maïs, était un facteur de cohésion sociale et un puissant vecteur de l'identité nationale. Quel était le sens de cette demande d'inscription à l'UNESCO ?

III. La gastronomie mexicaine

S.E. Claude HELLER

Nous devons tout d'abord comprendre la signification du terme terroir, auquel seule la langue française donne sa véritable définition.

L'immense diversité naturelle et culturelle du Mexique en fait une mosaïque de terroirs, qui a rendu possible la diffusion d'une identité culturelle à travers le monde. La composition du pays est multiethnique et son histoire a subi des influences très diverses (colonisation espagnole, influence des Etats-Unis). Les politiques publiques doivent avoir pour but la défense des terroirs et des produits. Cette tâche de protection est difficile et la mondialisation rend les défis grandissants.

Trois défis principaux sont à distinguer.

- **Lutter contre la mondialisation des habitudes de consommation et des goûts**
Dans ce contexte, l'accès au marché est complexifié. Des imitations des produits de terroir sont trop souvent proposées aux consommateurs, malgré les tentatives de protection des appellations d'origine (Tequila par exemple). Les produits des terroirs mexicains doivent aussi lutter contre les produits estampillés tex-mex, qui ne sont qu'une déformation de la cuisine mexicaine.
- **Lutter contre les dommages provoqués par l'industrialisation sur l'environnement, garant du terroir**
Les terroirs peuvent être trop facilement sacrifiés au nom de la modernisation.
- **Lutter contre les barrières culturelles, imposées par des communautés trop fermées**
Le gouvernement mexicain a cherché plusieurs façons de protéger le terroir, et notamment la Tequila, produit ô combien emblématique de la tradition mexicaine.

Le refus de l'UNESCO d'inscrire la gastronomie mexicaine au patrimoine oral et immatériel de l'humanité s'explique notamment par la complexité du dossier. *Via* cette demande, nous souhaitons protéger notre gastronomie au plan international, avec une défense adéquate. La cuisine mexicaine est un témoin privilégié de la diversité culturelle et biologique du pays. Le grand défi consistera à conserver la diversité culturelle du Mexique, afin d'assurer un développement durable en harmonie avec la tradition et l'histoire.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Je regarde la liste des 43 « chefs d'œuvre » proclamés par l'UNESCO le 25 novembre dernier, où je relève par exemple la musique arménienne pour duduk, la danse de guérison Wimbuza du Malawi, la fabrication de tissus d'écorces en Ouganda, et je n'y vois rien d'alimentaire. L'UNESCO serait-il un peu frileux en la matière ?

S.E. Claude HELLER

Nous avons lancé un premier défi, qui sera suivi de nombreux autres, nous pouvons le penser.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

En France, la gastronomie rentre dans le domaine de la culture. Qu'en pensez-vous ?

Dominique CHARDON

Quand nous parlons, en France, de l'Alsace, nous imaginons des paysages, mais nous nous repérons essentiellement grâce à la tradition culinaire. Ce schéma est valable dans nombre de régions françaises. Nous sommes aujourd'hui très ouverts à un monde qui évolue et à un métissage des cultures. Quoi qu'il en soit, il convient de conserver les diversités culturelles, qui font la beauté de notre pays et de notre alimentation.

En prenant l'exemple des boissons et des fromages – très divers en France – nous pouvons aisément redessiner la carte de la France, pays de la diversité.

S.E. Claude HELLER

La liste du patrimoine matériel de l'UNESCO comprend le jour des morts au Mexique (2 novembre). Dans les cimetières, les morts sont célébrés au moyen de fleurs, mais aussi des mets favoris du défunt.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

En quoi le maïs a-t-il une signification à la fois historique et spirituelle ? Cet aliment remonte à plus de 8 000 ans dans la culture mexicaine.

S.E. Claude HELLER

Le maïs est l'aliment de base. La religion a placé le maïs au centre de la vie des peuples.

Dominique CHARDON

L'obésité frappe à une vitesse considérable le Sud, qui se vante pourtant d'une alimentation spécifique ; l'alimentation méditerranéenne.

Mariette GERBER

L'alimentation méditerranéenne est en voie de disparition, dans sa caractéristique initiale. Cette alimentation était à la base une alimentation frugale, mais équilibrée du point de vue énergétique, consommée essentiellement par des populations assez pauvres.

L'obésité s'explique de deux façons face à la grande disponibilité nutritionnelle qui caractérise notre société.

- Culturellement, l'aspect sucré est très valorisé dans les pays méditerranéens. Au Maghreb par exemple, les nouveau-nés se voient apposer du miel sur la langue en signe de bienvenue.

Cependant par la suite, ils n'étaient confrontés que parcimonieusement aux mets sucrés, alors que de nos jours il y a pléthore de ces aliments, d'où le risque d'obésité

- Les pays méditerranéens étaient des pays pauvres à l'alimentation frugale, où des gènes « d'épargne » ont été sélectionnés (gènes tirant un maximum de l'apport alimentaire proposé). Devant une offre énorme de produits sucrés et gras, l'obésité ne peut qu'être favorisée, en permettant l'accumulation de produits adipeux, car ces gènes d'épargne ne sont pas inactivés...

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Mangeons-nous aujourd'hui trop sucré ? Une addiction au sucre est-elle envisageable ?

Mariette GERBER

Nous ne devons pas nous passer de sucre, l'alimentation devant rester un plaisir. Il convient en fait de bannir l'apport mêlé de sucre et de gras (ex : chocolat au lait, etc.), qui résulte en ce qui est le plus goûteux et donc favorise une sorte de dépendance. Par ailleurs, les boissons sucrées, qui ne donnent aucune impression de satiété, sont aussi problématiques.

De la salle

Quels sont les produits caractérisant la cuisine méditerranéenne ? En outre, comment voyez-vous évoluer la biodiversité dans les 50 ans à venir ?

Mariette GERBER

L'huile d'olive est la principale composante de la cuisine méditerranéenne. Les bénéfices pour la santé tiennent aussi à la diversité des modes de préparation (place importante des produits végétaux notamment des herbes, etc.). Consommé de façon régulière mais modérée, le vin est aussi une caractéristique de l'alimentation méditerranéenne.

Philippe MARCHENAY

Les Indications géographiques – qui se répandent à travers le monde comme une traînée de poudre - alimentent aujourd'hui un débat important au sein de l'OMC. Ce contexte fait naître des espoirs, dans la mesure où ce dispositif permet souvent de préserver, autour de la ressource, de multiples organismes – visibles ou non – qui en dépendent.

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Le réchauffement de la planète peut-il être vu comme un scénario idyllique, dans la mesure où il permettrait de faire pousser de la vigne dans le Pas-de-Calais ?

Philippe MARCHENAY

Cette idée est saugrenue ; je ne me prononcerai pas plus avant.

Laurence BERARD

Le principe de protection d'un produit en relation avec une origine géographique, longtemps considéré comme du protectionnisme pur et simple, a fini par être adopté en 1992 à l'échelon européen. Cette étape est à saluer. Sur le plan international, le principe des indications géographiques a aussi été retenu. Reste maintenant à voir comment cet arsenal va se mettre en place au plan international. En particulier lorsque les produits proviennent de pays dont les traditions juridiques sont d'une grande diversité. Les Etats-Unis refusent de revenir sur l'enregistrement de certaines marques qui sont des Indications Géographiques dans d'autres pays, le *parmesiano reggiano*, par exemple est une marque déposée par un industriel américain, ce qui interdit aux producteurs italiens de vendre leur parmeggiano regiano sur le territoire américain....

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Une définition mondiale des indications géographiques est-elle souhaitable ?

Laurence BERARD

La question est délicate. Selon moi, l'origine géographique est universelle et, partout dans le monde, des produits font sens et reposent sur des savoir-faire partagés. Dans ce contexte, l'idée d'une définition globale et cohérente ne me choque pas. Quoi qu'il en soit, le poids des facteurs naturels et le poids des savoir-faire doivent nécessairement être identifiés. En matière d'AOC, le poids des facteurs naturels est très important.

Dominique CHARDON

La pérennisation des produits suppose une rémunération réelle des producteurs locaux ; dans ce contexte, l'aspect économique est fondamental – ou du moins incontournable.

Laurence BERARD

Conserver la spécificité des productions et leur libre circulation fait apparaître un réel paradoxe. En effet, c'est seulement à partir du moment où un produit est commercialisé qu'il prend un nom. Le bleu de Sassenage s'appelle ainsi parce qu'il vient de Sassenage, etc.) L'attribution du nom des produits est donc liée à la commercialisation et à la distribution, ce qui rend la dimension commerciale évidente. Quoi qu'il en soit, les produits ne doivent pas subir des normes sanitaires trop drastiques, sauf à être vidés de leur contenu et n'être plus que des images.

Mariette GERBER

Il existe une contradiction entre la mise en circulation très importante de produits et le risque sanitaire. Les récentes intoxications alimentaires sont liées aux processus de fabrication de masse, qui présentent des risques de contamination plus importants.

En pratique, il est important de ne pas imposer des normes à l'aveugle et de réfléchir peut-être davantage au cas par cas, au plus près des produits. La création d'un lieu de négociation, au coup par coup, serait selon moi nécessaire

De la salle, Philippe LACOMBE

Le terroir a été défini comme un lieu qui fait sens. Je me demande aujourd'hui qui décide du sens. En outre, considèreriez-vous, dans une vision plus large, les quartiers urbains comme des terroirs ?

Laurence BERARD

D'une région à l'autre, les populations sont localement attachées à des activités (élevage de la volaille, en Bresse, etc.). D'emblée, ne perdons pas de vue que toute culture est arbitraire, certaines activités étant laissées pour compte par les hommes et d'autres plébiscitées. En outre, certaines productions n'ont pas forcément le même statut : ainsi les productions traditionnelles ne sont pas revendiquées localement, les habitants ne s'en emparant pas. En Dombes par exemple, le système d'élevage de carpes, très spécifique, n'est pas reconnu comme, faisant partie du patrimoine revendiqué localement car il a été car mis en place par de grands propriétaires non issus de la Dombes.

Pour ce qui est de reconnaître les quartiers urbains comme des terroirs, j'ai du mal à envisager ce concept, le territoire et ses caractéristiques écologiques étant partie prenante de la notion de terroir.

Philippe MARCHENAY

En matière d'AOC et d'indications géographiques, le sens est initialement mis en évidence par un groupement de producteurs, souhaitant la protection d'un nom. La démarche est ensuite validée par l'intermédiaire d'une commission d'enquête qui, si elle juge le dossier recevable, vient conforter ce sens. Enfin, en bout de chaîne, le consommateur qui comprend le sens du produit, accepte de le payer éventuellement plus cher.

De la salle

En tant que cuisinier, je me demande si les produits issus de terroirs de petite taille et très retirés peuvent être travaillés et reconnus dans les grandes métropoles, comme Paris ou Los Angeles par exemple. La solution n'est-elle pas dans la fusion des différentes cuisines mondiales ?

Laurence BERARD

Le métissage des cuisines est une belle idée.

De la salle

Je me pose une question très simple : les gens savent-ils aujourd'hui toujours manger ?

Mariette GERBER

Les consommateurs doivent se réapproprié l'acte de manger et ne plus se le laisser imposer par la publicité.

De la salle

Dans le cadre d'une culture des terroirs – et non du terroir – le lien entre terroir et urbanité est selon moi très intéressant et mériterait d'être développé. Le bitume est-il propice au terroir ou ne permet-il qu'une consommation hors sol ? Ce type de consommation est à mon avis une des explications de l'obésité.

Laurence BERARD

Par définition, les terroirs renvoient à la diversité culturelle, qui implique nécessairement les métissages et toutes sortes d'incorporations.

Dominique CHARDON

Je vous propose maintenant de vous diriger vers le buffet qui vous est réservé ; même s'il est proposé par un fervent des terroirs d'Aubrac, Christian VALETTE, il représentera bien évidemment la diversité et le savoir-faire de cuisiniers.

Nous ne connaissons pas encore le thème qui sera développé l'année prochaine. Nous espérons que les éclairages qui ont été livrés tout au long de la semaine permettront de faire naître de nouvelles interrogations et avancer les mentalités.

Au terme de nos débats, il est évident que les terroirs sont une alternative à l'uniformisation. Ils sont aussi porteurs d'une diversité culturelle et biologique, mais aussi des outils de développement local et durable. Les terroirs sont aussi des lieux et des communautés d'hommes et de femmes, acteurs indispensables à l'existence de ceux-ci. L'exemple des oasis permet bien de vérifier cette vérité : en l'absence de communautés humaines, les oasis se meurent.

Il n'existe pas non plus de terroirs sans une économie marchande – une économie informelle. En effet, la rémunération des productions et la reconnaissance conditionnent l'avenir des terroirs. Enfin, les terroirs se doivent d'être ouverts, dans une optique d'avenir et de survie. Une action doit aussi être menée sur les produits de terroir, comme cela est par exemple le cas au Mexique. La recherche et l'innovation sont aussi des domaines indispensables à la vie des terroirs.

Merci à tous et à l'année prochaine.