



**HAL**  
open science

# Changement dans la construction sociale de la production alimentaire localisée : analyse à partir du cas drômois

Anne-Emmanuelle Fiamor

► **To cite this version:**

Anne-Emmanuelle Fiamor. Changement dans la construction sociale de la production alimentaire localisée : analyse à partir du cas drômois. Sociologie. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 2014. Français. NNT : 2014TOU20078 . tel-01215949

**HAL Id: tel-01215949**

**<https://theses.hal.science/tel-01215949>**

Submitted on 15 Oct 2015

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Université  
de Toulouse

# THÈSE

En vue de l'obtention du

## DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Délivré par :

Université Toulouse 2 Le Mirail (UT2 Le Mirail)

Cotutelle internationale avec :

---

**Présentée et soutenue par :**

**Anne-Emmanuelle FIAMOR**

Le vendredi 24 octobre 2014

**Titre :**

Changement dans la construction sociale de la production alimentaire  
localisée.

Analyse à partir du cas drômois.

---

École doctorale et discipline ou spécialité :

ED TESC : Sociologie

**Unité de recherche :**

CERTOP UMR 50 44

**Directeur(s) de Thèse :**

Jean-Pierre POULAIN Professeur des Universités – Sociologie. CERTOP Université Toulouse II

Jacinthe BESSIERE Maître de conférence – Sociologie. CERTOP Université Toulouse II

**Rapporteurs :**

Pascale Moity-Maïzi, Maître de conférence HDR – Anthropologie et sociologie. Supagro  
Montpellier

Charles-Edouard De Suremain, Chargé de recherche HDR- Anthropologie. IRD

**Autre(s) membre(s) du jury :**

Claire Delfosse, Professeur des Universités – Géographie. Université Lumière Lyon II.

Vincent Simoulin, Professeur des Universités – Sociologie. Université Toulouse II.

Nathalie Panarin, chargée de mission- Conseil général de la Drôme. Invitée.

**UNIVERSITE TOULOUSE 2 JEAN JAURES**

Ecole doctorale Temps Espaces Sociétés Culture TESC ED 327

**THESE**

présentée à L'université Toulouse 2 Jean Jaurès  
pour obtenir le diplôme de doctorat en sociologie  
le 24 octobre 2014

**CHANGEMENT DANS LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA  
PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALISEE.  
ANALYSE A PARTIR DU CAS DRÔMOIS**

---

par

**Anne-Emmanuelle FIAMOR**

Devant le jury composé de :

Jean-Pierre Poulain, Professeur des Universités – Sociologie. Université Toulouse II.  
Directeur

Jacinthe Bessière, Maitre de conférence – Sociologie. Université Toulouse II. Co-directrice  
Nathalie Panarin, chargée de mission Bio- Conseil général de la Drôme. Encadrant CIFRE,  
membre invité.

Charles-Edouard De Suremain, Chargé de recherche HDR- Anthropologie. IRD.  
Rapporteur

Pascale Moity-Maïzi, Maitre de conférence HDR – Anthropologie et sociologie. Supagro  
Montpellier. Rapporteur

Claire Delfosse, Professeur des Universités – Géographie. Université Lumière Lyon II.

Vincent Simoulin, Professeur des Universités – Sociologie. Université Toulouse II.

## REMERCIEMENTS

Au terme de ce travail, mes remerciements s'adressent tout d'abord à Jean-Pierre Poulain et à Jacinthe Bessière qui ont dirigé cette thèse, m'accordant toujours avec attention une partie de leur temps, pour les précieuses discussions, remarques, orientations, sans lesquelles ce travail de recherche n'aurait pas pu aboutir.

Mes remerciements s'adressent pareillement au Conseil Général de la Drôme pour m'avoir embauchée et accueillie pendant trois ans. Il est certain que sans ce contrat CIFRE, ce travail n'existerait pas de la même manière.

Dans ce cadre je remercie tout particulièrement Gérard Chaumontet pour avoir soutenu ma demande et Jean-Pierre Cardi pour m'avoir orientée vers le Conseil Général.

Je tiens à présenter également de chaleureux remerciements à Nathalie Panarin qui m'a encadrée au Conseil Général, et dont la disponibilité, la bonté, les encouragements, le respect qu'elle a eu pour ma position « un peu spéciale » ont été précieux. Je lui adresse ma plus sincère amitié.

Ensuite, durant ces trois années passées dans la Drôme, de nombreuses personnes ont témoigné de l'intérêt pour mon travail, m'ont épaulée et encouragée. Et si je ne peux pas tous les citer ici, qu'au moins ceux de la DGA Développement soient remerciés : Alain, Marjorie, Sophie, Cécile, Warda, Axelle et les autres. Toute ma gratitude va également à tous les acteurs du terrain qui m'ont accordé leur temps, parfois beaucoup de temps, et ont cru ainsi à l'intérêt de ce travail. Enfin, un merci particulier à Michel Rautenberg pour m'avoir accueillie, écoutée et conseillée.

Du côté de Toulouse Jean-Jaurès, j'exprime mes remerciements très chaleureux à toute l'équipe de l'ISTHIA qui m'a accueillie en son sein. Qu'ils soient tous remerciés pour la jovialité de l'ambiance, l'intérêt des discussions, les bons repas partagés. Dans ce cadre, mes remerciements vont tout particulièrement à Anne, Elise, Daniela, Olivier et Tristan. Grand merci également à l'équipe du Certop, particulièrement Vincent, Christelle et Anne pour leur soutien et leurs encouragements. Au sein du campus du Mirail je tiens à remercier également les doctorants de Dynamiques Rurales, voisins de couloir, avec qui il a été bénéfique de partager les doutes, les satisfactions, l'imprimante et le petit café. Merci enfin à François Bon pour sa confiance.

En dernier lieu, je voudrais témoigner mes plus vifs remerciements à ma famille. A ma mère tout d'abord, pour son énergie, son soutien, sa grande aide technique et ses relectures. Tout cela m'a motivée, encouragée et m'a enseigné depuis toujours, que l'on pouvait déplacer des

montagnes par la force de la volonté. Merci de la même manière à mon père pour son soutien, ses encouragements, son profond intérêt à comprendre mon travail et à en discuter ; ainsi que pour m'avoir donné le goût de la connaissance, depuis toujours. Merci également à mes frères, Alexis et Nicolas, pour leur bienveillance et le regard positif qu'ils ont porté sur mon travail et qui m'a toujours motivée. Merci aussi à Alain pour son intérêt tout particulier au sujet traité.

Pour terminer, j'adresse toute mon affection à Titouan, pour sa rayonnante présence, et à Mehdi, pour son constant soutien et ses encouragements, pour n'avoir jamais douté, et peut être surtout pour son incroyable patience quotidienne à l'égard de ce travail de thèse. Merci.

# SOMMAIRE

## INTRODUCTION GENERALE

### PREMIERE PARTIE

#### **Chapitre 1 : La diversité des formes de production localisée: une évolution dans la construction sociale de la production ?**

- 1-Les différentes approches du développement de la production localisée
- 2-Envisager la production localisée comme un construit dont le sens est relatif à un espace-temps social : les apports d'un point de vue diachronique

#### **Chapitre 2 : Penser la diversité des processus de valorisation de la production localisée en envisageant les systèmes de production localisée comme des systèmes de domination**

- 1-Penser la diversité des productions localisées en termes de changement social
- 2-Analyser les différents processus de valorisation des productions localisées et le changement dans l'institutionnalisation de ces processus

#### **Chapitre 3 : De l'effervescence de valorisation à l'analyse des processus de valorisation, la construction d'une méthode d'analyse qualitative**

- 1-La construction d'un point de vue socio-anthropologique : un va et vient itératif entre le terrain et sa théorisation
- 2-De l'enquête exploratoire à l'enquête principale
- 3-Phases de traitements

## **SECONDE PARTIE**

### **Chapitre 4 : Les processus de valorisation de la production localisée dans le département de la Drôme : six variations autour de la tradition et une nouvelle manière de localiser la production**

- 1-Le processus de valorisation par la tradition labélisée
- 2-Le processus de valorisation par la « tradition familiale »
- 3-Le processus de valorisation de la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel
- 4-Le processus de valorisation de l'innovation-sur-tradition
- 5-Le processus de valorisation fermier néo-paysan
- 6-Le processus de géolocalisation de la production
- 7-Le processus de valorisation par l'acteur local
- 8-Synthèse des processus : mise en relief d'une nouvelle forme de légitimation et d'un nouvel espace social de référence à la localisation de la production

### **Chapitre 5 : Vers l'institutionnalisation de tout et partie de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne**

- 1-Les orientations du développement chez les acteurs prétendants
- 2-Changesments d'intérêt chez les représentants du système de consommation : le mangeur et la Grande distribution au diapason des intérêts des acteurs prétendants
- 3-Des changements d'intérêts chez les acteurs institutionnels : vers les circuits courts et vers le développement de l'agriculture biologique localisée
- 4-Synthèse des orientations de développement dans les stratégies relatives à la valorisation des productions localisées

### **Chapitre 6 : Formaliser le modèle d'analyse et revenir sur les enjeux : la construction sociale de la production localisée est l'expression d'une stratégie de production localisée**

- 1-L'affinement du modèle théorique : vers une dimension nouvelle de la question et des continuations méthodologiques
- 2-Reconsidérer les enjeux initiaux

## **CONCLUSION**

## **BIBLIOGRAPHIE**

## **ANNEXES**

### **TABLE DES MATIERES**





# INTRODUCTION GENERALE

## 1-Déroulement et enjeux et de la thèse

### 1-1-1 Déroulement de la thèse

Le travail de recherche socio-anthropologique présenté dans ce mémoire, a été rendu possible par l'obtention d'une bourse CIFRE<sup>1</sup> qui a été signée entre notre laboratoire de recherche : le CERTOP (UMR 5044) et le Conseil Général de la Drôme. Tout en restant sous la tutelle de notre laboratoire, nous avons ainsi été salariée du Conseil Général de la Drôme entre mars 2007 et février 2010<sup>2</sup> ; au titre du contrat de recherche que permet cette bourse. Ce type de contrat a pour objectif de réaliser une thèse sur un sujet commandité par les employeurs (ici, le Conseil Général de la Drôme) tout en incluant une mission de professionnalisation du doctorant dans l'organisme employeur.

Dans notre cas, la commande scientifique concernait la diversité des productions localisées et de leur développement dans la Drôme, comme nous le détaillerons plus loin. La mission de professionnalisation concernait des actions liées directement à la commande scientifique. Concrètement, à propos de la professionnalisation, il s'est agi de participer à la vie de la Direction Générale adjointe du développement du Conseil Général de la Drôme au sein de laquelle nous avons effectué nos 3 ans de contrat. Cette professionnalisation a consisté également à rechercher et communiquer toute information nécessaire à un des services du Conseil Général ou à un acteur externe concernant les productions localisées et leur développement. Ensuite, nous avons également pour mission d'être sur le terrain un relais d'information auprès des acteurs des filières agricoles et agroalimentaires qui rencontreraient une question ou un problème dans leur développement. Si le cas se présentait, nous devions les diriger vers les services concernés internes au Conseil Général ou vers un ingénieur agro-alimentaire de l'équipe de l'EPLÉPA<sup>3</sup> départemental, avec lequel nous travaillions en collaboration. Dans ce cadre, nous étions également chargée de relayer l'information de

---

1 La Convention industrielle de formation par la recherche (CIFRE) est une bourse distribuée par l'Association nationale pour la recherche et la technologie (ANRT).

2 Dans la totalité de cette présentation, nous utiliserons le « nous » et non pas le « je ». Nous faisons le choix par cet emploi de la première personne du pluriel, de mettre l'accent sur le fait que la construction intellectuelle dont nous faisons part ici inclut les recommandations et les orientations de nos directeurs de thèse ; en plus d'inclure l'ensemble des auteurs sur lesquels nous nous appuyons implicitement et explicitement pour construire notre raisonnement.

<sup>3</sup> Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole qui a pour nom : Lycée agricole le Valentin, Bourg-Lès-Valence (26500). <http://www.epl.valentin.educagri.fr/>, consulté le 12/10/2013

l'existence d'un hall technologique installé dans cet EPLEPA. Celui-ci pouvait en effet servir au développement de l'innovation chez les acteurs du développement agroalimentaire dans le Département, sans que ceux-ci aient à interrompre leur chaîne de production. Or, cette information était mal relayée et inconnue de ces acteurs. Après, notre mission a consisté en des collaborations ponctuelles avec d'autres services internes au Conseil Général. La plus concrète de ces contributions fut la constitution de 26 notices socio-historiques sur les productions localisées de la Drôme<sup>4</sup>, rédigées en collaboration avec l'équipe de la Conservation du Patrimoine de la Drôme, en vue de la publication d'un ouvrage sur les patrimoines drômois<sup>5</sup>. Enfin, nous avons également collaboré avec des acteurs et des dispositifs partenaires du Conseil Général. Nous avons par exemple travaillé en collaboration avec des acteurs organisateurs de manifestations liées à la valorisation des productions localisées, en faisant pour leur compte des enquêtes lors des manifestations. Nous avons aussi participé à la constitution d'un programme leader portant sur la promotion culturelle de territoires caprins de la Drôme, des Alpes de Haute Provence, et du Vaucluse<sup>6</sup>.

Ainsi, durant les 3 premières années du doctorat nous avons résidé à Valence dans la Drôme et nous avons travaillé quotidiennement au Conseil Général de la Drôme. Nous y avons réalisé l'enquête de terrain, de la valorisation scientifique, la mission de professionnalisation ainsi qu'une partie de la bibliographie de la thèse. Suite à ces 3 premières années du doctorat, nous nous sommes installée à Toulouse pour analyser les données de l'enquête de terrain, rédiger la thèse et nous intégrer à la vie scientifique de l'Université du Mirail au sein de laquelle nous avons travaillé durant 2 ans comme enseignante (en tant qu'ATER : Attaché Temporaire d'Enseignement et de Recherche).

## **1-1-2 La commande et les enjeux qu'elle sous-tend pour les commanditaires**

### ***1-1-2-1 Analyser la valorisation des productions localisées sur le territoire drômois : des enjeux de développement économique et culturel mais aussi politique***

Le Conseil Général de la Drôme nous a embauchée dans le but d'effectuer une thèse en socio-anthropologie de l'alimentation portant sur la valorisation des productions alimentaires localisées dans le Département de la Drôme. En effet, la Drôme est un département dans

---

<sup>4</sup> Le lecteur trouvera dans l'annexe 2, en fin de manuscrit, 3 exemples de ces notices.

<sup>5</sup>Fiamor, *in* Burgard C (dir.); 2008-Guide des patrimoines drômois, Editions de la Conservation du Patrimoine, La Drôme, Le Département, Valence.

<sup>6</sup> Il s'agit du programme Terres Caprines – 2008.

lequel il existe de nombreuses productions localisées, qui se développent à différentes échelles infra-départementales et selon des modes de production différents. **Il existe donc une diversité et une densité de valorisation des productions intéressantes en termes de développement pour le Conseil Général.** Mais cette situation de valorisation, bien que palpable en 2007, est très floue pour le Conseil Général à ce même moment. La volonté d'y voir plus clair et ainsi de pouvoir intervenir dans cette situation est l'objectif du Conseil Général à travers notre mission.

Nous entendons à ce stade par productions alimentaires localisées, l'ensemble des productions agricoles et agroalimentaires dont la production est associée à un lieu ou à un territoire. Ensuite, nous entendons par valorisation, le développement économique et culturel de ces productions, sur et en dehors du territoire drômois.

Lors de l'établissement des cadres de la mission de recherche, au tout début du contrat CIFRE, le Conseil Général a établi les connaissances que devait lui apporter cette recherche. Les résultats attendus comportent les deux points suivants:

**-La thèse doit servir de boîte à idées pour le Département et pour ses partenaires afin de:**

- Valoriser de manière moins anecdotique, plus innovante, plus efficace.
- Obtenir des éléments pour nourrir la réflexion sur l'identité de la Drôme

**-Dans ce cadre, le Département souhaite obtenir:**

- Des synthèses d'expériences de valorisation réussies
- Des éléments de méthode pour des transferts de connaissances et de technologies
- Des éléments tests pour des projets pilotes
- Des éléments sur les « chaînons manquants » de la valorisation

Ce que nous demande le Conseil Général concernant la valorisation et qui est résumé dans les points précédents, correspond en quelque sorte en un état des lieux des modalités de valorisation, à partir duquel nous pourrions révéler des dynamiques de développement intéressantes. Cet état des lieux implique d'abord, du point de vue du Conseil Général, un inventaire des productions localisées. Cet état des lieux consiste ensuite à savoir quelles sont les modalités de valorisation existantes, c'est-à-dire dans le détail, quelles sont les expériences réussies, les écueils, les « chaînons manquants » de la valorisation, et à quel(s) titre(s) ? Quels sont les différents acteurs participant à la valorisation des productions ? Et au sein des

modalités existantes, quelles productions sont valorisées, et quelles sont celles qui ne le sont pas ? Cette demande sous-tend de ce fait des enjeux de développement.

En effet, cet état des lieux de la valorisation des productions alimentaires localisées a pour objectif, d'aider le Conseil Général à mieux connaître ses « atouts » en termes de valorisation. C'est-à-dire à mieux valoriser d'un point de vue économique, et mieux nourrir sa politique sur l'identité de la Drôme. En premier lieu, connaître les différents acteurs, actions, dispositifs de valorisation, ainsi que les exemples de réussites et d'écueils, doit permettre au Conseil Général de savoir quelle stratégie de développement économique élaborer par rapport aux productions localisées. En second lieu, cette analyse doit permettre de montrer la ou les caractéristiques liées au développement des productions localisées, que le Conseil Général pourrait utiliser dans le cadre de sa politique de communication sur l'identité de la Drôme. Ce second volet du développement territorial peut être qualifié de culturel. De ce fait, Il y a donc dans la commande du Conseil Général, un enjeu de développement économique et un enjeu de développement culturel, liés à la valorisation des productions localisées. Mais cette commande comporte aussi un enjeu de développement politique, sous-jacent aux deux autres. En effet, l'état des lieux de la valorisation doit aussi permettre au Conseil Général de savoir quels acteurs sont impliqués dans la valorisation, que ceux-ci soient des partenaires, ou qu'ils lui soient inconnus ou méconnus. Cette demande dévoile donc un enjeu de maîtrise politique de la valorisation, par la connaissance de l'implication des acteurs politiques locaux. La commande et les enjeux qu'elle sous-tend selon le Conseil Général, ont été synthétisés par la question suivante : *comment, par qui, et sous quelles conditions, les productions locales peuvent-elles devenir un levier de développement territorial*<sup>7</sup> ?

### ***1-1-2-3 Ces enjeux révèlent une méconnaissance des ressources locales et des acteurs impliqués***

Ainsi la commande du Conseil Général repose sur une méconnaissance assumée des ressources en termes de production localisée, tant d'un point de vue des productions elles-mêmes, que des formes de développement à travers lesquelles elles se développent. Cette méconnaissance implique une méconnaissance des acteurs impliqués.

---

<sup>7</sup> Nous laissons dans cette question le terme de local bien que l'on emploie dans ce manuscrit le terme de production localisée. Car c'est celui-ci qui a été d'abord employé par le Conseil Général et non celui de production localisée que nous avons adopté finalement, suivant en cela le terme défini par Laurence Bérard (Bérard, 2011).

Dans ce cadre, un enjeu de développement économique du Territoire tient au fait que, si la valorisation des productions localisées était mieux connue, le Conseil Général pourrait mieux établir une stratégie de développement à leur propos. Ensuite, un enjeu de développement culturel et politique tient au fait que, si la valorisation des productions localisées était mieux connue, le Conseil Général connaîtrait mieux ses atouts en termes de valorisation, et pourrait les mettre en avant dans une politique de communication. Enfin, un autre enjeu de développement politique tient au fait que si la valorisation des productions localisées était mieux connue, le Conseil Général connaîtrait mieux les acteurs de l'agro-alimentaire, les acteurs du développement et les pouvoirs territoriaux impliqués dans la valorisation. Ils pourraient alors adapter leurs stratégies de développement en fonction de leur connaissance des agissements de ces différents types d'acteurs.

### **1-1-3 Chronologie de la recherche et mise en place du questionnaire**

L'analyse de la commande telle que nous venons de la présenter nous conduit à circonscrire le terrain d'enquête à l'analyse du développement des productions localisées en prenant en compte l'ensemble des acteurs concernés (dont les acteurs du développement territorial) et les productions représentées. Pour répondre à la commande, nous nous inscrivons dans une démarche inductive. C'est pourquoi nous avons commencé cette recherche en menant une enquête exploratoire de terrain destinée à repérer quelles variables remontaient du terrain et pourraient nous mener sur la voie d'analyse de la diversité des formes de valorisation. Parallèlement, nous avons immédiatement commencé une bibliographie de la question.

C'est ainsi qu'en cherchant tout ce qui pouvait caractériser la diversité des formes de valorisation durant la phase de terrain exploratoire en début de contrat CIFRE, nous avons repéré une diversité des productions représentées, une diversité de modes de productions (production biologique et conventionnelle), une diversité des échelles de production (artisanat, industrie, agriculture). De plus, nous avons remarqué que l'ensemble se développait à différentes échelles territoriales culturelles et/ou administratives infra-départementales et supra-départementales. Nous avons enfin constaté, que cette diversité multiforme se développait à travers un foisonnement d'actions de valorisation.

Nous avons donc affaire à une réalité d'enchevêtrement de formes de valorisation, que notre mission consistait à démêler. Un enchevêtrement des manières de s'organiser, des motivations des acteurs et des relations avec le territoire qu'impliquaient les motivations de valorisation. Mais en plus de cela, il nous semblait repérer quelque chose de plus difficile à saisir : une

diversité des productions dans ce qu'elles représentaient, dans ce qu'elles signifiaient. Quelque chose que nous pouvions appeler une diversité des formes de localisation des productions. Nous percevions cette diversité à travers le fait que la référence à la localisation par laquelle la production localisée est valorisée ne se faisait plus seulement par rapport à l'ancrage temporel des productions, mais également à travers une forme culturelle qu'il nous restait à définir.

La diversité des formes de valorisation sur le territoire drômois était donc multiforme. Nous avons appelé cette diversité multiforme de valorisation une effervescence<sup>8</sup> de valorisation. Ce terme désigne pour nous un état de diversité et de foisonnement de la valorisation. Il traduit également un état de vivacité et d'intensité, mais aussi un caractère de courte durée, significatif du fait que quelque chose se passe, qu'il s'agit d'un moment particulier, dont nous voulions saisir la signification.

Ces constats nous ont permis de supposer que les variables qui permettent de donner un profil sociotechnique (type d'acteur, taille de l'acteur, mode de production, mode de qualification) et ainsi stratégique (identitaire, marchand) des différentes modalités de valorisation ne suffisaient pas à penser l'effervescence de valorisation que nous pensions avoir repérée. Car penser comme cela serait revenu à considérer qu'il n'existait qu'une seule signification sociale à ce qu'était une production localisée. Or, au vu d'une certaine émancipation du passé constatée dans les formes de valorisation, nous pensions que ce n'était pas le cas.

Nous supposons de fait que la diversité de valorisation que nous avons repérée était réelle à la fois au niveau organisationnel et au niveau symbolique.

Cela nous a conduit à réfléchir à une grille de lecture du terrain capable d'englober les catégories mises au jour par l'enquête exploratoire, et selon un point de vue capable de rendre compte de la diversité symbolique dont nous venons de parler. Nous avons pensé en ce sens qu'en adoptant un regard transversal aux acteurs, aux productions, aux modes de productions, aux entités territoriales représentées nous arriverions peut-être à faire émerger les éléments dans la construction sociale des productions qui pourraient caractériser la diversité de significations que nous supposons observer. Parallèlement, nous avons entamé la revue de littérature de la question avec le même questionnement. Ce questionnement a ainsi orienté l'enquête principale comme la revue de littérature. Cette double orientation peut être

---

<sup>8</sup> Pour le centre national de ressources textuelles et lexicales, le terme « effervescence » signifie « État, généralement de courte durée, caractérisé par une vive agitation sociale, politique ou intellectuelle » <http://www.cnrtl.fr/definition/effervescence> consulté le 1er septembre 2014.

synthétisée par les questions suivantes qui sont une reformulation de la question du Conseil général :

*-Comment, par qui et sous quelles conditions les productions alimentaires localisées se développent-elles ?*

*-Comment penser, à travers le développement des productions localisées, la diversité des formes d'organisation de la production et la diversité de la dimension symbolique signifiante de la production localisée ?*

Par rapport à la question initiale, cette double question élargit le champ d'analyse de la réalité drômoise au-delà du développement territorial. Car celui-ci, en tant que cadre théorique, est trop restreint pour étudier l'effervescence repérée. La reformulation que nous faisons, à partir du terrain, ouvre donc suffisamment la grille de lecture de la question sur le développement des productions à la réalité que nous cherchons à comprendre et à étudier. Une diversité des formes concrètes de valorisation (organisation et donc stratégie) ainsi qu'une diversité potentielle des formes symboliques.

Une fois le terrain réalisé, les données récoltées lors d'une première phase de traitement des données ont confirmé la principale hypothèse de terrain. Cette étape de traitement nous a en effet permis d'établir une piste de recherche concernant l'existence d'une diversité dans la construction même de la localisation des productions, en plus de l'existence d'une diversité dans les formes d'organisations à travers lesquelles les productions se développent. Celle-ci se double du constat de l'existence de zones de tensions et de conflits entre différents acteurs et ainsi, différentes formes de développement.

Ces constats sont confrontés aux différentes approches théoriques de la question qui forment le cadrage contextuel des productions localisées. Toujours selon le même questionnement, cette confrontation nous permet d'élaborer une construction théorique de la question de la diversité drômoise qui permettra de l'analyser tout en contribuant scientifiquement au champ d'étude des productions localisées. En effet, nous allons montrer que la diversité des significations sociales associées à la production localisée sur le terrain drômois peut être significative d'un changement social dans la construction sociale de la production localisée.

Ce cheminement théorique est présenté dans les deux premiers chapitres de cette thèse. La construction du terrain en lui-même est présenté dans le 3ème chapitre de cette thèse. Ainsi, bien que le terrain ait été premier par rapport aux deux chapitres de constructions contextuelle et théorique, nous l'avons délibérément placé en troisième position. La présentation des différentes étapes scientifiques qui constituent la construction théorique et méthodologique de



ce mémoire n'est donc pas chronologique. Notre choix de présentation est sociologique. C'est sur ce choix que nous allons argumenter maintenant avant de présenter le plan de ce mémoire dans sa totalité.

### **2-1-1-Le cas drômois : l'exemple local d'une situation plus générale nous conduit à présenter le cadrage théorique avant l'enquête de terrain**

Le terrain drômois est un exemple riche et complexe. Une telle variabilité de valorisation ne se retrouve, à notre connaissance, dans aucun terrain en France. Cependant, la diversité symbolique de formes de valorisation qui émerge de cette variabilité de valorisation et que nous nous proposons avant tout d'analyser et d'explicitier, dépasse l'exemple drômois.

En effet, notre cheminement théorique nous permet de poser que cette diversité symbolique est significative d'un changement dans la construction sociale de la production localisée. Ainsi, dans le cadre de cette diversité symbolique, c'est une nouvelle forme de référence culturelle locale associée à la production localisée qui se développe dans la Drôme. Mais si une telle chose se produit, cela s'effectue à une échelle plus générale qu'une échelle départementale. Cette échelle est ici française, comme nous le verrons. Cette nouvelle forme de référence culturelle locale associée à la production localisée n'est donc pas relative au terrain drômois et n'a pas besoin du terreau d'un terrain aussi riche et complexe que la Drôme pour se développer. C'est le fait que différentes formes organisationnelles et symboliques de valorisation s'y développent qui rend particulièrement intéressant le terrain drômois par rapport à d'autres terrains français, où cette nouvelle forme de référence culturelle se développe également.

Pour ces raisons, bien que le terrain ait été traité en premier dans cette recherche et que nous ayons réfléchi aux cadrages contextuel et théorique suite au terrain, nous avons choisi de présenter dans ce mémoire la construction contextuelle et théorique de la question en premier lieu ; puis le terrain qui l'a inspiré en second lieu. Ce choix répond, comme nous venons de l'expliquer, à la volonté de mettre en avant le fait que les cadrages contextuel et théorique de la réalité que nous observons ne « valent » pas que pour le seul terrain drômois et prétendent de ce fait à expliciter un changement plus général.

Ainsi le lecteur abordera durant les deux premiers chapitres (150 pages environ) une réflexion contextuelle et théorique portant sur la construction sociale de la production localisée, sans posséder les données de terrain qui ont inspiré de prime abord une telle réflexion. Mais au vu de ce que nous venons de présenter sur les choix de construction de ce mémoire, le lecteur n'a

pas besoin de ces connaissances pour comprendre la construction théorique à visée plus générale que nous proposons. Il est au contraire intéressant qu'il s'en détache, à notre avis.

## **2- Plan du mémoire de thèse**

Nous allons à présent exposer le plan du mémoire de thèse. Ce mémoire est découpé en deux parties. La première partie est composée de 3 chapitres. Dans celle-ci nous présentons le cadrage contextuel (chapitre 1) et le cadrage théorique de la question (chapitre 2) ainsi que l'enquête de terrain qui les a inspirés (chapitre 3). La seconde partie est composée de 3 chapitres également. Nous y exposons tout d'abord les résultats de l'analyse du terrain, en deux temps (chapitre 4 et 5). Puis nous présentons une synthèse de l'ensemble du cheminement scientifique que représente ce mémoire (chapitre 6). Celui-ci s'achève par un retour sur les enjeux initiaux du travail de recherche (conclusion).

### **2-1-2-Première partie du mémoire de thèse**

Dans la première partie de ce manuscrit, nous exposons la construction de la proposition théorique, qui constitue, au sens élargi, la thèse que nous défendons. Cette première partie est composée de trois chapitres : le cadrage contextuel, le cadrage théorique et le cadrage méthodologique de la question. Cette partie se construit autour du fil rouge que constitue le questionnement précédemment présenté :

*-Comment, par qui et sous quelles conditions les productions alimentaires localisées se développent-elles ?*

*-Comment penser à travers le développement des productions localisées la diversité drômoise qui existe à la fois dans les systèmes d'organisation et dans la dimension symbolique signifiante de la production localisée ?*

#### **2-1-1-1 Chapitre1 : Cadrage contextuel de la question**

Dans le premier chapitre de ce manuscrit, nous rendons compte de la manière dont notre questionnement sur la diversité des formes de production localisée est pensé, relativement aux différentes approches théoriques de la production localisée qu'il participe ainsi à articuler. Ce chapitre est composé de deux sections.

Dans la première section du chapitre, nous commençons par poser la question du développement des productions localisées aux différentes approches qui s'y intéressent. Nous aboutissons ainsi à comprendre quelles sont les différentes dimensions du développement de la production localisée à prendre en compte pour la penser. Ses dimensions (typicité, qualification, développement territorial, patrimonialisation) sont des processus qui forment un système agro-alimentaire localisé par lesquels la production se développe en relation avec un lieu. On comprend ainsi comment étudier la diversité organisationnelle des productions localisées sur le territoire drômois, qui englobe la diversité des qualifications possibles, de la patrimonialisation possible et de manière connexe, du développement territorial possible, à partir de la mise en avant d'une typicité. Ces différentes approches représentent donc un apport initial majeur pour penser la diversité organisationnelle des systèmes à travers lesquels se développent les productions localisées. Cependant, en termes de diversité symbolique, ces différentes approches partagent un consensus : celui des caractéristiques, pourrait-on dire, de la référence culturelle dont est issue la production localisée. La production localisée est issue de savoirs et de savoir-faire ancrés spatialement et temporellement. Cela signifie que la référence culturelle par laquelle la production localisée se construit socialement correspond au passé d'une culture locale. Ainsi, il n'y a qu'une seule forme symbolique de production localisée étudiée par la plupart de ces approches : une production de « terroir ». Et cela est compréhensible au vu du développement de ce type de production dans les années 90 et 2000.

Cependant, une diversité symbolique est pressentie par les différentes approches et dans deux cas au moins discutée. Cela nous conforte dans une volonté d'analyser cette nouvelle forme symbolique à partir des systèmes de développement des productions localisées. Pour ce faire, nous nous interrogeons dans la seconde section du premier chapitre sur l'histoire du développement de la production localisée.

Dans cette seconde section, pour remplir notre objectif, nous replaçons d'abord la production localisée (et ainsi le type de système à travers lequel elle se construit) dans le cadre de l'espace temps social alimentaire dans lequel elle a du sens. Cette étape, comme les approches précédentes, met en relief un type dominant de production localisée : la production dite « de terroir ». Elle nous permet de nous demander, depuis quand la production de terroir existe dans l'espace temps social alimentaire français, dans l'acception dans laquelle nous la connaissons. Cela nous amène à effectuer en quelque sorte, une sociohistoire de la production localisée. Cette étape va nous conduire à associer la production de terroir à un contexte sociohistorique particulier d'industrialisation. Ce constat, confronté d'une part à la

théorisation du principe d'incorporation, et d'autre part à une théorisation anthropologique de la rupture patrimoniale, nous pousse à estimer, que la mobilisation de la production de terroir peut être transitoire vers la construction d'un modèle de production localisée associée à un espace-temps présent. C'est ainsi que nous supposons que la diversité symbolique des formes de production localisée que nous pensons avoir repérée, peut être pensée comme un changement dans la construction sociale de la production localisée.

### ***2-1-1-2 Chapitre 2: Cadrage théorique de la question***

Dans le deuxième chapitre de ce manuscrit, nous élaborons un cadrage théorique pour penser à la fois la diversité organisationnelle et la diversité symbolique des productions ; cette dernière étant envisagée comme un changement social.

Pour ce faire, nous proposons de considérer la dimension symbolique de la production localisée comme la construction sociale de la production localisée. Et nous proposons d'analyser cette construction sociale à partir du processus de légitimation de la production localisée (ressource symbolique du pouvoir) qui se déroule au cours du processus de valorisation (système organisationnel, stratégique) de la production localisée. Nous considérons ainsi que la dimension symbolique ne peut être appréhendée qu'à travers la dimension organisationnelle de la valorisation.

A partir de là, nous problématisons la question de la diversité des constructions sociales envisagée comme un changement en deux hypothèses. La première hypothèse consiste à supposer l'existence d'une diversité des processus de valorisation et l'existence d'une diversité des processus de légitimation de la production alimentaire localisée. La seconde hypothèse consiste à supposer l'existence d'un changement dans l'institutionnalisation des différentes formes de légitimation que valorisent les acteurs dans le cadre du processus de valorisation de leur production.

### ***2-1-1-3 Chapitre 3: Cadrage méthodologique de la question***

Dans le troisième chapitre de ce manuscrit, nous rendons compte du cheminement méthodologique de ce travail de recherche de manière chronologique. Nous présentons ainsi l'enquête complète puis les deux étapes de traitement des données. Tout d'abord, le cheminement méthodologique prend forme avec la découverte du terrain drômois, puis est formalisé par l'élaboration des cadres de la commande. Cette étape nous conduit alors à une phase exploratoire d'enquête de terrain, qui elle-même donne lieu à la phase principale de

l'enquête. Parallèlement à ces étapes concrètes, nous nous formons à la question du développement des productions localisées grâce à la revue de la littérature scientifique. Le terrain ainsi mené donne lieu à un premier traitement exploratoire des données, qui nous amène à élaborer la problématisation de la question qui est présentée dans les chapitres 1 et 2 de ce mémoire de thèse (double diversité organisationnelle et symbolique/diversité symbolique envisagée comme un changement). Enfin, cette problématisation ayant abouti à la construction d'un modèle d'analyse, nous nous en servons dans un second traitement des données. Ainsi, on peut considérer le chapitre 3 comme « les coulisses » explicatives de la construction de la question. Le chapitre 3 clôt la première partie de la présentation de la thèse, et de ce fait la présentation de la construction de la question.

### **2-1-3-Deuxième partie du mémoire de thèse**

La deuxième partie de ce manuscrit présente les résultats de l'analyse des données empiriques. En premier lieu, le chapitre 4 présente les différentes formes de processus de valorisation et de processus de légitimation analysés. En second lieu, dans le chapitre 5 nous rendons compte de l'analyse du changement dans l'institutionnalisation des formes de légitimations. Enfin, nous synthétisons dans le chapitre 6, les résultats, leurs continuations possibles et le retour qu'ils nous permettent de faire sur les enjeux.

#### ***2-1-2-1 Chapitre 4 : Analyse des processus de valorisation de la production alimentaire localisée***

Dans le quatrième chapitre, premier chapitre de la deuxième partie, nous présentons d'abord l'analyse de chacun des processus de valorisation que nous avons pu reconstituer. Cette analyse comporte celle des formes de légitimations sur laquelle les processus reposent. Nous effectuons ensuite une analyse synthétique des processus de valorisation, dans laquelle nous comparons entre elles, chacune des modalités de développement des processus et dans laquelle nous formalisons la nouvelle forme de légitimation rencontrée. Cette étape nous permet de répondre à notre première question.

### ***2-1-2-2 Chapitre 5 : Analyse du changement dans l'institutionnalisation des formes de légitimation et des processus de valorisation à travers lesquels elles se développent***

Dans le cinquième chapitre, nous présentons l'analyse du changement dans l'institutionnalisation des différentes formes de légitimation à travers l'institutionnalisation des processus de valorisation dans le cadre desquels elles se développent. Cette étape permet de mettre en relief des tensions liées spécifiquement à un axe de la politique du Conseil Général de la Drôme. Elle nous permet également de répondre à la seconde question de notre problématique. Avec ce chapitre, nous terminons de répondre à notre problématique.

### ***2-1-2-3 Chapitre 6 : Discussion et retour sur les enjeux de la proposition théorique suite à sa confrontation avec l'analyse des données empiriques***

Enfin, le sixième chapitre de la thèse traite tout d'abord des différents points théoriques, à propos desquels l'analyse des processus dévoile une nouvelle dimension. Ces apports de l'analyse empirique nous permettent ensuite de donner une définition plus formelle de la production alimentaire localisée envisagée comme une construction sociale. A partir de là, nous reconsidérons les enjeux de départ liés à la thèse : d'abord les enjeux pour les commanditaires, puis les enjeux scientifiques. Cette étape clôt la présentation de la thèse. Ce chapitre est suivi d'une conclusion générale.



# PREMIERE PARTIE

---





## CHAPITRE1- LA DIVERSITE DES FORMES DE PRODUCTION LOCALISEE : UNE EVOLUTION DANS LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA PRODUCTION ?

*« Tout de même, les hommes ont dénaturé l'acte de manger. La disette d'une part, la surabondance de l'autre, ont troublé cette claire nécessité de nature, et de la même manière furent obscurcis tous ces besoins simples et profonds où se renouvelle la vie. » (Rilke: 1929; Lettre du 16 juillet 1903).*

### Introduction

Comme nous venons de le formuler dans l'introduction générale, l'objectif de ce chapitre est de comprendre, comment penser la diversité des formes de valorisation que nous avons repérée sur le terrain drômois d'une manière qui expliciterait le sens de cette diversité.

Selon cet objectif, nous avons répertorié deux grands types d'approches par lesquelles appréhender les productions localisées et leur développement. Le premier type d'approches a pour objet le développement des productions localisées alors que le second type d'approches aborde la question des productions localisées dans le cadre de champs d'étude plus vastes comme l'alimentation ou le patrimoine.

Le premier type regroupe des approches anthropologiques et socio économiques qui ont en commun le fait d'envisager le développement des productions localisées de manière connexe au développement des territoires et des acteurs du monde rural. Nous allons constater que ce premier type d'approches nous permet non seulement de définir ce qu'est une production localisée mais aussi de comprendre comment analyser le développement de ces productions en nous apprenant quelles sont les variables de leur développement. Nous verrons également que ce type d'approches met en relief un modèle dominant de production localisée : la production dite de terroir, tout en considérant l'émergence d'une diversité sans toutefois pouvoir l'expliquer.

Ensuite, nous avons regroupé plusieurs approches socio-anthropologiques et historiques de l'alimentation, des savoirs et techniques et du patrimoine qui nous permettent d'envisager le développement de la production localisée d'un point de vue diachronique. Ce second cadrage nous conduit à replacer le modèle dominant de développement mis en relief précédemment, dans l'espace-temps social alimentaire dans lequel il se construit. Nous pouvons de ce fait, mettre en résonance sa construction avec trois phases chronologiques de recomposition sans précédent de l'espace social alimentaire français. Cette contextualisation socio-historique du développement d'une production dite « de terroir » nous permet d'expliquer le sens de la

diversité des formes de productions que nous percevons sur le terrain drômois. Nous supposons en effet que la diversité des significations sociales que peut revêtir la production localisée peut être considérée comme l'émergence d'un changement dans la construction sociale de la production localisée.

Au fil de ce cheminement contextuel, notre objet se construit donc dans le cadre d'une articulation de deux types d'approches issues des sciences humaines, qui sont complémentaires, et qui, pourtant, au vue des contributions, ne s'articulent que peu.

## **1-1 Les différentes approches du développement de la production localisée**

### ***Introduction***

Les productions alimentaires localisées que nous étudions sont définies par la relation qu'elles entretiennent avec une entité spatiale localisée. Ainsi, nous pouvons considérer dans ce premier temps d'analyse que chaque étape de leur développement : production, transformation, distribution... est potentiellement un levier de développement territorial. A partir de la littérature existante dans ce type d'approche, nous pouvons distinguer quatre étapes de développement de la production localisée, qui toutes sont concomitantes du développement d'un lieu déterminé. Ces quatre étapes s'inscrivent dans différentes dimensions de développement : sociale et culturelle, économique, politique, qui coexistent simultanément, et correspondent à des approches qui peuvent se recouvrir partiellement.

Tout d'abord, nous allons voir que la littérature considère que les productions localisées deviennent levier de développement par la relation au lieu/typicité que construisent les acteurs des systèmes agricoles et agro-alimentaires en relation avec un lieu/un terroir. Nous verrons ensuite qu'elles peuvent devenir levier de développement par la construction d'une activité commune plus large que le groupe de référence alimentaire, incluant notamment les relations de services. Nous verrons en troisième lieu que les productions localisées sont reconnues comme telles par le processus de qualification territoriale, qui est le processus de reconnaissance de la qualité territoriale des productions par le marché et les consommateurs. Enfin, nous verrons à travers un dernier type d'approche, que ces productions peuvent devenir levier de développement, lorsque les systèmes à travers lesquels elles sont construites, s'articulent entre eux ou avec d'autres acteurs territoriaux pour former une coordination territoriale. A travers ce cheminement, nous verrons quelle est la variabilité potentielle et réelle du développement des productions à chaque étape. Cela nous permettra d'apporter des

éléments de réponse à la diversité organisationnelle et stratégique mais aussi symbolique que nous pensons avoir repéré. Tout au long de ce premier cheminement, nous verrons également que les étapes de développement de la production localisée sous-tendent des enjeux économiques, politiques, et sociaux de développement durable.

### ***1-1-1 Deux approches du lien au territoire envisagé dans sa dimension agricole et artisanale : la relation au lieu et la typicité liée à un terroir***

A la première étape de développement, la production alimentaire localisée est l'expression des savoirs alimentaires agricoles et artisanaux, qu'une communauté humaine a développés au cours du temps, en relation avec un environnement physique signifié par ces savoirs et délimité par leur étendue. La production alimentaire localisée est donc développée tout d'abord par les acteurs de la production agricole et artisanale, à travers ce que l'on peut appeler la construction de la relation au lieu ou la typicité liée à un terroir. C'est à chacune de ces approches que nous allons nous intéresser à présent.

#### **1-1-1-1-La construction d'une relation au lieu**

##### ***1-Raisonnement la diversité des productions associées à un lieu***

Le premier point de vue dont nous rendons compte est celui développé par Laurence Bérard, accompagnée dans certains travaux, de Philippe Marchenay (Bérard et Marchenay ; 2004, Bérard ; 2005, 2011, 2012). Une production localisée est, selon elle, une production agricole ou agro-alimentaire qui entretient une relation particulière avec un espace déterminé. Cette définition recouvre une diversité de productions, qu'il est possible de raisonner en s'appuyant sur les différents degrés de cette relation au lieu (Bérard, 2011 :51-52). Il faut considérer tout d'abord, qu'il y a « deux critères [qui] permettent d'englober l'ensemble de ces productions liées à un lieu : la profondeur historique et les savoir-faire partagés. (...) Leur inscription en un lieu s'assortit [donc] d'une antériorité et de pratiques collectives. En d'autres termes, elles croisent l'espace, le temps, en faisant l'objet de savoir-faire partagés. Ces critères sont étroitement imbriqués, le fil directeur étant les pratiques qui relient ancrage historique et relation au lieu. » (Bérard, 2012 : 1093) Une fois que l'on a pris en compte ces critères, il est possible de distinguer en leur sein, deux degrés de relation au lieu. En effet, les productions localisées peuvent entretenir « une relation forte au milieu physique et [être] la résultante d'interactions complexes entre un ensemble de facteurs naturels et de facteurs humains. » (Bérard, 2011 : 52) Quand ce facteur naturel entre en compte, en plus du facteur culturel lié à

l'antériorité et aux savoir-faire partagés, Laurence Bérard parle de production de terroir. De ce point de vue, les productions de terroir font partie des productions localisées, mais ont pour spécificité un ancrage au milieu physique significatif. C'est le cas de nombreux vins en France. Ensuite, une production localisée qui n'est pas une production de terroir, réunira les deux critères culturels que sont l'antériorité et les savoir-faire partagés, sans pour autant avoir un lien avec des facteurs strictement physiques du lieu qui fait sens. Dans la Drôme, c'est le cas des savoir-faire nougatiers (Fiamor : 2011). Pour finir sur ces définitions, précisons que Laurence Bérard donne à la production localisée un synonyme : la production d'origine. Nous expliquerons un peu plus loin les enjeux liés aux termes de productions localisées/ d'origine. Pour l'instant, il faut ajouter à cette grille de lecture ethnologique des productions localisées, un dernier échelon de définition : celui des productions de provenance. Celles-ci représentent l'ensemble des productions dont on peut identifier le lieu de provenance, mais qui n'ont pas de lien au lieu les caractérisant. Elles n'ont donc ni antériorité, ni savoir-faire partagés, leur donnant une place dans la culture locale, ni lien à l'ensemble des facteurs naturels du lieu appuyant cette place dans la culture locale (Bérard, 2011 : 52). Cette grille de lecture du degré de localisation a pour intérêt du point de vue de Laurence Bérard, de distinguer les productions localisées pour lesquelles le lieu fait sens, des productions de provenance pour lesquelles le lieu ne fait pas sens. Cela s'explique par le fait que l'intérêt ethnologique va à la dimension culturelle des productions, et qu'il importe donc, de ne pas mélanger la diversité existante. De ce fait, en plus des trois définitions précédentes, Laurence Bérard ajoute à cette diversité de types de productions, deux autres dénominations qui sont transversales aux définitions précédentes, et souvent mélangées à tort avec ces dernières. Les produits fermiers, tout d'abord, sont des produits élaborés à la ferme à partir des produits de la ferme. Ils sont souvent assimilés aux produits de terroir, en dépit du fait que, selon les lieux, ils peuvent être des productions localisées, des productions de terroir ou des productions de provenance (Bérard, 2012 :1094). Ensuite, la dénomination de « produits régionaux » est une expression vague, qui ne fait pas toujours de distinction entre produits localisés et produits de provenance (Bérard, 2005). Suite au tableau n°1 qui synthétise l'ensemble de ces définitions, nous allons voir quels sont les objectifs correspondant à cette grille de lecture.

*Tableau 1 Définitions des productions localisées et de provenance en fonction du rapport au lieu- Bérard, 2011*

|  | Issue de savoir faire partagés <sup>9</sup> (dimension collective) | Issue de profondeur historique (antériorité) | Lien fort avec milieu physique | Pas de liens |
|--|--|--|--------------------------------|--------------|
| Productions localisées (productions d'origine) | ■  | ■  |                                |              |
| Productions de terroir                         | ■  | ■  | ■                              |              |
| Production de provenance                       |  |  |                                | ■            |

## *2- L'enjeu de la sauvegarde de la biodiversité et de la protection*

La construction de cette grille de lecture a d'abord pour origine un intérêt pour la dimension culturelle des productions, dont sont significatives les productions localisées. En effet, cette approche s'inscrit dans une logique d'inventaire des savoir-faire partagés, liant ces productions à un lieu. L'objectif est la sauvegarde, la protection, et la promotion de la diversité culturelle et biologique alimentaire par son expertise (Bérard et al. 1993 ; Bérard et Marchenay, 1995 ; 1998).

Ensuite, cette approche s'inscrit parallèlement, dans une réflexion et une participation à la protection légale des productions par un signe de la qualité et de l'origine (SIQO), que l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO<sup>10</sup>.) valide et contrôle sous couvert de la Commission européenne. C'est depuis la loi du 2 juillet 1990, que les productions alimentaires peuvent recevoir une appellation d'origine selon les mêmes règles que le secteur vitivinicole. Dès lors l'enjeu économique lié à l'obtention d'un SIQO s'accroît en fonction de leur succès et de leur développement commercial. Dans ce cadre, Laurence Bérard, qui est également un expert pour l'INAO concernant l'expertise des demandes d'appellations, s'interroge sur les « malentendus » que les appellations peuvent engendrer. Il peut s'agir d'une uniformisation des qualités organoleptiques des productions, due à la rédaction d'un cahier des charges qui arase les diversités (Bérard et Marchenay, 2004 : 83). Il peut s'agir encore de l'intervention massive des industries agro-alimentaires et de la grande distribution sur ce type de marché, qui a pour effet une délocalisation des centres de décision et une inscription nationale et internationale des stratégies de développement. Or, « ceci va à l'encontre du principe même de l'AOC et fragilise beaucoup les filières et avec elles, le développement local, sans compter les incidences sur les savoir-faire, et plus généralement sur la culture du produit » (Bérard, 2011 : 48). A présent, si ces objectifs restent le pivot des

<sup>9</sup> Nous mettons entre parenthèse les synonymes utilisés par l'auteur

<sup>10</sup> L'institut national des appellations d'origine devient par la nouvelle loi d'orientation agricole de 2006 l'Institut national de la qualité et de l'origine.

recherches menées selon ce point de vue, nous allons voir que la grille de lecture de l'objet de recherche a changé au regard des changements contextuels liés aux productions localisées.

Effectivement, la grille de lecture présentée des productions ayant une relation au lieu n'est d'actualité que depuis récemment (Bérard et Marchenay, 2007, Bérard, 2011 ; 2012). L'évolution de cette grille est relative à l'actualité du développement des productions localisées. Si nous nous attardons sur ce fait, c'est précisément pour mettre en relief une dynamique de changement concernant la question de la valorisation des productions localisées. Nous nous intéresserons en premier lieu, à l'analyse de l'évolution du contexte de développement des productions, et en second lieu au changement de la grille de lecture des productions qu'elle entraîne.

L'analyse de l'évolution du contexte que fait Laurence Bérard, correspond à deux axes de développement. Il s'agit d'une part, de l'internationalisation de l'utilisation du concept de terroir associée aux productions liées à un lieu, et d'autre part à une internationalisation de la réglementation juridique des indications géographiques. Ce deuxième fait peut être lui-même scindé en deux axes, l'harmonisation européenne des signes de la qualité et de l'origine, et l'internationalisation de la réglementation juridique des Indications géographiques. Ces deux axes d'évolution existent en conséquence du développement des productions localisées autant que des productions de provenance, en France, en Europe, dans certains pays méditerranéens (comme le Maroc), en Grande Bretagne ainsi qu'en Amérique du nord comme du sud. C'est ce que Laurence Bérard appelle une « effervescence des lieux » (Bérard, 2011 : 50-51). Elle souligne sur cet aspect que « ces différentes initiatives associent le local aux préoccupations actuelles liées au développement durable et à l'avenir de la planète » (Bérard, 2011 : 53). Cela l'a conduit à contextualiser les productions alimentaires localisées dans le cadre d'un essor du localisme qui se développe en regard de la globalisation. (Bérard, 2011 : 55).

C'est dans le cadre de cette évolution contextuelle, que Laurence Bérard passe d'un objet de recherche se résumant à penser un seul type de production qui correspond à la définition actuelle des productions localisées et des productions de terroir et qu'elle appelait encore en 2005 « productions de terroir » (Bérard, 2005), à un objet se définissant comme la construction d'une grille de lecture à même de penser la diversité des productions pour faire émerger celles qui ont une dimension culturelle. On cerne deux raisons à cet élargissement de la grille de lecture.

D'une part, il répond à l'effervescence de valorisation dont nous avons parlé, c'est à dire à l'émergence d'une diversité de productions alimentaires en lien avec le lieu. Dans ce cas, la définition des productions de terroir ne suffit pas à penser cette diversité. D'autre part, le

terme terroir est un « mot valise » utilisé dans le cadre de l'internationalisation du concept de terroir, pour définir des productions qui n'ont pas les qualités des productions de terroirs (antériorité, savoir-faire partagé, conjugaison de facteurs naturels et de facteurs humains). Dans ce cas, c'est plutôt la dénomination de production d'origine ou localisée (synonymes, rappelons le) « qu'il semble plus judicieux de promouvoir hors de France » (Bérard, 2011 : 52). On le voit, cette évolution montre que la prise en compte d'une diversité de formes de productions reliées au lieu, est une question d'actualité qui est à replacer dans le contexte du développement international de ce type de production.

L'approche développée ici, nous permet d'avoir une vue d'ensemble de la valorisation de la production localisée. En effet, celle-ci est levier de développement territorial en étant une source de diffusion de savoir-faire partagée entre différents acteurs. Celle-ci est donc source de développement par le lien culturel dont elle est signifiante et qui s'étend à tous les acteurs qui se l'approprient : qu'ils la produisent, la vendent, la préparent, la consomment etc. Ainsi, tous les acteurs à même d'utiliser, de diffuser, de s'approprier ces savoir-faire, entretiennent et renouvellent la culture locale et ainsi le développement local de la dimension culturelle. Cela traduit une réalité dense et vaste que les approches suivantes vont nous permettre d'affiner.

Cette approche apporte aussi une orientation à la question de la diversité que nous supposons sur le territoire drômois. En effet, la complexification du contexte de la valorisation, laisse supposer de nombreux investissements de ce type de production qui engendrent la confusion des désignations, qui conduit Laurence Bérard à construire une grille de lecture à même de raisonner cette diversité. La diversité peut donc être celle des caractéristiques de relation au lieu que Laurence Bérard propose. En revanche, l'engouement pour ce type de production reste à expliquer. Nous savons simplement à présent que cette diversité et l'engouement sur lequel elle peut reposer, est un phénomène social qui dépasse l'échelle de la Drôme et qui s'inscrit à l'échelle nationale comme à l'échelle internationale. Une première piste de réponse se dirige vers l'élargissement des labels et leur internationalisation. Elle concerne une dynamique de valorisation qui relie les acteurs agricoles et agro-alimentaires aux consommateurs. Nous allons la retrouver à présent, en nous intéressant à la notion de typicité. Et nous la retrouverons tout au long du cheminement qui nous conduit à travers ces approches territorialisées du développement, que la production localisée engendre.



### 1-1-1-2-La construction d'une typicité liée à un terroir

Ensuite, les productions deviennent levier de développement territorial à travers les groupes de producteurs qui construisent la typicité liée au terroir de la production. Dans ce cadre, ils réinterprètent, renouvellent l'imbrication intime entre une production et un terroir. La construction de la typicité est un facteur de développement du territoire par cette construction, qui devient l'expression d'un groupe de référence et d'une communauté locale. Fondée comme l'approche précédente sur les savoir-faire partagés, cette approche peut être considérée comme un point de vue complémentaire de la conception précédente, même si la définition de la typicité diffère des critères fixes que l'on a vus, pour chercher le lien au terroir dans la construction de caractères organoleptiques et sociaux, qui sont autant de représentations qu'un groupe de référence et qu'une communauté se fait d'elle-même et du milieu physique qui constitue son aire de développement. Ainsi, dans cette approche, la production localisée peut être considérée comme étant un produit de terroir (Casabianca et al. 2005 ; Cadot, 2010) même si la manière de définir le lien au terroir n'est pas tout à fait similaire à la définition qu'en fait Laurence Bérard. Enfin, précisons que cette construction sociale n'est complète qu'envisagée dans sa relation avec le marché et le consommateur, qui qualifient cette production comme ce qu'elle cherche à être. Cependant, nous nous intéresserons à l'étape de la qualification territoriale plus loin, dans un paragraphe qui lui sera dédié.

#### *1 Qu'est-ce qu'un terroir ?*

Dans ce cadre, le terroir peut être défini comme une zone géographique ayant des caractéristiques pédoclimatiques spécifiques au regard d'une communauté humaine qui, au fil des générations, a élaboré des savoirs définissant ces caractéristiques. Ici, le terroir est donc le produit des représentations humaines sur son biotope. En effet, pour Casabianca et al. il est l'insigne d'«une communauté ayant construit un savoir collectif de production, fondé sur des interactions entre des milieux physiques, des facteurs biologiques et des facteurs humains, où les itinéraires sociotechniques révèlent une originalité et engendrent une réputation» (Casabianca et al. 2005).

#### *2 Qu'est-ce que la typicité liée à un terroir ?*

Comprendre l'ensemble de ce qui caractérise le lien au terroir, s'avère complexe avec cette définition. Cela revient à définir la typicité du produit. En effet, les caractéristiques qui

associent une production à un terroir fondent sa typicité liée au terroir<sup>11</sup>. Dans ce cadre, la typicité inclut des dimensions sensorielles, techniques et environnementales, et peut être définie comme un ensemble de propriétés de distinction et d'appartenance (Casabianca et al. 2005). Trois éléments permettent de retenir ce qu'est la typicité. Elle est tout d'abord associée à la spécificité qui permet de regrouper une variété de produits sous un même type. A ce titre la spécificité signifie également la ressemblance d'une petite variabilité au sein d'un même type. Ensuite la typicité ne doit pas être confondue avec la qualité. En effet, la qualité s'oppose au standard. Un « produit « bien fait » peut ne pas être typique, de la même manière certains défauts du « standard » peuvent faire la typicité » (Cadot, 2006). Enfin, la typicité dépend d'une certaine expérience commune, d'un apprentissage commun. De ce fait, la dimension sociale implique une certaine dimension temporelle. Prenant en compte ces trois éléments, Casabianca et al. (2005) définissent la typicité d'un produit issu de l'agriculture comme « la propriété d'appartenance à un type basée sur des savoirs de reconnaissance et construite sur les spécificités du type. Elle exprime également une propriété de distinction de sa catégorie par rapport aux produits similaires ou comparables, qui fonde l'identité au type. Elle comporte une variété interne au type et ne doit pas être confondue avec la conformité à une norme ». (Casabianca et al. 2005). Cette propriété d'appartenance à un type « est appréciée par le groupe humain de référence sur la base de savoirs élaborés et capitalisés au cours du temps. C'est ce groupe humain de référence qui assume la genèse de la typicité puis qui en assure sa reconnaissance en choisissant les caractéristiques à retenir (Casabianca et al. 2005) ». Cette conception de la typicité comme caractérisant le lien au terroir, est fondée davantage sur la dimension sociale que sur la dimension physique des productions. Dans ce sens, Cadot montre que dans le cas des vins AOC, la typicité est une représentation du vin partagée par un ensemble de vignerons (Cadot, 2010) plus qu'un ensemble de caractéristiques montrant le lien à des facteurs naturels du terroir. Dans ce cas, la typicité correspond à la création d'un consensus qu'ils se font du vin et qui est issu des savoir-faire et des usages qui se développent à travers leurs interactions continues (Cadot, 2010).

La construction et la transmission de la typicité liée à un terroir sont effectuées par le groupe de référence, c'est à dire par les agriculteurs qui sont aussi des transformateurs. Mais l'on peut se référer également au consommateur. C'est ce que rappelle George Giraud en notant que la typicité est à cheval entre producteur et consommateur. Du point de vue de la production, c'est un trait de caractère distinctif d'un produit, fondé sur un lien au lieu. De « l'autre côté »,

---

<sup>11</sup> La typicité est une notion plus vaste que la simple typicité liée au terroir. (Sylvander et al., 2011).

du point de vue de la consommation, c'est le degré de représentativité d'un produit d'une catégorie. Ce second point de vue doit être appelé selon lui, la typicalité d'une production ou d'un produit. Giraud (2001) dépasse la notion de qualification en voyant dans le consommateur un « co-constructeur » de la typicité.

Enfin, il faut noter que cette notion de typicité est très liée à la sphère agricole bien qu'elle puisse s'appliquer à la sphère artisanale. Elle s'applique moins à la sphère industrielle puisqu'elle suppose une dimension sociale par l'apprentissage collectif des règles qui vont construire cette typicité.

### *3- La variabilité de la définition et les enjeux qu'elle représente*

Ce type de production est donc représentatif de l'interprétation sociale qu'un groupe de référence fait d'un espace géographique, qui par cette interprétation devient un terroir. Cependant, même si l'évaluation est constamment renouvelée comme le montre Cadot (2010), ce type de production se réfère à un terroir et ainsi à une profondeur temporelle de la connaissance de l'espace géographique. La définition ne comporte donc pas vraiment de variables, à partir desquelles on pourrait expliquer la diversité. Comme nous l'avons déjà noté, elle constitue davantage un approfondissement de la définition de production de terroir de Laurence Bérard même si, dans le cas présent, le lien au milieu physique est démontré comme étant éminemment social. En revanche, de la même manière que dans l'approche précédente, cette définition est en train de faire l'objet d'un débat qui va peut être la conduire à des modifications. Cette évolution met en question la dimension temporelle nécessaire selon les auteurs à la constitution de la typicité (Cadot, 2006). Ces derniers remettent en question cette dimension temporelle dans le cadre d'une confrontation de leurs exemples empiriques (français) avec des exemples de développement international (Cadot, 2006). En effet, des acteurs d'autres pays et notamment des pays d'Amérique latine remettent en question l'obligation d'une dimension temporelle significative dans la définition de la typicité liée à un terroir. Les auteurs français reconnaissent dans le même temps que la profondeur historique revendiquée par les productions de terroir est très variable selon les productions et ne peut pas faire l'objet d'une véritable graduation (Cadot, 2006). Ce point de vue est complémentaire du point de vue développé par Laurence Bérard concernant l'abandon du terme « terroir » dans le cadre de l'internationalisation des indications géographiques, du fait que la notion de terroir a du sens en France mais pas forcément dans d'autres pays (Bérard et Marchenay, 2004). En termes de contexte et d'enjeux, ce débat sur l'ancrage temporel prend place dans le cadre

d'échanges entre acteurs de différents pays à propos de l'internationalisation des Indications géographiques (Sylvander et al. 2011). Dans ce cadre, l'enjeu que représente la définition de la typicité, est celui de faire partie ou pas pour les productions, et donc pour les acteurs concernés, des productions qui peuvent entrer dans le cadre d'une démarche officielle d'indication géographique (IG) et donc qui peuvent se différencier économiquement par l'obtention d'un segment de marché protégé sur le marché mondial.

Lors d'une précédente évolution, en 1992, dans le cadre de l'harmonisation européenne des SIQO, l'obligation du lien à des facteurs naturels avait déjà été débattue et il avait été prouvé qu'une production peut ne pas avoir de lien avec des facteurs naturels locaux et faire cependant sens dans la culture locale<sup>12</sup>. Ce sont les mêmes acteurs académiques<sup>13</sup> qui travaillent aujourd'hui sur la définition des Indications géographiques, que ceux qui avaient déjà travaillé sur la validité des facteurs naturels. Il semblerait que, dans le cadre d'une prise en compte des développements internationaux, la définition de typicité conteste la dimension obligatoirement temporelle des productions localisées, ce que conteste Laurence Bérard, au nom de l'importance de la dimension culturelle (Bérard, 2011).

Le contexte de complexification de la valorisation est le même ici que pour l'approche précédente. Nous verrons que ce contexte est commun, c'est bien compréhensible, à l'ensemble des approches territorialisées du développement de la production localisée.

### *1-1-2 L'approche du SYAL, un système entrepreneurial génère une spécificité territoriale*

1-1-2-1 Une approche systémique qui prend en compte l'aspect industriel du développement localisé

L'approche que l'on va développer à présent est celle qui se définit autour de la notion de système agro-alimentaire localisé (SYAL). Cette approche est le fait d'acteurs académiques qui travaillent sur le développement localisé agricole et alimentaire à l'échelle internationale et notamment dans les pays du sud.

---

<sup>12</sup> Rappelons que c'est la distinction que Laurence Bérard fait entre productions localisées et production de terroir

<sup>13</sup> Bertil Sylvander, en particulier, est considéré comme un des « pères » des définitions des SIQO (Amilien, 2005).

Ici, la production alimentaire localisée est un levier de développement territorial, parce que son développement est vecteur de l'action collective, à travers laquelle la spécificité territoriale puis la qualification territoriale de la production se construisent, entraînant de ce fait la création de ressources partagées et spécifiques aux groupes locaux, en termes organisationnel et patrimonial. Cette proximité géographique et/ou relationnelle<sup>14</sup> qui définit la spécificité territoriale développe une entité spatiale, de ce fait endogène au système (Requiers-Desjardins, 2009). Ainsi, les SYAL sont définis comme des ensembles «d'organisations de production et de services (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration) associés à un territoire spécifique par leurs caractéristiques et leur fonctionnement. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée» (CIRAD-SAR, 1996 cité par Muchnik et al. 2007). On le voit, la notion de SYAL s'intéresse au système spécifique et ainsi à la structuration d'une activité commune autour de la production localisée. (Muchnik et al. 2007)

Ce point de vue est complémentaire avec celui de la typicité des productions et avec le point de vue développé par Laurence Bérard, au sens de prendre la construction de savoir-faire partagés comme vecteur de développement. En revanche, il insiste plus sur la dimension organisationnelle, là où les précédents insistent plus sur la dimension organoleptique et culturelle. D'autre part, il participe à élargir le point de vue du développement qu'engendrent les productions localisées à une dimension industrielle. Il soulève ainsi l'aspect industriel du développement localisé.

### 1-1-2-2 Une approche envisageable par différentes entrées

Cette notion peut prendre en compte une grande variété d'exemples. Elle peut s'appliquer à des systèmes de commercialisation locaux (courts) comme à des systèmes de commercialisation longs (mixtes, longs). Elle peut concerner des productions qui possèdent un ancrage historique comme des productions dont le développement est plus récent. Comme le rappelle Denis Requiers-Desjardins, cette notion ne désignait pas à la base forcément des productions agroalimentaires en processus de qualification spécifique. Cependant, il apparaît dans le plus grand nombre de contributions de cette littérature, que la qualification spécifique

---

<sup>14</sup> Les différents auteurs qui travaillent sur le développement des SYAL et de l'ancrage territorial ne sont pas d'accord sur le caractère géographique ou relationnel de la proximité. De notre point de vue, il nous semble que ces deux caractères sont à même autant l'un que l'autre de créer de la proximité locale. Il nous semble également que ces facteurs se conjuguent dans la réalité.

des productions est une des propriétés des SYAL (Requiers-Desjardins, 2009). Ainsi la notion de SYAL a évolué depuis son émergence (CIRAD-SAR, 1996 cité par Muchnik et al. 2007) de l'étude des concentrations spatiales des agro-industries rurales (Muchnik et Salcido, 2008) aux systèmes de développement spécifique des productions localisées. En effet, « la « compétitivité » des SYAL a paru alors plutôt associée aux spécificités territoriales des produits, des hommes, et des institutions qui régulent leur vie en société, qu'aux économies externes liées à la densité des entreprises situées dans un lieu, sans pour autant négliger le rôle de ces dernières ». (Muchnik et Salcido, 2008).

De ce fait, ce qui fait l'unité des SYAL est l'ancrage territorial du système et des productions, car c'est cela qui fait sa compétitivité et sa durabilité. On peut alors trouver des variations, et de fait étudier une diversité des formes de valorisation dans les différentes entrées par lesquelles on peut étudier un SYAL : à travers différents types de typicité, de qualification, de fonctionnement organisationnel, peut être même de degré de développement de la dimension patrimoniale (la dimension sociale développée à partir de l'activité commune), même si celle-ci serait difficile à quantifier.

En effet, tel qu'on l'a déjà dit, les SYAL reprennent et englobent les aspects des recherches précédentes. La notion s'établit par ailleurs en parallèle de la notion de système productif local et de paniers de biens que nous n'avons pas encore abordés. La différence du point de vue du SYAL avec ces autres notions qui se concentrent sur un aspect du développement territorial, est qu'elle envisage les différents aspects du développement localisé qu'engendrent les productions localisées dans leur dimension systémique, c'est à dire irrémédiablement en relation les unes avec les autres. Ainsi, la notion de SYAL ne nous apporte pas de quoi penser diversité, mais elle contient les entrées à partir desquelles on peut la penser. Par ailleurs, elle nous offre un point de vue complet sur le système qui est localisé et qui produit la spécificité territoriale.

Enfin, l'entrée d'étude des SYAL par le produit s'établit entre une stratégie de valorisation de la typicité et de recherche de la qualification et une vision centrée sur les compétences des consommateurs. Ainsi, de la même manière que dans l'approche précédente (et implicitement dans l'approche développée par Laurence Bérard) elle cherche à inclure le rôle du consommateur dans la construction de l'ancrage territorial des productions. Ce que nous retenons particulièrement avec José Muchnik (Muchnik, 2010), est une recherche d'inclusion du consommateur à travers une approche anthropologique centrée sur le fait alimentaire. En effet, ce dernier nous dit que l'importance culturelle de la production et de l'alimentation en général doit permettre de comprendre la demande de sens centrée sur l'alimentation localisée.

Cela conduit à une prise en compte des consommateurs et des « compétences [de ces derniers] pour apprécier la qualité des produits et les intégrer dans les évolutions culinaires ». De ce point de vue, le produit est alors l'objet d'une reconnaissance entre le producteur et le consommateur et, c'est ce lien qui aboutit à territorialiser un « segment du marché ». Ce point de vue implique donc la prise en compte des cuisines « territoriales » dans la construction de l'ancrage territorial des produits.

### 1-1-2-3 Un enjeu de développement durable par la compétitivité des systèmes localisés

La notion de système agro-alimentaire localisé a été définie en 1996 (CIRAD-SAR, 1996 cité par Muchnik et al. 2007) en réponse à un contexte de « crise des sociétés rurales, d'aggravation des problèmes environnementaux et des nouveaux défis alimentaires posés aux différentes sociétés des pays du Sud et du Nord, tant du point de vue quantitatif que qualitatif » (Muchnik et al. 2007 : 1465). Elle a pour objectif d'étudier le fonctionnement des systèmes localisés pour comprendre quels sont leurs facteurs de compétitivité sur le marché mondial (en l'occurrence la spécificité territoriale des produits, nous l'avons vu). Car ces systèmes produisent un développement durable du fait de leur ancrage territorial. Ils constituent ainsi à la fois une réponse aux crises agricoles et agro-alimentaires dans le monde, et à la fois une réponse aux crises des territoires ruraux. Dans ce contexte, la connaissance des systèmes agroalimentaires localisés recouvre les mêmes enjeux que la validation institutionnelle de la définition de la typicité : cette forme de développement qui se retrouve partout dans le monde peut être protégée par l'internationalisation des indications géographiques<sup>15</sup> et cette protection dépend de ce qu'en dit la définition.

### *1-1-3 Un objectif marchand : la qualification territoriale*

Nous avons commencé à l'évoquer dans les paragraphes précédents, l'étape de développement vers laquelle tendent les systèmes de production localisée est l'étape de la reconnaissance marchande de la qualité territoriale de leur production. Cette étape de reconnaissance marchande est ce que l'on appelle la qualification territoriale. En effet, la qualification territoriale est le processus de reconnaissance de la qualité territoriale par le marché et ainsi par les consommateurs. Cette étape est donc celle de la marchandisation de la

---

<sup>15</sup> Cela même si la qualification territoriale ne constitue pas la seule qualification possible pour les productions de ces systèmes. Les protections qu'offrent les labels en agriculture biologique et en commerce équitable constituent également une voie pour le développement durable.

typicité (ou de la relation au lieu), c'est, comme le dit Thierry Linck, la marchandisation de biens environnementaux et patrimoniaux (Linck et al. 2009).

De manière générale, le processus de qualification est le processus de construction et de reconnaissance d'une qualité spécifique (Sylvander, 2003). La notion de qualification pour un produit s'oppose à la notion de produit standard. Bertil Sylvander considère que la motivation de la constitution des filières en qualification spécifique peut être la déqualification de la production concernée ou l'usurpation, l'imitation de cette production. Dans le cas de la qualification territoriale, il cite en exemple la démarche AOC pour les vins depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle ou celles des « volailles fermières » pour les filières avicoles. « La construction de la spécificité se fait donc par une segmentation réussie du marché sur la base d'un standard préexistant, au travers de l'élaboration de technologies spécifiques (techniques et systèmes organisationnels de mise en œuvre), produisant des caractéristiques de produits particulières, dans le cadre le plus souvent de dénominations réglementaires et perçues comme telles par les consommateurs. Ceci suppose une relation partenariale entre offreur et demandeur et, sur le plan théorique, une approche du consommateur de type relationnel<sup>16</sup>. Cette orientation se rattache à la notion de marché pertinent en gestion ainsi qu'à la notion de segmentation de marché en marketing » (Sylvander, 2003).

La segmentation à laquelle s'intéresse Sylvander comme la majorité des auteurs de cette littérature, concerne la qualification territoriale qui s'effectue dans le cadre réglementaire des indications géographiques. Car c'est ce type de qualification qui permet l'insertion des produits dans le marché mondial. C'est pourquoi les négociations avec l'Organisation Mondiale du Commerce pour définir les Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle touchant au Commerce (ADPIC), ont été et restent si importants en termes d'enjeu de développement pour les acteurs de la production comme pour les territoires. Notons qu'effectivement, « la diffusion [de ce type de qualification] vers les pays du Sud s'est faite progressivement au cours du XXI<sup>ème</sup> siècle. Le Mexique protège ainsi par exemple sa tequila en 1974 (Bowen et Zapata, 2008). Mais c'est bien à partir des accords sur les Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle touchant au Commerce (ADPIC) dans le cadre de l'OMC en 1994, que cette diffusion s'accélère réellement (Sautier et al. 2005). » Le processus de qualification territoriale via l'obtention d'une indication géographique représente le modèle dominant de développement, car c'est la réglementation officielle qui permet la reconnaissance de la qualité territoriale sur un marché mondial. L'indication géographique est

---

<sup>16</sup> On retrouve ici la recherche d'une analyse producteur-consommateur présente à tous les stades de développement territorial de la production localisée.



donc essentielle aux filières dites « longues<sup>17</sup> ». Ceci étant, ce n'est pas la seule manière pour une production localisée de se qualifier. Comme l'évoque D. Requier-Desjardins le processus de reconnaissance de la valeur territoriale peut s'effectuer directement par le consommateur (Requier-Desjardins, 2009). C'est le cas dans la vente directe ou les circuits courts de commercialisation. D'autre part, ces deux formes de qualification peuvent être concomitantes et il n'est pas exclu d'en répertorier d'autres. Cependant, la qualification territoriale par la reconnaissance directement auprès du producteur suppose une proximité (géographique ou relationnelle) avec ce dernier.

Ainsi, la qualification territoriale, quelle que soit sa modalité d'obtention, est l'étape sine qua none de validation des systèmes agro-alimentaires localisés. C'est donc un levier de développement territorial à deux niveaux qui sont imbriqués. C'est tout d'abord un levier de développement pour les systèmes agro-alimentaires localisés, tel que nous l'avons vu, en ce sens que cette étape représente l'enjeu économique de reconnaissance de leur signe et leur vecteur de communication auprès des consommateurs.

C'est ensuite un levier de développement territorial parce que la qualification territoriale des productions est le vecteur de l'appropriation de ces productions par les communautés locales, c'est donc un levier pour la construction de la dimension culturelle de la société locale mais c'est également un vecteur de valorisation touristique et politique.

Enfin, on peut ajouter que c'est un levier de développement durable en général parce que ça valorise ce type de développement sur le marché mondial<sup>18</sup>.

Nous allons à présent nous intéresser à une approche que l'on peut considérer comme une dernière étape de valorisation des productions localisées dans le développement territorial. Cette approche des dynamiques de proximité est proche, pour le versant qui nous concerne, du point de vue des systèmes agro-alimentaires localisés. Cependant, on peut considérer qu'elle se concentre sur les relations des filières de productions localisées entre elles et/ou avec d'autres filières de développement territorial, comme le développement touristique, pour parler de développement territorial.

---

17 On parle de filière longue lorsqu'il y a plus d'un intermédiaire dans la transaction marchande et de filière courte lorsqu'il n'y a aucun ou un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

18 En plus de la reconnaissance par l'élargissement des SIQO, c'est en référence à la durabilité des ressources qu'un changement a été opéré dans la Politique agricole commune (PAC) en 1992, qui a permis de commencer à valoriser les plus petites exploitations produisant une agriculture de qualité.

#### *1-1-4 Une articulation du système de production avec d'autres acteurs du développement territorial*

L'approche que nous présentons à présent correspond au courant de l'économie de proximité. Cette approche s'intéresse à l'ancrage territorial des filières de développement des productions localisées. Ce courant, né au début des années 90, considère l'ancrage territorial comme un construit s'inscrivant dans des dimensions à la fois géographique, organisationnelle et institutionnelle. Il se développe à la suite des recherches qu'un petit groupe d'économistes issus de l'économie spatiale et de l'économie industrielle mène sur les systèmes productifs localisés (SPL). Ces derniers développent une pensée qui a pour objectif de renouveler les modèles théoriques du développement local à l'aune des nouvelles relations entre firmes et territoires (Pecqueur, 1989). Ils pensent alors une approche constructiviste du local et remettent de ce fait en cause un présupposé « localiste » (Frayssignes, 2005 : 90). Cette approche théorique est fondée sur la proximité, qui correspond à « une théorie de la coordination des acteurs faisant une large place à la dimension spatiale » (Frayssignes, 2005). De ce point de vue, le développement de proximité, qui signifie le fait d'être proche, renvoie à l'ensemble des interactions formelles et informelles qui peuvent potentiellement se former entre des acteurs et former une coordination (Frayssignes, 2005). C'est l'ancrage territorial qui produit un développement localisé, c'est à dire un développement ascendant des territoires ruraux et qui permet aux territoires de se différencier en affirmant l'originalité de leur ressource (Pecqueur : 1989). Il repose ainsi sur le fait que la production localisée est activée comme une ressource territoriale à travers l'ensemble des coordinations qui produisent le développement de proximité (Janin et al. 2011). Ici, l'objectif est de mesurer l'existence d'un développement territorialisé, et en l'occurrence la place que peut y avoir la production alimentaire localisée. Julien Frayssignes montre à ce propos que les filières de développement fromagères AOC ne constituent pas forcément en elles-mêmes, des ressources pour le développement territorial. Elles peuvent très bien n'avoir que peu de relations avec d'autres acteurs locaux et ainsi, être quasiment absentes du développement localisé (Frayssignes, 2005).

En ce qui concerne notre point de vue, on peut considérer que ce processus de développement territorial fondé sur la proximité, s'établit à travers la construction de liens économiques et sociaux entre une filière alimentaire en qualification territoriale et d'autres filières de développement local. Le lien peut s'établir avec des unités des services et des dispositifs économiques et sociaux locaux (Frayssignes, 2012). Il peut s'établir avec des filières de développement touristique (Bessière, 2000). Ce lien peut également s'établir entre différentes

filières alimentaires en qualification territoriale, articulées à des dispositifs de valorisation locaux ; c'est ce que Hirczak et al. (2008) développent dans l'hypothèse du Panier de biens. Cette hypothèse est fondée sur l'existence à la base d'un produit « réellement spécifique c'est à dire identifié à un terroir et à une façon de produire unique. Il s'insère sur le marché en situation de quasi monopole et son prix est alors relativement plus élevé que ce qu'il serait dans des conditions de concurrence. A coût de production égal, ce différentiel de prix est assimilable à une rente que la montée en qualité du produit permet de dégager » (Hirczak et al. 2008). A partir de ce produit qui va devenir « leader », Hirczak et al. (2008) observent que si différents produits et services se combinent, ils se valorisent mieux que s'ils étaient vendus séparément. Ils permettent de créer une rente de qualité territoriale (RQT) qui repose sur la coordination des acteurs privés et des acteurs publics qui, tous deux, profitent de cette rente : les premiers en termes économiques et les deuxièmes parce que la rente permet de faire émerger des politiques de développement local<sup>19</sup>. L'ensemble coordonné qui en résulte produit une offre appelée le « panier de bien et de services ». Dans ce cadre, le produit est valorisé par l'environnement et par un ensemble constitué également d'autres produits qui se valorisent eux mêmes mutuellement » (Hirczak et al. 2008). Cet ensemble, qui peut regrouper des acteurs de différents métiers, crée donc une offre cohérente liant les produits et le territoire et qui est identifiée comme telle par l'ensemble des « clients » qui en profitent (consommateurs, touristes).

Le terrain qui a permis de déterminer cette hypothèse et qui en est purement représentatif (selon les auteurs), est drômois. Il correspond aux Baronnies, une entité géographique historique du sud du Département. Hirczak et al. (2008) montrent que dans ce cas, c'est l'huile d'olive de Nyons (AOC) qui profite d'un écart de prix qui peut s'expliquer par la coordination des deux sources de différenciation économique dont on a parlé (la différenciation par la qualité et la différenciation par le territoire). Les autres produits

---

<sup>19</sup> La RQT reflète la capacité des acteurs à créer des processus institutionnels susceptibles de capter le consentement à payer des consommateurs associés à l'environnement du produit. La rente de qualité territoriale est une rente organisationnelle : son développement est le résultat d'une stratégie territoriale de long terme impliquant tant les producteurs, les transformateurs et coopératives que les institutions de coordination du développement local (syndicats d'aménagement, collectivités locales, etc. ...). Une telle rente illustre la capacité de systèmes productifs plus ou moins élaborés au sein de territoires, à dégager une offre construite de biens ou services spécifiques.(Ibid.)

alimentaires<sup>20</sup> qui font partie du panier de biens sont tous qualifiés territorialement. C'est le produit leader qui capte l'essentiel de la rente mais d'autres produits en bénéficient en s'associant au premier par un « symbole » ou un rappel de son identité<sup>21</sup>. En fait, plus le produit a développé son ancrage territorial, plus il est à même de bénéficier de la rente. S'il n'a pas de stratégie d'ancrage territorial et de qualification territoriale affirmée comme la lavande et les plantes à parfum aromatiques et médicinales ou encore l'agneau, il est exclu de la rente (même si c'est un produit localisé au sens où l'entend Laurence Bérard).

On comprend mieux, comme nous l'avons évoqué, que cette approche peut ressembler à celle des SYAL. Ces deux approches ont en effet des similitudes bien qu'elles cherchent l'une et l'autre à se distinguer l'une de l'autre (Frayssignes, 2005 ; Muchnik, et Salcido, 2008 ; Requiers-Desjardins, 2009). En fait, il nous semble qu'elles n'envisagent pas tout à fait la même réalité ni ne partagent les mêmes objectifs, bien qu'elles soient méthodologiquement proches. L'approche du panier de biens envisage une réalité économique, tandis que celle des SYAL envisage une réalité dans laquelle la dimension économique et la dimension culturelle sont enchevêtrées. Ensuite, si l'on se place du point de vue des contributions, les SYAL semblent se concentrer sur les systèmes agricoles et alimentaires, et envisagent le développement localisé à partir de la dimension du fait alimentaire. Tandis que dans l'approche de l'économie de proximité, c'est le développement ascendant dans son entièreté qui est envisagé, de manière ainsi plus politique. Dans ce cadre, le fait alimentaire ne représente qu'une composante d'un développement économique et social plus général. En terme méthodologique, on peut considérer que l'on est dans les deux cas dans le cadre d'une approche systémique. Cependant, l'approche du panier de biens envisage les relations, au vu des différentes contributions, à partir des liens entre différentes filières, donc entre différents types d'acteurs. Tandis que celle des SYAL semble envisager la coordination des actions depuis les retombées qu'elle a sur le système alimentaire.

Ainsi, ce que l'on peut retenir de cette approche de l'économie de proximité et du panier de biens quand on se pose la question de savoir comment, par qui et sous quelles conditions les productions localisées peuvent-elles devenir levier de développement territorial ; c'est l'importance d'analyser l'ensemble des relations locales qu'une filière (ou un système) de développement agro-alimentaire localisé entretient avec d'autres systèmes de développement.

---

<sup>20</sup> Tous les produits du panier de bien ne sont pas alimentaires, ça peut être des résidences de tourisme par exemple.

<sup>21</sup> Par exemple le mariage de la vigne et de l'olivier sur les étiquettes des vins.

De ce point de vue, l'important est ainsi de mesurer l'ancrage territorial des productions par son tissu relationnel local.

Enfin, en termes de ce que ce point de vue apporte à la diversité des formes de valorisation que l'on suppose, on retiendra l'apport d'une diversité des ancrages territoriaux. De ce fait, au terme de ce cheminement dans le cadre des approches territorialisées, l'effervescence qui nous préoccupe peut être liée à une diversité des relations au lieu/typicités, à une diversité des qualifications mais également à une diversité des ancrages territoriaux.

### *Conclusion*

Au terme de ce parcours au sein des différentes approches territorialisées du développement localisé, nous comptabilisons cinq apports essentiels pour penser le développement territorial des productions localisées. Nous allons à présent rappeler quels sont-ils, puis nous verrons alors que ces apports mettent en relief deux limites, qui vont nous conduire à continuer notre cheminement théorique dans le cadre du champ de la socio-anthropologie.

Le premier apport est constitué par le fait que nous savons à présent que les productions localisées peuvent être leviers de développement territorial à trois étapes de développement. L'étape de la construction de leurs caractéristiques, conçu comme la construction de la typicité/relation au lieu des productions. Elles peuvent ensuite être levier par l'étape de la qualification territoriale, qui représente leur objectif de mise en marché. Elles peuvent enfin être levier par l'étape du développement de la coordination territoriale avec d'autres types d'acteurs, étape qui leur permet de s'ancrer dans le cadre d'un développement de proximité.

Le deuxième apport est de type méthodologique. En effet, ces trois étapes de développement composent des systèmes de développement localisés. Pour étudier ces étapes de développement, il nous faut donc nous inscrire dans ce point de vue systémique. Ce que nous allons faire.

Ensuite, le troisième apport est constitué par la connaissance des enjeux de développement, que représentent chaque étape de développement et ainsi les systèmes en entier. En effet, le développement localisé, son analyse, la mesure de sa compétitivité, représentent un enjeu économique, pour les agriculteurs et les petites industries agro-alimentaires. Il représente ensuite un enjeu de développement économique, politique, et social, pour les territoires ruraux. Il représente enfin un enjeu de développement social, pour les consommateurs et les touristes. Même si cet enjeu n'est développé ici qu'en miroir des systèmes de production, son existence est prise en compte à travers une recherche du côté de la relation avec le mangeur, et du côté de la dimension patrimoniale créée à travers les systèmes. Pour terminer, de

manière générale, il représente un enjeu de développement durable pour les sociétés par rapport aux dynamiques d'échanges mondialisées.

Le quatrième apport consiste en un éclairage de notre questionnement sur la diversité existante sur le terrain drômois. Effectivement, nous savons à présent que cette diversité peut s'établir à chacune des trois étapes de développement. Celle-ci, que nous cherchons à comprendre et à expliquer, peut donc s'inscrire dans une variabilité de ces étapes.

Le cinquième et dernier apport est concomitant du quatrième. Cela parce que les différentes approches mettent en relief un type de système dominant mais pressentent la diversité sur laquelle nous nous interrogeons. Cette dernière est donc émergente. On le voit à travers l'évolution des notions et les questionnements à chaque étape de développement qui datent de quelques années seulement<sup>22</sup>. Malgré cela, le type de système continuellement évoqué par les contributions concernant le domaine français dans lequel se situe notre exemple, repose sur un ancrage temporel en plus des savoir-faire partagés. Il se qualifie territorialement grâce à une procédure réglementaire officielle, et peut dès lors constituer un modèle de panier de biens local. Si ce modèle est dominant, c'est peut être parce que l'ensemble de ces approches a un objectif d'abord socio-économique, et que dans ce cadre, le modèle dominant est le modèle le plus compétitif pour tous les acteurs en jeu. C'est également parce que cette diversité émerge. On a donc peut être affaire à un « commencement » de diversité qui explique mieux l'idée d'effervescence que nous pressentons, comme celle de multiples investissements de différentes formes de « faire du local ». Et c'est justement cette effervescence qui nous intéresse, car notre propre approche n'est pas uniquement socio-économique, mais bien plutôt sociologique. Nous avons pour objectif de décrire une réalité sociale. De ce fait la diversité potentielle et émergente associée à la prédominance d'un modèle, nous confirme dans notre questionnement, et nous conduit à supposer que cette diversité a un sens social. Cet aboutissement met par là même en relief, les deux limites qui font que nous ne nous arrêtons pas à ces approches, une limite d'échelle et une limite de sens.

Premièrement, notre intérêt et celui de nos commanditaires n'est pas dans le fait de nous focaliser sur un système ou panier de biens, mais de mettre en relief l'existence de différents systèmes et d'arriver à les caractériser. Pour les commanditaires, il en résulte l'état des lieux recherché, et pour notre point de vue sociologique, cela répond au fait que l'intérêt du terrain drômois vient du fait de la diversité des systèmes. Il y a donc ici une limite que l'on peut dire,

---

<sup>22</sup> Ce questionnement existe dans la notion de relation au lieu de Laurence Bérard. Il est également décrit clairement à travers le questionnement concernant l'ancrage temporel des productions. Enfin, il est explicité dans les différentes qualifications et dans les différents ancrages territoriaux.

d'échelle. Mais il y a aussi, deuxièmement, une limite de sens, parce que l'intérêt sociologique pour la diversité des systèmes suppose que l'émergence de cette diversité a du sens socialement. Or, les approches territorialisées que nous venons d'appréhender, ne nous permettent pas de donner un sens social à cette diversité. Elles ne nous permettent pas de la penser. C'est pourquoi, tout en gardant l'idée de systèmes qui se développent à travers trois étapes de développement, nous allons à présent les envisager d'un point de vue socio-anthropologique qui permet une perspective diachronique.

## **1-2 Envisager la production localisée comme un construit dont le sens est relatif à un espace-temps social : les apports d'une perspective diachronique**

### ***1-2-1 Le modèle agro-alimentaire localisé au prisme des invariants de l'alimentation : Envisager l'existence de la valeur sociale de la production localisée***

#### **1-2-1-1 L'alimentation, espace d'organisation de l'activité sociale**

D'un point de vue socio-anthropologique, l'existence économique et politique de la production localisée signifie l'existence d'une valeur sociale liée à la production localisée dans le cadre d'un espace social alimentaire. Pour comprendre le modèle de construction d'une valeur sociale dans le cadre alimentaire, il faut d'abord considérer que l'alimentation est ici envisagée comme une activité structurante de l'organisation sociale de toute communauté humaine. Cette activité, à travers sa construction au fil du temps, forme un espace culturel relatif à la relation entre cette communauté humaine et un biotope spécifique. En effet, l'activité sociale alimentaire se développe à partir des choix que cette communauté fait dans les éléments comestibles que lui offre le biotope dans lequel elle vit, au sein de la marge de manœuvre qu'elle a entre les contraintes biologiques, écologiques, et technologiques, auxquelles elle est soumise, et sur lesquelles nous reviendrons plus loin. De ce fait, les différentes dimensions sociales qui sont constituées par l'organisation de la production et de la consommation alimentaire et qui forment cet espace culturel, définissent socialement un espace géographique correspondant (Poulain, 2002 : 12). De ce point de vue, les aliments sont d'abord des composants nutritionnellement comestibles qui, dès lors qu'ils sont choisis par la communauté, rentrent dans le processus de classification culturelle qui constitue cet espace. C'est ainsi qu'ils acquièrent une place dans cet espace et, de fait, une signification sociale qui les rend mangeables. Car nous verrons que ce processus de

construction de sens, est l'effet d'une contrainte biologique à laquelle chaque individu est soumis et ainsi chaque communauté humaine. Acquérir une place dans un espace social alimentaire correspond à acquérir une valeur sociale pour l'aliment en question. Ainsi, le fait d'avoir une valeur sociale est donc simplement le fait d'exister dans un espace culturel et ainsi d'avoir une signification sociale. Analyser la valeur sociale de la production localisée consiste donc à analyser le sens qu'a cette production. Et le sens social d'une production peut être défini à ce stade par la place qu'acquiert cette production à chaque étape de sa production sociotechnique et symbolique, c'est à dire de sa classification dans cet espace. Et cette production technique et symbolique s'effectue à travers la construction de règles, de normes, de codes, et de rituels sociotechniques, qui se construisent à travers les relations existantes entre différents acteurs qui forment entre eux des systèmes à différentes étapes de production sociale de l'alimentation. De ce fait, analyser le sens social qui génère l'existence d'une valeur sociale, consiste en premier lieu à répertorier les attributs sociotechniques qui fondent culturellement la production à chaque étape de production. Ces attributs génèrent des images, des évocations immédiates du produit, de sa classification. Ces images sont des représentations symboliques du produit (Poulain et Corbeau, 2002, Poulain, 2002).

Ainsi, pour analyser les attributs sociotechniques, il faut les appréhender à travers les acteurs qui les construisent à différents étapes de production. C'est à dire dans le cadre des différentes dimensions de l'espace social alimentaire. Celles-ci ont été pensées par Jean-Pierre Poulain (Poulain, 2002: 221-235) à partir d'un modèle pensé par George Condominas (Condominas, 1980). L'espace social alimentaire se décompose de cette façon en 6 dimensions sociales qui se développent de manière concomitante et doivent ainsi être considérées comme imbriquées les unes dans les autres. La première dimension est l'ordre du mangeable. Celui-ci englobe l'ensemble des choix qu'une communauté fait au sein de l'ensemble des composants nutritionnels disponibles dans son biotope. Il comporte ainsi l'ensemble des règles qu'une communauté construit pour sélectionner et acquérir ses aliments, et qui concoure à la définition sociale d'un aliment. Il correspond à cet ensemble de choix dont nous avons précédemment parlé. Vient ensuite la deuxième dimension, le système alimentaire. Celui-ci représente l'« ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine, en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au mangeur et d'être reconnu comme mangeable » (Poulain, 2002 : 232). Le système alimentaire comporte ainsi les étapes, ou stades de la production<sup>23</sup>, de la

---

<sup>23</sup> Terme par lequel nous entendons la culture agricole et l'élevage.



transformation et de la distribution. La troisième dimension est l'espace du culinaire, qui représente un triple espace : géographique, social, et logique. Ensuite la construction sociale engendre, l'espace des habitudes de consommation, quatrième dimension, puis construit une temporalité alimentaire, la cinquième dimension. Elle construit également du même fait un espace de différenciation sociale, sixième et dernière dimension.

L'espace social alimentaire est la représentation d'un espace-temps culturel. Nous avons vu précédemment, qu'il se construisait sur la base d'une relation particulière entre un espace géographique et une communauté. Mais il se construit aussi diachroniquement, au fil des générations d'humains dans cette communauté. C'est un espace de transmission et d'invention. C'est pourquoi cet espace-temps social peut être considéré en fait comme formant un modèle culturel (Poulain et Corbeau, 2002, Poulain, 2002).

De ce fait, comme nous allons le voir ci-dessous, les règles et normes sociotechniques qui vont définir la place de la production à différents stades de production, s'inscrivent dans une dimension géographique, mais également dans une dimension temporelle.

#### 1-2-1-2 La production localisée, une production inscrite dans un espace social alimentaire

Mobiliser cette grille de lecture socio-anthropologique pour penser la valeur et le sens social de la production localisée, nous permet d'affirmer à ce stade que le caractère « localisé » de la production localisée correspond au fait qu'elle appartienne à un espace social local. En effet, la production localisée est localisée par le fait que les règles, les normes, les codes et les rituels qui la constituent, se construisent à travers un système de production et de consommation, qui forment les différentes dimensions d'un espace culturel local à un moment donné de son développement. Et ces systèmes de production et de consommation se construisent relativement aux contraintes biologiques, écologiques et technologiques, qu'a la communauté qui s'organise à travers ces systèmes. L'analyse des systèmes permet donc de définir les objectifs et les valeurs de cette communauté à une échelle temporelle donnée, et ainsi d'analyser l'interprétation sociale que cette communauté fait de son biotope à un moment donné de son développement (du fait du rapport à la contrainte écologique). Ce sont donc ceux-ci sur lesquels nous allons nous focaliser.

Ainsi, le sens social de la valeur locale correspond au fait que cette dernière traduit un système de production et de consommation local. Les attributs permettant de définir ce ou ces systèmes, seront donc les attributs permettant de définir le sens social de la production localisée, c'est à dire les objectifs et les contraintes, l'interprétation sociale du biotope que fait

la communauté. Mais avant d'établir quels sont ces attributs, il nous faut d'abord expliquer pourquoi nous choisissons de nous concentrer uniquement sur le système de production.

Du point de vue de l'espace social alimentaire, un système de production, tel que le système agro-alimentaire localisé, se construit en relation avec un système de consommation. Nous considérons que c'est ainsi la relation continue de ces deux types de système qui permet la construction des 6 dimensions d'un espace social alimentaire local, développant une inscription dans le temps et dans l'espace d'une communauté humaine.

D'un point de vue sociologique, on considérera que du côté du système productif s'élabore la « proposition » de production localisée et que de l'autre côté, celui des mangeurs, s'élabore la « validation » de la proposition. Ces deux pôles qui n'existent qu'en relation l'un avec l'autre, correspondent à la conception socioéconomique de l'offre et de la demande, considérée à ce stade comme à la fois sociale et économique. Considérer plus particulièrement l'un ou plus particulièrement l'autre, revient donc à considérer le pôle non considéré implicitement. Pour notre part, à l'aune des approches précédentes et des enjeux pour nos commanditaires, nous nous intéressons au système de production localisé. Mais nous n'envisageons donc ce système que dans la relation qu'il entretient avec la demande des mangeurs.

Ceci étant dit, le système de production envisagé dans le cadre de l'espace social alimentaire peut être caractérisé comme suit.

-Il se fractionne tout d'abord en trois stades de production généraux. En premier lieu, il y a la production en elle-même, c'est à dire la culture, l'élevage et la cueillette. En deuxième lieu, il y a l'ensemble des opérations qui concernent la transformation. En troisième lieu, il y a le stade de la distribution qui correspond du côté des mangeurs à l'ensemble des canaux d'approvisionnement. Ces trois stades ne sont pas exclusifs les uns des autres.

-Ensuite, à travers leur système de relation, les acteurs construisent leurs règles et normes de production potentiellement selon deux axes. D'une part, ils s'appuient sur celles des systèmes précédents dans le même espace : les règles qui leur viennent d'une transmission générationnelle. D'autre part, ils peuvent construire leurs règles à partir des règles qui viennent d'autres espaces sociaux alimentaires. On retrouve ici les deux axes sur lesquels se construit un espace social: temporel et spatial. Cette conception rejoint ce que Henri Mendras appelle la diffusion horizontale et la diffusion verticale (Mendras, 1988). A partir de là, appropriation, innovation, création, sont possibles pour développer l'espace social alimentaire (Olivier de Sardan, 1995). Nous reviendrons sur ce point. Quel que soit l'entrée de telle ou telle pratique dans le cadre d'un espace social alimentaire, elle est théoriquement intégrée à celui-ci, dès lors qu'elle est intégrée au système de production par le groupe de production

concerné, puis validée par le groupe de consommation. Elle intègre ainsi les différentes dimensions de l'espace local et devient de ce fait une production qui fait partie de l'espace social local par son appropriation par le groupe de production.

De ce point de vue, les attributs caractérisant le système sont de deux ordres. Il y a tout d'abord des stades du système de Production<sup>24</sup> qui sont l'objet de la construction de règles, de codes, de normes, de rituels spécifiques, de la part du groupe et qui ainsi deviendront les stades représentatifs de la production localisée. Il y a ensuite l'axe duquel viennent les règles, les codes, les normes, les rituels, à partir desquels les acteurs du système de production développent leurs propres règles adaptées au biotope, et développent ainsi leur interprétation sociale de leur biotope. Ces attributs d'un système de production localisée peuvent varier. On compte en effet 9 possibilités de variation des stades de production et 16 possibilités de variation de l'axe spatio-temporel de mobilisation des règles. De ce fait, on considère par là 144 possibilités de système de production localisée.

L'analyse de ces attributs permet de mettre en relief deux éléments d'identification de l'espace social alimentaire. D'une part, il permet l'analyse des objectifs, des contraintes et des valeurs de la communauté concernée, qu'expliquent les attributs. D'autre part, il permet de cerner les frontières de l'espace formé par les systèmes de Production et de consommation. Au fait de ces attributs, ce sont ainsi les systèmes qui varient, et à travers eux, les communautés locales, c'est à dire leur manière de se définir (objectifs-valeurs) dans le cadre de leur interprétation sociale du biotope (frontières spatiales), en articulation duquel ils se construisent. C'est ainsi qu'à ce stade nous pouvons établir le schéma suivant d'analyse des systèmes.

*Figure 1 Variables du système de production caractérisant la production localisée*

|                | <b>Stade(s) de mobilisation des règles</b> | <b>Axe spatio-temporels de mobilisation des règles</b> |
|----------------|--|--|
| production     |  |  |
| transformation |  |  |
| distribution   |  |  |
| ici- présent   |  |  |

<sup>24</sup> Afin de ne pas créer de confusion entre deux définitions du terme production dans cet écrit, nous utiliserons une majuscule pour parler du système de Production et une minuscule pour décrire le premier stade de la Production, qui est la production.

|                  |  |  |
|------------------|--|--|
| ici-passé        |  |  |
| ailleurs présent |  |  |
| ailleurs passé   |  |  |

### 1-2-1-3 SYAL et développement territorial à l'aune de l'espace social alimentaire

Cette approche socio-anthropologique nous permet d'envisager le système dominant développé dans le cadre des approches socioéconomique et politique précédentes sous l'angle nouveau de notre grille de lecture socio-anthropologique.

En effet, rappelons-nous que nous avons retenu des approches territorialisées, le fait que la production alimentaire localisée se construisait à travers trois étapes de développement, la construction de la relation au lieu/typicité, la qualification territoriale, la coordination territoriale avec un ensemble d'acteurs s'inscrivant dans d'autres sphères que la sphère alimentaire. L'approche socio-anthropologique que nous sommes en train de développer, n'est pas contradictoire avec ce qui précède. Nous pouvons en effet penser ces trois stades dans le cadre et à partir de l'espace social local. Tout d'abord, le SYAL correspond au système de Production que nous venons de décrire. Et la typicité liée à un terroir, de même que l'idée de relation au lieu, correspondent aux dimensions de l'espace social local qu'engendre le système de Production en lien avec le système de consommation, et qui forment en effet une interprétation sociale d'un biotope local, tel que nous l'avons dit. De ce fait, l'approche socio-anthropologique que nous choisissons, permet de détailler le SYAL (les trois stades et les axes spatio-temporels) et en même temps de penser ses différentes entrées selon un modèle de développement intégratif.

Ensuite, à partir de cela, nous pouvons considérer que la coordination territoriale est le résultat d'un ensemble de relations entre des acteurs du système de Production et des acteurs territoriaux. On peut donc l'envisager comme un tissage d'intérêts entre l'intérieur et l'extérieur de l'espace social alimentaire, qui vont tout à la fois participer au développement des dimensions de l'espace social alimentaire et au développement des dimensions d'un espace politique qui ne nous concerne ici, qu'à travers sa mise en relation avec l'espace social qui nous concerne. Ainsi, nous articulons les approches territorialisées à l'approche socio-anthropologique, en pensant leur participation au tissage d'un espace culturel local que produit le développement alimentaire. De ce fait, la valeur économique et la valeur politique de ce type de production sont pensées à travers le développement de la valeur sociale.

De ce fait, nous pouvons considérer le modèle dominant de production localisée dans le cadre de la grille de lecture de l'espace social alimentaire. En ce sens, les exemples déterminant ce modèle permettent de dire que le sens social associé à la production localisée est celui d'un système de Production dont les règles, les codes, les normes, les rituels de production et/ou de transformation, appartiennent à des systèmes de production passé, caduques dans le temps présent. En effet, il s'agit dans ce modèle pour les acteurs du présent de respecter les règles de production et de transformation d'un système de « l'hier d'ici », règles déterminées par des objectifs et des contraintes caduques à l'heure actuelle. L'espace social alimentaire correspondant à ce système est celui d'une culture alimentaire provinciale. Nous choisissons à ce stade le terme provincial plutôt que régional car nous entendons par « provincial » le fait que l'ensemble de ces productions s'appuient sur des règles, des normes, des codes, des rituels, appartenant à des systèmes de productions ancrés dans un espace passé dont les frontières désignent des lieux historiques datant d'avant la révolution française, que ceux-ci correspondent à d'anciennes provinces royales comme la Bresse, la Dombes, le Dauphiné, la Provence, ou à des entités culturelles aux frontières naturelles comme le Vercors ou les Comminges, par exemple.

Ces modèles correspondent à une réalité sociale de productions considérées comme « de terroir » (Bérard et Marchenay, 2004) puis comme localisées (Bérard, 2012) définies à travers un ancrage spatial et un ancrage temporel, significatifs d'un terroir ou d'un lieu. Les exemples de ce type de production localisée ont été en effet nombreux à se développer en France et à être analysés soit en termes d'inventaires (Bérard et Marchenay, 1995), soit en termes d'analyse portant sur un exemple particulier. C'est ainsi que, par exemple, les salaisons fumées du Haut-Doubs (Fiamor, 2005), le fin gras du Mézenc (Martin et al. 2000), le haricot tarbais (Bonnain-Dulon et Brochot, 2004), représentent quelques uns des nombreux exemples que l'on pourrait citer. L'important dans ce modèle dominant réside dans le fait que, c'est l'appartenance au passé des règles représentatives de la production qui donne un sens à celle-ci et correspond ainsi à la valeur locale. Mais les systèmes représentatifs d'une valeur locale peuvent potentiellement varier, et dans ce cadre, le questionnement soulevé par les approches précédentes sur l'ancrage temporel peut ici être expliqué en termes de système et d'espace culturel. En effet, souvenons-nous que dans les approches précédentes, l'ancrage spatial n'est pas remis en cause tandis que l'ancrage temporel pose question dans le cadre de l'internationalisation des labels SIQO (Bérard, 2012 ; Sylvander et al. 2011).

Or, grâce à notre grille de lecture, nous pouvons envisager le questionnement sur la profondeur historique des productions à l'aune de la potentielle diversité des systèmes

représentatifs d'une production localisée. Mais comment de nouveaux systèmes pourraient-ils devenir également représentatifs d'une valeur locale ? Que cela signifierait-il en terme social ? Pour répondre à ces questions, il nous faut nous demander pourquoi c'est un système de Production caduque qui est représentatif de ce que l'on entend par production localisée. Cela nous conduit à considérer non plus seulement ce qu'est la valeur sociale de la production localisée, mais comment, par qui et sous quelles conditions, elle se construit.

Car en effet, nous savons qu'une valeur n'existe pas dans « l'absolu », qu'elle se construit dans l'espace temporel donné d'un espace social alimentaire donné. Cette deuxième section nous permettra de considérer le modèle de la production associée à une culture provinciale dans son espace social de développement.

### ***Conclusion***

Pour conclure, retenons à ce stade que ce point de vue nous permet de penser le développement du système de Production de manière reliée au système de consommation. De même, il nous permet de penser de manière conjointe le développement du système de Production et la construction territoriale. Dans ce cadre, il nous permet de relier valeur économique et valeur politique dans le cadre du développement de la valeur sociale.

Enfin, il nous permet d'expliquer comment une production peut être considérée comme localisée, alors que seul le stade de sa transformation est localisé. Nous savons désormais qu'une production dont les matières premières ne font pas partie de l'espace social alimentaire, peut tout à fait être considérée comme localisée, du fait que ses règles de transformation sont tissées dans le cadre du système de production localisée, et donc de manière adaptée aux objectifs et aux contraintes de ce dernier.

### ***1-2-2- La construction de la valeur : une mobilisation relative à des circonstances sociales***

#### ***1-2-2-1 La valeur locale se développe dans un espace social français***

Nous venons de décrire l'espace culturel local auquel la valeur sociale de la production localisée est associée. Nous savons désormais que deux types de systèmes composent cet espace alimentaire, et que ce dernier est lui-même en lien avec d'autres sphères d'organisation de la vie sociale qui s'imbriquent les unes avec les autres, notamment un espace économique et un espace politique. Ce faisant, nous avons en quelque sorte, donné une photographie de l'espace qui représente la valeur sociale de la production localisée. Nous allons maintenant

nous focaliser sur le processus de construction de cette valeur. Car en effet, la valeur sociale de la production localisée ne flotte pas dans l'absolu, elle se développe relativement à un espace social alimentaire, donc relativement à un espace-temps particulier.

Pour étudier le processus de construction des valeurs, nous nous demandons donc depuis quand la production localisée est associée à une culture provinciale, et dans quel espace celle-ci s'est développée. Prendre le point de vue de l'espace social alimentaire nous conduit ainsi à faire la sociohistoire de la production localisée. Il se trouve que le fait que des productions soient associées à une culture provinciale, est une valeur qui se développe dans l'espace social français, en relation avec des changements affectant l'espace national et donc l'espace régional depuis la révolution française.

Chercher à comprendre le processus de développement de cette valeur dans le cadre de l'espace social alimentaire français, nous permet de montrer que cette valeur sociale se construit selon le système suivant. Des acteurs, producteurs ou acteurs externes, mobilisent des attributs de la production localisée pour les valoriser, c'est à dire les mettre en avant socialement. Ce faisant, ils leur donnent un sens particulier, et cela s'effectue en relation avec des circonstances sociales particulières. Nous nous proposons donc d'explicitier d'abord ce schéma de développement. Ensuite, nous l'appliquerons à la construction de la valeur associée à la culture provinciale. Enfin, cela nous permettra dans un dernier temps de synthétiser d'une part, des éléments sur le sens de la production dans ce processus de développement et d'autre part, des éléments sur les circonstances dans lesquelles ce sens se développe.

#### 1-2-2-2- Une mobilisation relative à des circonstances sociales

Nous avons cherché à faire la sociohistoire de la conception actuelle de la production localisée. Nous avons ainsi articulé des données émanant de la littérature historique et socio-historique, avec la grille de lecture de l'espace social alimentaire. Cela nous a permis de décomposer le processus de construction sociale de la production localisée.

Pour le comprendre, il faut d'abord noter que les attributs des productions signifiant la dimension culturelle, sont mobilisés pour devenir ce qu'ils sont. Sans quoi, ils existent dans une « inconscience », in situ. Ils sont mobilisés par les producteurs eux-mêmes ou par n'importe quel autre acteur interne ou externe à l'espace local, qui désigne tout ou partie du système de production dans sa mobilisation. La mobilisation consiste ainsi en la mise en avant, dans le cadre d'une action de certains attributs de la production, qui a pour but d'augmenter sa valeur dans un espace social particulier, c'est à dire de renforcer

l'identification de sa place dans cet espace social particulier. Cette mobilisation s'inscrit dans le cadre d'une relation, telle que nous l'avons déjà vue. On peut ainsi considérer qu'elle est une « proposition » qui trouve en miroir une validation. C'est cette mobilisation de certains attributs, donc de certains aspects de la production localisée, qui lui donne un sens et crée ainsi la valeur.

Ensuite, cette mobilisation, par le fait qu'elle s'inscrit dans un espace social particulier, se déroule en relation avec des circonstances sociales. En effet, figurons-nous que la valorisation de la production localisée, donc d'un élément appartenant à un espace social local, s'effectue dans le cadre d'un espace français. Or, dans celui-ci, chaque élément est lié et interagit avec les autres, du fait que l'on se trouve dans un système qui se développe continuellement. Si l'on peut dire ainsi : un mouvement quelque part dans ce système est à même de faire bouger l'ensemble. Dans ce cadre, on peut dire que la valorisation de la production localisée s'effectue en rapport avec des actions et des chaînes d'actions qui se produisent dans l'espace français, et donc également dans l'espace local qui fait partie du premier. C'est l'ensemble de ces actions que l'on appelle les circonstances sociales de l'espace social alimentaire, en relation desquelles se développe la production localisée. On les définit comme l'ensemble des actions qui participent au développement de une ou de plusieurs dimensions de l'espace social alimentaire, et avec lesquelles la mobilisation faite des attributs est en rapport. Grâce au support de la grille de l'espace social alimentaire, on suppose que si de telles circonstances ne s'étaient pas produites, le sens social de la production localisée ne se serait pas développé comme il l'a fait.

Ces circonstances se trouvent dans le discours des acteurs qui rassemblent les attributs, et/ ou dans la littérature scientifique requise pour effectuer la sociohistoire de la production localisée.

Ces circonstances correspondent à des choix de développement, donc à des objectifs de développement en relation avec les contraintes qui enserrant l'espace social alimentaire. En analysant les exemples d'organisation par différents acteurs, on comprend face à quels choix de développement et en rapport avec quelles contraintes, s'effectue la mobilisation des attributs et quel système de Production localisée cela désigne.

Ainsi, retenons que pour analyser quelle est la valeur et donc les attributs de la production localisée, nous faisons la somme des exemples de mobilisation que nous collectons. C'est cela qui nous permet de déterminer à quel système de Production et donc à quel espace culturel, se réfère la production localisée. Et, en miroir de ces mobilisations, nous obtenons la somme des circonstances sociales, en regard desquelles le Système de Production est valorisé. Ce qui



nous permet de savoir en miroir de quels objectifs et en rapport avec quelles contraintes, la production localisée prend un sens particulier.

Ainsi, pour reconstituer ce processus de construction d'une valeur à travers la somme des mobilisations-circonstances, nous nous intéressons à tous les acteurs qui peuvent mobiliser les attributs d'un système de Production, quel que soit l'enjeu de la mobilisation : économique, politique ou social, et de manière directe ou indirecte par rapport au système de Production. En effet, les acteurs qui mobilisent les attributs d'un système de Production peuvent s'inscrire en dehors en ou dedans de l'espace social alimentaire (acteurs politiques, universitaires, mangeurs, producteurs..), de même qu'ils peuvent venir de l'espace local comme de l'espace plus général. Ils peuvent avoir un intérêt économique, social, politique, à cette mobilisation. Enfin, ils peuvent agir en relation directe avec le système de Production ou participer à la valorisation de manière indirecte (en écrivant dessus ou en en parlant par exemple).

Nous pensons donc à partir de l'espace social alimentaire local, l'espace social plus général, puis nous incluons les sphères sociales externes qui valorisent directement (relation) ou indirectement (discours) un système et un espace culturel. Nous pensons donc toutes formes de relation et/ ou de discours, internes et externes à l'espace social alimentaire, à travers lesquels la valeur sociale associée à la production locale est proposée et reconnue.

### 1-2-2-3- Changements à tous bords : mobilisations et circonstances qui font la valeur provinciale

La valorisation de la production alimentaire localisée « provinciale » s'effectue dans le cadre d'un processus de recomposition de l'espace social alimentaire français s'étalant sur plus de deux siècles. La somme des exemples de mobilisation de productions alimentaires comme « locales » que nous avons repérée, nous permet de l'affirmer. Ce sont ces mobilisations que nous nous proposons de présenter dans ce paragraphe. Nous les présentons selon un ordre chronologique en suivant le schéma d'informations suivant. Nous nous intéresserons pour chacune d'entre elles, à l'acteur concerné, aux attributs des systèmes de l'espace local mobilisés, à l'action, à la ou aux circonstances sociales et enfin au sens donné à la production au regard du contexte de développement.

Sans tendre à l'exhaustivité, nous avons repéré huit étapes du processus de développement de la valeur « provinciale » associée à la production locale. Cette sociohistoire de la production locale s'inspire du point de vue développé par Jean-Pierre Poulain, sur le processus de *gastronomisation* du terroir, qui traite d'un retournement de situation entre des représentations symboliques négatives associées à l'alimentation locale (productions et cuisine de nécessité)

et des représentations actuelles positives, comme le souligne l'appellation « gastronomie », associées aux cultures provinciales. « L'intérêt porté aujourd'hui aux gastronomies régionales que nous appellerons le processus de «gastronomisation » du terroir [nous dit Jean-Pierre Poulain] peut se décomposer en trois étapes principales. La première fait du terroir un lieu de résistance des anciennes provinces face au risque de la dilution des « identités culturelles provinciales » dans la construction de la nation. La seconde accompagne la découverte des provinces par le tourisme dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Enfin, la dernière correspond au mouvement d'inventaire qui se systématisait à partir des années 1980 dans le contexte de développement de la « nouvelle cuisine » (Poulain, 2011 : 241). Nous avons également repéré ces trois étapes mais nous en avons repéré plusieurs autres. Cela s'explique par le fait que le principe de gastronomisation se concentre sur l'aspect culinaire de l'espace social que l'on peut classifier comme la dernière étape du système alimentaire : la cuisine.

#### *1-2-2-3-1 Entre éducation nationale et mouvements régionalistes : mobilisations politiques et culturelles postrévolutionnaires*

On regroupe dans cette première section, l'ensemble des mobilisations politiques et culturelles postrévolutionnaires qui conduisent au changement de statut de l'espace régional et, en ce qui nous concerne, des cuisines régionales. En effet, la construction d'un état français va faire émerger la conscience régionale, dont la cuisine et les productions alimentaires seront un des éléments d'expression et de défense (Csergo, 1995 ; 1997 ; Flandrin, 1989). Ainsi, les mobilisations dont on rend compte ici, font état de deux dynamiques de mobilisation des productions et de la cuisine locale : une dynamique qui vient de l'intérieur de l'espace local, ou d'acteurs en revendiquant l'appartenance, et une dynamique qui vient de l'extérieur, en l'occurrence de Paris.

Tout d'abord, il faut dire qu'avant la révolution française, la diversité des productions et des cuisines locales existaient chez les paysans comme chez les urbains, comme le prouve Jean-Louis Flandrin à propos de la cuisine paysanne, basée sur l'économie de subsistance, pour les XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> (Flandrin et Montanari, 1996 : 597-627). D'autre part, les livres de cuisine, traités d'agronomie et récits de voyages nous apprennent que les idées de productions localisées et de spécificité des cuisines régionales n'étaient pas du tout inconnues. Des recueils de recettes médiévales citaient déjà des plats portant des appellations régionales. Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, ce sont des traités d'agronomie, des traités d'aliments et des livres d'adresses qui évoquent les productions particulières des régions. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les récits de voyages s'inscrivent dans une vision sarcastique des archaïsmes régionaux au regard du

raffinement et de l'esthétisation des manières de manger parisiennes: la grande cuisine se fait à Paris. Les récits de voyages, même s'ils valorisent la simplicité et l'ingéniosité de certains plats paysans et locaux, rendent compte de la pauvreté des moyens culinaires du monde paysan. Cependant, dans le même temps, des philosophes et des littérateurs dénoncent des pathologies dues à « la formidable croissance urbaine du XVIIIe siècle » et commencent ainsi à changer les représentations associées au monde rural et agricole, en en donnant une vision de « saine rusticité » et de frugalité (Csergo : 1996, 825).

Le changement qui s'opère après la décennie révolutionnaire, est un changement de représentations associées à la cuisine régionale. Ce qui change, comme l'évoquent Julia Csergo et Jean-Louis Flandrin, c'est la conscience que l'on a des cultures alimentaires régionales. Cela se produit à travers le fait que dans la redéfinition, du rapport entre Paris et la province, la national et le local, l'universel et le particulier, suscitée par la révolution, les productions et les cuisines régionales émergent comme traits distinctifs des régions qui constituent alors la diversité formant l'unité française.

Cette conscientisation des cultures régionales qui engendre leur changement de statut, s'opère à travers deux dynamiques qui peuvent être enchevêtrées. D'un premier côté, la mobilisation des productions est un outil de valorisation des représentations symboliques de la nation et de l'identité nationale. Mais d'un second côté, se développe une prise de conscience de l'identité provinciale, qui se prolongera dans l'incarnation des mouvements régionalistes. Nous verrons, en présentant les mobilisations de manière diachronique, que ces deux types de dynamiques forment, en étant conjugués, le changement de statut des cultures alimentaires dont on commence à parler ici. A ces circonstances politiques, s'ajoutent à partir du dernier tiers du XIXème, « le progrès des techniques industrielles et agricoles, le développement des échanges, l'essor des communications et des mobilités, l'influence grandissante du mode de vie urbain » (Csergo, 1996 : 831), qui sont des circonstances mises en relation avec une « conception romantique du local » (Csergo, 1966).

La première mobilisation dont nous rendons compte, s'établit à travers une pédagogie postrévolutionnaire de promotion de l'identité nationale du territoire avec des jardins à thème, où les nouveaux départements sont symbolisés par les productions agricoles, ou encore avec un « cours gastronomique » (Cadet de Gassicourt, 1809 cité par Csergo, 1996 : 827), qui donne une première « géographie gastronomique de la France » découpée en départements.

Parallèlement, à partir de la fin du XVIIIe siècle et le début du XIXème, les premiers livres de recettes régionales sont écrits, par des ménagères ou par des cuisiniers professionnels. On peut à ce titre, citer la Cuisinière de Genève (1811), la Cuisinière du Haut Rhin (publié en

allemand, en 1830), *Le Cuisinier Durand, le Cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne* (Csergo, 1996 : 829). Ce genre, qui est prolongé par les auteurs érudits locaux, est le fait d'éditions locales à diffusion locales. Il va tellement proliférer au XIX<sup>ème</sup> siècle que chaque région possède bientôt son répertoire de recettes. En pendant à cette mobilisation locale, à partir du XX<sup>ème</sup> siècle, ce sont les éditions parisiennes qui prolifèrent jusqu'aux gastronomes, tel que Austin de Croze, dont on parlera spécifiquement plus loin.

Une autre forme de mobilisation qui fait état d'une double dynamique : locale et nationale, est la production éditoriale historique. Elle existe localement à travers les sociétés savantes de provinces et de manière nationale avec des auteurs tels que Michelet (1833) ou Vidal de la Blache (1903), qui vantent les cultures régionales en valorisant le lien spatial et mémoriel qu'elles tendent à symboliser. (Csergo, 1996).

Ensuite, dans le dernier tiers du XIX<sup>ème</sup> siècle se développe un intérêt pour les ethnologies régionales dans le cadre d'un mouvement culturel régionaliste en plein développement. Celui-ci se produit en résistance culturelle face au progrès industriel dont on parlait précédemment<sup>25</sup>, et face à la domination culturelle de Paris et de l'Etat.

Toujours dans cette vision romantique du local comme dépositaire d'un avant révolution industrielle et urbanisation, s'établissent différentes formes de mobilisations venant tant d'érudits que de cuisiniers.

Par exemple, le mouvement associativiste républicain rend compte des regroupements par cultures régionales de l'élite des provinciaux de Paris. Ces différentes élites fondent en effet à Paris des sociétés gastronomiques régionalistes qui font s'articuler un monde gastronomique, désormais plus seulement aristocratique et parisien, mais aussi fait de bourgeois de provinces, avec un mouvement régionaliste alors en plein développement. Elles peuvent être considérées comme une correspondance parisienne des mouvements régionalistes locaux : le Félibrige provençal, mais aussi les Bretons ou les Limousins par exemple, regroupés dans la Fédération régionaliste française.

Enfin, toujours au début du XX<sup>e</sup> siècle, la montée du nationalisme s'unit à des réseaux gastronomiques qui peuvent être aussi des réseaux de tourisme automobile comme le Club des cents, dont les adhérents valorisent les traditions culinaires régionales contre

---

<sup>25</sup> 1886 : société des traditions populaires ; -1886 Museon Arlaten ; -1894 : société ethnographique régionale ; -1894 : la société dauphinoise d'ethnologie et d'anthropologie ; -1928 : Gustave Toursier créé depuis la Drôme, l'Union générale des Rhodaniens

l'internationalisation des « hôteliers internationaux sans patrie par définition » (Csergo, 1996 : 836.)

Enfin, on repère également avec Julia Csergo, une mobilisation politique de la troisième république, qui valorise la localité et la ruralité en cherchant à s'enraciner dans les espaces locaux, encore largement bonapartistes (Csergo, 1996 : 833). Cette mobilisation cherche à développer un régionalisme officiel. La république ancre en effet ses rituels dans les façons de manger locales et paysannes alors reconstruites, comme par exemple à travers ce gigantesque banquet donné au Tuileries pour les maires à l'occasion de l'exposition Universelle de 1900, où s'articulent grande cuisine et « gloires locales » telle que la poularde de Bresse. La république ne s'intéresse cependant qu'aux éléments capables d'être intégrés dans la modernisation (Csergo, 1996 : 833).

Ainsi, ces mobilisations culturelles et politiques des cultures alimentaires régionales valorisent autant les productions alimentaires que les spécialités culinaires. D'autre part, les systèmes qui forment l'espace local sont déjà considérés comme « un conservatoire des sensibilités du passé profondément attaché au milieu » face à l'industrialisation et à l'urbanisation grandissante. On peut aussi noter, que les représentations associées à cet espace alimentaire l'ancrent dans la ruralité, dans la sociabilité villageoise et paysanne, et commencent ainsi à l'opposer en quelque sorte, aux « capitales régionales » qui pourtant sont partie prenante des espaces régionaux. Il y a ici une contradiction avec la valorisation de savoir-faire, pas seulement domestique mais également artisanaux et industriels. Enfin, on peut encore dire avec Julia Csergo que ces dynamiques de mobilisation attachent littéralement différentes recettes et productions à des sites géographiques, et que leur fixité établie dans les livres de recettes, produit déjà l'idée d'authenticité des savoirs et des savoir-faire régionaux (Csergo, 1996)

### *1-2-2-3-2 Mobilisation touristique et gastronomique à la « belle époque »*

#### *1-La mobilisation des cultures alimentaires régionales à travers la professionnalisation des acteurs du tourisme*

La mobilisation qui s'effectue par la voie du développement touristique, se met en place en correspondance de deux faits de développement. Tout d'abord, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le développement du réseau ferroviaire, qui s'étend et se modernise, permet le développement des déplacements de vacances. Ensuite, à partir des années 1920, l'évolution des techniques automobiles ainsi que l'élévation du niveau de vie, conduisent au développement du tourisme

automobile et par cette voie au développement d'une véritable économie touristique. (Csergo, 1996 : 834).

Dans la première période, les guides Joanne, dont la première parution a lieu en 1840, cite des productions localisées à découvrir en régions, dans le cadre de rubriques sur les « industries et produits particulièrement intéressants » (cité par Csergo, 1996). En effet, dans le cadre du développement industriel et commercial de l'époque, la production localisée est d'abord vue au prisme de la richesse industrielle et économique qu'elle peut représenter localement (Csergo, 1996).

Dans la deuxième période, celle du développement de l'automobile, le « Guide Michelin pour les chauffeurs et les vélopédistes » commence à produire des rubriques spéciales « productions localisées » : les « recommandations gourmandes régionales ». Mais à leur suite, les Guides Bleus (successeurs des Guide Joanne) sont les premiers à créer une rubrique intitulée « mets ». Dix ans plus tard, en 1930, ce sont des pages entières qui sont réservées aux productions et spécialités culinaires locales.

Ce contexte de développement des guides favorise également le développement de l'industrie hôtelière qui se dote de nouveaux outils. Par exemple, une géographie touristique se crée sous l'égide des syndicats d'initiative et ce, sur la base des provinces historiques et non des départements<sup>26</sup>. Ce développement perdurera jusque dans les années 50, alors que les mouvements régionalistes se mobilisent contre l'internationalisation des échanges. A ce stade, les professionnels du tourisme : hôteliers, restaurateurs, presse, trouvent un intérêt économique à l'idée régionaliste de sauvegarde des cultures régionales. Ils utilisent alors le fait de valoriser et perpétuer les cultures régionales à but de développement touristique (Csergo, 1996). Le sens social qu'acquièrent les cultures régionales durant ces années, est le fait de discours et d'actions conjuguées entre les régionalistes, les professionnels du tourisme et les gastronomes, qui produisent également une valorisation touristique, à laquelle nous nous attachons à présent.

---

<sup>26</sup> Les syndicats d'initiative demandent aux géographes Vidal de la Blache et Foncin de créer une division de la France en régions touristiques car ils n'arrivent pas à donner un sens culturel au découpage en Départements (Csergo, 1996 : 836).

## *2-La mobilisation touristique des gastronomes du début à la fin du XXème siècle*

C'est sous la houlette d'Austin de Croze, journaliste, écrivain et directeur du salon des arts ménagers, et de Curnonsky<sup>27</sup>, « le prince des gastronomes », qu'une autre forme de mobilisation des productions localisées s'amorce : une mobilisation gastronomique.

Tout d'abord, Austin de Croze écrit « Les plats régionaux » en 1928, puis il écrit avec Curnonsky, le premier inventaire de la France des cuisines provinciales en 1933 : le « Trésor Gastronomique de France. Répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises<sup>28</sup> ». Celui-ci est produit à partir de collectes auprès de cuisiniers et de ménagères, effectuées en régions par les syndicats d'initiatives locaux qui existent depuis le début du XXème siècle. Ce répertoire valorise davantage l'étape de la préparation culinaire proprement dite que les étapes de Production. Cependant la cuisine localisée faisant référence aux productions localisées, la valorisation de l'un sous-tend la valorisation de l'autre. Selon le modèle de l'espace social alimentaire et des systèmes de relation qui le composent, il nous paraît difficile, quand on s'intéresse à la dimension culturelle de l'espace local, de ne parler que de cuisine ou que de production. Ceci étant dit, la deuxième mobilisation gastronomique notable de la production localisée faite par Austin de Croze consiste en l'invitation, plusieurs années de suite, de futurs grands chefs (Bocuse, Darroze), au salon des arts ménagers à Paris. Ceci se passe au sortir de la seconde guerre mondiale et les chefs sont invités à présenter des recettes régionales (Poulain, 2011 :243). Enfin, il faut noter l'influence majeure de Curnonsky, de l'entre deux guerres jusqu'à la fin des années 70, comme fer de lance du mouvement de la littérature gastronomique menée par un petit réseau de gastronomes. « Dans la revue *La France à table*, il décline tantôt sur le thème soit du département tantôt sur celui des découpages de l'Ancien Régime, une écriture qui « chante » les produits locaux, les recettes du cru et les bonnes maisons « à découvrir » (Poulain, 2011). En 1953, il publie chez Larousse « Cuisine et Vins de France » dans lequel une des quatre parties s'intitule « la cuisine régionale ». En 1962, il publie « Recettes des provinces de France », accordant cette fois un livre entier à la cuisine des anciennes provinces royales (Poulain, 2011). Ainsi, alors que de l'intérieur des espaces locaux s'engage un mouvement de mobilisation des produits et recettes locales en réaction au développement touristique, il s'enclenche depuis Paris et quelques capitales régionales, un mouvement de valorisation gastronomique des terroirs, tantôt envisagés sous l'angle des départements, tantôt sous l'angle des anciennes provinces.

---

<sup>27</sup> Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872-1956) est un gastronome, humoriste et critique culinaire français, surnommé « le prince des gastronomes ».

<sup>28</sup> Curnonsky, A. Croze 1933.

### *1-2-2-3-3 D'une mobilisation académique de l'ethnologie à une vulgarisation scientifique : le développement de l'intérêt pour le monde rural*

#### *1-Mobilisation de l'espace rural à travers la constitution de l'ethnologie de la France*

Parallèlement à ces deux premières formes de mobilisation, se développe un intérêt académique des sciences sociales et particulièrement de l'ethnologie pour le monde rural. En effet, cette forme de mobilisation des productions localisées se confond avec la construction de l'ethnologie du domaine français. Nous appréhendons cette dynamique de mobilisation à travers deux dates clés : 1937 et 1961, qui représentent l'amorce de deux générations d'ethnologues du monde rural.

La première génération d'ethnologues du monde rural peut être considérée comme une académisation de la première forme de mobilisation que nous avons analysée dans cette section : un intérêt pour le folklore des différentes provinces françaises. Celle-ci s'incarne dans le travail mené par Georges Henri Rivière et l'ensemble des ethnologues qui travaillent avec lui, à la création et au développement du Musée National des Arts et Traditions populaires (ATP). Ouvert en 1937, il est le premier musée à être dédié aux quotidiens de la France populaire rurale et artisanale. C'est à travers son existence que les « Arts et Traditions Populaires » deviennent un véritable objet scientifique pour l'ethnologie. En effet, c'est un musée « laboratoire », où des équipes collectent des données en direct sur les différents terrains. Ses collections retracent ainsi les modes de production agricoles et artisanaux à partir d'un principe d'« unités écologiques », c'est à dire en ne prélevant les objets que dans l'ensemble auquel ils appartiennent. Ce qui permet, en remontant cet ensemble au musée, de le présenter au plus proche de ce qu'il était dans son milieu d'origine. Cela permet également de présenter chaque étape de l'acquisition et de l'ensemble des étapes de la transformation des différentes techniques jusqu'à la consommation, dans le cas des productions alimentaires (Segalen, 2001). Et les productions agricoles et alimentaires tel que le pain font pleinement partie de cette mobilisation ethnologique, mêmes si elles ne forment qu'une petite partie des gestes et des techniques du quotidien des cultures régionales<sup>29</sup> qui constituent l'objet de la mobilisation. En ce sens, la mobilisation de l'espace local à laquelle on a affaire ici, porte sur l'espace dans son ensemble même, si elle se concentre sur le système de Production pour aborder le système de consommation.

---

<sup>29</sup> Nous disons régionale car les enquêtes et les objets collectés portent sur le XIX<sup>ème</sup> siècle, donc sur des espaces culturels régionaux ; bien que ceux-ci s'ancrent dans les espaces culturels précédents, les espaces provinciaux.



Les formes d'enquêtes par lesquelles est collecté ce matériau, nous permettent de faire la transition entre la première et la seconde génération dont nous parlons ici. Entre 1961 et 1976, cinq grandes enquêtes collectives et pluridisciplinaires sont menées à l'initiative pour l'essentiel, du CNRS. Celles-ci se déroulent à la période d'articulation des deux phases générationnelles dont nous parlons. En effet, G.H Rivière lance à partir de 1963 aux côtés de A. Leroy-Gourhan, une grande enquête dans les monts de l'Aubrac, alors que la grande enquête de Plozévet en Bretagne est en cours. En 1966, la troisième enquête sur le Châtillonnais émane encore une fois de G.H Rivière. Mais entre 1967 et 1975, l'enquête approfondie dirigée par I. Chiva et C. Levi-Strauss sur un petit village de ce terrain, « pour mieux dépasser le point de vue monographique devait marquer un tournant dans l'histoire de l'ethnologie de la France<sup>30</sup>. » Par la suite, en plus d'I. Chiva (quatrième enquête dans les Baronnies : Plateau de Lannemezan), on trouve dans la troisième enquête, le nom de Daniel Fabre (Pyrénées, pays de Sault). Ce que nous montre cette brève chronologie est que ces enquêtes vont marquer un tournant dans les outils et méthodes de l'ethnologie ruraliste et ouvrir de nouvelles perspectives de recherche. Et ce tournant est le fait de ce que l'on peut considérer comme une deuxième génération d'ethnologues et de chercheurs en sciences sociales du monde rural, qui vont fonder de nouveaux espaces de diffusion : les revues scientifiques.

En premier lieu, la revue « Études rurales : revue trimestrielle d'histoire, géographie, sociologie et économie des campagnes<sup>31</sup> », est fondée en 1961 par George Duby, Daniel Faucher et Isaac Chiva. Son second numéro, sorti en 1961 à pour sujet : « agriculture, exode rurale et industrialisation ». Concernant la valorisation spécifique de l'espace alimentaire local ou un de ses éléments, Corrado Barberis traite d'une future agriculture de loisir dans un article parlant des ouvriers-paysans en 1973. Plus spécifiquement, Rolande Bonnain-Moerdijk nous parle de « l'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936 » dans le n° 58 de la revue paru en 1975 (Bonnain-Moerdijk, 1975). Enfin, un numéro de 1989 concerne le génie paysan (Pfirsch, 1989). Ensuite, on retrouve la presque totalité des articles concernant les filières agricoles (Pesteil, 2001), les produits de terroirs (Harwich, 2000, Bérard et Marchenay, 2004), dans les années 2000. Concernant la cuisine locale, le premier article date de 1982 : « Consommer l'espace sauvage ». Il prend comme exemple la cuisine provençale (Bouverot-Rothacker, 1982). Mais le sujet ne devient plus dense que dans les années 2000 à travers plusieurs articles.

---

<sup>30</sup> <http://www.garae.fr/new/spip.php?article25> consulté le 26 janvier 2014.

<sup>31</sup> Voir à ce propos <http://etudesrurales.revues.org/155>.

En deuxième lieu, si l'on suit un ordre chronologique, la revue *Ethnologie Française* fondée en 1971 comporte un article, dans le numéro 3-4 de l'année 1972, de Rolande Bonnain-Moerdyk portant « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé. Ensuite, le troisième numéro de l'année 1980, (juillet-septembre 1980), a pour thème les « Usages alimentaires des français ». Enfin, le premier numéro de l'année 1997 (janvier-mars 1997), a pour thème « Pratiques alimentaires et identités culturelles ».

En troisième lieu, la revue *Terrain, les carnets du patrimoine ethnologique*<sup>32</sup>, commencée en 1983 n'est pas non plus en reste au niveau des savoir-faire alimentaires. En effet, le numéro 5 d'octobre 1985 a pour thème « l'identité régionale et l'appartenance culturelle ». Dans l'introduction, Denis Chevallier et Alain Morel comptent les pratiques alimentaires dans l'ensemble des traits culturels qui concourent à la définition régionale de l'identité culturelle (Chevallier et Morel, 1985 : 3-5) mais le numéro ne compte pas d'article spécifique sur la question. Dans le numéro 6, datant de 1986, on trouve un article intitulé « un conservatoire des techniques fromagères traditionnelles en Normandie » (Froc, 1986). Dans le numéro 10 « Des hommes et des bêtes » on trouve plusieurs références aux productions localisées. Dans le numéro 12 de la même revue datant de 1989, un article porte sur le congélateur et les modes de consommation familiale (Guillou et Guibert, 1989). Dans le numéro 16 datant de 1991, et ayant pour thème les savoir-faire, on trouve un article sur « la volaille de Bresse, un « objet » parfait » (Frossard-Urbano, 1991). Dans le numéro 33, datant de 1999 et s'intitulant « Authentique ? » Muriel Faure publie un article sur « l'affinage culturel » du fromage de Beaufort (Faure, 1999). Enfin, dans le numéro 60 datant de mars 2013, et ayant pour titre « l'imaginaire écologique », on trouve un article de Valeria Siniscalchi sur le mouvement *Slow food*. (Siniscalchi, 2013).

Enfin, en quatrième lieu, la revue *Ruralia* (initiée en 1997) est la revue de l'association des ruralistes français et du laboratoire d'Etude rurale (Lyon). Adoptant un point de vue résolument historique, elle traite, de la même manière que dans ses séminaires, des pratiques de production alimentaire dès son deuxième numéro, avec un article de Claire Delfosse « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses. » (Delfosse, 1998). Par la suite, on trouve plusieurs exemples relatifs aux productions localisées, à l'image de l'article de Rolande Bonnain-Dulon et Aline Brochot, « De l'authenticité des produits alimentaires », paru en 2004 dans le numéro 14 de la revue. (Bonnain-Dulon et Brochot, 2004).

---

<sup>32</sup> Le sous titre est abandonné en 1998

## *2- L'institutionnalisation de l'ethnologie de la France et l'élargissement de la notion de patrimoine*

La dernière revue qui participe à fonder l'objet de l'ethnologie rurale, et à travers laquelle l'espace local alimentaire a été à plusieurs reprises valorisé, est « Les cahiers, collection ethnologie de la France » qui débute en 1985. Les cahiers ne sont pas vraiment une revue mais des ouvrages collectifs qui offrent une synthèse des différents programmes de recherche, financés en partie par le ministère de la Culture et de la Communication. » On voit à travers cette collection, que l'espace rural est l'objet de plusieurs programmes de recherches et en ce sein, l'espace local alimentaire est analysé à au moins deux reprises. Dans le cahier n°6 qui date de 1991 (Chevallier, 1991), et qui porte sur les savoir-faire et la transmission, et dans le cahier n°16, « Campagne de tous nos désirs » qui date de 2000 (Rautenberg et al. 2000). Dans ce cadre, c'est davantage le versant productions, que le versant cuisine de l'espace alimentaire local, qui est valorisé.

La présentation de cette revue nous apprend deux choses sur cette forme de mobilisation. Tout d'abord elle permet d'évoquer le fait, que la valorisation du monde rural s'effectue dans le cadre d'un double enjeu : un enjeu universitaire et un enjeu politique. En effet, à travers la création de la mission du patrimoine ethnologique en 1980 et l'élargissement de la notion de patrimoine, c'est d'un côté l'académisation de la discipline qui entre en jeu , c'est de l'autre un certain contrôle politique de la mobilisation des patrimoines régionaux par les mouvements régionalistes, provincialistes et plus globalement par la mobilisation « civile » du patrimoine matériel et immatériel qui entre en jeu<sup>33</sup>.

Ensuite, cette dynamique d'institutionnalisation, à la fois du patrimoine comme bien commun, et de l'ethnologie comme discipline indépendante, donne un sens patrimonial à l'espace rural mobilisé et ainsi à l'espace social alimentaire mobilisé.

En effet, glissant de la sphère privée à la sphère publique, la notion de patrimoine a également glissé du marchand au culturel, avec la notion de patrimoine public soutenu par la mission du patrimoine ethnologique. Or, «il apparaît qu'entre les deux catégories symétriques de patrimoine public et de patrimoine privé, une troisième catégorie, le patrimoine commun, intermédiaire porté par des collectifs, [a cherché] à trouver un passage» (Barrère et al. 2004 : 17). On est passé ici « d'une conception du patrimoine comme collection d'objets remarquables à un patrimoine comme reflet de l'identité du groupe. » (Barrère et al. 2004). La conception du patrimoine glisse ainsi également du matériel à l'immatériel et à «un

---

33 Barbe N, <http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/35/38/08/PDF/MPEInstrumentdegouvernementalite.pdf>

immatériel modeste, celui des pratiques quotidiennes et populaires» (Condominas, 1997-1 et 1997-2, cité par Poulain, 2002). Ce type de patrimoine est reconnu par la Convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003). Il suscite de nouveaux enjeux politiques (Bortolotto, 2011), bien qu'il soit difficile à définir, à cerner, à limiter comme l'a montré l'inscription du repas gastronomique des français au patrimoine mondial en 2010<sup>34</sup>. Quoi qu'il en soit, la mobilisation de ce type d'éléments patrimoniaux, telles que les pratiques alimentaires et culinaires, a alors pour fonction de « redire ce qui nous relie, ce qui fait société (Micoud in Barrère et al. 2004 : 81). C'est ce que cette littérature scientifique appelle la patrimonialisation<sup>35</sup>, c'est à dire le processus de reconnaissance par un groupe donné à un moment, d'un élément matériel ou immatériel, comme bien culturel identifié.

Ainsi, dans ce vaste fait social et culturel qu'est la patrimonialisation, les systèmes de Production locaux sont mobilisés localement comme patrimoine à travers de nombreuses actions (mobilisations économiques, manifestations festives, éco-musés, ...). Celles-ci émanent d'acteurs locaux, publics et privés, et s'incarnent pour certains, dans des dispositifs institutionnels installés par les acteurs de la mission du patrimoine ethnologique et les conseillers DRAC<sup>36</sup> à l'ethnologie. Enfin, ces processus sont analysés par les ethnologues cités plus haut (Bonnain-Dulon et Brochot, 2004 ; Bérard et Marchenay, 2004; Martin et al. 2000). Ainsi, comme nous le verrons plus loin, cette mobilisation est à mettre en résonance avec la politique de décentralisation qui se met en place entre 1978 et 1982, et avec différentes formes de mobilisation économique.

Ensuite, ce sens patrimonial induit un ancrage dans la profondeur historique locale des groupes, qui mobilisent des faits et des biens dans un objectif de reconnaissance patrimoniale. « Parler de patrimoine c'est en effet introduire une référence à l'inscription des individus dans une lignée, dans une histoire qui relie le passé au présent au futur ; et c'est en même temps spécifier un enracinement dans l'espace, à travers les territoires spécifiques d'existence des

---

<sup>34</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00437>

<sup>35</sup> André Micoud définit la patrimonialisation comme « l'activité sociale consistant à faire être quelque chose qui prend nom et valeur de patrimoine. Je ne considérerai donc pas le patrimoine comme quelque chose existant de façon substantielle, mais comme le résultat d'un processus au terme duquel, à un moment donné de l'histoire d'un groupement humain, quelque chose est désigné ainsi. Cette activité est de nature symbolique au sens où elle opère sur des signes et produit du sens. » (Micoud in Barrère et al. 2004, 81).

<sup>36</sup> « Dès sa création, en 1980, la Mission du patrimoine ethnologique s'est préoccupée de donner une dimension régionale à son action par l'intermédiaire d'ethnologues en poste dans les Directions régionales des affaires culturelles (DRAC). Le conseiller à l'ethnologie ou l'ethnologue régional (onze régions en sont actuellement pourvues) est conduit à moduler son action en fonction des orientations du ministère et de la DRAC, des moyens d'action qui dépendent du contexte culturel et universitaire local et des problématiques intellectuelles qu'il a à mettre en œuvre »

[http://www.vie-publique.fr/documents-vp/patrimoine\\_2005/ethnologie-87.pdf](http://www.vie-publique.fr/documents-vp/patrimoine_2005/ethnologie-87.pdf)

diverses communautés patrimoniales concernées. » (Barrère et al. 2004 : 9). A l'échelle de l'espace social alimentaire, la mobilisation qui est faite des systèmes de Production et parfois, nous l'avons vu, des systèmes de consommation, fait référence à un espace culturel passé. Il s'agit de la patrimonialisation de pratiques qui correspondent à des objectifs et des contraintes qui sont en plein changement, pour ne pas dire, qui disparaissent au fil du développement de cette mobilisation.

Par exemple, les collections du musée des ATP retracent la vie quotidienne paysanne de différents terroirs français du XIX<sup>ème</sup> au début des années 60.

En effet, les circonstances en résonance desquelles se construit cette mobilisation concerne la profonde recomposition de l'espace rural, et de fait, de l'espace français, et ce, dans toutes les sphères de la société, y compris la sphère alimentaire. Dans cette dernière, l'industrialisation des modes de production, de transformation, et de distribution alimentaire, la professionnalisation des paysans, qui deviennent des agriculteurs au cours des Trente Glorieuses, la nouvelle phase de l'exode rurale massive qui l'accompagne marque la fin d'une économie de subsistance et avec celle-ci la fin de la domination d'un mode de vie paysan, comme l'a montré Henri Mendras de manière visionnaire (Mendras, 1967). On peut effectivement considérer avec lui que c'est en relation avec l'effet qu'ont ces différents changements sur le monde rural, que se focalise l'attention des ethnologues qui travaillent sur la dimension culturelle qui l'accompagne.

### *3- Inventaires et dictionnaires, une vulgarisation scientifique :*

Parallèlement à l'institutionnalisation du patrimoine en France dès le début des années 80, s'initie un mouvement d'éditions vulgarisées d'inventaires des productions agricoles et alimentaires et des spécialités culinaires régionales. Pour citer quelques uns des exemples les plus connus, citons la collection *Ethnocuisine de ...*, aux éditions Civry, qui publie son premier tome en 1980 : *Ethno-cuisine de l'Auvergne* de Collette Guillemard (Poulain, 2011 : 245). Ensuite, de 1982 à 1990, Jean-Pierre Poulain dirige la collection *Itinéraires Gourmands* aux Editions Privat. Parallèlement, en 1990, est créé le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) sur une initiative de Jack Lang. Association loi 1901, mêlant universitaires, chefs cuisiniers<sup>37</sup> et représentants de l'Etat, le CNAC est subventionné par les ministères de la Culture, de l'Agriculture et du tourisme. Ainsi, comme dans la précédente forme de mobilisation, le mouvement s'institutionnalise. Avant sa disparition, le CNAC commandite la collection des Inventaires du patrimoine culinaire par Régions, qui sont à ce jour presque tous

---

<sup>37</sup> Le chef Alain Senderens en est le premier président

édités chez Albin Michel. La direction des inventaires est confiée à des équipes pluridisciplinaires constituées principalement d'universitaires en Sciences Sociales : historiens, anthropologues, agronomes, et à des journalistes gastronomiques. Dans le cas de celui de Rhône-Alpes, on trouve à la direction « produits », entre autres : L. Bérard et P. Marchenay, acteurs de la précédente mobilisation, et C. Vence, journaliste gastronomique à la direction « recettes traditionnelles » (Bérard et Marchenay, 1995). Le CNAC est aussi à l'origine des Sites remarquables du goût et de la semaine du goût qui représentent des dispositifs de valorisation touristique importants pour les productions alimentaires régionales dont profitent les producteurs, exploitants, artisans, entreprises, de même que certains acteurs du développement local. Nous reviendrons à ces acteurs plus loin.

#### *1-2-2-3-4 De la Haute à la nouvelle cuisine de terroir, mobilisation gastronomique*

Parallèlement à la précédente mobilisation, le monde de la gastronomie connaît une révolution au début des années 80, celle de la « nouvelle cuisine de terroir », selon l'expression inventée par Marc de Champerard, fondateur du guide gastronomique du même nom créé en 1981. En effet, à cette époque, une « injonction de créativité » est faite aux chefs par rapport à la cuisine classique. Ils se tournent alors vers le terroir comme source d'inspiration et réinventent de ce fait les cuisines locales (Poulain, 2011 : 243). Cette source est immédiatement validée par les critiques gastronomiques. En effet, à la suite de Champerard, Gault et Millau suit le mouvement en inventant les « lauriers du terroir ». Dans ce cadre, les chefs tirent leurs connaissances culinaires des sources précédemment citées : des revues folkloristes, des inventaires vulgarisés, de la collecte auprès d'informateurs locaux (Poulain, 2011 : 244). Puis ils les tirent également de leurs propres pratiques, telles que la cueillette et la cuisine du jardin que des chefs comme Marc Veyrat ou Michel Bras valorisent.

#### *1-2-2-3-5 Mobilisations agricole, agro-alimentaire et touristique dans le cadre d'une « renaissance rurale »*

##### *1-De l'émergence du développement local à la renaissance rurale, contextualisation*

Le dernier type de mobilisation que nous abordons, concerne des mobilisations qui viennent de l'espace local alimentaire. Il s'agit des mobilisations qu'effectuent des acteurs des systèmes de Production localisés, et des acteurs privés et publics du développement touristique. Le développement de ces mobilisations s'inscrit et participe à un développement local qui croît depuis les années 60. Le développement local est un mode de pensée et d'action ascendant de l'espace local, c'est à dire qui émerge d'acteurs et de dispositifs locaux

et dont les retombées sont « horizontales » c'est à dire profitent à l'espace local. Il s'oppose à un développement institutionnel et centralisé, que l'on appellera descendant (Pecqueur, 1989, Barthe, 1998, Bessière, 2000).

Il nous semble opportun, avant de nous intéresser aux acteurs proprement dits, de retracer brièvement l'histoire de ce que nous appelons avec Bernard Kayser une « renaissance rurale » (Kayser, 1990). Cela nous conduira, après avoir décliné l'existence de différents acteurs, à confronter la notion d'espace social alimentaire, avec celle d'espace rural, et de prendre ainsi position dans le territoire des développeurs ruraux.

Jusqu'au début des années 50 subsiste une France paysanne. Mais au sortir de la seconde guerre mondiale commence une première période de reconstruction qui durera jusqu'au début des années soixante. Cette première période est une période de mutation pour l'espace rural qui connaît un nouvel exode. Mais contrairement aux premières vagues d'exode rural, celui-ci est dû à l'agrandissement des fermes, aux progrès technologiques associés à la production agricole et à la professionnalisation des agriculteurs. « De 1945 à 1960, le développement rural se résume à l'application de grands programmes nationaux de modernisation des exploitations, des équipements agricoles et ruraux. » (Bessière, 2000 : 76). L'objectif est de nourrir la population urbaine grandissante et de produire pour l'exportation (Bessière, 2000). La période suivante, qui correspond aux années 1960-1975, marque l'apogée de cette croissance qui est constituée par le modèle du productivisme. La France se développe dans une accentuation de l'urbanisation, de l'industrialisation. Et la professionnalisation de l'agriculteur par l'intégration des progrès techniques agricoles est la seule voie considérée comme productive. Comme le dit Pierre Muller, cette période marque le passage d'un état de paysan à un nouveau « référentiel du métier d'agriculteur » qu'il désigne comme étant celui du « modèle technique agricole » (Muller et al. 1989 cité par Bessière, 2000 : 77). Michel Debatisse parle de révolution silencieuse (Debatisse, 1963), Henri Mendras de fin des paysans (Mendras, 1967). « Le nombre d'exploitations diminue de 3.2% par an de 1970 à 1975 au lieu de 2.8% de 1965 à 1970. » (Bessière, 2000 : 78). Cependant, parallèlement à cela, les premières incertitudes quant au modèle dominant surviennent. De plus, commencent à se développer des investissements de l'espace rural, touristiques par exemple, comme nous le verrons plus loin. L'idée de vivre et travailler au pays » s'accroît après la crise de mai 1968, et d'autres modèles de développement agricole ascendants se développent de manière tout à fait marginale par rapport à une agriculture planifiée. Ces prémisses d'un développement local sont inégales, selon les types d'espaces ruraux. Ils s'effectuent dans les zones que le modèle productiviste a défavorisées, comme les zones d'arrière pays et les zones montagneuses, à

l'image du pays de Dieulefit dans la Drôme comme le met en relief Bernard Kayser (Kayser, 1990 : 60-62). Après 1975 et les chocs pétroliers, vient un temps de crise et de remise en question. La DATAR (Délégation interministérielle à l'Aménagement du Territoire et à l'Attractivité Régionale), puis les lois de décentralisation (1978-1982) constituent l'amorce d'un développement local qui était resté jusque là symbolique. De cette période jusqu'à nos jours, il ne cessera de se développer. L'espace rural verra alors différents processus de mutations socioéconomiques se mettre en place (Bessière, 2000 : 81), ceux où continue à se développer le modèle productiviste dominant des « agriculteurs-managers » (Kayser, 1996) qui reste largement majoritaire aujourd'hui, bien qu'il se trouve en crise au tournant du XXIème siècle (Bessière, 2000), ceux qui sont en effet en voie d'abandon ou de survie, et ceux qui voient se développer des systèmes autocentrés, qui ne s'articulent pas seulement sur des liens marchands (Bessière, 2000 ; Pecqueur, 1989). C'est dans ce dernier cadre qu'émergent les systèmes de Production localisés, que l'on peut résolument considérer comme un pendant du modèle de croissance productiviste. C'est également dans ce cadre qu'émergent les filières touristiques rurales qui mobilisent les productions des premiers. Ces deux systèmes, plus ou moins imbriqués, sont les systèmes de mobilisation de la production alimentaire localisée que nous allons à présent présenter.

### *2-Entre crises agricoles et crises alimentaires, investissements économiques*

Dans le contexte dont on vient de parler, la mobilisation économique de la production comme « localisée » s'effectue à travers le développement de systèmes agro-alimentaires localisés, à travers lesquels sont produits des productions de « qualité » (Pecqueur 2001) ou de « terroir » (Bérard et Marchenay, 2007). A travers ces systèmes localisés, ce sont différents acteurs qui peuvent agir individuellement et/ou s'articuler autour de la Production alimentaire : agriculteurs, artisans, industries agro-alimentaires. De plus, chacun parmi eux peut s'inscrire dans des circuits de distribution courts ou longs.

Le point commun à ces différents types de systèmes est que leur insertion sur le marché économique s'effectue par une valorisation de la qualité liée à l'origine, d'au moins une partie de leur production, ce qui implique leur ancrage territorial même si celui-ci est variable selon le type d'acteurs et de filières (Frayssignes, 2005). Les systèmes de Production localisés qui s'inscrivent dans des circuits longs de distribution rencontrent la Grande et moyenne distribution qui « officialise » ces relations à partir de la fin des années 90. Nous nous proposons à présent de présenter d'abord les différents acteurs qui peuvent former les



systèmes de Production localisés et ensuite, l'investissement des filières de qualité par les GMS (Grandes et Moyennes Surface).

#### Mobilisation dans le cadre des systèmes de Production localisés

##### *-Agriculteurs-transformateurs en filières courtes*

Les premiers acteurs de cette mobilisation sont les agriculteurs qui se développent en filières courtes de valorisation. Cette stratégie de développement localisé est le fait d'une agriculture alternative, menée par des « agriculteurs différents » (Kayser, 1990 : 111). Les acteurs qui la composent « moyens ou petits, traditionnels ou modernisés, ennemis ou déçus du productivisme, remettent en cause de façon explicite ou implicite le modèle général de développement » (Kayser, 1990) François Pernet montre le premier dans son livre « résistances paysannes » (Pernet, 1982) qu'ils ne forment pas un groupe social, qu'ils peuvent venir soit de la paysannerie moyenne ou pauvre, soit être des néo-ruraux, et qu'ils se localisent pour la plupart « dans des zones défavorisées et montagnardes » (Kayser, 1990 : 112). D'après P. Muller, il est difficile de dire leur nombre, même si dans certains départements, il irait jusqu'à un tiers du total (Muller et al. 1989 in Bessière, 2000). Nous verrons que c'est le cas dans la Drôme, selon les chiffres d'une collectivité locale<sup>38</sup>.

Dire exactement depuis quand et dans quelles circonstances ces types d'agriculteurs se sont installés, est difficile, cependant ils sont considérés par François Pernet comme « les survivants des modèles traditionnels, les réfractaires aux modèles industrialisés, les modernes endettés par la compétition, les contestataires des techniques industrielles ou de l'organisation du système social » (Pernet, 1982). On peut donc dire avec lui, qu'ils se construisent parallèlement au modèle dominant dès les années 60 ; que pour certains ils font partie des acteurs mus d'une volonté de « vivre et travailler au pays » dans les années 70, que pour d'autres ils se développent ainsi dans le cadre des différentes crises agricoles qui frappent le monde agricole depuis les chocs pétroliers.

Pierre Muller parle pour décrire leur système « d'exploitants ruraux », puis « d'entrepreneurs ruraux ». En effet, ces formes d'agriculture se réapproprient les différents stades de la production, tout en articulant leurs fonctions à des activités extra-agricoles, mais toujours liées au monde rural, comme le développement agritouristique, tel que nous le verrons dans le paragraphe suivant. De ce fait, « leur stratégie allie souvent une perspective patrimoniale traditionnelle à une volonté entrepreneuriale organisée » (Kayser, 1990 :112). On peut

---

<sup>38</sup> Communauté de Communes du Val de Drôme, entretien personnel, janvier 2010.

distinguer avec Pierre Muller trois formes de circuits courts (Muller et al. 1989 in Bessière, 2000)

-agriculture transformation commercialisation

-agriculture-accueil à la ferme

-agriculture-artisanat-service.

Nous en viendrons après aux attributs valorisés. Nous proposons de présenter d'abord l'autre grande forme de systèmes localisés, ceux qui s'inscrivent dans des filières longues.

*-Agriculteurs et IAA (Industries agro-alimentaires) en filières longues*

Dès le début des années 90, le modèle productiviste et agro-industriel dominant ne semble plus correspondre aux nouvelles demandes sociales en matière de qualité des produits, d'environnement et de la qualité de la vie locale (Barouch et Claudez : 1995).

Dans ce cadre, la stratégie du développement localisé, après avoir été longtemps considérée comme marginale par les organisations professionnelles et les institutions, commence à être reconnue. Son développement commence même à être encouragé par les milieux professionnels (Kayser, 1996). Ce début de reconnaissance montre ainsi la croissance d'une « diversification du régime économique agro-alimentaire donnant davantage de place et de valeur à l'agriculteur et à sa production et préservant l'association entre matières premières et produits alimentaires » (Bessière, 2000 : 126).

Le type de système et la stratégie menée sont tout à fait différents des précédents. Ici, il peut s'agir de filières intégrées anciennement sectorialisées, construites selon un modèle coopératif ou privé, qui requalifient (le plus souvent) une partie de leurs productions en filière de qualité, généralement en relation avec une crise agricole ou sanitaire qui a déqualifié leur production (Sylvander et Benoit, 2002). Ainsi nous pouvons dire qu'en termes de circonstances, ces acteurs, « confrontés aux problèmes de surproduction, sont contraints à une reconversion qualitative » (Poulain, 1997 : 19) au fil des crises agricoles comme des crises sanitaires et alimentaires.

Dans ce cadre, l'élargissement à l'ensemble des productions agricoles et alimentaires des Signes officiels de la Qualité et de l'origine (les SIQO) par la loi de juillet 1990, ainsi que leur réglementation européenne entérinée par la loi du 14 juillet 1992<sup>39</sup>, constituent une

---

<sup>39</sup> 3 mentions sont reconnues par L'union Européenne : les appellations d'origine protégées : AOP, les indications géographique protégées IGP, ainsi que les attestations de spécificité AS.

circonstance majeure de conversion qualitative ou d'installation d'agriculteurs, d'artisans et d'industries agro-alimentaires dans le cadre de systèmes localisés<sup>40</sup>.

Et cela, même si l'utilisation de labels qualitatifs par des filières tenues à l'écart du processus dominant ou mises à mal par une crise, datent de bien avant cette reconnaissance officielle. Par exemple, le label « volailles fermières » [est] reconnu par « la loi d'orientation agricole de 1962 et dans le décret de 1965 comme « labels agricoles », censés protéger les revenus agricoles d'une part, et la qualité pour le consommateur d'autre part » (Sylvander et Benoit, 2002 : 134 ; 2007b). De la même manière, certaines filières ont fait protéger l'origine de leur production dès les années 70 par voie judiciaire. Dans la Drôme, c'est par exemple le cas de la filière du Pintadeau de la Drôme, qui a aujourd'hui une IGP. C'est également le cas du Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, qui a une AOC.

Quoi qu'il en soit, « cette nouvelle politique volontariste est non seulement envisagée comme un instrument de conquête des marchés extérieurs et de lutte contre la concurrence des produits importés mais aussi (...) comme un mode de développement agricole qui vise à compenser les désavantages économiques de certaines catégories d'agriculteurs dans les régions défavorisées. » (Bessière, 2000 : 132).

*-Artisans en commercialisation directe*

La mobilisation de la production localisée depuis les années 70 et jusqu'à aujourd'hui, peut aussi être le fait d'artisans inscrits dans l'espace local mais qui ne sont pas agriculteurs et qui ne sont pas non plus des entreprises agro-alimentaires, si petites soient-elles, en ce sens que la catégorie que nous choisissons ici de mettre en relief, commercialise sa propre production elle-même : boulangers, charcutiers, pâtisseries, et autres « métiers de bouche ». Ceux-ci peuvent être en relation avec des agriculteurs locaux ou non dans leur système de Production, il n'empêche qu'ils sont localisés et participent à la valorisation d'une valeur « terroir ». Ils peuvent d'ailleurs être à l'origine des demandes de protection d'une appellation relative à un savoir-faire localisé. C'est le cas par exemple des salaisons fumées du Hauts-Doubs, productions désormais protégées par une IGP suite au « combat » des charcutiers (entre autres acteurs) des plateaux du Doubs contre les industriels de la plaine du Doubs qui produisaient de la saucisse de Morteau et la diffusaient en Grande et Moyenne Surface sous cette appellation, sans respecter le savoir-faire de fabrication intimement lié aux habitats *montagnons* des plateaux (Fiamor, 2005).

---

<sup>40</sup> Circonstance qui vaut pour tous les acteurs des systèmes de Production localisés : acteurs des filières courtes, longues ou artisans ou commercialisation directe.

### Les Grandes et moyennes surfaces et le virage qualité « terroir »

Les GMS valorisent la production localisée depuis que les filières agricoles et agro-alimentaires en produisent, puisqu'elles distribuent en relation avec ces dernières. Cependant, la diffusion officiellement identifiée de production de terroir s'effectue avec la création par plusieurs grandes enseignes des marques distributeurs dédiées à ce type de production. Par exemple, la marque « Reflets de France » est lancée en 1997 par le groupe Promodès (Carrefour)<sup>41</sup>. Ensuite, la marque « Nos régions ont du talent » : « Avec la gamme, nos régions ont du talent, savourez le talent de nos régions. <sup>42</sup>» est une marque du groupe Leclerc lancée en 1999 ; elle référence 180 productions.

Notons qu'Alain Fretellière, le directeur de « Reflets de France » du groupe Promodès-Carrefour, « avoue » lors d'une communication qu'ils ont fait leur référencement de productions de terroir à partir des inventaires du CNAC que nous avons précédemment référencés<sup>43</sup>.

En termes de circonstances sociales, le lien avec les crises sanitaires qui se déroulent autour de cette date : crises de la vache folle (ESB<sup>44</sup>), de la dioxine, crise « larvée » des OGM ou de la pollution croissante de l'environnement (Sylvander et Benoit, 2002) est à retenir. Claude Fischler montre que l'industrialisation a entraîné une perte des repères alimentaires qui conduit le consommateur à ne plus savoir ce qu'il mange. Sauf qu'à l'aune des contraintes biologiques de l'omnivore que nous sommes, l'identification de ce que nous mangeons est vitale pour gérer l'angoisse de l'incorporation et savoir ce que nous sommes, individuellement, socialement et *cosmologiquement* parlant (Fischler, 1990). De ce fait, Fischler montre que l'alimentation industrielle occidentale et, en ce qui nous concerne, française, arrive à la fin du XXème siècle, et dans certains cas, au stade d'un « objet comestible non identifié » faute de pouvoir le situer dans un espace social alimentaire (Poulain, 2002). Or, les productions localisées sont au contraire identifiées dans un espace local, et les marques comme les appellations en garantissent la traçabilité. C'est ainsi par exemple, que l'on constate une baisse moindre de la consommation de viande bovine identifiée dans un contexte de crise de la vache folle (Cazes Vallette, 1997 : 222).

---

<sup>41</sup> <http://www.refletsdefrance.fr/> consulté le 15 février 2014.

<sup>42</sup> <http://nosregionsontdualent.com/> consulté le 15 février 2014.

<sup>43</sup> Communication au colloque « terroir, tourisme et gastronomie » Entretiens Jacques Cartier, Lyon, 3 décembre 2007. [http://ler-serec.org/images/activites\\_ler/colloque\\_terroir\\_2007.pdf](http://ler-serec.org/images/activites_ler/colloque_terroir_2007.pdf) consulté le 15 février 2014.

<sup>44</sup> Pour l'historique de cette crise : [http://www7.inra.fr/dpenv/vfol\\_2.htm](http://www7.inra.fr/dpenv/vfol_2.htm) consulté le 15 février 2014.

Nous pensons ainsi avec Sylvander et Benoit, que « les récentes crises qui ont affecté le monde agroalimentaire ont montré l'extrême fragilité de l'image de l'agriculture et des industries agroalimentaires (IAA) dans les représentations des consommateurs et les difficultés des décideurs à anticiper et à gérer ces crises. (...) Citons le cas des viandes bovines, pour lesquelles règne une suspicion dans les représentations des consommateurs, en raison de l'ESB. C'est aussi le cas des OGM, dont l'éventualité de développement s'inscrit, aux yeux des consommateurs, dans un processus général de déqualification de l'agriculture, dans le cadre de laquelle la modernité technique et l'innovation industrielle ont une image négative, et entraînent un désir de retour à une tradition mythique. » (Sylvander et Benoit, 2002)

Ce constat nous conduira à revenir, dans la section suivante, sur les contraintes biologiques de l'alimentation humaine, avec Claude Fischler. De la même manière que nous reviendrons sur le sens et les fonctions du patrimoine et de la tradition d'un point de vue anthropologique. Pour l'instant, nous allons voir comment les filières touristiques peuvent mobiliser la valeur terroir, dès lors qu'elles se développent de concert avec les systèmes de Production localisés. Nous synthétiserons ensuite les attributs valorisés dans le cadre de la mobilisation économique et touristique de la production de « terroir ». Nous chercherons alors, en prenant appui sur les paragraphes précédents à déterminer quand est-ce que l'on commence à parler de production de terroir, définissant ainsi cette famille de produit comme un type particulier.

### *3- La mobilisation du patrimoine gastronomique dans le cadre des filières de développement touristique rural*

Les filières touristiques rurales peuvent également mobiliser le patrimoine gastronomique en lien avec les systèmes de Production localisée. Ces filières de tourisme « vert » se développent dans le cadre du développement socio-économique des territoires ruraux que nous avons déjà mis en relief. A partir des années 60, se développe un « tourisme de cueillette » qui finit par susciter de l'intérêt de la part des pouvoirs publics, du fait de la prolifération désordonnée des dispositifs (Béteille, 1996). En effet, il se crée à partir de cette époque, différents types d'associations de tourisme social : des villages de vacances, des campings associatifs, des maisons familiales... De nombreuses initiatives tant individuelles que collectives se développent. Elles participent à la diversité des formules d'accueil existantes. C'est dans ce cadre qu'émergent les prémises de l'agritourisme, émanant des « agriculteurs différents » (Kayser, 1990). Rappelons qu'un des types définis par P. Muller est celui qui regroupe agriculture et accueil à la ferme : AAF (Muller et al. 1989 in Bessière,

2000). Ce type de développement reste très qualitatif car seulement 2% des agriculteurs en général, pratiquent l'agritourisme (Kayser, 1996). Jacinthe Bessière distingue trois catégories d'acteurs qui constituent les fondements productifs de la filière touristique locale : l'hébergement, la restauration, les activités de loisirs et d'animation (Bessière, 2000 : 148). D'un côté les agriculteurs en circuits courts de valorisation pratiquent potentiellement les trois fondements. D'un autre côté, les dispositifs de restauration, qu'ils soient uniquement restaurants ou fassent partie d'hébergements ou de dispositifs de loisirs, mobilisent potentiellement les productions de terroir en étant en relation avec différents acteurs des systèmes de Production localisés.

Ensuite, à partir de la fin des années 80, les organisations professionnelles agricoles reconnaissent petit à petit l'intérêt de l'agritourisme, tel que nous l'avons déjà dit, et de nombreuses associations émergent à différents échelons territoriaux. Les plus connues sont Bienvenue à la Ferme, qui est initié en 1988 par les Chambres d'agriculture, le réseau De Fermes en Fermes attaché aux CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) et qui est initié en 1993 par quelques agriculteurs de la Drôme mais ne deviendra national que sept ans plus tard<sup>45</sup>. Ensuite, le réseau Accueil Paysan, initié en 1987 est un peu moins connu mais est initié par un réseau d'agriculteurs. Enfin, le réseau Gîte de France comporte également 40% d'agriculteurs mais n'est pas entièrement dédié à l'agritourisme. (Bessière, 2000 : 145). Les initiatives individuelles et collectives sont relayées par les réseaux d'offices de tourisme et de syndicats d'initiatives, qui sont également des associations. A partir de la décentralisation (1978-1982) les Départements et les Régions créent les CDT (comité départementaux du tourisme) et les CRT (comités régionaux du tourisme) qui travaillent en coordination avec les offices de tourisme et les syndicats d'initiative. Le tourisme vert recouvre donc une économie mixte et complexe qui émane d'abord d'initiatives privées, ensuite relayées par des politiques publiques (Bétéille, 1996 ; Bessière, 2000 : 143).

Pour conclure cette ultime forme de mobilisation de la production localisée, nous voudrions mettre brièvement l'accent sur le fait qu'avec cette mobilisation agricole, alimentaire et touristique, on aboutit aux approches territorialisées que nous avons analysées en premier. Et déjà, dans les contributions de Bernard Kayser et de Jacinthe Bessière, nous voyons émerger la diversité que nous cherchons à mettre en relief.

---

<sup>45</sup>Voir à ce propos : [http://www.agricultures-alternatives.org/IMG/pdf/de\\_ferme\\_en\\_ferme.pdf?PHPSESSID=62f2e148a95c5b1ad0cf137496a8e712](http://www.agricultures-alternatives.org/IMG/pdf/de_ferme_en_ferme.pdf?PHPSESSID=62f2e148a95c5b1ad0cf137496a8e712)

Effectivement, en 2000, Jacinthe Bessière nous parle de produits patrimoniaux (qui correspondent aux produits de terroirs) et de produits fermiers (Bessière, 2000 : 152) qu'elle décrit justement à notre sens, comme des produits se qualifiant davantage en direct avec le producteur. Une dizaine d'années avant, Bernard Kayser évoquait à propos des « agriculteurs différents », le fait qu'ils soient difficilement catégorisables, eux (fermes familiales, néo-ruraux) comme leurs productions. Il dit par exemple à leur propos : « aucun critère statistiquement définissable ne peut leur être accolé : les « bios » [par exemple] sont presque tous « différents » ... mais tous les « différents » ne pratiquent pas l'agriculture biologique, loin de là. » (Kayser, 1990 : 112). Cette difficulté à tracer des limites, entre ceux qui s'inscrivent dans des systèmes de production de terroir, ceux qui produisent du fermier (qui parfois est de terroir, selon la définition de Laurence Bérard et parfois non), ceux qui s'inscrivent à la fois dans des filières de commercialisation longues et courtes, est due, nous semble-t-il, au fait que la mobilisation d'un système de Production « passé » est transitoire vers le développement de systèmes qui se pensent au présent. C'est ce que nous allons montrer à présent.

### *Conclusion*

Au terme de ce parcours, où nous avons retracé les différentes formes de mobilisation, par lesquelles la culture alimentaire régionale, puis la production de terroir, ont acquis un sens et ainsi une valeur sociale, nous pouvons affirmer que cette construction sociale s'effectue dans le cadre d'une période de transformations sociale, économique et politique sans précédent. En effet, on peut dire que c'est la transformation de la société française depuis la fin de l'ancien régime, qui provoque le « décolllement » des cultures alimentaires régionales, et que par celui-ci s'effectue l'invention idéologique du terroir, qu'engendrent les mobilisations qui lui sont liées (Assouly, 2004). Cette prise de conscience des identités alimentaires régionales s'établit d'abord, dans un rapport avec la centralisation postrévolutionnaire, puis dans un rapport entre l'espace urbain et l'espace rural qui perdure jusqu'à aujourd'hui.

Dans ce cadre, les productions issues des systèmes de Production et de consommation localisés deviennent, à travers cette invention sociale et idéologique, des symboles de qualité sanitaire et gustative, d'authenticité, de biodiversité (Assouly, 2004; Bérard et Marchenay, 2004), de naturalité (Lepiller, 2012) et de liens humains (Micoud *in* Barrère et al. 2004), là où ils n'étaient que synonymes de pauvreté, de rusticité, d'insalubrité, vers la fin de l'ancien régime (Csergo, 1996; Assouly, 2004). Ce changement s'explique du point de vue de la socio-anthropologie de l'alimentation, par le fait que la valorisation de la culture alimentaire

régionale puis de la production de terroir, s'établit relativement aux changements sans précédent, qui se produisent dans l'espace social alimentaire français. De ce point de vue, la mobilisation de tout ou partie de l'espace social alimentaire régional, a une fonction sociale liée à l'angoisse de l'incorporation, dès lors que l'espace social alimentaire général subit une période de changements nombreux et simultanés (Fischler, 1990). C'est à cette explication de construction de la valeur que nous venons à présent.

### *1-2-3- La fonction sociale d'une production patrimoniale*

#### 1-2-3-1 La valorisation de la production de terroir a une fonction sociale liée aux transformations du modèle de développement agricole et agro-alimentaire

Nous avons vu que l'espace social alimentaire était un espace de liberté, investi par le social au gré de la puissance de la contrainte écologique et de la puissance de la contrainte technologique. Quel que soit l'espace disponible libéré, l'homme reste toujours soumis à la contrainte de sens. Il est en effet contraint par son statut d'omnivore à savoir ce qu'il mange. La classification sociale qui en résulte (autrement dit l'espace social alimentaire) a ainsi pour fonction de gérer l'angoisse de l'incorporation relative à son statut d'omnivore<sup>46</sup>. (Fischler, 1979, 1990). Dans une période de changements aigus de cet espace social (système de Production et/ou système de consommation) la stabilité de la classification sociale qu'est l'espace social alimentaire, est moins assumée. La déstructuration de cet espace, suivant le terme de Claude Fischler (Fischler, 1979, 1990), augmente le caractère anxiogène de l'incorporation biologiquement lié au statut d'omnivore. Dans ce cadre, la nature humaine se porte vers le dernier modèle connu de l'élément qui change, comme ressource pour rétablir l'identification. Nous expliquerons ce phénomène social de patrimonialisation dans un second temps. Pour l'heure, le point de vue des invariants de l'alimentation humaine pensé par Claude Fischler, nous permet d'affirmer que la valorisation de la culture alimentaire locale ; puis spécifiquement de la production de terroir, a une fonction sociale. Celle de permettre le rééquilibrage de l'angoisse de l'incorporation, qui augmente face à trois ruptures (ou risques de rupture<sup>47</sup>) de sens dues à trois stades de changements dans l'espace social alimentaire.

Un premier stade de mobilisations s'effectue relativement au cadre des transformations liées au nouveau régime postrévolutionnaire et à la révolution industrielle, que nous situons entre 1793 et 1939. Un deuxième stade de mobilisations s'effectue dans le cadre de la

---

<sup>46</sup> je deviens ce que je suis etc.

<sup>47</sup> Nous empruntons le terme de « rupture » à Michel Rautenberg (Rautenberg, 2003). Nous nous en expliquerons plus loin.



transformation agro-industrielle des systèmes de Production, qui engendre la disparition d'une grande partie des systèmes de Production paysans. Nous situons ce stade entre les années 60 et 1990. Un troisième stade de mobilisations s'effectue à partir de l'élargissement des labels de la qualité et de l'origine et à partir de la création des « marques terroirs » dans les Grandes et moyennes surfaces. Nous situons ce stade entre 1990 et aujourd'hui. On scinde donc cette longue période de transformations selon les stades de transformations de l'espace social alimentaire, que nous mettons en relation avec des étapes de mobilisations de tout ou partie de l'espace social alimentaire local, qui conduisent au sens patrimonial de la production de terroir à partir des années 90.

### *De 1793 à la reconstruction post seconde guerre mondiale*

Au vu de ce que nous a appris la section sur les circonstances sociales, nous considérons que la période allant de 1793 à 1945 constitue un premier stade de changement de l'espace social alimentaire. Le choix de cette scission en 1945 repose sur le fait qu'à partir de cette date, les systèmes de Production de l'alimentation (incluant dans notre définition, les systèmes de distribution, rappelons-le) vont opérer, avec le développement du système agro-industriel, bientôt mondialisé, un changement radical qui va modifier l'espace social bien au-delà des modifications précédentes.

Durant la première période, le développement d'un nouveau système politique qui tente d'imposer une uniformisation culturelle de la France,; ainsi que le développement d'une première vague d'exode rural due aux révolutions industrielles, induisent ce que l'on peut considérer d'après les sources, comme deux formes de mobilisation. Tout d'abord, la mobilisation des cultures alimentaires régionales peut être considérée comme une ressource de défense de l'identité culturelle de groupes régionaux, face à la menace d'une dissolution de cet espace structurant de la vie sociale provinciale dans une identité nationale. Ensuite, sans que cette seconde forme discrimine la première, l'industrialisation et les premières vagues d'exodes ruraux et d'immigration qu'elles impliquent à partir des années 1870, conduisent à des « diasporas » alimentaires dans les centres urbains. Dans ce cadre, la culture alimentaire régionale est également une ressource d'appartenance culturelle et donc d'identification dans un espace social urbain en changement. Egalement fruit des révolutions industrielles, la culture alimentaire régionale comme ressource touristique, peut être considérée dans le cadre de l'engouement régionaliste et de ce fait du besoin social d'espaces de stabilité culturelle. Ainsi, dans le cadre de cette déstabilisation de l'identification due à la construction de la

nation française et à l'industrialisation, l'identité régionale alimentaire est posée comme une ressource de sens partagé pour se construire dans un présent incertain.

### *Années 1960 à 1990*

Cette étape de mobilisation a pour cadre la recomposition du modèle alimentaire en France qui s'accélère à partir de la reconstruction entreprise après la seconde guerre mondiale. Cette recomposition concerne toutes les dimensions de l'espace social alimentaire<sup>48</sup>. Cependant, dans le cadre de notre intérêt pour la construction de la valeur « terroir », nous nous concentrerons sur le changement radical du Système de Production que nous avons déjà mis en relief. L'essor du nouveau modèle de développement agro-industriel induit en effet progressivement la déterritorialisation et l'uniformisation des productions agricoles et agro-alimentaires (Montanari, 1995), phénomènes auxquels s'ajoutent l'émergence et le développement de normes de distribution industrielles, ainsi qu'une internationalisation des échanges marchands. Dans le même mouvement, le développement du modèle agro-industriel conduit à la quasi disparition de l'ancien modèle de développement agricole paysan, et ainsi à la disparition d'un certain nombre de savoir-faire alimentaires locaux. Enfin, l'urbanisation des modes de consommation ajoute au sentiment d'uniformisation (Montanari, 1995)

Cette recomposition peut être vue comme un phénomène social de déstructuration de l'espace social alimentaire, que Claude Fischler appelle même en 1979 une « *gastroanomie* » (Fischler, 1979) c'est à dire un défaut de règles identifiées dû à cette accélération de changements. De manière un peu plus optimiste, il peut être vu aussi comme un processus de recomposition culturelle générant au moins trois mouvements : la disparition de certains particularismes locaux, l'émergence de nouvelles formes alimentaires due à des processus de métissage, et une diffusion qui se produit nouvellement à une échelle transculturelle pour certains produits comme pour certaines pratiques. (Poulain, 2002).

Cette modernité alimentaire est cependant une période optimiste de progrès technologiques, sanitaires, de la productivité, de la diversité et de l'alternative alimentaire. En effet, la recomposition des repères alimentaires s'accompagne jusqu'aux années 80 d'un engouement pour la croissance économique, et pour un progressisme qui conduit à l'amélioration des conditions de vie et d'alimentation. Dans ce cadre, on ne peut pas parler pour cette période de

---

<sup>48</sup> les règles de la transmission, des modalités de préparation, des espaces et des modalités de consommation, des temporalités alimentaires sont transformées par le développement du travail des femmes, pas la restauration hors foyer, par la recomposition des normes familiales etc. (Fischler, 1990 ; Poulain, 2002)

crise, d'identification massive due aux changements de système de Production (et de consommation).

Cependant, on peut tout de même considérer, que c'est dans ce cadre que l'expression d'une « déstabilisation » sociale latente due à ces changements de repères, émerge. En effet, dès la fin des années 60 apparaît une mentalité « néo-archaïque », qui induit une nouvelle valorisation des plats « rustiques », « naturels », fermiers<sup>49</sup>, par opposition aux productions industrialisées. Cela se produit dans le cadre d'un renouvellement des valeurs de la nature et de l'« arkhé », qui deviennent des ressources, respectivement face au monde urbain envisagé comme artificiel, et face à la modernité et au progressisme qui rejettent tout modèle passé comme une arriération. C'est ainsi que dans la sphère alimentaire, à l'ancienne opposition haute gastronomie et gastronomie rustique, se produit un renversement des représentations vers l'opposition haute gastronomie et gastronomie rustique par opposition à une nourriture industrialisée (Morin, 1975). C'est à la même époque, nous l'avons vu, que les campagnes amorcent une recomposition, que les « laissés pour compte » du système agro-industriel ou ceux qui sont idéologiquement contre et choisissent la campagne, autrement dit l'ensemble des agriculteurs « différents » de Bernard Kayser (Kayser, 1990), commencent à développer des systèmes de Production qualitatifs. Ils mobilisent en fait les savoirs et savoir-faire locaux en train de disparaître et se développent ainsi, de multiples manières, à partir du dernier système identifié, si l'on peut dire, qui devient dans cette nouvelle réalité un système localisé ou territorialisé. Quasiment dans le même temps, aux premières crises du monde agro-industriel, les premières filières dites « de qualité » se mettent en place. Ce type de système continue à se développer jusqu'à une troisième et dernière étape de construction de la valeur terroir que nous abordons à présent.

### *1990 à nos jours*

Dans les années 80, les délocalisations continuent et la mondialisation des échanges s'accroît. Dans l'économie française, la croissance n'est plus continue depuis un certain temps déjà. Dans le système agro-industriel, les crises agricoles ont conduit plusieurs filières à se reconvertir en systèmes de Production de qualité. C'est dans ce cadre qu'à partir de 1986 se produisent des crises alimentaires et sanitaires, qui, comme nous l'avons vu précédemment, culminent entre 1996 et 2000 avec la crise de la vache folle. Cette période de crise marque une nouvelle rupture dans le modèle industrialisé et mondialisé. En effet, par rapport à la fonction des modèles alimentaires de gérer l'angoisse de l'incorporation, cette période de

---

<sup>49</sup> potée, motte de beurre, pain de campagne...

crise marque un ébranlement des repères supérieur à la période précédente. En effet, en étant capable de rendre (entre autres) des vaches cannibales (Poulain, 2002), le monde industriel montre qu'il est capable de passer outre un ordre du mangeable sur lequel l'équilibre humain, tant physiologique que psychologique et social, repose. Ce dépassement laisse la voie ouverte à un ensemble de peurs liées à l'industrialisation du monde qui s'accroît depuis la période précédente<sup>50</sup>. Cette crise est donc une crise de valeurs et de sens que l'on peut appeler avec Claude Fischler une crise de l'OCNI<sup>51</sup>, c'est à dire de l'objet comestible non identifié. Suivant la construction et la fonction d'un espace social alimentaire, on peut dire que la crise est fondée sur le basculement de valeurs positives encore associées à un modèle déjà difficilement identifiable à des valeurs négatives.

En effet, en premier lieu, le fait de ne plus pouvoir effectuer une association « inconsciente » des productions avec un espace social déterminé, c'est à dire avec des spécificités pédoclimatiques issues de l'interprétation sociale qu'un groupe humain fait d'un biotope, date pour une part de la période précédente, nous l'avons vu avec le contrepoint de la pensée néo-archaïque<sup>52</sup>. Mais dans ce modèle dans lequel on n'identifie pas vraiment les productions, la « confiance », c'est à dire le pouvoir dans le système de relation à la base des dimensions de l'espace social, va entièrement au système de Production, dans ce cas, industriel. En effet, pour utiliser une image, on peut dire que : si je ne sais pas ce que je mange parce que je ne sais pas vraiment d'où ça vient ni par où, et entre les mains de qui c'est passé, je peux le manger quand même si j'ai confiance dans la classification « obscure » que les acteurs du système de production industriel ont faite. Or, dans cette étape nouvelle de développement, certains d'entre eux prouvent qu'ils ont outrepassé des règles de classification. Cela peut être considéré en quelque sorte comme une « trahison » envers les mangeurs (Poulain, 2002). Trahison qui va accentuer, par rééquilibrage, la nécessité de traçabilité et d'origine (Caze-

---

<sup>50</sup> A notre sens, le film « Soleil vert » de Richard Fleischer sorti en 1973, année du premier choc pétrolier, est un admirable exemple de cet imaginaire. Dans un contexte post-apocalyptique, le *soleil vert* est une nourriture produite à partir de cadavres humains. En interprétant, on peut dire qu'en s'étant détachés de leurs biotopes, les hommes finissent dans un cycle fermé (de eux à eux) dans lequel ils se dévorent eux-mêmes.

<sup>51</sup> L'objet comestible non identifié selon Claude Fischler (Fischler, 1990) produit une crise de sens. En effet, comme le dit ce dernier, savoir ce que l'on mange est essentiel au rapport à son propre corps, à la socialisation, et au rapport avec le biotope et le monde. Si je ne sais pas ce que j'ingère, je ne peux donc plus savoir ce que je suis et ce que je vais devenir. (Fischler, 1990).

<sup>52</sup> En effet, les productions agro-industrielles ne sont pas « raccordables » à un espace social alimentaire. Du fait de la sectorialisation des filières (filières lait, viande etc), de la délocalisation des étapes de production, de la « décortication » de l'ensemble des étapes en chaîne de production le plus souvent mécanisée et de l'uniformisation de leur distribution ; ce type de production n'est pas identifiable à un groupe (ou à un ensemble de groupes) qui aurait construit au fil des générations une interprétation sociale d'un biotope à travers un système complexe de classification. Elles ne sont pas identifiables de ce fait à une production qui serait soumise à l'environnement dans lequel elle se développe et aux savoirs que des groupes d'hommes en ont fait.

Valette, 1997) due à la contrainte biologique et qui implique la contrainte écologique (Fischler, 1990).

C'est en relation avec ces ruptures que nous considérons la dernière étape de mobilisation des productions localisées, qui a lieu depuis le début des années 90 avec l'élargissement des labels, à l'ensemble des productions agricoles et agro-alimentaires et le développement des marques terroirs dans les Grandes et moyennes Surfaces (GMS). C'est cette étape de mobilisation qui permet la diffusion de la production de terroir à une échelle macro-sociale. Face au rééquilibrage nécessaire, le modèle localisé investi est simplement « l'autre modèle » existant. L'alternative qui illustre un espace culturel identifié, structurant correctement l'activité sociale à partir d'un biotope. En effet, dans ce cadre, la production de terroir symbolise la fonction qu'a n'importe quel aliment normalement : celle de représenter un espace social alimentaire identifiable : donc une relation sociale spécifique à un biotope. Et cette relation correspond au fait d'avoir été façonné, spécifié par les contraintes d'un environnement (contrainte écologique) et les choix d'un groupe social ou d'un groupe humain qui signe la relation avec cet environnement (contrainte biologique d'identification). On peut donc dire que l'investissement de la production de terroir a pour fonction sociale de rééquilibrer la faiblesse de l'identification sociale qui inclut une faiblesse de l'identification écologique, toutes deux inhérentes au modèle agro-industriel dominant. Notons que ce basculement symbolique (car très minoritaire) d'un modèle à un autre s'effectue dans le cadre de l'amorce d'un basculement plus général à travers la crise du développement fordiste et la croissance de la notion de développement durable à travers une pensée de la « finitude des ressources<sup>53</sup> ».

La nécessité de contreponds en termes de sens est également visible dans le fait que l'expression « production de terroir » devient une expression générique qui désigne un type à part entière de production dans la même période que cette crise et ces mobilisations. En effet, en cherchant dans la littérature quand était apparue l'expression produit de terroir, on se rend compte qu'il existe plusieurs stades de développement de l'expression comme de l'idée. Dans le cadre de la période de développement qui nous intéresse, on en repère trois.

Tout d'abord, comme le notent Bérard et Marchenay (2004 : 43), dès « l'antiquité classique, la provenance affichée de certaines denrées leur conférait des qualités particulières ». En effet, s'appuyant sur les travaux de l'historien J. André, ils rapportent que « la Gaule transalpine est devenue un grand fournisseur, avec ses magnifiques quartiers de porc venus du pays des

---

<sup>53</sup> André Gorz, Gilbert Rist, François Partant, Serge Latouche...

Séquanes, les jambons et les épaules de Narbonnaise, déjà connus de Varron, les jambons de pays des ménapiens en Gaule Belgique et ceux non moins célèbres de la Cerdagne (Bérard et Marchenay, 2004 : 142 citant André, 1981). On peut donc dire avec eux que l'idée d'associer des productions particulières à un espace local, donc à une communauté humaine n'est pas vraiment datable. En effet, tout comme l'espace social alimentaire, c'est une notion relative aux sociétés humaines dès lors qu'elles interagissent dans le cadre d'échanges, notamment marchands.

Ensuite, on peut déterminer avec Allaire et al. (2005) que caractériser un produit par son origine, sa provenance, de manière systématique est une idée associable au développement des dénominations d'origine datant du début du siècle (1905). C'est donc dans ce cadre une idée associable au développement d'un modèle de production industriel et des logiques de concurrences et de contrefaçons qui lui sont associées. L'idée d'origine « décolle » dans la même période que les cultures alimentaires régionales, dans le cadre de la dimension économique de « contrôle », de protection, de savoir-faire localisés vinicoles et viticoles.

Enfin, dans une dernière période allant de 1975 à nos jours, on constate qu'il y a un basculement entre l'idée de désigner la spécificité de productions en les associant à leur lieu historique de production et le terme générique de produit de terroir.

En effet, Martin de la Soudière nous rappelle en 1995 que « jusqu'il y a seulement quinze ou vingt ans, nous ne rencontrons guère, au gré de rares épicerie fines ou de quelques boutiques de quartier, que de la « charcuterie de Bretagne » ou des « produits d'Auvergne » (encore inscrits en grosses lettres sur les bannes, accolés à « crèmerie ») » (de la Soudière, 1995 : 155). On admet donc avec lui que dans les années 75-80, le terme produit de terroir ne semble pas usité : le nom du terroir en question est spécifié et ce type de productions ne rencontre qu'un intérêt limité. Mais en 1995, il parle aisément de la croissance des produits régionaux, de la même manière que Claire Delfosse le fait un peu plus loin (Delfosse, 1995). En fait, l'utilisation du terme date de quelques années. Laurence Bérard et Philippe Marchenay utilisent le terme pour la première fois en 1995. De plus, ils parlaient de ressources des terroirs depuis 1992 (Bérard et Marchenay, 1992). Avant le terme de « terroir » le terme « local » ou « localisé » est communément utilisé par eux, dans un cadre agronomique. Le terme est associé aux espèces végétales : « légumes et fruits locaux » (1992), « variétés locales » (1987), « cultivars locaux » (1983). Philippe Marchenay précise que « le statut de local ou de traditionnel dépend moins de la provenance d'un cultivar que de l'importance qu'il a acquis sur place au fil du temps. » (Marchenay, 2005). Il met donc en avant la profondeur historique qui est associée au terme terroir (par eux comme par l'ensemble de la

littérature analysée dans la première section de ce chapitre). Pourquoi alors être passé du terme « local » au terme « terroir » au tournant des années 80 ? Peut-être parce qu'ils passent de l'étude de productions agricoles à l'étude de productions artisanales dans lesquelles la dimension culturelle est plus prégnante. Cependant, le terme « terroir » est, nous l'avons vu, d'abord associé à des normes pédoclimatiques avant d'être associé à un espace culturel (Bérard, 2011). Notre hypothèse est donc autre : le terme terroir désigne, comme le rappelle Laurence Bérard en 2011, d'une meilleure manière que le terme « local », la profondeur historique associée à la définition montante de ce type de productions. La profondeur historique que les producteurs qui font des productions qualitatives doivent suivre pour se légitimer. Celle-là même dont les restaurateurs s'inspirent en la réinventant quand ils inventent la « cuisine de terroir » dès 1980. Cette « cuisine de terroir » est, soit dit en passant, la première occurrence générique du terme que nous avons trouvée. Notre hypothèse est donc la suivante : le terme générique se développe dès le début des années 80 à partir d'une nouvelle inspiration gastronomique pour apparaître clairement dans la littérature, quelques 10 ans plus tard, chez les ethnologues qui ont participé à la réglementation légale de ces productions et ont désigné l'attachement à un terroir comme significatif d'une qualité spécifique pouvant être protégée. Cette réglementation montre que ce type de production a besoin d'être protégé, qu'attaché un lieu à une production est donc en vogue dès les années 80 dans le monde industriel alors au début d'une série de crises.

Qu'il s'agisse du terroir plus que du local nous semble significatif de la légitimité de l'aspect temporel comme contrepoids à cette époque en crise d'identification. En effet, différentes formes de productions existent : fermières, innovantes, traditionnelles<sup>54</sup>, mais la définition légale n'en légitime qu'une : la production qui peut prouver sa profondeur historique. Cela peut s'expliquer par le fait que ce sont des savoir-faire attachés à un lieu et identifiés qui sont protégés. Et les seuls savoir-faire identifiés à ce moment sont résolument issus du passé. Cela peut être mis en corrélation avec le sens patrimonial de la production de terroir qui se consolide à cette époque et qui lui aussi a une fonction sociale. C'est ce que nous allons voir à présent.

---

<sup>54</sup> Comme le souligne Bernard Kayser dès 1990.

### 1-2-3-2 La valeur « terroir » est patrimoniale et elle est transitoire

*La construction de la valeur terroir est un processus de patrimonialisation du système paysan quasiment disparu*

Nous venons de voir que la construction sociale de la valeur terroir a pour fonction le rééquilibrage de l'identification du lien entre un espace social alimentaire et des productions, dans une longue phase de recomposition de l'espace français. C'est ce que nous avons appris des invariants de l'alimentation humaine: l'être humain a besoin d'identifier son alimentation et quand un système de Production et/ou de consommation ne remplit plus cette fonction ou que des événements menacent cette structuration culturelle, on investit un autre modèle disponible porteur de sens. A présent nous allons voir que l'anthropologie du patrimoine complète la définition de ce processus social en nous apprenant que cet autre modèle porteur de sens, c'est le modèle dont on vient, le modèle passé : celui qui menace d'être recomposé ou qui a été recomposé par des changements importants.

Le point de vue de l'anthropologie du patrimoine, le processus d'investissement de la valeur terroir est un processus de patrimonialisation des systèmes de Production paysan dès lors que ces derniers sont rendus caducs par le développement du modèle agro-industriel. Et les étapes de recomposition que l'on vient de décrire sont des ruptures patrimoniales. En effet, on peut considérer avec Michel Rautenberg que dans le cadre d'une rupture spatio-temporelle des structures sociales, les groupes sociaux reconstruisent socialement le passé dans le but de se construire au présent. (Rautenberg, 2003 : 18). La mobilisation sociale d'un fait culturel dont la valeur est liée au fait qu'il vienne du passé est dans ce cadre un processus « de métamorphose du passé en mythologie » (Rautenberg, 2003 : 19). Cette métamorphose sert à un groupe ou à des groupes sociaux, à légitimer un lien du groupe à une continuité de temps et d'espace. Cela s'explique par le fait que le processus de patrimonialisation est une réaction à un « changement de registre du temps », à une rupture spatio-temporelle des structures sociales. Celle-ci est une rupture patrimoniale puisqu'elle est une rupture d'une conception du « nous ».

Un objet patrimonial est ainsi institué pour servir de référence partagée au groupe (Rautenberg, 2003). La construction du système de Production paysan et artisanal passé comme structure de référence peut ainsi être une réponse « face à la perte des modèles vernaculaires » ; face « à ce qui apparaît (...) comme une déstructuration temporelle » (Rautenberg, 2003 : 47) qui engendre une peur de ne plus savoir qui nous sommes et quel rapport nous entretenons avec notre biotope. L'idée d'institution signifie qu'il y a dans le



processus patrimonial, une volonté, un désir, de ne pas laisser disparaître un fait face une recomposition sociale aigüe ; et dans cette volonté de ne pas laisser disparaître, il y a institution du fait comme patrimonial. Il y a une stratégie<sup>55</sup> de conservation qui produit une mythification, du fait qu'on insère la pratique, le fait, dans le présent et qu'on le pense depuis le présent. Un savoir-faire de transformation alimentaire peut être sauvegardé, mais il est de fait transformé, de même que sa place dans le système de consommation, les représentations qui lui sont associées, l'ensemble des variantes qui ont fini par le constituer. De ce point de vue, le patrimoine n'est plus le « dépôt général de l'histoire » mais « un regard tourné vers le passé, une ressource politique, symbolique, matérielle et cognitive de nos sociétés occidentales pour penser leur rapport au monde. » (Rautenberg, 2003 : 104).

En reliant une pensée des invariants de l'alimentation humaine à celle du patrimoine, nous pensons que dans le processus de patrimonialisation des systèmes de Production paysan, il y a un aspect de besoin de conservation mémorielle au-delà de l'utilité première des systèmes, devenue caduque, c'est ce qu'ont fait les Arts et Traditions Populaires puis les Ecomusées en collectant ces types de savoir-faire. Mais il y a au-delà, un besoin d'utilisation effective de ces règles, normes, codes, rituels, venus des générations précédentes pour construire de nouveaux systèmes localisés. Nous voulons dire par là que si le nouveau système agro-industriel avait rempli sa fonction correctement (moins déstructurer le rapport à la contrainte biologique d'identification et à la contrainte écologique), peut être que le processus de patrimonialisation se serait arrêté à un état de conservation. Ici, la mobilisation pour se construire au présent est effective, le système est réutilisé dans la réalité sociale, le temps de se construire des règles, une logique, des valeurs, c'est à dire un système, décliné au présent. C'est ainsi que nous sommes d'accord avec le point de vue de Jean-Pierre Poulain sur la gastronomisation qui serait une patrimonialisation effective, basée sur l'idée de support du passé pour réinventer le présent<sup>56</sup>.

---

<sup>55</sup> Cet aspect stratégique distingue pour Rautenberg la tradition, du patrimoine. On conserve un patrimoine on vit une tradition. « en reliant des actes et symboles présents à des actes et symboles passé, la tradition légitime le présent en l'inscrivant dans la durée. Entre patrimoine et tradition, la différence est donc dans la manière dont on mobilise, ici et maintenant le passé. La tradition relève de « l'habitus », du mode de vie, alors que le patrimoine est du côté du signe, de l'emblème, de la référence symbolique. » De plus « il y a un désir, une volonté, une stratégie de transmission dans le fait patrimonial alors que la tradition s'hérite presque malgré soi et se transmet par des processus d'assimilation relevant plus de l'imprégnation que de la didactique. Patrimoine et tradition nous parlent différemment du passé et de ses relations avec le présent. (Rautenberg, 2003 : 113)

<sup>56</sup> D'ailleurs Michel Rautenberg dit en 2003 : « il semble qu'aujourd'hui cet engouement pour le patrimoine tende à diminuer ou qu'il prenne d'autres formes, plus consuméristes et moins conservatrices. On remarquera, par exemple, la concomitance entre la baisse de fréquentation des musées d'ethnologie et d'arts et traditions populaires et la montée de la consommation de produit de terroir. » (Rautenberg, 2003 : 168).

*Cette valeur est transitoire en attendant une identification au présent d'espaces culturels localisés*

De ce point de vue, le temps du processus de patrimonialisation peut être envisagé comme un temps transitoire, qui aurait pour fonction d'aider des groupes sociaux à se construire au présent suite à une rupture du « nous » et ainsi de gérer l'intégration culturelle d'un nombre important de changements. On admet par là que cette mobilisation représente une nécessité de se construire qui se développe à deux stades.

En premier lieu, ce nous à reconstruire se développe au stade des systèmes de Production, par le fait des acteurs qui sont garants des méthodes de production et des productions qui en résultent. Ce développement s'effectue à partir des années 60. Ces acteurs reconstituent un nous de Production à partir de l'iconisation des systèmes du passé.

En second lieu, un deuxième stade de recomposition du nous est un nous qui s'établit entre les systèmes de Production et les mangeurs à grande échelle : il est l'expression du besoin qu'ont les mangeurs de rétablir une relation connaissable avec ce qu'ils mangent et créer véritablement un espace social alimentaire reconnaissable, au présent. Le développement de ce second stade de nous, doit venir rééquilibrer la rupture sociale qui existe du fait de la « trahison » des systèmes industriels. Le système passé est donc une ressource transitoire pour reconstruire du nous à deux échelles dans un espace temps industrialisé et mondialisé. Le nous des producteurs entre eux et avec un biotope en particulier, et le nous entre des systèmes de Production identifiables, donc localisables dans une certaine mesure, et des mangeurs à grande échelle, atteint par le biais des GMS.

Cette utilisation du passé est le signe d'une incapacité à se penser dans le cadre d'un espace temps industriel et mondialisé (au présent) pour les producteurs (penser leurs règles, penser leurs relations). Et du côté des mangeurs c'est le signe d'une impossibilité puisque les systèmes au présent n'existent pas. Cette incapacité soulignée par l'utilisation du passé est donc aussi une rupture entre une forme de système de Production localisé et l'espace temps dans lequel elle se développe. En effet, les systèmes de production mobilisés ne sont pas adaptés à l'espace-temps industrialisé-mondialisé, ils émergent d'objectifs et de contraintes complètement différents de l'espace temps de la fin des années 2000<sup>57</sup>. Dans ce cadre, le

---

Cette transition se fait précisément au moment de la dernière étape de la mobilisation correspondant aux crises alimentaires

<sup>57</sup> En effet, les règles de production qui permettent de produire des productions de terroir, appartiennent à des systèmes qui n'existent plus, c'est à dire des objectifs, des valeurs, un rapport aux contraintes passé. La plupart de ces règles de Production ont été inspirées par une nécessité qui n'est plus : des contraintes technologiques autres (l'absence de réfrigérateur), des contraintes écologiques autres (dépendance à l'arrivée

système passé est une ressource pour les groupes de producteurs concernés, pour arriver à un moment donné, à se penser dans le cadre d'un espace temps industriel et mondialisé, c'est à dire à avoir adapté, des règles, des normes, des codes et des rituels, relatifs à eux-mêmes et à leur interprétation du biotope local, dans la continuité des savoir-faire déjà connus, aux contraintes et aux objectifs d'une société industrialisée dans un monde mondialisé. La mobilisation de règles définies au présent serait le signe que ces groupes arrivent à se définir eux-mêmes et donc à définir la localisation de leur production dans la réalité industrialisée et mondialisée. De l'autre côté de l'espace, du côté des mangeurs, la reconnaissance de productions localisées se déclinant au présent est la reconnaissance des valeurs, du rapport aux contraintes qu'elles représentent. Des valeurs, un rapport aux contraintes, une logique de localisation qui ont intégré le temps présent. C'est donc la reconnaissance d'une forme de localisation de l'alimentation intégrée au système de développement industrialisé et mondialisé. Ainsi, la mobilisation à grande échelle d'une valeur locale se déclinant au présent signifierait que le modèle présent constitue un élément de réponse face au besoin d'identité culturelle liée aux aliments, même minime, et ainsi au besoin de spécificité liée à la contrainte écologique.

#### *Que signifierait ce développement de systèmes localisés au présent ?*

Si cette hypothèse de développement se vérifiait, on pourrait alors affirmer que par rapport à la précédente période de forte recomposition, on se trouverait comme nous l'avons évoqué, dans le cadre d'une nouvelle stabilité du rapport à la localisation, qui aurait intégré une époque de production industrialisée et d'échanges mondialisés. On serait ainsi en présence, en quelque sorte, d'un dépassement des ruptures patrimoniales qu'a engendrées l'évolution de l'espace français depuis la révolution française. De cette sorte, en considérant que le temps patrimonial est issu d'un changement de registre du temps, on serait dans un retour, avec cette stabilisation, dans un temps plus linéaire. On serait dans un temps de la mémoire et non plus du patrimoine. En effet, le travail de la mémoire et de la transmission est un processus social ou politique, tout comme la patrimonialisation, mais qui a lieu continuellement et qui s'inscrit dans un espace-temps collectif linéaire (Lenclud, 1987 ; Rautenberg, 2003). On serait de ce fait revenu à un espace temps social plus linéaire. Ainsi, si notre point de vue se vérifiait, cela

---

des mouches au printemps pour fumer les viandes, dépendances au type de bois utilisé pour le fumage qui ont fini par spécifier les qualités organoleptiques des salaisons etc.) et bien sûr un rapport tout autre à l'identification : le décollement n'avait pas eu lieu. Dans un travail que nous avons effectué sur les salaisons fumées du Haut Doubs (Fiamor, 2005) les interviewés répondaient que pour eux, la saucisse de Morteau était encore « la saucisse », telle qu'on la fait là-bas, sans conscience de sa particularité tant que la modernité alimentaire ne l'avait pas confrontée à d'autres types de saucisses régionales et adaptées au milieu.

nous permettrait d'affirmer que l'on est passé d'une valeur patrimoniale à une valeur culturelle au présent. Le patrimoine ayant été, dans ce cas, intégré à l'espace culturel au présent. Précisons que ce type de construction ne serait pas discriminant de productions patrimoniales. Les systèmes se développant sur une valeur patrimoniale peuvent continuer à se développer sur un segment de marché « de niche ». L'idée de l'avènement de systèmes se développant au présent signifierait davantage que les Producteurs concernés auraient moins besoin de s'appuyer sur le passé pour se légitimer.

Pour finir, en inscrivant ce point de vue dans un temps long, on le comprend mieux. La période de changements sans précédent de l'espace social alimentaire français est la période d'avènement du développement industriel, du progressisme, qui a permis de se défaire des contraintes écologiques et technologiques de manière démocratique, comme ça n'avait jamais été le cas auparavant. Comme le dit Fischler, on est passé de l'alternance à l'alternative alimentaire (Fischler, 1990). On pourrait dire simplement que le développement de ce modèle était un tel avancement dans le confort et le bien être humain que l'on est allé en quelque sorte à l'extrême de la libération de la contrainte écologique et de la contrainte technologique, avant de nous rendre compte qu'elles étaient significatives aussi de notre rapport au biotope ; qu'elles étaient significatives d'une biodiversité nécessaire à nos relations sociales et à la différenciation culturelle. Cette dimension sociale est naturellement enchevêtrée aux dimensions biologique, physique, économique et politique, dans lesquelles se développe l'idée de développement durable et de nécessité de sauvegarde des ressources naturelles. On pense donc que la nouvelle stabilité dont on parle, signifierait un rééquilibrage du rapport entre des objectifs de progrès et le besoin de reconnaissance de la contrainte environnementale et de la contrainte d'identification.

L'identification au présent de systèmes localisés et leur reconnaissance à grande échelle, à l'heure où espaces ruraux et urbains vivent dans des flux continus, signifierait donc l'ouverture d'une voie vers un équilibre nouveau entre le développement industriel et les échanges mondialisés d'un côté, et la nécessité d'identification culturelle des productions alimentaires de l'autre côté.

*En termes opérationnels, un changement à analyser :*

Ce changement, s'il se vérifie, représente une voie de développement intéressante à analyser pour les acteurs opérationnels comme pour le monde académique. En effet, du côté des systèmes de Production, ceux-ci développent une stratégie d'ancrage dans le tissu social local. Ils doivent donc représenter des types de systèmes participant à une recomposition des

territoires ruraux. Le développement à plus grande ampleur de ce type de production, à travers les GMS, est signifiant, comme nous l'avons évoqué, d'un élément de réponse à la demande sociale centrée sur l'alimentation localisée. Une demande d'identification culturelle, et dans ce cadre de spécificités dues à l'environnement.

Ainsi, le développement d'une valeur sociale au « présent » associée à la production localisée est une voie de développement à suivre, en ce sens qu'elle représente le développement d'un intermédiaire identifié entre des productions agro-industrielles sans identité et une production patrimoniale de « niche ».

### **1-3 Conclusion**

Au terme de ce parcours au cours duquel notre questionnement a cheminé à travers deux types d'approches : les approches territorialisées du développement localisé et les approches socio-anthropologiques du développement alimentaire et patrimonial, notre questionnement de départ s'est affiné tout en respectant les enjeux de départ. Nous avons dans un premier temps compris que les productions alimentaires localisées pouvaient être des leviers de développement territorial à trois stades de développement : la typicité/relation au lieu, la qualification et la coordination territoriale avec d'autres types d'acteurs. De plus, si ces trois stades représentent théoriquement trois stades de variabilité potentielle, à même de répondre à notre questionnement sur la diversité, nous avons vu qu'ils mettaient en relief un modèle dominant, tout en s'interrogeant, aux marges de ce modèle, à une diversité naissante de modèles. Forte de ces apports, dans un second temps, nous avons replacé ce modèle dominant dans le cadre de l'espace temps alimentaire dans lequel il a du sens. Nous avons alors compris que la relation au lieu/typicité consistait en la construction d'attributs formant une valeur sociale reconnue, dans le cadre d'une relation sociale et commerciale avec les mangeurs et dans le cadre de l'ensemble des relations avec l'extérieur de l'espace social alimentaire. Nous avons compris dans le même temps que cette construction était relative à un temps et à un espace social. C'est ainsi qu'en nous demandant depuis quand et dans quelles circonstances cette valeur s'était développée, nous avons compris que son développement était lié à la forte recomposition de l'espace social alimentaire inhérente au développement de l'état français et de la société industrielle. Nous avons compris dans ce cadre que la patrimonialisation du système passé dans la crise du modèle industriel était significatif, à la fois de l'impossibilité d'identifier l'origine des productions dans le modèle présent et de la nécessité d'arriver à faire cette identification. C'est ainsi que nous avons supposé que ce modèle passé patrimonialisé était une transition pour certains groupes comme pour certains mangeurs, vers une

identification culturelle des productions au présent. C'est à dire vers la possibilité de les relier à des espaces localisés (et aux contraintes qu'ils engendrent) correspondant à des groupes localisés qui s'y adaptent. Dans ce cadre, la réponse à notre questionnement de départ devient la suivante.

Premièrement, les productions alimentaires localisées deviennent levier de développement territorialisé, en ce sens qu'elles sont le résultat de la construction d'une valeur sociale associée à la production localisée. Cette construction est le fait d'un ensemble organisationnel, à travers lequel les attributs constituant cette valeur sont proposés dans le cadre des systèmes de production, et validés par les mangeurs et par les acteurs des dimensions enchevêtrées à la dimension alimentaire, à un niveau local comme à un niveau général. De ce fait, envisager le développement des productions par le prisme de la construction de la valeur, revient à analyser nos trois stades de développement territorialisé de s'inscrire dans un développement sociétal.

Deuxièmement, en s'inscrivant dans ce point de vue socio-anthropologique, la diversité que nous supposons, s'affine en la supposition d'un changement social associé à la production localisée, signifiant d'un développement culturel au présent, et dont la validation à grande échelle est elle-même signifiante d'une voie de développement vers un rapport stabilisé à l'identification de la production alimentaire dans un contexte mondialisé.

De ce fait, notre hypothèse d'un changement social de la valeur associée à la production localisée se décompose comme suit :

En reprenant les variables possibles des systèmes de développement alimentaire que nous avons déjà mis en relief nous supposons une variabilité des systèmes selon:

-une variabilité des stades de Production<sup>58</sup>

-une variabilité de l'inscription temporelle des pratiques selon une combinaison passé/présent

-une variabilité de l'inscription spatiale générée par les systèmes selon une référence à des lieux traditionnels (passés)/ référence à un espace encore non déterminé

A partir de cette variabilité des systèmes de Production, nous supposons, en relation avec ces derniers : une variabilité de la validation des mangeurs et une variabilité de la validation des acteurs appartenant à d'autres sphères de développement. On retrouve ici le stade de développement de l'ancrage territorial que nous appellerons de manière neutre, le stade de la coordination territoriale.

---

<sup>58</sup> Et dans ce cadre une variabilité des modalités de distribution qui nous permettra d'étudier la variabilité des modalités de qualification. Cependant, cette question précise sera développée dans le chapitre suivant.

Nous avons une hypothèse à propos de la coordination territoriale qui s'inscrit dans le cadre de celle du changement social. En effet, concernant les acteurs spécifiquement territoriaux, nous supposons qu'il y a une concordance entre le type de système validé et le type d'acteurs/forme de valorisation territoriale. Nous émettons cette hypothèse parce que nous savons que la Drôme est un territoire morcelé en plusieurs entités administratives et culturelles infra-départementales, qui se trouve en plus à la frontière de deux espaces sociaux alimentaires historiques : le Dauphiné et la Provence. Nous supposons donc que les acteurs des territoires qui ont une politique de valorisation fondée sur le patrimoine, ont tendance à valoriser les productions patrimoniales, comme c'est le cas dans l'exemple du panier de biens repéré dans les Baronnies du sud du département. Nous supposons au contraire que ceux qui valoriseraient, le cas échéant, les systèmes de Production se développant au présent, seraient peut être des acteurs de territoires qui se valorisent moins en fonction de leur patrimoine passé, peut être parce qu'ils ne le peuvent pas. Dans ce cadre, nous supposons que le Département a un intérêt de développement identitaire dans cette problématique fondée sur le changement de valeur sociale. Ainsi, nous comprenons désormais que le point de vue socio-anthropologique, dans lequel nous nous inscrivons, permet de remplir la demande des commanditaires, tout en incluant l'enjeu sociologique que le terrain sous-tend. Pour terminer ce chapitre, nous nous proposons justement de synthétiser les enjeux scientifiques et pour les commanditaires à l'aune de cette reproblématisation.

Pour les commanditaires, analyser la diversité des valeurs à travers une étude de l'ensemble des types de systèmes présents sur le territoire, permet de répondre à l'enjeu d'état des lieux demandé, en prenant en compte à la fois les acteurs des systèmes de Production et ceux de leur coordination territoriale. Ceci étant, le point de vue de l'évolution des systèmes de développement des productions localisées vers une déclinaison au présent, représente en plus un enjeu de développement économique et culturel pour le Département comme pour les territoires qui le composent. Car cette évolution est en quelque sorte le versant culturel du développement localisé durable. De ce fait, la connaissance des attributs des systèmes nouveaux peut servir aux territoires en termes économique et culturel, car ils correspondent à une demande sociale centrée sur l'alimentation localisée et donc sur les territoires ruraux. C'est en plus en particulier, un enjeu de communication identitaire pour la Drôme dans sa recherche d'éléments valorisant une unité territoriale.

En termes sociologique, si le changement que nous supposons se vérifie, analyser les attributs qui fondent une nouvelle valeur est un enjeu social, car ces derniers sont signifiants d'une demande sociale centrée sur l'alimentation localisée, elle-même significative d'une voie de

développement incluant un rapport stabilisé, pensé au présent, de la production alimentaire dans le cadre d'une économie mondialisée. Pour les mêmes raisons il est important de comprendre en termes pratiques, les écueils et les réussites inhérentes aux systèmes qui les développent.

Enfin, en termes scientifiques, notre point de vue permet l'articulation de deux types d'approches qui n'a pas encore été faite, alors qu'elles sont complémentaires. Elle permet d'envisager les systèmes agroalimentaires localisés et leur coordination territoriale, dans le cadre de l'espace social alimentaire. Cela permet d'envisager les systèmes en termes de changement social et de révéler l'enjeu social qui sous-tend l'effervescence de valorisation.

De plus, notre recherche constitue une contribution au point de vue du développement agricole localisé, parce qu'en plus de penser l'enjeu social de changement, il permet de mettre en pratique la recherche de la prise en compte des mangeurs en lien avec les producteurs (Muchnik et Salcido, 2008). Il permet donc de penser le développement des systèmes agro-alimentaires depuis la dimension sociale, ce qui est complémentaire au point de vue actuellement développé dans cette approche.

Enfin, notre recherche constitue une contribution à la socio-anthropologie de l'alimentation parce qu'elle arrive à mettre en relief une demande sociale centrée sur l'alimentation par la construction de l'offre sociale (les producteurs). Or, ceci est un point de vue très peu développé, à notre connaissance, dans ce champ de recherche.

A présent que nous en avons terminé avec ce cadrage contextuel, il nous faut nous intéresser à la manière dont la sociologie et la socio-anthropologie pensent le changement social. Car c'est selon ce cadrage théorique, que nous allons pouvoir penser la diversité des constructions sociales de la production localisée.





## **CHAPITRE 2 - PENSER LA DIVERSITE DES PROCESSUS DE VALORISATION DE LA PRODUCTION LOCALISEE EN ENVISAGEANT LES SYSTEMES DE PRODUCTION LOCALISEE COMME DES SYSTEMES DE DOMINATION**

### **Introduction**

Notre objectif de recherche consiste à analyser et à comprendre la diversité des formes de développement des productions alimentaires localisées à partir de l'exemple drômois. Le point de vue de l'anthropologie du patrimoine nous a permis, dans le chapitre précédent, de supposer que la valeur patrimoniale associée à la « production de terroir », fondée sur la mobilisation d'un système passé, pouvait être transitoire vers la possibilité de se définir au présent. Ce point de vue est lié au fait d'envisager la production localisée comme une construction sociale relative à un espace-temps alimentaire déterminé et déterminant d'une identité culturelle. Dans ce cadre, une évolution de la construction sociale de la production localisée vers une déclinaison au présent, serait signifiante d'une évolution sociale du rapport à l'identification de la production alimentaire à un espace culturel de production dans un contexte mondialisé. Cette hypothèse de recherche consiste à supposer un changement social dans la diversité repérée. Le présent chapitre a pour objectif de théoriser cette hypothèse.

Pour ce faire, nous allons développer un cadrage théorique de la question en deux grandes étapes. Dans une première étape du chapitre, nous allons voir comment différentes approches sociologiques et socio-anthropologiques envisagent le changement social. Cela nous conduira à prendre position pour une lecture du social, dans laquelle l'action rationnelle et les cadres structurels sont articulés à l'aune d'un point de vue socio-anthropologique du développement. Forte de cette position, nous considérerons alors que démontrer le changement social que nous supposons, consiste à répondre aux deux questions suivantes. Tout d'abord, existe-t-il une diversité de constructions sociales de la production localisée ? Ensuite, existe-t-il un changement dans la légitimité sociale et politique qu'ont ces différentes constructions ?

Les apports de cette première section nous conduiront dans une seconde étape du chapitre, à proposer un modèle théorique d'analyse des constructions sociales et de leur institutionnalisation, ainsi que du changement dans l'ordre de leur institutionnalisation.

### **2-1 Penser la diversité des productions localisées en termes de changement social**

Le changement social est l'objet du développement et de l'institutionnalisation de la sociologie à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et au début du XX<sup>ème</sup> siècle. En effet, à travers différents points de vue, les derniers fondateurs de la discipline pensent les mutations

inhérentes à l'industrialisation des sociétés européennes. Il existe dans ce cadre deux grandes approches du changement social qui ont donné lieu, tout au long du XX<sup>ème</sup> siècle, à l'émergence de diverses écoles de pensées. On peut considérer avec Max Weber que le changement émane de facteurs endogènes au groupe social, ou tout au moins, qu'on ne peut comprendre celui-ci qu'en comprenant le sens que l'existence a pour le groupe considéré (Weber, 1905). On peut également considérer avec Emile Durkheim que le changement social est du à des facteurs exogènes au groupe social, qui contraignent celui-ci au changement (Durkheim, 1893). Dans les deux cas, le sociologue classique s'intéresse au domaine des valeurs, considérées comme les préférences collectives des groupes sociaux observés, pour s'expliquer les mutations des sociétés européennes en cours depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle (Bourricaud, 1998 : 98). Une introduction à la pensée sociologique du changement social par ces deux auteurs n'est pas exhaustive des différents courants du changement social existants en sociologie classique puis dans les sociologies contemporaines. Cependant, les traditions sociologiques que représentent les pensées de Weber et de Durkheim<sup>59</sup> introduisent les deux grandes perspectives heuristiques<sup>60</sup> en sociologie : l'holisme et l'individualisme méthodologique. Elles sont donc aussi significatives de deux manières d'envisager le social, par rapport auxquelles nous allons situer notre conception de la construction sociale de la production localisée. Ce faisant, nous verrons, grâce au point de vue de la socio-anthropologie du développement développé par Jean-Pierre Olivier de Sardan (Olivier de Sardan, 1995), qu'il est pertinent pour penser notre question, de distinguer les dimensions méthodologiques des dimensions idéologiques dans ces deux paradigmes classiques. Cela permet d'en combiner les apports dans une approche inspirée de celle du populisme méthodologique. Ainsi, nous développerons ci-après, tour à tour, les perspectives d'une approche du changement par les dimensions exogènes au groupe social, puis celles d'une approche par les dimensions endogènes au groupe social. Ce développement se déclinera à chaque fois en trois points. Tout d'abord nous décrirons le point de vue de l'auteur sur le changement. Nous verrons ensuite que ce point de vue correspond à une perspective heuristique du social. Nous verrons enfin pourquoi il est pertinent de distinguer dans la perspective considérée une dimension idéologique d'une dimension méthodologique. Après cela, nous synthétiserons les apports de ces deux approches en une perspective théorique socio-anthropologique.

---

<sup>59</sup> Dès lors que l'on en prend en compte, dans la lignée de Durkheim, la perspective de fait social total développée par Mauss (Mauss, 1950). Ce que nous faisons.

<sup>60</sup> L'expression « perspective heuristique » est empruntée à Jean-Pierre Olivier de Sardan qui la préfère à « paradigme ». La première, moins monolithique, lui permet de distinguer la dimension méthodologique de la dimension idéologique de chaque perspective. (Olivier de Sardan, 1995).

### *2-1-1 Le point de vue des dimensions externes du changement*

2-1-1-1-Point de vue : c'est par des circonstances extérieures que le système de valeur d'un groupe change

Dans cette approche, le système de valeur d'un groupe change parce que des circonstances extérieures au groupe social contraignent celui-ci à adapter son mode de vie et ainsi son système de valeur. Le sociologue s'intéresse aux changements de ce système de valeur induit par les circonstances extérieures.

Cette approche est développée par Emile Durkheim (Durkheim, 1893). Ici les systèmes de valeurs, de règles, de normes et de rituels sociaux, sont une manifestation de l'intégration de l'ensemble social unifié qu'est la société. Ils assurent la stabilité de l'intégration de cet ensemble. Si ceux-ci sont suffisamment stables et intégrés, c'est-à-dire qu'ils définissent de manière stricte les obligations sociales de ses membres, ils participent à « fixer » la société dans une forme de répétition : sa stabilité, qui seule garantit un équilibre de l'ordre social nécessaire à la bonne intégration des individus. Une société aux systèmes de valeurs stables et qui contribuent à une bonne intégration sociale n'a aucune raison de changer. De ce point de vue le changement est envisagé comme une rupture dans l'ordre social. Il advient par des éléments extérieurs aux systèmes de valeurs et aux principes sociaux. Il détraque l'unité et l'intégration sociale d'une société. Il est donc peu souhaitable, du fait de la transformation des liens qu'il entraîne, et des conséquences sociales que ces transformations ont : exclusion, déviance, anomie. On est ici dans une vision pessimiste du changement qui se développe donc en termes de rupture/stabilité. L'anomie que le changement entraîne fait petit à petit place à une recomposition des systèmes de valeurs.

Les forces exogènes perturbatrices de l'intégration sociale, interviennent, selon Durkheim, chaque fois que se produit une concurrence pour la vie liée à un accroissement de la population. Le changement s'opère ainsi dans une combinaison de facteurs démographiques et de facteurs économiques : un accroissement de la population pousse les hommes à trouver de nouvelles combinaisons technologiques et à changer de mode de résidence. Cet accroissement produit des changements (concurrence, altération) dans les rapports entre les classes d'âge et les rapports de genre. Ceux-ci, combinés à une augmentation ou une diminution significative de la productivité du travail, et notamment de la productivité alimentaire, produisent concurrence et rareté (Bourricaud, 1998, 101).

Ces changements transforment à leur tour l'intégration du groupe et modifient le mode de solidarité sociale. C'est sur cette dernière que le sociologue doit se focaliser. C'est ce que

Durkheim appelle la densité spirituelle des sociétés. En effet, un processus de changement dû à un accroissement de la population qui entraîne une urbanisation très forte, constitue une modification de la densité matérielle des sociétés. Cependant, ce qui intéresse le sociologue est comment cette modification de la densité matérielle entraîne une modification de la densité spirituelle, autrement dit de la fréquence, de la nature, de l'intensité des contacts entre les membres de cette société. Ce dernier élément est l'apport sociologique de Durkheim à une pensée des processus de changement. Elle enrichit un schéma du changement par des forces exogènes à la volonté du groupe social, qui fait consensus chez les auteurs antérieurs et postérieurs à ce dernier, autant en philosophie, en économie qu'en sociologie. A partir de cette notion de densité spirituelle s'imbriquant à la densité matérielle des sociétés, Durkheim divise l'ensemble des sociétés en deux catégories : les sociétés traditionnelles et les sociétés modernes. Le passage d'une société traditionnelle à une société moderne se fait par la transformation des solidarités (densité spirituelle), qui elle-même, repose sur une transformation de la densité matérielle. L'adaptation sociale réside dans la transformation de la solidarité sociale, qui passe d'une forme mécanique à une forme organique par la division du travail social. La solidarité mécanique « ou solidarité par similitude » désigne le lien social relatif aux sociétés « archaïques ». C'est la similitude qui crée la solidarité. En revanche, la solidarité organique désigne la société de type industriel, que Durkheim cherche à expliquer. Elle résulte de la différenciation des individus. Ce qui lie les individus les uns aux autres, c'est qu'ils exercent des rôles et des fonctions complémentaires à l'intérieur du système social. L'ensemble des sociétés évolue pour Durkheim entre ces deux pôles. Le passage entre les pôles résulte du caractère de plus en plus dense de la société qui brise progressivement les similitudes et accroît la différenciation. Elle oblige les individus à s'adapter et à se répartir les tâches : d'où l'avènement de la division du travail social. Il naît de cette division la conscience de l'individualité des individus ; et de cette transformation forcée des systèmes de valeur, les désordres sociaux entraînés par l'anomie<sup>61</sup> qui signifie pour Durkheim l'état d'une densité spirituelle faible (Durkheim, 1893).

De fait, cette vision du changement pessimiste fait osciller une société intégrée entre ordre social stable et dérèglements des solidarités et des systèmes de valeurs, c'est-à-dire l'anomie. Dans ce cadre, le prix à payer par la société dans une dynamique de changement est lourd en termes de désordres sociaux. Dans cette approche, le fait que les systèmes de valeur des groupes sociaux changent en réaction à leur adaptation à des transformations externes à leur

---

<sup>61</sup> Anomie signifie de manière générale « absence d'organisation ou de loi, disparition des valeurs communes à un groupe » (Le Robert : 1996, 88).

système de valeur, peut rappeler le contexte de développement des représentations associées à la production localisée. En effet, nous nous souvenons que l'émergence de la valeur « de terroir » est relative à des transformations dans de multiples domaines de la société, qui ont, comme le dit Durkheim, changé les systèmes de production et de consommation de la dimension sociale alimentaire, et ainsi changé la manière de penser cette structuration sociale. Le concept de production de terroir est indéniablement, mais pour une part seulement, né dans le cadre d'un ensemble de facteurs exogènes à la volonté des groupes sociaux de changer leur manière de penser la production et la consommation.

En revanche, une pensée du changement par des facteurs exogènes est corrélée dans cette approche avec une perspective holiste du social, dans laquelle la liberté individuelle n'a pas de place. Ainsi, ce n'est pas l'idée de facteurs exogènes à un groupe social que l'on récuse ici, mais le fait que les cadres structurels de la société contraignent totalement l'individu. S'arrêter à cette pensée laisserait supposer que l'individu n'a pas en lui-même de capacité de changement, donc de capacité de décision. Or, nous pensons que les facteurs de changement peuvent venir potentiellement autant de la volonté du groupe que d'éléments non contrôlés. Cette perspective ne nous permet donc pas de penser les conditions dans lesquelles le changement est choisi et voulu. Nous allons voir à présent pourquoi l'approche holiste pose le problème de la liberté individuelle.

#### 2-1-1-2-Lecture du social : la société est un tout supérieur à l'ensemble de ses parties et le comportement individuel est un effet de système

L'approche holiste à travers laquelle Durkheim développe sa perspective du changement, correspond à une lecture du social, dans laquelle le comportement individuel est contraint par les règles et les normes sociales formant des systèmes de valeur organisés, non immédiatement compréhensibles, et qui impliquent des formes d'actions et de représentations qui s'imposent aux individus, la plupart du temps de manière inconsciente (Durkheim, 1895). Cette approche holiste et structuro-fonctionnalisme de la société, qui a donné lieu à différents développements en sociologie comme en anthropologie (le culturalisme notamment), est une des deux grandes approches à partir de laquelle on peut penser le social. Elle suppose que la société forme un tout supérieur à la somme de ses parties et que les individus qui la composent sont contraints et déterminés par le système social dans lequel ils sont socialisés, puisque les faits sociaux fonctionnent en dehors des usages individuels qui en découlent et sont intériorisés et transmis de manière inconsciente. De ce fait, les changements existant dans

les comportements individuels sont ici l'actualisation des changements existant dans les systèmes de valeurs d'une société. Les lois générales de la société<sup>62</sup> agissent sur l'individu par le biais des facteurs de socialisation comme le groupe familial, le travail, l'école, les institutions en général. Le sociologue doit donc chercher à en comprendre des parties (comme la famille, le système scolaire) pour en dégager des lois générales sur le tout (la société).

Cette perspective comporte à la fois un apport et une limite pour théoriser la construction sociale de la production localisée dans une perspective de changement. L'apport se situe au niveau de la pensée de la société comme d'un ensemble décliné en systèmes hiérarchisés et organisés qui sont contraignants et qui expliquent, que des manières de penser, de sentir, d'agir, accumulées et transmises, soient communes entre des membres d'une même société et leur permettent de communiquer entre eux.

Ce point de vue nous intéresse, car il correspond à la perspective que nous développons à travers l'espace social alimentaire. En effet, nous adhérons au fait que l'articulation des systèmes de production et de consommation, s'appuie sur et génère des dimensions culturelles de représentations propres au groupe concerné. Les acteurs sociaux sont, en tous cas pour une part, soumis à ces représentations. De plus, cette construction du sens est, nous l'avons évoqué, une contrainte de la condition humaine. Le rapport à l'environnement physique et bioclimatique, ainsi que le rapport à la technique, sont deux autres cadres structurants dont l'être humain ne peut s'abstraire. En plus de ces trois invariants alimentaires, nous adhérons également au fait que les institutions ont un pouvoir d'action sur les règles et normes de la sphère agricole et agro-alimentaire, tel qu'on l'a vu avec le développement de méthodes productivistes et l'avènement d'échanges marchands mondialisés.

Cependant, la limite d'une conception holiste de la société est qu'elle est corrélée à une conception déterministe de l'acteur. Le comportement individuel est compris comme un effet de système, et ceci parce que les systèmes de représentations sont traités comme des réalités autonomes, dans lesquelles toute dimension psychologique est évacuée. Or, cette position ne nous permet pas de penser le changement du point de vue de l'acteur, comme la diversité microsociale repérée sur le terrain drômois l'exige. Elle ne permet pas de penser un changement qui viendrait « d'en bas », et en viendrait à changer les structures institutionnelles

---

<sup>62</sup> L'individu est contraint de manière institutionnelle, concrète, par les lois et l'ensemble des décisions politiques par exemple. Il est contraint plus généralement par les structures sociales comme les règles familiales, sociales etc. conventionnelles qui exercent sur lui leur pouvoir coercitif dès que l'individu s'en éloigne (Durkheim, 1895).

et les représentations. Elle ne permet pas non plus simplement de penser que la société est en mouvement permanent.

Ainsi, au-delà de cette seule perspective anti-individualiste, il nous faut concilier l'apport d'une pensée holiste du social, signifiante pour nous, à ce stade de la reconnaissance de cadres structurels contraignant l'activité sociale, tout en trouvant le moyen de penser également la liberté individuelle de l'acteur et ses limites.

### 2-1-1-3- Idéologie vs. Méthodologie : la société est un tout multidimensionnel enchâssé dans laquelle l'individu à une part à jouer

Pour penser l'aspect structurel et structuré de la construction sociale de la production localisée, et penser dans un même temps la possibilité pour l'individu d'agir dessus, le point de vue développé par Jean-Pierre Olivier de Sardan, à partir de l'analyse des processus de développement dans les pays du sud (Olivier de Sardan, 1995), constitue un apport essentiel. En effet, ce dernier expose comment il est possible de s'inscrire dans une démarche holiste tout en partant pour ce faire, des capacités d'action des différents acteurs individuellement. Il faut pour cela séparer la perspective holiste de son pendant déterministe. Cela revient pour lui à distinguer un holisme méthodologique d'un holisme idéologique.

Le holisme idéologique, nous l'avons vu, postule que les comportements ne sont que les effets des systèmes dans lesquels ils s'inscrivent, et donc que ce sont ces systèmes non immédiatement perceptibles qu'il faut étudier, pour en dégager dynamiques et règles générales. En revanche, dans une perspective holiste méthodologique, on pensera également que les comportements des acteurs s'inscrivent dans des pesanteurs structurelles, mais que seule l'étude des comportements des acteurs peut aboutir à dégager une dynamique structurelle, car dans cette perspective, les cadres structurels ne sont pas des réalités autonomes, la société n'est pas « un tout homogène et cohérent, quelles que soient les propriétés dont on affecte ce tout, autrement dit qu'il soit perçu comme despotique et « totalitaire » ou comme communautaire et égalitaire. » (Olivier de Sardan, 1995). Les pesanteurs structurelles, proviennent de et ne fonctionnent que par le comportement des acteurs, même si ceux-ci y sont soumis. Dans ce cadre, l'objectif d'une analyse des comportements peut être de dégager la dynamique structurelle qu'ils signifient. Cela correspond au point de vue que nous cherchons à théoriser : partir du micro exemple des acteurs du terrain drômois et réussir à démontrer que la diversité des constructions sociales est l'amorce d'un changement social qui se situe au niveau plus général de l'espace social



français. En adhérant à cette perspective holiste méthodologique, on postule que les processus de développement de la construction des productions localisées « ne relèvent pas seulement de groupes d'acteurs (...) mais mobilisent aussi des registres variés de la réalité sociale qu'il convient d'appréhender simultanément. Pratiques et représentations sont toujours à la fois d'ordre économique, social, politique, idéologique, symbolique. » (Olivier de Sardan, 1995 : 49). En ce sens, la perspective holiste que construit Olivier de Sardan se situe dans l'héritage de Marcel Mauss<sup>63</sup> (Mauss, 1950), mais aussi et surtout en ce qui nous concerne, dans l'héritage de Karl Polanyi (Polanyi, 1983 cité par Olivier de Sardan, 1995) autour de la notion d'*embeddedness*, c'est-à-dire de « l'enchâssement » de la dimension économique dans la dimension sociale<sup>64</sup>. Il s'agit plus exactement de considérer les registres divers de la réalité sociale comme enchâssés les uns dans les autres, et particulièrement les registres concernant l'économie « auxquels les processus de développement renvoient pour l'essentiel » (Olivier de Sardan, 1995 : 49) et qu'il est impossible d'envisager comme une réalité autonome par rapport aux dimensions sociales, culturelles et symboliques ainsi que politiques, dans lesquelles cette réalité est enchâssée. Il s'agit donc de considérer ces registres du social toujours simultanément, comme des éléments enchevêtrés les uns dans les autres. En ce sens, cette perspective est holiste et positive. Nous adhérons à ce point de vue pour construire théoriquement les processus de construction sociale de la production localisée, parce qu'il permet de considérer que la valeur marchande de la production localisée est indexée à sa valeur sociale. De ce fait, c'est parce qu'elle est signifiante d'un rapport culturel à un biotope particulier dans un contexte de déterritorialisation économique, que la production localisée peut devenir en se qualifiant un produit de qualité spécifique dont la valeur est supérieure sur le marché que son équivalent générique (Sylvander et al. 2007a). Sa valeur économique est due à sa valeur sociale. L'enjeu social et culturel que revêt le développement de ces productions est donc dans le même temps un enjeu de développement économique et potentiellement un enjeu de développement politique (entre autres dimensions).

A ce stade, on peut donc affirmer que le processus par lequel se développe une construction sociale de la production localisée, s'effectue à partir du comportement des acteurs qui mobilisent dans cette production les registres variés de la société dans lesquels ils s'inscrivent

---

<sup>63</sup> En effet, la perspective maussienne de la notion de fait social total convoque également une vision simultanée des différents registres de la réalité sociale et pare ainsi aux risques de découper la réalité en abstractions autonomes. (Mauss, 1950).

<sup>64</sup> Polanyi réservait cette notion aux économies précapitalistes, à tort semble-t-il à Olivier de Sardan, comme d'autres l'on démontré depuis lors, notamment Granovetter (Watts, 1994 ; Granovetter, 1985 cités par Olivier de Sardan, 1995 : 49).

simultanément. En somme le comportement des acteurs s'inscrit dans plusieurs dimensions à la fois, et porte en lui-même les contraintes générées par les cadres structurels enchevêtrés. Le déroulement de ce processus de construction sociale est retenu, mais il reste à être précisé.

Ce point de vue nous permet de continuer en affirmant que si l'on retient une approche méthodologique de l'holisme, rien n'empêche de la conjuguer avec une approche endogène du changement et ainsi de considérer que les acteurs individuels ou les groupes sociaux peuvent être source de changement. Cela revient à supposer que l'acteur influe potentiellement sur la structure sociale, et en retour que celle-ci influe sur son comportement. Et comme tous les registres sont enchevêtrés, cette influence dans un domaine particulier de l'activité sociale, en l'occurrence celui de l'alimentation, est porteur de l'influence des autres domaines dans un même espace-temps social. Pour préciser ce point de vue, nous allons voir à présent la deuxième grande approche que fait la sociologie classique du changement. Celle-ci s'attache à démontrer l'importance de la dimension endogène du changement. De la même manière que la perspective développée par Durkheim, elle s'inscrit dans une lecture particulière du social que nous aborderons ensuite.

### ***2-1-2 Le point de vue des dimensions endogènes du changement***

#### ***2-1-2-1- Point de vue : les choses changent par les systèmes de valeurs puis s'institutionnalisent***

Le point de vue de la dimension endogène du changement est développé par Max Weber (Weber, 1905). Le contexte que Weber cherche à expliquer est celui du grand mouvement à l'œuvre dans les sociétés européennes depuis la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, qui se traduit autant par le développement de la science expérimentale et de ses applications, par l'autonomie des rapports d'échange et de productivité, que par la laïcisation du pouvoir politique et son exercice comme source de sa légitimité. Weber envisage ce grand mouvement de transformation comme un épisode particulier de l'histoire occidentale : celui de la naissance du capitalisme moderne, et s'intéresse à un aspect précis de ce développement : la formation d'une éthique du travail. (Colliot-Thélène, 2006 : 48).

L'approche que Weber développe est la suivante. Si une institution comme le marché, c'est-à-dire « l'organisation rationnelle du travail libre » (Weber, 1905), l'élection des dirigeants politiques et leur contrôle possible par ceux qui les ont mandatés, ainsi que le reste des changements propres à cette transformation sociétale des sociétés européennes, ont pu se développer, c'est qu'une transformation a eu lieu dans les croyances et la conception de l'existence que se faisaient les sociétés européennes. L'acceptation des matières techniques et

scientifiques et des autres changements, reposent pour Weber sur un désenchantement du monde, c'est-à-dire sur le fait de lui avoir retiré ses attributs de mystère et de sacré. Weber pose que ce désenchantement, nécessaire à la rationalisation du monde et à sa modernisation industrielle, est favorisé par la nouvelle éthique protestante de la prédestination qui fait du « devoir professionnel » une vocation (*beruf*), que doit suivre l'individu pour être dans la meilleure conduite possible aux yeux de son Dieu<sup>65</sup>. Cette notion est aux fondements ascétiques des différents courants de la doctrine protestante que *typologise* Weber (calvinisme, piétisme, méthodisme et sectes baptistes). Le comportement ascétique le plus corrélé à une rationalisation du monde qui participe à son désenchantement et favorise la modernisation du travail, est le courant calviniste, dont la caractéristique propre est la prédestination (suis-je l'élu de Dieu ?). Tout gaspillage de temps éloigne le réformé du comportement de l'élu. De fait, c'est dans ce courant que « la rationalisation de la conduite en ce monde » est la plus forte. Cette rationalisation du monde est donc pour Weber « la conséquence de la conception que le protestantisme ascétique se faisait du métier comme vocation ». (Weber, 1905). Ainsi, le fait que la conduite<sup>66</sup> calviniste ait existé et se soit développée, a participé à diffuser les idées et le comportement qui étaient les siens. Et ces idées et ce type de comportement étaient nécessaires au développement des transformations de l'occident moderne.

Dans ce cadre, le postulat wébérien est, que l'existence de nouveaux systèmes de valeur<sup>67</sup> et leur développement dans certains groupes, ont conduit à une transformation des systèmes de valeurs plus vaste : la rationalisation existant dans plusieurs groupes et étant théorisée par les calvinistes s'est mélangée aux systèmes de valeurs précédents jusqu'à impliquer un changement dans l'ordre social, c'est-à-dire à prévaloir sur les systèmes de pensées et de

---

<sup>65</sup> Au moment où Weber écrit cet ouvrage, la thèse selon laquelle la doctrine protestante a favorisé le développement de l'économie moderne est répandue. L'apport de Weber est de comprendre le rapport explicatif entre le protestantisme et la modernisation de l'économie. Il lui faut donc, au-delà des lieux communs, typologiser l'éthique protestante et l'esprit du capitalisme. Weber définit l'esprit à l'origine du capitalisme, c'est-à-dire à l'origine de la rationalisation de l'organisation du travail, grâce à l'outil qu'est l'idéal-type. Cet esprit se caractérise par une philosophie de l'épargne. Il draine une maxime éthique qui définit une manière de bien se comporter : "gagner de l'argent, toujours plus d'argent, tout en se gardant strictement des jouissances spontanées de la vie." (Weber, 1905) Ainsi plus que l'argent pour l'argent, l'argent accumulé est une forme de récompense du devoir bien accompli dans l'exercice de sa profession. D'où le lien qui sera fait ensuite avec l'éthique protestante et la notion de *beruf* définie par Luther et que l'on peut traduire par le devoir professionnel dont l'individu fait une vocation.

<sup>66</sup> On peut définir à ce stade le terme « conduite » comme comportements/pratiques rationnels. Nous allons expliquer en détail ce terme plus loin.

<sup>67</sup> C'est-à-dire des manières de penser, de sentir, de concevoir le monde qui impliquent des comportements particuliers

comportements précédents. Ce changement plus vaste a participé ensuite à des changements institutionnels.

Il faut cependant veiller à ne pas faire dire à cette contribution de Weber, ce qu'elle n'a pas dit. En effet, la corrélation entre l'éthique protestante et l'essor du capitalisme ne signifie pas que l'éthique protestante soit à l'origine du système capitaliste puis de l'avènement du système de domination légal-bureaucratique (Weber, 1921) dans son ensemble. Elle est un des facteurs qui a favorisé cette transformation sociale de masse. D'autre part, Weber ne prétend pas non plus qu'un processus de modernisation, tel que celui de l'occident moderne, doive absolument être précédé par une révolution des valeurs religieuses. Ce qu'il prétend « c'est qu'un ordre social nouveau (...) n'est viable, ne peut s'institutionnaliser qu'à travers un nouveau système de légitimation collective et de motivations personnelles. » (Bourricaud, 1998 : 100). Ainsi, ce que l'on retient de Weber ici, c'est que le changement social est d'abord signifié par l'existence de nouvelles conduites dans le cadre d'un domaine particulier de la vie sociale. Ces nouvelles conduites expriment un système de légitimation nouveau, car c'est celui-ci qui permet de parler d'un nouvel ordre social. Ensuite, le changement est établi par l'institutionnalisation de cet ordre<sup>68</sup>.

La légitimation institutionnelle<sup>69</sup> des conduites s'opère par un processus de disqualification de tel ou tel type de conduite, qui élève ou abaisse « dans la hiérarchie du prestige des groupes qui s'y consacrent. » (Bourricaud, 1998 : 100). En effet, pour qu'un changement dans les structures sociales puisse advenir, il faut qu'une conduite nouvelle ait été « sélectionnée », la sélection désignant le mode de développement d'une conduite nouvelle, par l'adhésion qu'elle suscite. Et pour que la conduite soit sélectionnée et puisse infléchir un changement structurel, il faut que cette conduite soit suivie dans des groupes d'une certaine importance et ayant une certaine influence. Des conduites d'individus isolés n'auront que peu de chance de devenir source d'un changement social. C'est le cas dans l'exemple de l'influence des groupes protestants sur le développement d'entreprises capitalistes. Le changement a pu aboutir à un niveau institutionnel, parce que les couches dans lesquelles il s'est développé, « ont occupé, à un moment donné de l'histoire occidentale, dans le champ des forces sociales et politiques de l'époque, une place leur permettant de modifier à grande échelle les formes de la production économique » (Colliot-Thélème, 2006 : 96). Il faut également qu'à l'intérieur du groupe en question, la conduite nouvelle soit partagée par tous.

---

<sup>68</sup> Nous allons voir ci-après le détail des définitions de « conduite » et « système de légitimation ».

<sup>69</sup> Par exemple, le système capitaliste, l'autonomie scientifique puis le système légal-bureaucratique sont les résultats institutionnels de la révolution des valeurs qui débute au XVI<sup>ème</sup> siècle.

A partir de là, une conduite nouvelle qui est sélectionnée socialement, se confronte aux conduites dominantes. L'idée de confrontation incluse dans l'idée de sélection, correspond à la notion de lutte due à la concurrence que génère l'existence de plusieurs conduites pour un même objet (Weber, 1921 : 74). Chez Weber, la lutte, le combat est un rapport social aussi fondamental que l'accord. Ainsi, la concurrence et la sélection expliquent le processus de changement entre un système dominant et un autre système émergent. Que ce système soit économique ou politique, il est l'adaptation des conduites et des systèmes de sens, qui se sont imposés dans une individualité historique donnée. De ce fait, l'apparition, la constatation d'un conflit n'est pas pathologique, comme chez Durkheim, mais est plutôt le signe « normal » d'une évolution, d'une zone de changement. A travers l'existence de nouvelles conduites et leur institutionnalisation dans un domaine particulier, une société donne à voir son système de valeur dominant pour ce domaine ; c'est à dire la conception sociale que celle-ci se fait du dit domaine dans une individualité historique (un espace-temps social). Ainsi, le sociologue qui suppose un changement à l'œuvre, comme nous le faisons, doit donc d'abord supposer la diversité des conduites, donc des comportements rationnels, puis le changement dans l'institutionnalisation de ces conduites.

Nous retenons cette approche wébérienne du changement et nous la déclinons à ce stade ainsi : nous supposons l'existence de plusieurs conduites de production localisée ainsi qu'un changement dans la reconnaissance institutionnelle (l'institutionnalisation) des conduites. Le modèle dominant de production de terroir serait la conduite institutionnalisée, et un modèle émergent se déclinant au présent devrait donc accéder à une institutionnalisation, pour que l'on puisse réellement parler de changement. En adhérant à ce point de vue, nous adhérons à au moins une partie de la lecture du social que fait Weber. C'est à celle-ci que nous venons à présent, avec l'objectif de savoir, comment articuler le point de vue de l'action sociale abordé ici, avec la reconnaissance de cadres structurels à l'action, comme nous l'avons retenu auparavant.

#### 2-1-2-2- Lecture du social : l'individu est rationnel mais sa rationalité s'inscrit dans des sphères structurelles et des systèmes de sens

La lecture du changement par les dimensions endogènes que fait Weber, sous-tend un point de vue sur le social, qui s'attache donc à la compréhension du sens que les acteurs donnent à leur conduite. Pour reconstruire ce sens, Weber postule pour un individualisme dans la méthode. Dans les comportements pratiques envisagés à partir du sens que leurs donnent les acteurs, sont incluses, à la fois les capacités de détermination individuelle et la contrainte

exercée par les sphères sociales<sup>70</sup> sur l'individu, qui pourtant ne sont réelles que par les activités sociales qui s'y déroulent.

Weber ne fait donc pas fi des structures qui contraignent les individus, et la conduite est soumise aux normes définies dans le cadre de la sphère sociale dans laquelle elles s'inscrivent. De ce fait, le point de vue wébérien fait la lumière sur les capacités d'action des acteurs dans le changement social, tout en admettant le principe de structure inconsciente et normative. C'est la conduite de vie qui est « le lieu de neutralisation de l'opposition convenue entre logique de l'action et pesanteurs des structures institutionnelles » (Colliot-Thélème, 2006 : 92). La conduite de vie est donc la notion qui permet de comprendre « tout d'abord, comment Weber parvient à articuler sans solution de continuité les niveaux d'analyse micro- et macrosociologiques. Elle permet ensuite de constater que Weber résout en amont, c'est-à-dire avant même qu'elle n'apparaisse, l'opposition entre le point de vue de l'action et le point de vue des structures. Enfin, c'est cette notion de conduite de vie et la manière dont Weber en use, qui confère un sens concret aux objectifs affichés par la sociologie compréhensive : l'interprétation compréhensive de l'action sociale n'est en vérité pas autre chose que la compréhension des logiques des conduites de vie. » (Colliot-Thélème, 2006 :86). Ainsi on peut se demander en quoi la conduite de vie permet la construction des structures sociales alors que, réciproquement, les structures sociales contraignent les actions individuelles.

La notion de conduite de vie signifie « les comportements pratiques empiriquement observables pour autant qu'ils sont compris à partir de leur substrat psychologique, c'est-à-dire de ce que Weber nomme encore « les incitations pratiques à l'action<sup>71</sup> » (Colliot-Thélème, 2006 :86). Weber postule pour une sociologie de l'action sociale, donc de l'individu, mais ce qui l'intéresse est, comment les actions individuelles créent des comportements collectifs partagés dans des groupes sociaux. C'est cela qu'il nomme conduite<sup>72</sup>. De ce fait, pour comprendre le lien entre un comportement régulier et contraignant dans des groupes sociaux et les cadres structurels, il faut partir de l'action sociale individuelle.

Une action est sociale quand elle est orientée significativement. C'est-à-dire qu'elle est toujours déterminée par un substrat mental qu'extériorise la conduite, bien que celui-ci ne

---

<sup>70</sup> Ce terme désigne les structures sociales s'établissant dans chaque domaine social dans la terminologie wébérienne.

<sup>71</sup> Ce substrat mental est appelé quasiment indifféremment habitus, esprit, disposition. La conduite de vie est donc la manifestation extérieure de la disposition, de l'habitus, des éléments mentaux « dont les déterminants peuvent être extrêmement divers (formes de la quête de salut, recherche de légitimation sociale, intérêts strictement utilitaristes, etc.) » (Weber, 1905)

<sup>72</sup>Par rapport à comportement ou pratique, le terme de conduite traduit bien l'idée de régularité du comportement, notion essentielle chez Weber.

représente pas forcément un contenu significatif pour qui la produit (Weber, 1921 : 55). Il faut donc prendre pour l'analyse, cette première règle qui définit l'action sociale d'un point de vue théorique, c'est-à-dire comme une commodité intellectuelle. De ce point de vue, il n'y a donc pas de distinction possible entre l'activité elle-même et les représentations signifiantes du sens qui l'accompagnent. Ensuite, une action sociale est fondée sur l'intentionnalité, c'est « un comportement propre qui s'oriente significativement d'après le comportement d'autrui ». (Weber, 1921 : 52). L'orientation vers autrui est le facteur le plus significatif de l'activité sociale. S'il n'y a pas d'orientation significative vers autrui dans l'action, on est en présence d'un comportement individuel et non pas d'une action sociale. Toute action suscite donc une réponse de la part d'autrui. Cette action signifiante pour l'acteur est donc également signifiante pour d'autres acteurs. Ainsi, si l'action sociale a pour caractéristique d'être subjective, elle est aussi (et surtout) intersubjective. C'est cette intersubjectivité qui explique que les acteurs soient liés dans un univers de sens. C'est pourquoi l'étude du social est donc l'étude de cette intersubjectivité du sens. De ce fait, en adhérant à ce point de vue nous nous plaçons dans une analyse des relations autant que de l'action, donc une perspective interactionniste plus que réellement individualiste. Les acteurs évoluent entre univers partagé et capacité individuelle ; et c'est à partir des capacités individuelles que l'on peut accéder aux sens intersubjectifs. C'est pourquoi la notion d'action sociale recouvre en fait la notion de conduite de vie. Dans ce cadre, on comprend que les comportements pratiques empiriquement observables, permettent de reconstruire la structure intelligible des actions (Aron, 1967 : 500) et que cela soit l'objectif de cette approche sociologique.

Dans le cas de la conduite du travail dans différents groupes protestants, l'observation de la manière de travailler (la conduite) permet de reconstituer la structure intelligible de l'action, son sens : ici l'objectif d'accumuler du capital. Dans le cas des productions alimentaires localisées, il s'agira donc, puisque l'on suppose une diversité, d'observer et de classer les pratiques que l'on peut appeler indifféremment les conduites, pour révéler la logique partagée qui sous-tend chacune des conduites. La logique nous donnera la définition que les acteurs concernés font de la production localisée, selon les variables que nous avons précédemment mises en relief au chapitre I. Nous aboutirons de ce fait, à savoir à quel espace temps alimentaire local font référence les différentes conduites et ainsi quelle conception de relation sociale ont-elles par rapport au biotope et à la technique.

Au sein du système de Production, cette approche wébérienne nous permet de poser à ce stade, que la conduite de Production est en fait la coordination de deux formes de comportements : un comportement de production et/ou de transformation coordonné à un

comportement de distribution. Le stade de la distribution étant le stade de l'articulation à un système de consommation. Et justement, pour comprendre cette interface entre Production et consommation, il nous faut revenir à la théorie wébérienne de l'action. En effet, les conduites menées par les acteurs se coordonnent entre elles pour construire des sphères sociales. Au-delà des objectifs pour un groupe propre, les logiques des conduites expriment le système de croyance d'une société dans une individualité historique donnée. Cela s'explique toujours par le fait qu'une société partage un système de sens, qui est en fait une articulation de différents systèmes de sens que l'on peut dire coordonnés. Ainsi, les logiques dans différents domaines de la société se « répondent » et s'articulent. C'est ce processus qui permet d'expliquer, qu'au sein d'un ensemble vaste de facteurs, la conduite de travail capitaliste se soit coordonnée à d'autres logiques correspondantes dans d'autres domaines de la société et ait abouti à une rationalisation du monde. Les conduites s'articulent autour d'un fonctionnement hiérarchique spécifique qui explique, à travers quelle forme de construction de l'autorité fonctionne une société à un moment donné de son histoire. Autrement dit, en quelle forme d'autorité elle croit de manière coordonnée à son système de sens. Ce système d'autorité est un système de domination. C'est le mode d'organisation politique de la société ou plus simplement d'un ensemble de systèmes (et donc de conduites) qui fonctionnent les uns avec les autres. On peut dire que le système de domination est en quelque sorte le « liant » social, la modalité qui permet une légitimation collective des motivations personnelles<sup>73</sup>. Dans la terminologie wébérienne, un type de domination est un pouvoir auquel il est accordé légitimement l'autorité de contraindre la vie des individus. La domination est en ce sens politique. (Weber, 1921 : 285). C'est la situation dans laquelle il y a un maître et une légitimité, nous dit simplement Aron (Aron, 1961 : 553). C'est-à-dire la reconnaissance consentante de la part de ceux qui obéissent à des ordres qui leurs sont donnés. Il y a donc toujours docilité (Weber, 1921 : 95) ou obéissance volontaire dans la domination légitime car il y a toujours un consentement à obéir. En effet, « tout véritable rapport de domination comporte un minimum de volonté d'obéir, par conséquent un intérêt, extérieur ou intérieur, à obéir. » (Weber, 1921 : 285). C'est donc la chance, comme nous le dit encore Weber, pour un ordre, de rencontrer une docilité. On comprend alors que de ce point de vue, la soumission des acteurs à une forme de domination qui paraît légitime est « volontaire » et intéressée, parce qu'elle correspond à un système de croyance en cours de validité<sup>74</sup> pour les acteurs qui y obéissent. En y obéissant, les acteurs rendent effective la validité du système, ils le reconnaissent et lui donne ainsi

---

<sup>73</sup> Qui sont en fait des motivations de groupes

<sup>74</sup> C'est-à-dire qu'il doit valoir sur tout autre comportement.



l'autorité auquel il prétend. Plus l'ordre est suivi, plus il a de l'autorité, moins il est suivi, moins il en a. L'autorité du système ne repose ainsi que sur sa validité effective, c'est-à-dire sur la chance, la probabilité, que l'on agisse effectivement d'après ses ordres. (Weber, 1921 :66). Dès lors que cette chance faiblit ou n'existe plus, la manière de faire, l'autorité du système, de la personne, ou de l'état, etc. faiblit ou n'existe plus aux yeux du sociologue de l'action<sup>75</sup>. C'est ainsi que dans la terminologie wébérienne, la validité d'un système d'autorité n'existe, que tant que dure la soumission de l'activité sociale à son ordre. C'est ainsi également que, lorsqu'il y a changement social, il y a changement d'un système de sens dans les conduites, qui peut aboutir à un changement de système d'autorité et ainsi, véritablement, à un changement de système de croyance dans la société. Autrement dit, un changement dans l'idée que la société se fait de l'individu et des rapports sociaux, et dans l'idée qu'elle se fait de son intégration au monde. C'est pourquoi, dans cette terminologie, tout n'existe que dans et à partir de l'action sociale.

Dans le cas des conduites de production localisée, le système de domination peut être vu comme l'interface sociale, qui permet de relier une conduite de production à une conduite de consommation, et ainsi valider un type de production localisée, comme ce à quoi il prétend (être reconnu comme un produit localisé). Le type de système de domination qui relie ces deux types de conduites, peut reposer sur différents types de validité, comme nous allons le voir ci-après. Ceux-ci vont nous permettre d'étayer notre hypothèse sur l'existence d'un système qui se décline au présent.

Mais d'ores et déjà, grâce à cette approche de la construction des sphères sociales à travers une hiérarchie sociale, on comprend comment l'existence réelle d'une conduite se fait par sa validation avec d'autres conduites qui existent en interface. Dans le cas des systèmes de Production, la conduite qui existe en interface avec la conduite de Production est la conduite de consommation. Nous le savons grâce à l'espace social alimentaire. Mais au-delà, il y a aussi les institutions qui reconnaissent et qui s'adaptent potentiellement à cette conduite et au système d'autorité par lequel elle fonctionne.

---

<sup>75</sup> « Le fait qu'une « amitié » ou un « état », existe ou a existé signifie donc exclusivement et uniquement que nous (les observateurs) jugeons qu'il existe ou qu'il a existé une chance suivant laquelle, sur la base d'une attitude de nature déterminée de certaines personnes déterminées, on agit d'une certaine manière encore définissable en un sens visé en moyenne – et cela ne veut rien dire d'autre. » (Weber, 1921 : 60) On peut ajouter que « lorsque le fait d'éluder ou de violer le sens d'un règlement (adopté en moyenne) est devenu la règle, ce règlement ne « vaut » plus que dans certaines limites et finalement plus du tout. Contrairement à ce qui est vrai pour la jurisprudence (suivant ses fins inévitables), il n'existe pas pour la sociologie d'alternative absolue entre la validité et la non-validité d'un ordre déterminé. » (Weber, 1921 : 66).

De ce fait, sans étudier les logiques des autres conduites, politiques et de consommation, cette perspective fait que l'on peut affirmer qu'il y a une correspondance entre ces logiques et celle qui nous intéresse : c'est à dire une correspondance avec le système de sens et la forme de domination que génère la conduite de production localisée.

Pour conclure sur cette construction, on pose donc qu'à ce stade, penser la diversité des conduites de production localisée, signifie penser la diversité des systèmes de domination, à travers lesquels est validée une diversité de conduites de production par le biais d'une diversité de conduites de commercialisation<sup>76</sup>. Dans ce cadre, un système de développement d'une production localisée est ainsi dans le même temps, un système de construction du sens social, un système de développement économique, et un système de croyance en une forme d'autorité.

Cette approche du social par l'action sociale, la conduite de vie, et le système de domination, est étayée par deux typologies : celle des types d'actions et celle des formes de domination. Tout d'abord, à propos des actions, Weber classe les intentions orientant l'action en une typologie à quatre termes. Notons qu'à travers cette typologie, Weber ne prétend pas épuiser tous les sens possibles de l'action. Ces intentions n'impliquent pas le même degré de conscience. Tout d'abord, l'action peut être déterminée de façon rationnelle en finalité. Cela implique d'adapter les conditions ou moyens de l'action, à des fins propres auxquelles on veut consciemment parvenir (Weber, 1921 : 55). Dans cette forme typique, idéale de l'action rationnelle, caractérisant le monde moderne, les moyens sont adaptés à des objectifs déterminés. L'action peut ensuite être déterminée de façon rationnelle en valeur. Dans ce cas la fin s'incline devant les moyens, c'est-à-dire devant le comportement qui vaut pour lui-même. Ce comportement est déterminé par la croyance en la valeur *intrinsèque* du comportement en lui-même, que cette ou ces valeurs soient « d'ordre éthique, esthétique, religieux ou autre » (Weber, 1921) Dans ce cas aussi, l'action est effectuée consciemment, de manière réfléchie. Dans le cas suivant de l'action effectuée de manière *affectuelle* et plus particulièrement de manière émotionnelle, nous dit Weber, le degré de conscience est moindre, voire inexistant. En effet, l'action affective est déterminée par la passion ou par un caractère émotionnel spontané. Enfin, l'action peut être aussi effectuée de manière traditionnelle, c'est-à-dire par coutume, elle est en ce cas déterminée par la routine, l'habitude de faire quelque chose « parce qu'on a toujours fait comme ça ». Cette action traditionnelle

---

<sup>76</sup> On comprend déjà que la conduite de commercialisation est un attribut potentiel de la valeur et en même temps une pratique relationnelle ; nous y reviendrons.

est à la fois la plus courante et la moins consciente. Elle est même un cas limite d'action significativement orientée<sup>77</sup> (Weber, 1921).

Comme ces quatre types d'action sont des idéaux, des constructions établies pour leur fécondité dans l'analyse sociologique, on les retrouve enchevêtrés dans l'activité sociale réelle. Par exemple, l'action déterminée par l'affection, au-delà de la spontanéité qui la caractérise d'abord, peut être « un effort conscient pour soulager un sentiment » (Weber, 1921 : 56). Elle peut alors se rapprocher d'une action rationnelle ou d'une action en finalité. Ensuite, l'action traditionnelle peut prendre le sens d'un attachement aux coutumes consciemment maintenues. En ce cas, elle se rapproche d'une action *consciemment* déterminée par l'affection. On peut ajouter à ces particularités le fait que l'orientation affective et l'orientation rationnelle en valeur de l'action, ont en commun le fait que dans les deux cas, le sens de l'action ne se situe pas dans le résultat, mais dans le comportement en lui-même. En revanche, elles se différencient l'une de l'autre par le fait que l'action rationnelle en valeur construit méthodiquement et consciemment « des points de direction ultime » de l'activité (Weber, 1921). Le type le plus pur d'action rationnelle en valeur, agit précisément sans tenir aucun compte des résultats (l'exemple du capitaine qui coule avec son bateau est un modèle d'action axiologique). Il y a dans ce cas une conviction profonde commandée par « le devoir, la dignité, la beauté, les directives religieuses etc. (Weber, 1921). Ainsi, celle-ci consiste toujours dans la terminologie wébérienne, « en une activité conforme à des « impératifs » ou à des « exigences » dont l'agent croit qu'ils lui sont imposés » (Weber, 1921). C'est pour cela que la rationalité en valeur n'arrive jamais que dans une proportion plus ou moins grande dans l'action. Contrairement à un comportement purement rationnel en valeur, celui qui agit de façon rationnelle en finalité, oriente son action en fonction des fins, des moyens pour y accéder, des conséquences qui peuvent en découler. Il confronte pour ce faire la fin avec les moyens, ainsi que les différentes fins possibles entre elles. L'orientation de l'action est ainsi un équilibre entre ces différents éléments, qui vise à une efficacité de l'action<sup>78</sup>. Cependant, l'évaluation entre fins et différentes conséquences concurrentes, qui

---

<sup>77</sup> C'est par cette action, que s'explique la soumission des acteurs aux cadres structurels.

<sup>78</sup> La pensée rationnelle, dont l'acception commune est ce qui relève de la raison, de la conscience, de la lucidité, est dans la conception wébérienne à rapprocher de l'efficacité. En effet, ce qui est efficace est « ce qui produit l'effet qu'on en attend. ». L'efficacité, caractère de ce qui est efficace, est défini par le Petit Larousse (1997) comme « la capacité de produire le maximum de résultats avec le minimum d'efforts, de rendements. » Cette définition a pour synonyme l'efficience, la productivité, le rendement. Notons que le dictionnaire précise que le terme date de 1495 et reste rare jusqu'en 1675. Ce qui correspond à la période d'expansion de la réforme protestante corrélée d'après Weber aux dynamiques de rationalisation du monde. La notion d'efficacité est caractéristique de la conduite moderne dans le monde occidental que pense Weber et ses contemporains.

conduit à une décision, peut être orientée de façon rationnelle en valeur. Une telle action ne sera rationnelle en finalité qu'au niveau des moyens. D'autre part, nous dit Weber, des valeurs ou des convictions peuvent être des « stimulants » aux décisions entre plusieurs fins concurrentes, sans pour autant représenter des impératifs. Cet exemple montre les nombreux rapports entre rationalité en finalité et rationalité en valeur.

C'est le cas de la conduite de Production localisée, qui représente en fait une conduite de production-transformation ayant pour objectif une conduite de commercialisation. Les deux comportements peuvent être compris comme faisant partie d'une même logique : on produit d'une certaine manière en vue d'un marché particulier. On peut dire que c'est une conduite consciemment réfléchie, déterminée par le fait de respecter des règles de production signifiantes, donc des valeurs, et ce, en vue d'obtenir la reconnaissance de cette qualité pour vendre ce produit. Ces conduites coordonnées représentent ainsi une conduite rationnelle en valeur en vue d'une finalité. Les valeurs sont ici des moyens en vue d'une fin. Du fait de cet objectif connu, ce n'est pas tant la rationalité que sous-tend la logique qui nous intéresse, mais plutôt la forme de structuration sociale entre Production et consommation qu'elle révèle : le système de domination sur lequel elle repose<sup>79</sup>.

Weber définit trois types de domination légitime. C'est-à-dire que la validité sur laquelle repose la légitimité peut revêtir trois caractères. Elle peut avoir un caractère rationnel, un caractère traditionnel ou un caractère charismatique (Weber, 1921 :289). Tout d'abord, le caractère rationnel repose « sur la croyance en la légalité des règlements arrêtés et du droit de donner des directives qu'ont ceux qui sont appelés à exercer la domination par ces moyens » (Weber, 1921). C'est une domination légale, qui fait référence au système de domination légal à direction administrative bureaucratique. Système que l'on appellera le système légal-bureaucratique. Ensuite, le caractère traditionnel repose « sur la croyance quotidienne en la sainteté de traditions valables de tous temps et en la légitimité de ceux qui sont appelés à exercer l'autorité par ces moyens » (Weber, 1921). C'est la domination de type traditionnelle. Enfin, le caractère charismatique repose « sur la soumission extraordinaire au caractère sacré, à la vertu héroïque ou à la valeur exemplaire d'une personne, ou encore (...) [émane] d'ordres révélés ou émis par celle-ci » (Weber, 1921).

---

<sup>79</sup> Nous parlons de la rationalité sous-tendant le type de conduites que nous étudions. Les objectifs réels qui constituent les motivations des différents acteurs peuvent, à notre avis, varier considérablement d'un acteur à l'autre. L'un ne verra qu'un moyen comme un autre d'obtenir un salaire alors qu'un autre sera inscrit dans une logique de prestige le vouant axiologiquement et *affectuellement* à produire un produit d'excellence.

Dans le cas de la domination légale, les acteurs obéissent à un « ordre impersonnel, objectif, légalement arrêté, et aux supérieurs qu'il désigne, en vertu de la légalité formelle de ses règlements et de leur étendue ». Pour ce qui est de la domination traditionnelle, les acteurs obéissent « à la personne du détenteur du pouvoir désigné par la tradition et assujetti (dans ses attributions) à celle-ci, en vertu du respect qui lui est dû dans l'étendue de la coutume. » Dans le cas de la domination charismatique « on obéit au chef en tant que tel, chef qualifié charismatiquement en vertu de la confiance personnelle en sa révélation, son héroïsme ou sa valeur exemplaire, et dans l'étendue de la validité de la croyance en son charisme » (Weber, 1921 : 290).

Quels seraient les systèmes de domination possibles d'un système de développement d'une production localisée qui se valoriserait à travers une conduite se référant à un espace-temps local présent ? Tout d'abord, un système qui se développerait à travers une telle conduite, le ferait logiquement dans un premier temps, selon une structuration avec un système de consommation locale. Et on peut supposer à partir de là, que dans le cadre d'un marché local, des modalités de structuration avec le système de consommation<sup>80</sup>, s'établiraient peut être. Cela signifierait de ce fait, une forme de domination autre que celle d'un système légal-bureaucratique protégeant une production traditionnelle sur le marché des grandes et des moyennes surfaces, tel que c'est le cas dans le système dominant explicité dans le cadrage contextuel de notre question. Ainsi, nous pouvons supposer, que si des acteurs de la production se sont appropriés des pratiques au point qu'elles soient à même d'être identifiées au présent par des mangeurs, puis par d'autres acteurs, le processus de légitimation qui les valide, doit porter directement sur eux. C'est pourquoi nous supposons que, si une conception de la production localisée associée à un espace présent émerge, elle sera d'abord destinée à un marché local et sera légitimée par une validité de nature plus charismatique que légale-bureaucratique ou traditionnelle.

Ainsi, la perspective des systèmes de développement d'une production localisée, que nous adoptons avec Weber, nous conduit à supposer que l'existence d'un système de Production qui construirait une conduite de Production localisée identifiée au présent, participerait à une construction de l'espace alimentaire local au présent. Il participerait à la construction de l'espace de consommation, et l'espace de consommation participerait à sa construction. De ce fait, à travers l'hypothèse de l'émergence d'une nouvelle conduite de production localisée et du système de légitimation dans lequel elle s'inscrit, on suppose l'identification d'un espace

---

<sup>80</sup> Autres que celles qui valident des productions dont les règles se réfèrent à un espace temps passé

culturel alimentaire au présent. Ce point de vue donne du sens à la variable de la distribution localisée. Cela permet aussi de supposer, en plus des variables déjà mises en relief (stades et origines des pratiques) et correspondant au système lui-même, l'existence d'une structuration entre le système de consommation et le système de Production, autre que celles reposant sur un système légal-bureaucratique ou traditionnel. Autrement dit, autres que celles correspondant aux types de systèmes dominants.

A présent que la lecture du social d'après Weber nous a permis de consolider notre point de vue sur ce que nous entendions par « construction sociale de la production localisée », nous allons pouvoir conclure sur la manière dont cette lecture du social permet d'articuler le point de vue de l'acteur et celui des structures contraignantes. Car si nous avons vu comment une conduite de Production (incluant la conduite de distribution) et un processus de domination peuvent changer, nous ne savons toujours pas comment une conduite se crée. Weber résout ce problème en optant pour une sorte d'influence réciproque entre l'individu et la structure. Tout d'abord, il évite explicitement de prendre parti sur la question de la liberté et du déterminisme de l'individu. C'est tout l'intérêt de sa notion de conduite qui est « de garantir à l'action la marge de flexibilité requise pour rendre compte de la possibilité du changement, sans recourir à l'hypothèse métaphysique de la spontanéité de la liberté. » (Colliot-Thélène, 2006 : 93). L'intérêt des sciences historiques doit aller à « toute la constellation historique du monde « extérieur » comme motif et résultat des procès intérieurs. Le monde extérieur représente les institutions, et les procès intérieurs sont les dispositions d'esprit qui donnent formes aux conduites. Elles sont à la fois produites par le monde extérieur et elles produisent ce monde extérieur. En effet, les particularités et les transformations des institutions ne sont explicables que par les formes des pratiques. Les pratiques actualisent les dispositions. Et les dispositions, dans leur genèse, s'expliquent en référence aux cadres institutionnels, dans lesquelles elles se sont constituées : « place occupée dans les distributions de classes et de statuts, contraintes exercées par les logiques économiques, organisation du pouvoir politique etc. » (Colliot-Thélène, 2006) Le changement par l'individu malgré sa détermination par les structures sociales, est donc rendu possible par ce continuum, ce cycle entre interne et externe qui finalement produit l'évolution sociale, mais dont le seul atome de réalité reste le comportement individuel. L'ensemble des procès intérieurs qui constituent les dispositions et déterminent les conduites, est formé à la fois par des habitudes incorporées non réflexives et à la fois par des « déterminations parfaitement réfléchies et par conséquent « volontaires » » (Colliot-Thélène, 2006 : 97). Ainsi la conduite des acteurs se forme par un ensemble de processus non conscients d'habitudes intériorisées, autant que par des processus de

modification conscients et réfléchis des conduites. De ce fait, à travers la notion de conduite de vie, Weber reconnaît à l'individu, la possibilité de se déterminer lui-même par des représentations conscientes. Même si d'après Weber, cette détermination consciente n'est pas la plus fréquente dans l'activité sociale, comme nous l'avons vu avec l'action traditionnelle, routinière. Simplement cette capacité de l'individu à modifier ses dispositions, explique la possibilité du nouveau chez Weber. Ainsi l'individualisme méthodologique de Weber n'exclut en rien, que les dispositions individuelles à la source des changements, soient soumises aux structures dans lesquelles elles prennent formes. Il insiste simplement sur le fait que, le seul atome de réalité sociale est l'activité sociale. Les institutions ne sont pas des abstractions autonomes, elles n'existent que parce que des groupes humains les trouvent légitimes et leur obéissent. De ce fait, l'individualisme, dans la méthode que Weber appelle de ses vœux, consiste à expliquer les structures par les pratiques collectives. De ce point de vue, notons pour conclure, que les pratiques ne sont pas réellement individuelles dans le point de vue wébérien. Ce sont des pratiques de groupes, et les groupes choisis sont ceux qui ont eu une influence déterminante sur des changements, eux-mêmes envisagés à l'échelle d'une société et d'une période historique. De ce point de vue, l'individualisme méthodologique envisagé par Weber, n'est pas contradictoire avec une explication « en termes de positions statutaires ou de classes sociales » (Colliot-Thélène, 2006).

Au terme de ce cheminement wébérien, nous pouvons affirmer que nous avons trouvé comment penser la construction sociale des productions localisées, et comment penser leur diversité comme un changement.

En effet, le système de construction du sens social de la production attachée à un espace temps local alimentaire, se construit à partir d'intentions sociales et économiques individuelles, qui sont en fait interindividuelles et donc collectives, et qui existent dès lors qu'elles sont validées par une conduite de consommation, selon un système d'autorité qui montre la croyance en une forme d'autorité. Ce système « complet » peut ensuite être institutionnalisé à différents stades d'institutionnalisation et dans différentes sphères sociales. La correspondance des logiques des différentes conduites (de production, de consommation etc.) montre bien l'évolution intersubjective d'un système de sens, c'est à dire que dans une individualité historique, ce qui est pensé dans une sphère, sera aussi pensé dans d'autres sphères.

Ce point de vue comporte cependant une limite. En effet, nous avons admis avant la section sur Weber, que les acteurs étaient contraints par des structures anthropologiques et par des structures institutionnelles. Nous avons dans ce cadre admis, que la société était un ensemble

de sphères (ou dimensions) sociales enchevêtrées, et que la construction politique et surtout économique, étaient encastrées avec les systèmes de sens. Nous pensons à travers les conduites et leur légitimation, que cet ensemble n'est qu'intentions d'acteurs, que ceux-ci créent les contraintes collectives et s'y soumettent parce qu'ils y croient, parce qu'ils ont un intérêt à les suivre et parce qu'ils ont l'habitude de les suivre. Le changement social indique un changement de croyance et d'intérêt, un changement endogène. Le problème ici, c'est que rien ne nous permet de penser l'articulation entre des choix motivés, conscients, et l'ensemble des contraintes qui pèsent sur les acteurs. Rien ne nous permet de penser le pouvoir concret des acteurs institutionnels, et des acteurs individuels, assurément inégal. De ce fait, l'objection que nous faisons à la pensée wébérienne, est sa manière de penser la contrainte dans la continuité de la motivation. Ce qui revient, d'un point de vue heuristique, à ne pas la penser. Or, pour penser les systèmes de développement d'une production localisée, nous avons besoin d'un outil qui nous permette de penser concrètement l'articulation entre réalité structurelle, sociale, et comportements interindividuels. Et cet « outil » c'est encore Olivier de Sardan, qui va nous l'apporter en articulant un point de vue stratégique avec la perspective holiste, ce que nous avons retenu de la section précédente.

### 2-1-2-3- Idéologie vs. Méthodologie dans une approche individualiste : l'acteur rationnel est capable de modifications mais sa rationalité n'est pas unique

En effet, Olivier de Sardan articule la pensée holiste d'une société faite de dimensions encastrées, avec l'outil que représente l'analyse stratégique des relations. C'est à dire un outil qui consiste à penser l'intention des acteurs, dans le cadre des dépendances dans lesquelles elle est inscrite. De ce point de vue, l'approche correspondant à la socio-anthropologie du développement et du changement social est, tout comme la nôtre, « *actor-oriented* ». Elle envisage le développement à partir des pratiques des acteurs (Olivier de Sardan, 1995 : 50). Elle met donc en relief les stratégies, les logiques, et les rationalités des acteurs, au sein des contraintes qui pèsent plus ou moins lourdement sur eux. Elle reconnaît ainsi la marge de manœuvre de l'acteur, son « agencéité ». Cela signifie que l'acteur a une capacité de choix, quel que soit le niveau de décision. Et ce, en son nom propre, et/ou au nom de l'organisation qu'il représente. Cette approche correspond à un point de vue individualiste méthodologique. Elle est essentielle pour penser les systèmes de développement des productions localisées. En effet, elle consiste à considérer les relations comme des relations de pouvoir, plus ou moins déséquilibrées, et qui reposent de ce fait sur l'interdépendance des parties en jeu (Crozier, 1964 ; Crozier et Friedberg, 1977 ; Bernoux, 1985). Elle permet



d'articuler les acteurs entre eux. De ce fait, cet « outil » représente un pivot d'appréhension des intentions interindividuelles et des contraintes institutionnelles dans la construction des conduites. Il permet de penser l'inégalité des ressources des acteurs et ainsi, de savoir qui décide de l'orientation des actions. Nous reviendrons plus amplement à cet apport dans la section suivante.

Ceci étant, pour être opérationnelle dans le cas de l'analyse des projets de développement et de l'analyse des conduites de production localisée, cette approche doit être reliée à une perspective holiste méthodologique. En effet, la limite que soulève Olivier de Sardan à ce type d'approches qui se sont développées autant en économie qu'en sociologie des organisations, se décline comme suit (Olivier de Sardan, 1995). Mettre à jour les stratégies des acteurs, les logiques et les rationalités qui sous-tendent leur comportement, ne doit en aucun cas laisser présupposer que celles-ci renvoient à une rationalité unique, même limitée comme le pensent Crozier et Friedberg (1977). Ni qu'elles renvoient à « un principe formel unique qui serait la matrice de toutes les logiques d'action particulières. Les stratégies des acteurs ne se réduisent pas à la seule « maîtrise de zones d'incertitudes » ou à la maximisation du rapport moyens/fins<sup>81</sup> » (Olivier de Sardan, 1995 : 51). Les acteurs *réels* « choisissent entre diverses normes, gèrent de multiples contraintes, sont au confluent de plusieurs rationalités » (Olivier de Sardan, 1995). De la même manière qu'ils ne contrôlent pas l'ensemble de l'univers mental qui les fait osciller entre quête de reconnaissance, ambivalence et antagonismes multiples. Ils ont donc des stratégies soumises à des représentations symboliques<sup>82</sup>. Cette approche met en relief la complexité du point de vue de l'acteur dans l'ensemble des contraintes qui le lestent, dans les diverses dimensions sociétales dans lesquelles ses comportements s'inscrivent simultanément. Elle rompt par là avec un individualisme qu'Olivier de Sardan qualifie d'idéologique, et admet un individualisme *réellement* méthodologique, c'est-à-dire un individualisme qui ne prétend pas à la pleine conscience de la rationalité, à son caractère entièrement réfléchi ou calculé, ni à son unicité par rapport aux structures sociales. On l'aura compris, dans cette perspective socio-anthropologique dans laquelle nous nous inscrivons, individualisme (réellement) méthodologique et holisme méthodologique s'articulent et permettent de comprendre

---

<sup>81</sup> Ce rappel fait référence justement à la théorie de l'acteur stratégique ainsi qu'à certaines théories de l'acteur rationnel développé en économie. Nous reviendrons sur les propos qu'elles professent dans la troisième section.

<sup>82</sup> Dans cette conception contrairement à celle de Durkheim, la dimension psychologique des représentations est pleinement réintégrée.

comment les dynamiques de développement macro sociales s'inscrivent dans les pratiques des acteurs.

De ce point de vue, on peut dire à ce stade, que les systèmes de développement de la production localisée, se construisent entre choix des acteurs soumis à des représentations symboliques de la Production et de l'espace local, et un ensemble de dépendances à des acteurs institutionnels qui montre, que le choix de l'action peut venir d'eux, (ce « eux » contient une soumission aux dimensions dans lesquelles s'inscrit simultanément l'acteur) comme il peut être plus ou moins imposé par d'autres acteurs institutionnels et d'autres sphères sociales. Cette perspective réunit cadres structurels et actions interindividuelles pour expliquer le développement des constructions sociales, qui de fait, sont relatives aux contraintes d'un espace-temps donné.

Cette approche emprunte un certain nombre d'éléments à la socio-anthropologie du développement et du changement social. En effet, les systèmes de développement de la production localisée, tels que nous les avons définis, ont des similitudes dans leur construction avec une configuration développementiste, telle que la définit Olivier de Sardan. C'est pourquoi nous allons à présent éclaircir notre position par rapport à cette approche théorique, en évaluant les similitudes et les différences avec l'approche développée par Olivier de Sardan.

### *2-1-3 Les apports d'une approche développementiste du changement*

2-1-3-1- Tout comme les projets de développement, les quatre caractéristiques de la construction sociale de la production localisée

Olivier de Sardan définit quatre principes qui découlent les uns des autres et qui sont à prendre en compte pour penser les projets de développement. Nous allons voir à présent comment ces principes nous aident à formaliser une pensée socio-anthropologique de la construction sociale de la production localisée. Tout d'abord, un processus de développement se caractérise par son hétérogénéité. En effet, à travers celui-ci, se confrontent des normes, des systèmes de pensée et de valeurs, des stratégies et des logiques, des faits sociaux hétérogènes. Une anthropologie du changement social et du développement est ainsi « nécessairement une anthropologie du syncrétisme » (Olivier de Sardan, 1995 : 47). Adapté à notre cas, cela signifie qu'un processus de construction de la production localisée, mobilise des acteurs hétérogènes, aux stratégies, aux intérêts, aux croyances hétérogènes.

Cette hétérogénéité est prise en compte, bien qu'elle soit circonscrite dans notre question, par le fait que l'on pense la construction du sens et de l'autorité, que l'ensemble des acteurs

hétérogènes contribue à apporter, à la seule dimension de l'espace social alimentaire et plus encore à un type de système de production de cet espace. Nous tentons ainsi de penser l'ensemble des contributions de différents acteurs à un seul type de stratégie, pour savoir qui décide des règles orientées par cette stratégie. Nous sommes donc conscients que notre construction consiste à isoler un type de stratégie qui dans la réalité, se trouve à l'interface d'un certain nombre d'intérêts et de croyances hétérogènes. Forte de cette lucidité, nous ne prétendons rendre compte que d'une facette de la réalité sociale enchevêtrée. Cette hétérogénéité caractéristique nous conduira cependant, à isoler dans le prochain paragraphe, une catégorie d'acteurs que nous avons omis de présenter jusqu'à présent. Cette hétérogénéité des acteurs est concomitante d'une transversalité des dimensions mobilisées dans la seule et unique forme d'action qui nous intéresse. En effet, dans les pratiques et leur logique stratégique de production et de commercialisation que nous cherchons à analyser, nous sommes consciente que se mêlent simultanément d'autres formes de stratégies, qui s'inscrivent dans d'autres dimensions de l'activité sociale que celle qui nous intéresse. Que la rationalité qui les sous-tend n'est ni unique ni contrôlée. Le processus de construction de cette stratégie mobilise « des structures « intermédiaires », « informelles », transversales : des « réseaux », des affinités, des clientèles, des sociabilités locales, professionnelles, familiales » (Olivier de Sardan, 1995). Cette transversalité doit se décliner dans une approche scientifique, et implique de ce fait un point de vue nécessairement interdisciplinaire. En effet, « une socio-anthropologie du changement social et du développement, est à la fois une anthropologie politique, une sociologie des organisations, une anthropologie économique, une sociologie des réseaux, une anthropologie des représentations et des systèmes de sens. » (Olivier de Sardan, 1995 : 18). Cette caractéristique est également respectée dans notre construction théorique, à travers la conception enchevêtrée des dimensions économique, politique, et sociale, que suscite le processus qui nous intéresse. En effet, la dimension que représente l'espace social alimentaire, permet de circonscrire une dynamique de développement en ne la coupant d'aucune de ses articulations avec d'autres dimensions. Au service de notre objectif, nous choisissons de nous focaliser sur les systèmes de sens et de représentations, qui permettent l'évaluation de la dimension politique de l'organisation sociale de ce type, mais à partir de la même construction, nous pourrions tout aussi bien nous focaliser sur la dimension économique ou encore sur la dimension symbolique des structures anthropologiques de l'imaginaire. Ensuite, les processus de développement ne peuvent être compris que dans une perspective diachronique, car l'ensemble des phénomènes qui s'y rencontrent, ne peuvent être décrits et analysés en dehors du temps dans lequel ils s'inscrivent. Il en est de même dans le

cas des systèmes de développement de la production localisée, telle que l'analyse dans le cadrage contextuel nous l'avait déjà prouvé. Notre analyse des différents systèmes de développement doit donc obligatoirement permettre ce point de vue diachronique, nécessaire à l'évaluation des choix comme des contraintes, et également nécessaire à l'analyse de l'évolution de l'institutionnalisation des différents types de systèmes. Enfin, les trois premières propriétés induisent la quatrième. Le processus de développement se situe à l'interface d'un regard et d'une pensée microsociale, et d'un regard et d'une pensée macrosociale. Autrement dit elle s'inscrit dans le cadre d'un point de vue, portant à la fois sur l'action, et sur les structures qui contraignent cette action. Cette approche correspond à celle que nous avons déjà développée entre holisme et individualisme méthodologique, et qui convient parfaitement à une théorisation des processus de construction sociale de la production localisée. Nous adhérons ainsi presque entièrement à ces quatre caractéristiques que sont l'hétérogénéité, la transversalité, l'aspect diachronique et la construction à l'interface. Nous pouvons donc considérer que notre modèle théorique correspond à une configuration développementiste. Trois éléments diffèrent cependant complètement de celle-ci. Tout d'abord, notre objectif et notre propos diffèrent complètement. En effet, une lecture développementiste du changement a pour objectif de comprendre les modalités d'adaptations/refus du changement, ce que les acteurs du développement appellent les « résistances » au changement. Le changement est ici représenté par l'action de développement qui met en scène un couple particulier : les développeurs et les développés. Les premiers sont un ensemble d'acteurs hétérogènes d'organisations de développement, comme les organismes non gouvernementaux. Les seconds sont les populations cibles de ces projets, localisés dans les pays du sud. Toute la perspective mise en œuvre par le courant de la socio-anthropologie du développement, consiste en l'analyse des actions de développement et des réactions populaires à ces actions, dans le cadre de la prise en compte de cette dichotomie développeurs/développés et de toutes les lourdeurs socio-anthropologiques qui lui sont associées (Olivier de Sardan, 1995 : 6). Notre objectif est, tel qu'on le sait, bien différent. Ensuite, cette différence en implique deux autres. Premièrement, nous n'avons pas affaire à des catégories d'acteurs issus d'espaces culturels différents. En effet, entre les systèmes de production et les institutions que nous analysons, les stratégies, les objectifs diffèrent, les pouvoirs diffèrent considérablement, mais ils constituent à travers leur articulation une même sphère culturelle. Or, dans le cas des configurations développementistes, la confrontation de rationalités issues de sphères culturelles différentes, explique le plus souvent une déviation des projets prévus au départ. Deuxièmement, notre construction préjuge moins d'un seul sens

d'existence des projets. Effectivement, nous avons préjugé que les propositions de développement, pouvaient s'établir dans les deux sens : depuis le « haut » et depuis le « bas ». Or, dans le cas des projets analysés par Olivier de Sardan et les membres de l'APAD<sup>83</sup>, il s'agit de projets proposés uniquement par des institutions et remaniés, utilisés, reconfigurés par des populations cibles dans la mesure de leurs moyens. De ce fait, les forces en jeu restent les mêmes, mais nous sommes dans une version en quelque sorte « allégée » des pesanteurs structurelles. Ceci étant, s'inscrire dans le point de vue du développement, correspond à nos besoins théoriques, mais correspond aussi aux enjeux de la réalité du développement international des productions localisées et de leur protection. S'inscrire dans un cadre largement partagé par les acteurs académiques et techniques du développement à travers le monde, est une manière de pouvoir répondre à ces enjeux soulevés par notre objet.

A présent il reste deux éléments relatifs à une perspective développementiste, qu'il nous semble important de détailler plus avant dans l'appréhension de notre question. Tout d'abord, il s'agit de ce qu'a à nous enseigner le point de vue de la socio-anthropologie du développement sur l'ensemble des acteurs à prendre en compte. Ensuite, il s'agit de mettre en lumière la position du populisme méthodologique qu'il nous faut adopter, du fait d'une situation théorique, à l'interface des dimensions micro et macro du développement.

### 2-1-3-2- Pour penser les constructions sociales de la production localisée : réussir à penser l'interaction d'une diversité d'acteurs

Dans le cadre des caractéristiques que l'on vient de présenter, Olivier de Sardan définit une configuration développementiste comme « cet univers largement cosmopolite d'experts, de bureaucrates, de responsables d'ONG, de chercheurs, de techniciens, de chefs de projets, d'agents de terrain, qui vivent en quelque sorte du développement des autres, et mobilisent ou gèrent à cet effet des ressources matérielles et symboliques considérables » (Olivier de Sardan, 1995 : 6). De ce point de vue, il y a du développement à partir du moment, où des acteurs se donnent pour objectif et occupation, le développement. Cette définition étoffe le couple développeurs/développés que l'on a précédemment cité. Elle nous aide à étoffer également notre conception des systèmes de développement des productions alimentaires. On retrouve en effet dans notre objet cette configuration dans laquelle des acteurs hétérogènes se donnent pour objectif, le développement.

Les acteurs intervenant dans le développement de la production localisée, sont tous ceux qui, à différents stades du développement, ont pour raison sociale d'aider au développement de

---

<sup>83</sup> Association euro-africaine pour l'anthropologie du changement social et du développement

ceux qui, à différents stades, produisent la production. Ce sont les acteurs du développement agricole et agroalimentaire issus d'organismes hétérogènes et qui vivent de ceux qui produisent la production. Ils représentent une myriade de fédérations, de chambres, d'associations etc., qui interviennent dans le développement des systèmes de production et qu'il nous faut prendre en compte et catégoriser. Ainsi, dans la dimension interne, nous avons largement évoqué les acteurs du système de production et leurs acteurs « reflets » du système de consommation, qui s'établissent à deux niveaux : local et général. Dans les dimensions externes, nous avons évoqué les acteurs politiques locaux et les acteurs politiques généraux. La définition d'Olivier de Sardan nous pousse à étoffer notre considération de ces dimensions externes, et à finalement en considérer au moins deux : la dimension politique qui s'établit au niveau local et au niveau général, et qui est composée d'acteurs hétérogènes. Et la dimension des acteurs du développement, surtout locale mais dont les organisations mères sont le plus souvent générales. Elle est elle aussi composée d'acteurs hétérogènes. A partir de là, les stades de légitimation possibles sont toujours au nombre de quatre : l'espace de consommation locale, l'espace de consommation générale, l'ensemble des dimensions externes locales, l'ensemble des dimensions externes générales. Tel que nous l'avons vu dans le cadrage théorique de la question, puis précédemment dans les caractéristiques des projets de développement, l'ensemble des dimensions externes peut se développer indéfiniment. De ce fait, nous circonscrivons celles-ci aux acteurs les plus récurrents à prendre en compte, tout en construisant un cadre d'analyse ouvert pour l'inclusion de n'importe quelle autre catégorie d'acteurs. Rappelons enfin que ce qui nous intéresse à travers ces stades de légitimation, est que seule l'inscription dans les catégories interne et externe générales permet de démontrer une institutionnalisation et ainsi de prouver un changement social.

### 2-1-3-3- Le populiste méthodologique, un garde fou théorique aux dérives idéologiques d'une approche d'interface

Le populisme est une position implicite au cœur des sciences sociales, qui ne concerne pas que le développement dans les pays du sud, bien qu'il soit particulièrement prégnant dans les projets de développement. Il peut être défini comme « un certain type de rapport social (idéologique, moral, scientifique, politique), que les intellectuels nouent au moins symboliquement avec le « peuple ». (...) Il s'agit donc fondamentalement d'une attitude sympathisante d'intellectuels envers le peuple » (Olivier de Sardan, 1995 : 98). La notion de populisme renvoie à celle de peuple, bien qu'aucune définition ne semble satisfaisante en sciences sociales. Elle s'applique dans la définition qu'en fait Olivier de Sardan, à l'ensemble

des projets scientifiques et de développement qui mettent en avant la capacité d'action venue « d'en bas », des populations pauvres, n'ayant parfois que de très peu de ressources face à de lourdes sujétions politiques. Olivier de Sardan pense à la capacité d'action de populations pauvres<sup>84</sup> sur les projets de développement. Nous adaptons ce point de vue à notre question, en pensant à la capacité d'action des différents acteurs des systèmes de production, hétérogènes, dont certains peuvent être marginaux au regard des institutions, alors que d'autres font figure d'institutions. Les sujets ne sont pas les mêmes, mais la position populiste peut s'appliquer à n'importe quel projet qui se situe à l'interface entre individualisme et holisme, que nous avons précédemment analysé. L'objectif d'Olivier de Sardan est de faire de cette notion une sorte de garde fou théorique aux glissements idéologiques qui peuvent s'établir chez le chercheur dans cette position. L'idée est la suivante. Il ne faut pas prendre partie pour les acteurs « d'en bas » qui sont les sujets dans une approche développementiste. Il ne faut pas défendre leurs stratégies contre la domination dont ils sont l'objet. Dans ce cadre, il ne faut ni les surestimer, ni à l'inverse, déplorer leur manque de moyens, leur incapacité à agir face aux formes de domination.

Cela consiste à faire la différence, nous dit Olivier de Sardan, entre un point de vue qui consiste en lui-même à une réhabilitation de l'acteur quel qu'il soit, et un point de vue qui consiste à valoriser ou à dévaloriser les capacités d'action dont est doté ce dernier. C'est là toute la différence entre un populisme sous contrôle méthodologique qui s'attache à décrire les représentations et les pratiques des « pauvres », et un populisme idéologique qui consiste à attacher des stéréotypes à la découverte des valeurs, des pratiques, des ressources d'un groupe plus ou moins « dominé ». Cela pourrait consister dans notre cas, et du fait d'une plus ou moins grande institutionnalisation, en la défense de pratiques de production plutôt que d'autres, en la défense ou au mépris de pratiques « marginalisées », par exemple.

Mais, dans le cadre des sciences sociales, comme les versants méthodologiques et idéologiques de ces positions sont indissociés, deux couples se font face et restent irrémédiablement en concurrence. D'un côté, le populisme méthodologique qui consiste à analyser les ressources du peuple, est indissocié du populisme idéologique qui consiste à les valoriser sans aucun fondement scientifique. Ce premier versant heuristique est plutôt de type anthropologique. De l'autre côté se construit un point de vue n'envisageant comme possible que l'analyse des modes de domination (misérabilisme méthodologique), ce qui le conduit à réduire le peuple à l'exploitation dont il est victime. C'est le misérabilisme idéologique que

---

<sup>84</sup> Selon le terme volontairement employé par Olivier de Sardan

Passeron appelle domino centrisme (Passeron, 1991). Ce second type est de nature plutôt sociologique. L'apport de la socio-anthropologie du développement réside dans le fait, qu'à travers les contraintes de l'action dans lesquelles cette approche s'inscrit, misérabilisme et populisme sont nécessairement présents dans la recherche, contrairement aux sciences sociales envisagées du point de vue de la connaissance, où ces positions peuvent à loisir s'opposer, se radicaliser, et laisser la place au durcissement idéologique. C'est pourquoi cette approche permet de soulever que, contrairement à l'antinomie idéologique, il n'y a, d'un point de vue méthodologique, pas de contre indication à combiner populisme méthodologique et analyse de la domination. Au contraire, il est plutôt pertinent de combiner une approche des ressources des acteurs et une approche qui s'intéresse aux effets des structures sur eux. Mais ce n'est qu'en se détachant des stéréotypes idéologiques qui peuvent leurs être attachés, qu'une recherche peut mettre en évidence les représentations et les logiques *populaires*, et dans le même temps les contraintes qui les dominent. Accepter le populisme pour en neutraliser la dimension idéologique dans une critique scientifique toujours renouvelée, est ainsi une condition sine qua none pour considérer la multiplicité des acteurs intervenant dans un contexte de développement avec neutralité. C'est-à-dire, non pas les considérer sur un pied d'égalité sur lequel ils ne sont pas, mais toujours selon le rapport des capacités d'action saisies au sein de l'ensemble des contraintes auxquelles ils sont soumis, qui seul permet de reconstituer leur participation au processus de développement.

#### ***2-1-4 Les apports de la socio-anthropologie de l'alimentation : la filière du manger***

Dans le cadre de cette première section, il nous reste à présenter un dernier apport à la pensée des systèmes de développement de la production localisée et à leur changement. Celui de la socio-anthropologie de l'alimentation. Quand nous pensons aux apports que la sociologie et la socio-anthropologie de l'alimentation peuvent fournir à la manière de penser la construction sociale de la production localisée, et de fait à la manière de penser leur changement, nous pensons à la manière dont Claude Fischler (Fischler, 1990 : 151-179) a théorisé le changement dans l'alimentation et nous pensons à la conceptualisation de la filière du manger par Jean-Pierre Corbeau (Corbeau, 1997). Nous n'allons cependant développé ici que l'approche de la filière du manger. La raison à cela est que la théorisation de Claude Fischler du changement se construit selon deux dynamiques. La première est celle qui s'établit entre les cadres structurels et les éléments changeants. La deuxième est celle qui s'établit entre la possibilité d'un changement ascendant et celle d'un changement descendant. Dans ce cadre, nous retrouvons dans la pensée de Claude Fischler les deux dynamiques, selon lesquelles nous



pensons la construction sociale de la production localisée et son changement, grâce aux apports de la sociologie classique et de la socio-anthropologie du développement. C'est pourquoi nous ne développerons pas cette pensée du changement. Il nous paraît néanmoins important de la citer, au vu de l'apport implicite qu'elle représente à la théorisation de notre question, ne serait-ce que par la confirmation de cette théorisation qu'elle permet.

Ceci étant dit, nous allons voir maintenant quels sont les apports de la filière du manger à la théorisation de notre question. La filière du manger est, dans la conception de Corbeau (1997) à la fois plus large que la filière agro-alimentaire et plus large qu'une conception allant « de la fourche à la fourchette ». En effet, la notion de filière agro-alimentaire inclut l'ensemble des professionnels s'inscrivant dans une filière de production. A ceux-ci, Corbeau ajoute les chercheurs, émanant de diverses disciplines et pouvant intervenir à tous les niveaux de la filière du manger, les médias qui véhiculent certains modèles, dramatisant ou valorisant les produits, les phénomènes sociaux, les thématiques sociétales. Il inclut enfin toute la sphère des « décideurs juridiques, politiques ou/et financiers (locaux, régionaux, nationaux, internationaux) », qui peuvent selon lui, jouer un rôle central et constituer des enjeux de valorisation de certaines thématiques sociétales, de certaines catégories d'acteurs, de certains produits ou modes de production.

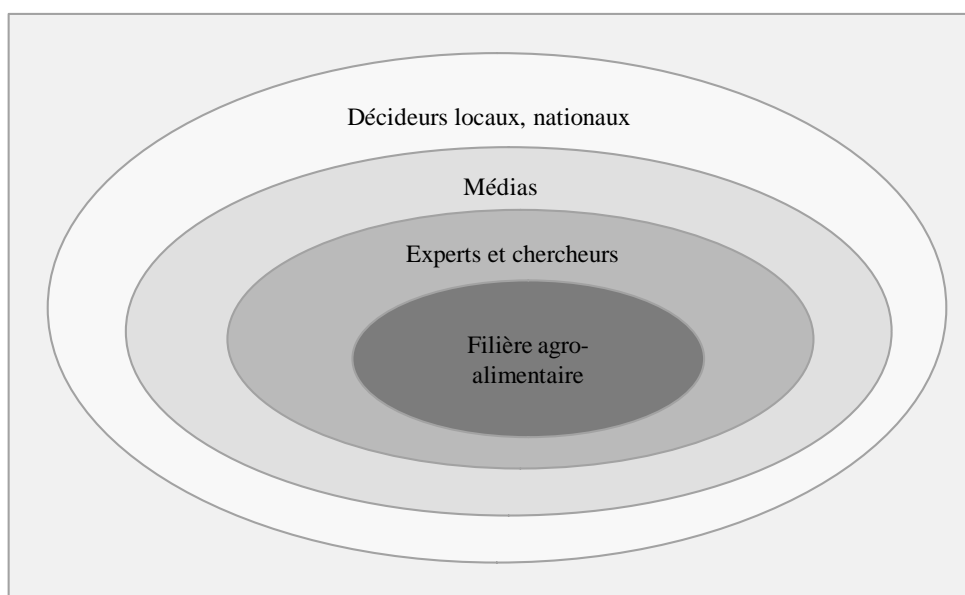
Ensuite, la conception d'un *manger* allant « de la fourche à la fourchette » est trop réductrice pour comprendre l'ensemble des processus « permettant à un comestible quelconque, solide ou liquide, d'être absorbé par un mangeur ou un buveur ». En effet nous dit Corbeau, « de plus en plus fréquemment, avant que la fourche ne se pique dans la terre, des « décideurs » l'orientent vers la culture de tel ou tel produit. De même qu'en aval de la fourchette, l'« après-manger », ses conséquences sur la santé, l'image du corps et la production sociale, déterminent en partie nos comportements alimentaires ». Ainsi, il prend en compte dans la filière du manger, le contexte sociétal, impliquant la sphère des médias et des décideurs, qui oriente à la fois le choix des produits et des modes de production ainsi que les représentations associées aux produits par rapport à leur impact sur le corps, la santé, l'environnement. Dans ces cadres « le manger représente donc la décision de cultiver un comestible, de le produire, d'éventuellement le transformer, de le distribuer (au sein d'une autarcie, dans un circuit court ou dans un canal commercial créateur de symboliques plus ou moins prestigieuses), de l'acheter ou de l'échanger, de le cuisiner, de le préparer et de le proposer au mangeur selon une mise en scène et des modes de savoir-faire codifiés culturellement, la décision de l'absorber en respectant ou transgressant des normes de tables, des schémas corporels exprimant une socialité, en acceptant des représentations symboliques et religieuses. »

(Corbeau, 1997 : 156). Cette conception place l'ensemble des acteurs de la filière du manger (décideurs, producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, préparateurs, chercheurs, mangeurs...) au-delà d'une posture de reproduction sociale. Elle permet une lecture ouverte, mouvante, interactive et dialogique du « manger », qui peut inclure l'inversement des tendances, l'arrivée dans la sphère du manger de nouveaux acteurs, de nouvelles thématiques, la mise en relief de « zones interactives » par lesquelles émergent ces nouveautés, « dans lesquelles le sens des messages peut s'inverser, et dans lesquelles de nouveaux partenaires du manger qui échappaient à une vision réduite et focalisée du monde de l'agro-industrie, sont inclus. » (Corbeau, 1997)

Cette notion de filière du manger est finalement modélisée par Corbeau en un diadrame constitué de quatre cercles concentriques (figure n°1, ci-dessous) représentant en premier lieu les acteurs traditionnels de la filière agro-alimentaire, en deuxième lieu, les « spécialistes et chercheurs producteurs de savoir-faire », en troisième lieu, les médias et en dernier lieu « les décideurs locaux, nationaux, internationaux ». On comprend que cette modélisation, canalisatrice de l'ensemble des acteurs et des aspects de la filière, permet de comprendre et de visualiser le caractère mouvant du manger, en ce sens que le mouvement d'un seul des éléments du diagramme peut en reconfigurer l'ensemble.

La filière du manger représente un dernier apport qui va nous permettre de penser la construction sociale de la production localisée et ainsi sa diversité et son changement. En effet, cette conceptualisation nous permet en premier lieu d'ajouter à une configuration développementiste de la production localisée plusieurs acteurs : les experts, les chercheurs et les médias. Il permet en deuxième lieu, non seulement de confirmer le rôle des différents décideurs et ainsi l'interface de développement entre systèmes de production et acteurs institutionnels, mais aussi d'affiner cette catégorie d'acteurs en prenant en compte les acteurs juridiques et les acteurs économiques en plus des acteurs politiques. Enfin, on peut dire en dernier lieu, que cette conceptualisation du développement des productions nous invite à penser dans l'institutionnalisation d'une production, une dimension plus nébuleuse, peut être moins tangible qu'une reconnaissance par les mangeurs et les institutions, de diffusion d'un sens social dans la société.

Figure 2 *La filière du manger (Corbeau, 1997 : 147-162)*



### **2-1-5 Conclusion**

L'objectif de ce chapitre est de construire théoriquement la question, qui consiste à envisager la diversité des formes de construction sociale des productions localisées comme un changement social. La première section vient de nous apprendre, comment penser sociologiquement la diversité des productions localisées comme un changement, et quelle lecture du social nous devons adopter pour ce faire. Premièrement, nous savons maintenant que pour démontrer un changement dans la construction sociale de la production localisée, il faut prouver deux choses. Tout d'abord, il faut prouver l'existence d'une diversité de formes de développement de la production localisée. Ensuite, il faut prouver qu'il existe un changement dans l'ordre de leur institutionnalisation. Deuxièmement, nous avons appris grâce à la sociologie classique, à la socio-anthropologie du développement, et à la socio-anthropologie de l'alimentation, quelle lecture nous devons faire des constructions sociales de la production localisée. A présent, il nous faut réunir ces apports avec les apports de l'espace social alimentaire que nous avons retenu du cadrage contextuel de la question, pour construire un modèle théorique nous permettant de penser le développement des différentes constructions, ainsi que le changement potentiel dans l'ordre de leur institutionnalisation. C'est ce que nous allons présenter maintenant dans la seconde section de ce chapitre.

## **2-2 Penser les processus de valorisation des productions alimentaires localisées et le changement dans l'ordre de leur institutionnalisation**

### ***Introduction***

Nous allons considérer dans cette seconde section que, pour pouvoir démontrer la diversité des constructions sociales de la production localisée, l'institutionnalisation de chaque construction, et le changement dans l'ordre de cette institutionnalisation, il faut classifier les systèmes de production localisée selon la construction sociale de la production dans laquelle ils s'inscrivent. Nous savons à ce stade, que l'unité d'analyse qu'est un système de production articulé à un système de distribution, à partir duquel il se légitime comme local, représente cette construction sociale. Nous savons qu'un certain nombre d'acteurs participent à cette construction. Nous savons ensuite que chaque construction potentielle est plus ou moins institutionnalisée, c'est à dire pour nous, reconnue socialement, économiquement, et politiquement.

Dans cette seconde section du chapitre, nous allons dans un premier temps, présenter l'échelle d'analyse des constructions sociales et de leur institutionnalisation. Nous allons dans un deuxième temps, proposer une grille de lecture de ce que nous aurons défini comme des processus de valorisation d'une production localisée. Nous allons ensuite, dans un troisième temps, détailler la méthode d'analyse stratégique que nous allons utiliser pour analyser ces processus. Enfin, nous verrons dans un quatrième temps, comment la notion d'arène nous permettra de repérer et d'analyser les conflits qui montrent une évolution dans l'ordre d'institutionnalisation des constructions sociales. Ce cheminement nous conduira finalement à re-problématiser notre question, de manière à la rendre opérationnelle pour une analyse socio-anthropologique des processus de valorisation de la production localisée.

### ***2-2-1 Penser la diversité des valeurs sociales de la production localisée à partir de la reconstitution des processus de valorisation de cette valeur***

2-2-1-1 Des systèmes unitaires à la typologie des valeurs sociales associées à la production localisée : analyser les processus de valorisation des productions alimentaires localisées

Depuis le début de ce travail de recherche, nous parlons des systèmes de production comme unité sociale, à partir de laquelle se développe la valeur sociale associée à la production localisée. Nous considérons en premier lieu, que la construction sociale qui détermine la valeur est lisible à travers les systèmes. Cependant, elle n'est pas lisible à travers un système,

elle est lisible à travers ses caractéristiques intrinsèques existant au sein de la diversité de ses exemples, de ses incarnations. De plus, nous considérons en second lieu, que chaque système, selon la construction sociale dans laquelle il s'inscrit et qu'il participe à développer, possède un certain degré d'institutionnalisation. De ce fait, nous considérons que l'institutionnalisation d'un système est relative à sa valeur sociale. C'est la construction sociale qui est plus ou moins institutionnalisée, pas le système pour lui-même.

Ainsi, le système de production est en lui-même notre unité d'analyse, car nous pensons comme Weber et Olivier de Sardan que l'activité sociale est la seule réalité sociale existante. Cependant, de la même manière qu'Olivier de Sardan, notre objectif est méthodologiquement holiste, de ce fait nous n'analyserons pas les systèmes pour eux-mêmes mais pour les classer selon la construction sociale qu'ils révèlent, et à partir de là, analyser l'institutionnalisation dont cette construction sociale est l'objet à travers eux. Ainsi, la classification des systèmes que nous allons opérer pour analyser une construction sociale de la production localisée et son institutionnalisation, fait que notre objet d'étude est le processus de développement de la valeur sociale de la production localisée. Et le système unitaire en lui-même est un outil pour le définir. Ce processus de développement, nous l'appellerons désormais le processus de valorisation. Nous le définissons comme le processus de construction et d'institutionnalisation d'une valeur sociale associée à la production localisée, qui s'effectue à travers l'institutionnalisation d'un ensemble de systèmes de production générant et s'inscrivant dans cette construction sociale.

Ce point de vue s'inscrit dans une méthode de reconstruction idéal-typique des sens d'une réalité sociale. Au sein d'une réalité étudiée, la construction des idéaltypes de cette réalité s'établit en comparant ce qui existe dans une unité de cette réalité et pas dans l'une ou les autres. Son objectif est de différencier des unités sociales pour les comparer. Il permet donc d'ordonner le social par comparaison. Dans ce cadre, un idéal-type est une abstraction de la réalité étudiée. On la construit en simplifiant à l'extrême la complexité de cette réalité, c'est-à-dire en la réduisant à ses traits caractéristiques qui sont accentués, tout en lui ôtant tous les traits qui ne lui sont pas spécifiques. De ce fait, l'idéal-type n'est pas une description plus ou moins détaillée de la réalité. Il représente pour Weber « des tableaux de pensée ou d'utopies » (Weber, 1921: 180). C'est donc un modèle abstrait qui, en forçant le trait d'une logique, permet d'en accentuer la rationalité, et ainsi d'en renforcer la cohérence au-delà de ce qu'elle est réellement. C'est cette opération qui fait la qualité heuristique de l'idéal-type. Il faut donc considérer les idéaltypes comme « des moyens élaborés par la pensée afin d'ordonner un donné empirique foisonnant dans lequel ce sont les questions du théoricien qui découpent les

objets. Un même champ d'investigation empirique peut donc donner lieu à la construction de plusieurs idéaltypes différents selon les questions que l'historien (mais aussi l'économiste ou le sociologue) pose à son propos. » (Colliot-Thélène, 2006 : 42).

Dans notre cas, nous savons que la réalité sociale étudiée est celle de la construction sociale de la production localisée que nous envisageons à travers l'analyse des processus de valorisation. Notre typologie sera donc celle des valeurs sociales associées à la production localisée. Cependant, pour arriver à cette typologie, nous passons par celle des processus de valorisation. Nous considérons la typologie des processus de valorisation, puis des valeurs associées à la production localisée, comme deux niveaux d'abstraction de la réalité sociale que nous étudions. En effet, les processus de valorisation sont des développements réels de la production localisée, et nous utilisons la méthode typologique pour les répertorier. A partir de leur classification typologique, nous ne retiendrons que les caractéristiques essentielles des processus, ce qui nous permettra de faire ensuite une typologie des valeurs.

Précisons notre pensée. La valeur locale, nous le savons, correspond au sens que l'on donne à un type de système de production référent d'un espace alimentaire local, autrement dit d'une culture alimentaire locale. Les caractéristiques essentielles du système sont celles que nous avons déjà évoquées dans le cadrage contextuel de la question : il s'agit des stades de Production et de la référence des pratiques constituant les stades à un espace-temps culturel. En plus de cela, nous savons grâce à Weber, que la construction sociale de la production localisée fonctionne selon une forme de légitimité. De ce fait, la classification des pratiques de Production révélera le système de domination selon lequel fonctionne le système de Production.

Dans ce cadre, reconstituer les différents processus de valorisation, consiste à reconstituer les pratiques qui peuvent être diverses, ce qui fait apparaître la légitimité selon laquelle elle fonctionne, et qui peut être diverse. Notre première construction typologique sera donc celle de ce que nous appelons encore à ce stade, les pratiques de production, qui nous conduira à faire dans le même temps et de manière articulée, celle des formes de domination. L'équation d'un système de production localisée est ainsi la suivante : pratiques x formes de domination. Cependant, comme les processus représentent des développements réels, les pratiques et le système de domination selon lequel ils fonctionnent, sont dominants dans un processus, ils ne sont pas exclusifs, contrairement à la typologie des valeurs qui représente le système « type », pur, et abstrait. Les processus seront classés par pratiques et système de domination dominant. Ceci étant, ce que cette équation révèle, nous le savons depuis le premier chapitre, c'est une inscription dans un espace-temps alimentaire local. Ainsi, une autre différence entre la

classification typologique des processus de valorisation et celle des valeurs, est que différents processus de valorisation peuvent faire référence à un même espace temps culturel pour se légitimer comme local, par exemple l'espace-temps historique régional, tout en se référant à des systèmes de domination différents. Cependant, ce que nous entendons définir en dernier lieu avec la typologie des valeurs sociales associées à la production localisée, c'est la référence à un espace-temps alimentaire local. A présent que nous avons focalisé notre échelle d'analyse sur les processus de valorisation, nous allons détailler la grille de lecture selon laquelle nous allons les envisager.

#### 2-2-1-2 La grille de lecture des systèmes de développement

Ainsi, le processus de valorisation représente la construction sociale d'une production localisée existante à travers un certain nombre de systèmes de Production et à un certain degré d'institutionnalisation. Nous savons par quelles variables analyser la construction sociale, mais nous n'avons pas encore fait la synthèse des relations, à travers lesquelles se construisaient la construction sociale et ses différents degrés d'institutionnalisation possibles. Les apports de la première section nous ont permis de présenter les acteurs à prendre en compte, ainsi que d'ébaucher les différents degrés d'institutionnalisation. A partir de ces apports, nous proposons de considérer un processus de valorisation en 3 dimensions de développement. Nous distinguons ces dimensions par l'objectif des relations et/ou des actions qui s'y déroulent. Ensuite, à partir de cette première distinction, nous avons classifié les acteurs intervenant potentiellement dans chacune des dimensions. La première dimension est celle des relations qui ont pour objectif la production et la distribution, c'est la dimension de l'espace social alimentaire local et potentiellement général<sup>85</sup>. Cette dimension se scinde donc en deux échelles de développement. La deuxième dimension est celle des relations dont l'objectif est le développement territorial. C'est la dimension de la coordination territoriale locale. La troisième dimension, quant à elle, recouvre l'ensemble des actions et/ou des relations dont l'objectif est autre que la Production ou le développement territorial. Nous nous proposons à présent de détailler chacune de ces dimensions en présentant les relations et les acteurs qui les composent, ainsi que le degré d'institutionnalisation qu'elles représentent.

---

<sup>85</sup> A chaque fois que nous parlons des stades généraux, nous considérons que ceux-ci concernent le niveau national et potentiellement international. Le stade général inclut donc une diversité d'espaces locaux ; voire la totalité des espaces locaux qui forment un espace général.

### *2-2-1-2-1 Le système des relations de la production et de la distribution*

La première dimension est donc celle des relations de production et de distribution, deux étapes de développement qui, dans notre cadrage, représentent le système de la Production. Cette dimension d'analyse prend en compte l'ensemble des acteurs, dont l'objectif est d'intervenir à un ou plusieurs stades de la Production à partir du point de vue de l'acteur producteur de production localisée. En effet, l'ensemble de notre dispositif d'analyse, quelle que soit la dimension de développement, prend position à partir du pivot que représente l'acteur qui a une prétention à produire localisé, et que nous appellerons à partir de maintenant, l'acteur prétendant. Cet acteur peut être, comme tous les autres dans cette grille, un acteur individuel ou un acteur collectif (un syndicat de production peut être l'acteur prétendant). Théoriquement, il peut être producteur et/ou transformateur et/ou distributeur, même si dans la réalité le cas d'un distributeur unique prétendant ne semble pas probable. Ensuite, il peut s'incarner dans n'importe quelle catégorie agricole et agro-alimentaire, c'est à dire qu'il peut être exploitant agricole, artisan, entreprise, et de n'importe quelle dimension. Selon son statut dans le système de Production, il peut avoir affaire à d'autres acteurs ascendants (situés avant lui) ou descendants (situés après lui) dans le système. Nous prenons en compte l'ensemble des relations, à partir desquelles il va produire une production à prétention locale. Ce qui signifie que nous prenons en compte l'ensemble des relations d'approvisionnement, de transformation et de distribution. Si l'acteur prétendant est distributeur, ses relations s'établiront directement avec les mangeurs, s'il n'est pas distributeur, celles-ci s'établiront avec un ou plusieurs distributeurs. Au sein de cette reconstitution du système de Production, nous répertorierons les attributs de la production localisée à partir des stades revendiqués comme locaux et de la situation spatio-temporelle des pratiques utilisées pour produire local. De ce fait, nous devons avoir connaissance à la fois des relations de Production et des pratiques usitées pour produire local.

Il faut à présent rappeler que la Production comporte la distribution et que la distribution est le stade d'articulation avec un système de consommation. De ce fait, cette première dimension du système des relations de la Production se développe potentiellement à deux niveaux. Celui du système de consommation local et celui du système de consommation général. Cela correspond bien sûr aux modalités de distribution qu'a l'acteur prétendant et qui peuvent être locales et/ou générales.

Une fois ces différents éléments pris en compte, il faut considérer, pour comprendre pleinement les relations de Production, les catégories d'acteurs externes à l'espace social alimentaire qui peuvent intervenir dans ces relations en soutenant l'acteur prétendant et sa



production. Ces acteurs externes en relation avec l'acteur prétendant ont aussi pour objectif dans leurs actions, la Production localisée. Grâce aux apports précédents, nous distinguons deux catégories de ces acteurs:

-les acteurs du développement

-les acteurs institutionnels locaux, nationaux, internationaux

Tout d'abord, les acteurs du développement peuvent être des associations, des fédérations, des organismes indépendants, des chambres consulaires. Nous plaçons dans cette catégorie d'acteurs, l'ensemble de ceux qui ont pour raison sociale le développement des acteurs de la Production. Dans ce cadre, nous situons les experts dans cette catégorie. Ils représentent principalement pour nous les acteurs de la recherche agronomique, mais nous pourrions peut être en répertorier d'autres lors du terrain.

Ensuite, les acteurs institutionnels locaux, nationaux, internationaux sont tous les acteurs institutionnels externes dotés de pouvoir politique et/ou économique, dont l'objectif n'est pas seulement le développement des acteurs de la Production, mais aussi ceux qui par leur pouvoir les soutiennent ou non. Ils peuvent intervenir par des aides directes, prenant la forme de différents dispositifs, ou par des programmes de développement financés par des ensembles de partenaires institutionnels. Ca peut être, par exemple, des programmes européens de développement comme le programme Leader. Ca peut être également des dispositifs beaucoup plus localisés.

Les rapports entre ces deux catégories d'acteurs sont parfois étroits, au gré des jeux de carrières par lesquels, par exemple, des acteurs peuvent passer de l'une à l'autre. D'autre part, les acteurs du développement peuvent être plus ou moins indépendants vis-à-vis des acteurs institutionnels. Ils peuvent au contraire être carrément des émanations directes d'acteurs institutionnels. Il n'en reste pas moins que ce sont deux catégories aux raisons sociales différentes.

Enfin, précisons que dans la perspective que nous adoptons, nous savons d'ores et déjà que, seule l'expérience du terrain nous permettra de distinguer plus avant d'éventuelles sous catégories d'acteurs parmi ces deux grandes catégories. Quoi qu'il en soit, ce sont ces trois grandes catégories d'acteurs qui, intervenant plus ou moins dans les actions de l'acteur prétendant, participent directement à la construction sociale de la production localisée.

#### *2-2-1-2-2 Le système des relations de coordination territoriale*

A partir de ce premier groupe de relations internes, les acteurs prétendants d'un processus peuvent être en relation avec des acteurs dont l'objectif est le développement territorial, et

participer ainsi à des actions qui sont des actions de développement territorial. Cette dimension de développement est la dimension de la coordination territoriale, dont nous avons déjà parlé et qui est uniquement locale, contrairement aux deux autres dimensions. Dans celle-ci nous considérons que les sollicitations peuvent venir de l'acteur prétendant ou peuvent venir des acteurs du développement territorial.

Des actions venant des acteurs du développement et mettant en valeur les acteurs prétendants peuvent participer au développement territorial, mais celles-ci seront quand même considérées dans la première dimension. De la même manière que la participation à des actions de développement territorial peut avoir pour objectif la distribution du point de vue de l'acteur prétendant, mais elle sera quand même partie prenante de la dimension du développement territorial. Enfin, les actions couplées qui valorisent le lien entre la production alimentaire et le territoire dont elle est issue, seront considérées dans l'une ou l'autre des dimensions selon l'objectif réel qui anime les organisateurs. La production peut en effet être un moyen pour le développement territorial et vice versa.

Cette dimension de la coordination territoriale a une place particulière dans l'institutionnalisation d'une construction sociale. En effet, la production qui nous intéresse, est significative d'un espace-temps alimentaire local, et ainsi de l'articulation d'un système de production avec un système de consommation, qui forment les différentes dimensions d'un espace culturel local. Cette valeur est relative à un ensemble d'espaces déterritorialisés, à un espace mondialisé. La valorisation de la production de terroir est une évocation d'un espace-temps alimentaire passé, qui s'est tellement transformé qu'il n'existe plus. Nous avons considéré que cette référence avait pour objectif d'être dépassée, et que la diversité que nous entrevoyons, pouvait peut être représenter un changement dans la construction sociale de la production localisée. Dans cette perspective, nous l'avons dit, une valeur nouvelle passerait forcément par une distribution localisée et par une inscription plus générale, et donc externe, dans l'espace local dans lequel elle s'inscrit. Car elle serait alors significative de la construction d'un espace culturel au présent, ce qui nous semble impossible en « sautant la case » de la distribution localisée et de la participation au développement territorial. Nous préciserons cependant plus loin, que cette étape externe est aussi une phase d'institutionnalisation, car des acteurs prétendants pourraient vouloir participer au développement territorial, sans toutefois être reconnus, sollicités par les pouvoirs locaux. L'existence de liens de coordination territoriale est donc significative d'une implication des acteurs prétendants, mais également d'une reconnaissance du fait qu'un type de production

puisse représenter un enjeu pour le territoire. Un type de lien qui permet de parler d'un espace culturel local.

### *2-2-1-2-3 Les rayonnements des relations et des actions indirectes interne et externe*

Dans cette dimension, nous considérons que les relations ne sont plus seulement directes avec des systèmes issus d'un type de processus de valorisation. Nous considérons qu'il peut s'agir d'actions d'acteurs qui ne sont pas en relation avec des acteurs prétendants et qui valorisent la construction sociale en elle-même, les objectifs et les valeurs qu'elle draine. De plus, que ce soit des actions ou des relations, leur objectif est autre que la Production et la coordination territoriale. C'est la dimension dans laquelle la valeur sociale que représente la production localisée, est prise pour sujet dans des actions potentiellement diverses : politique, culturelle, sociale, académique. Par exemple, la relation que l'on tisse avec les systèmes de production et qui a pour objectif principal une recherche académique, se place ici. Ces actions sont signifiantes que la construction sociale devient un enjeu pour d'autres dimensions du social enchevêtrées avec la dimension alimentaire.

Dans ce cadre, les acteurs, qui valorisent la construction sociale dans cette dimension, recouvrent les acteurs de toutes les dimensions de la société, envisagés comme acteur interne et/ou externe à la dimension de l'alimentation. Pour nous, les médias par exemple, se situent dans cette dimension. Dans ce cadre, cette dimension s'étend aux quatre espaces possibles de notre cadrage : interne/externe - local/général. Les relations et actions qui forment cette dimension, peuvent ainsi représenter une diversité de processus. Nous supposons par exemple, comme processus possibles : des processus de « copiage » des caractéristiques de la valeur par des acteurs alimentaires qui valorisent d'autres types de productions. Nous considérons également, qu'un potentiel processus de mise sur agenda politique, est possible. Dans tous les cas, nous reconnaissons dans cette dimension, un processus général de thématization. C'est à dire un processus dans lequel l'ensemble des actions participe à faire de la construction sociale une question sociale, la prend pour thème, en discute, la valorise, la diffuse, en fait un objet et un sujet culturel, social, politique, académique<sup>86</sup>. Ceci, de la même manière que les investissements qui ont construit la valeur associée à la production de terroir, et que nous avons répertoriés dans le premier chapitre. Nous considérons ainsi que la thématization constitue le stade de reconnaissance, dans lequel l'expression de l'objet devient signifiante socialement à un niveau général.

---

<sup>86</sup> Voir au sujet des processus de thématization et de mise sur agenda, la question de l'obésité, traitée à travers ceux-là, par Jean-Pierre Poulain (Poulain, 2009 : 144-152).

#### *2-2-1-2-4 Les degrés d'institutionnalisation à travers les dimensions*

A présent que nous avons présenté les dimensions de développement d'une construction sociale de la production localisée, il nous reste à préciser ce que nous considérons comme une institutionnalisation suffisante pour parler d'émergence d'une valeur sociale. Rappelons tout d'abord que la construction sociale est strictement définie par les relations internes entre le système de Production et un système de consommation. En effet, il suffit d'une relation qui fonctionne entre un ou des acteurs prétendants et des représentants du système de consommation, pour parler d'une construction sociale, même à une échelle extrêmement micro. A partir de ce degré initial d'existence, nous considérons que l'intervention d'acteurs institutionnels dans des relations de Production, est déjà un degré de reconnaissance institutionnelle qui participe au développement de la construction sociale<sup>87</sup>. Ensuite, la reconnaissance de cette construction à une échelle de distribution générale, qui dépasse la dimension locale, représente un deuxième degré d'institutionnalisation. Ensuite, la participation à des actions de développement territorial, représente un troisième degré d'institutionnalisation. Enfin, l'ensemble des relations et des actions qui forment la troisième et dernière dimension, représente un quatrième degré d'institutionnalisation. Dans le cadre de l'approche socio-anthropologique qui est la nôtre, et comme nous l'avons déjà évoqué précédemment, pour que nous considérions que l'hypothèse d'émergence d'une nouvelle valeur sociale se confirme, il faut que celle-ci soit institutionnalisée. Et pour ce faire, nous considérons que sa reconnaissance doit dépasser le stade de l'espace local, interne comme externe. De ce fait nous considérons que la construction sociale doit être reconnue dans la dimension alimentaire générale (une diversité d'espaces locaux), ainsi que dans la dimension d'un rayonnement général (troisième dimension), pour être considérée comme une valeur sociale. Car il nous semble que ce stade de reconnaissance est la condition pour pouvoir dire qu'une valeur est signifiante à une échelle macro-sociale, en l'occurrence dans la société française. Nous nous basons en cela sur la sociohistoire de la production de terroir, qui a permis la mise en lumière d'une dimension du rayonnement de la construction bien au-delà des systèmes propres.

Ainsi, avec cette grille de lecture de développement d'une valeur sociale, nous répondons théoriquement au contexte mis en lumière dans le premier chapitre de cette recherche. En

---

<sup>87</sup> De ce fait, nous partons du principe que l'implication des acteurs du développement est, d'un point de vue de l'institutionnalisation, plus neutre puisqu'ils ont vocation à aider des professions ; et ce même si, comme nous le verrons plus loin, ils peuvent influencer fortement la Production vers une conception qui leur semble plus viable qu'une autre.

effet, par rapport aux stades de développement d'une production localisée, que nous avons promis de reprendre dans l'espace social alimentaire : typicité, qualification, coordination territoriale, nos trois stades lient cela dans l'idée de la propagation des pratiques et des représentations symboliques, dans un espace-temps social entre rationalité et contraintes institutionnelles. Ils nous permettent de penser la production localisée et sa qualification comme deux étapes interdépendantes et donc non dissociables d'une construction sociale ; la coordination territoriale comme un stade de construction d'un espace culturel local dans lequel la dimension alimentaire rayonne, avec d'autres dimensions du social. Puis, cette grille permet également de penser, grâce à l'idée d'espace social alimentaire enchevêtré avec les autres dimensions du social, la construction d'abord locale des dimensions d'un espace culturel, puis sa construction générale. Cette construction nous permet donc de dépasser les systèmes en eux-mêmes, pour penser leur reproduction et, en l'occurrence, leur changement dans un espace-temps donné. De ce fait, nous ne pensons ni plus ni moins, que ce que les acteurs académiques du développement agricole et du développement territorial<sup>88</sup> appellent la dimension de la patrimonialisation ; c'est à dire l'ensemble des pratiques et des images partagées, créées à partir du développement d'une production dans différentes dimensions d'un espace-temps social et ce, en relation avec des contraintes sociales changeantes. De ce fait, la dimension de la patrimonialisation est dans notre approche, la dimension des liens culturels ; l'idée ou simplement le terme de patrimonialisation étant une construction sociale et politique attachée à des processus de rupture spatio-temporels (Rautenberg, 2003).

Ce rappel général nous permet de préciser pour conclure ce premier paragraphe, que notre grille de lecture ne prétend pas rendre compte de manière exhaustive des processus par lesquels la valeur s'institutionnalise. Elle prétend en revanche, apporter une structure ouverte d'analyse d'institutionnalisation de la construction sociale, sur la base de la structure ouverte que représente l'espace social alimentaire, articulée à l'idée d'enchevêtrement, synthétisée par Olivier de Sardan (1995). Forte de l'apport de cette figure d'analyse qu'est la grille de lecture, nous devons nous attacher à présent, à comprendre comment fonctionne la construction des systèmes dans les différentes dimensions. C'est ce que nous allons faire dans une approche stratégique des relations.

### 2-2-1-3 L'analyse stratégique des processus de valorisation

Nous venons de définir une grille de lecture des processus de valorisation en trois dimensions. Pour analyser les relations qui forment ces dimensions, et ainsi définir la construction sociale

---

<sup>88</sup> Cf. Chapitre 1, section 1.

et l'institutionnalisation d'un processus, nous allons nous servir, comme nous l'avons expliqué, de la notion de stratégie développée par Crozier et Friedberg (1977), et repensée par Olivier de Sardan (1995). Dans ce cadre, nous allons adapter la notion de système d'action développée par Crozier et Friedberg à cette conception de la stratégie.

Cela nous permet de penser les relations de la première dimension comme un système d'action qui se développe dans un milieu ouvert. A partir de celui-là, nous penserons les relations des deuxième et troisième dimensions avec le système d'action, comme des relations d'un autre type que celles qui se développent dans la première dimension. C'est cette approche des relations des trois dimensions que nous nous proposons de penser à présent.

### *2-2-1-3-1 Penser les relations de Production comme un système d'action*

#### *2-2-1-3-1-1 D'une notion pensée pour des systèmes clos à son adaptation à des systèmes se développant en milieu ouvert*

Nous nous proposons de penser le fonctionnement de la dimension des relations de production et de distribution, à travers lesquelles se construit la stratégie de production localisée, comme un système d'action que l'on envisage en milieu ouvert selon la pensée de la stratégie développée par Olivier de Sardan. La notion de système d'action est définie par Crozier et Friedberg (1977) dans le cadre de leur analyse des organisations. Pour penser le fonctionnement des organisations, ils ne se basent pas que sur les cadres structurels de l'organisation, mais sur les relations de pouvoir qui existent dans les zones laissées libres par leurs règlements. Ces zones sont des zones d'incertitudes, et elles sont investies par des acteurs qui ont des compétences à même de leur donner le contrôle de ces zones d'incertitude. Ces compétences représentent des pouvoirs qui vont structurer la relation et donner à certains acteurs le contrôle de la zone de liberté. Pouvoir est entendu dans une acception proche de celle qu'en fait Weber, à savoir la capacité pour un acteur de faire triompher sa volonté dans une relation sociale. (Bajoit, 2003 : 24). C'est-à-dire, au sens strict de l'analyse stratégique, le pouvoir qu'un individu a d'en contraindre un autre, du fait que les ressources disponibles se limitent aux cadres de l'organisation. Les relations qui forment le système, sont dans ce cadre caractérisées par le fait que les parties qui les forment sont interdépendantes et déséquilibrées. C'est ce déséquilibre qui permet l'échange, autrement dit la négociation, d'objectifs partagés. Cette relation structurée par le pouvoir de l'un sur l'autre, implique ainsi la domination de l'un sur l'autre. C'est le degré de déséquilibre de la relation, donc les marges de manœuvre de chacun dans la relation, qui induisent le pouvoir de négociation de chacun et indiquent le degré de domination. Le pouvoir de contrainte de l'un sur l'autre peut être relativement faible

ou relativement fort, mais il n'est jamais total. Un acteur a toujours, si petite soit-elle, une marge de manœuvre, donc un intérêt à coopérer. C'est pourquoi Crozier et Friedberg (1977) parlent de rapports de force<sup>89</sup>.

Ensuite, celui qui domine dans une relation de pouvoir, a comme ressource la force pour faire admettre son pouvoir à l'autre partie comme une autorité. La force s'incarne le plus souvent dans la contrainte et l'ensemble des formes que celle-ci peut revêtir (moyens matériels, physiques, administratifs). L'acteur peut également utiliser la ressource antithétique de la force : la légitimité. Un certain degré de rapport de force est inclus dans toute relation de pouvoir (Bernoux, 1985 : 182), mais dans une relation réelle, qui se passe dans un contexte ouvert, la relation s'établit aussi selon une légitimité. Ainsi, dans la négociation, l'acteur dominant peut utiliser différentes formes de contraintes, mais il utilisera aussi le plus souvent une forme de légitimité pour justifier ses décisions. Dans ce cas, c'est à partir du moment où la ou les autres parties du système reconnaissent effectivement ces décisions comme valables, c'est à dire comme légitimes (dignes d'être suivies) que la domination dite légitime existe vraiment. De ce fait le contenu significatif d'une stratégie est reconnu, dès lors qu'elle est légitimée par l'autre ou les autres parties dans le cadre de la structuration d'une relation. On voit ici que le système d'action de Crozier et Friedberg est un système de domination au sens où l'entend Weber, dont on peut analyser la construction. En effet, cette approche de la construction d'une domination légitime nous permet d'analyser les moyens contraignants comme la légitimation. L'une comme l'autre de ces ressources du pouvoir sont lisibles dans le discours des acteurs et dans l'action elle-même.

Ainsi, les relations dans lesquelles sont investis les acteurs, représentent des jeux, et ces jeux forment un construit en ajustement permanent. « L'ensemble de ce construit en ajustement permanent constitue le système d'action concret » (Bernoux, 1985 : 156). Dans ce cadre, on peut définir le système d'action comme un ensemble « dont toutes les parties sont interdépendantes, qui possède donc un minimum de structuration, ce qui le distingue du simple agrégat, et qui dispose en même temps de mécanismes qui maintiennent cette structuration et qu'on appelle mécanismes de régulation. » (Crozier et Friedberg, 1977 : 239). Ce construit humain qu'est le système d'action sert donc aux acteurs à organiser le contenu

---

<sup>89</sup> « la capacité d'une personne [le pouvoir dont dispose] A d'obtenir d'une personne B de faire ce qu'elle lui demande est une relation de négociation, donc d'échange. C'est une relation déséquilibrée : si A et B disposent des mêmes atouts il n'y a pas de relation de pouvoir entre eux car aucun des deux ne peut obliger l'autre à faire quelque chose. Mais c'est aussi une relation réciproque : pour accepter de faire ce qui lui est demandé, B doit y trouver son intérêt. Le pouvoir est un rapport de force dont l'un peut retirer davantage que l'autre mais où l'un n'est jamais totalement démuné par rapport à l'autre » (Friedberg, 1972).

significatif de leur relation, autrement dit à régler leur coopération. Ils le font en construisant « des moyens (principes, lois, réglementation, hiérarchisation, etc.) qui structurent le champ de l'action et la rendent possible». (Lafaye, 2005 : 46).

L'ensemble de cette analyse part du fait que les acteurs disposent d'une marge de liberté dans le cadre des organisations. Cette marge de liberté est utilisée par eux pour maximiser ou simplement garder leur pouvoir dans le cadre de leur coopération avec d'autres acteurs. Dans cette approche, l'acteur est donc rationnel, même si sa rationalité est limitée (March et Simon, 1958 ; Crozier et Friedberg, 1977). Et son comportement est stratégique. La stratégie, nous le savons déjà, représente le substrat mental, l'objectif qui oriente le comportement d'un acteur pris dans des relations de pouvoir. Dans l'analyse stratégique, pour comprendre pourquoi un acteur agit comme il agit, il faut donc analyser quelles sont ses dépendances et quelles sont les dépendances des autres acteurs en jeu, pour comprendre quelle est la raison de sa manière d'agir relativement aux contraintes qui pèsent sur lui.

Par rapport à cette approche, nous avons retenu dans la première section de ce chapitre, une vision élargie de la stratégie grâce à Olivier de Sardan. Dans notre perspective, rappelons que nous n'adhérons pas à l'idée de rationalité limitée, ni à une vision simplement utilitariste de la rationalité, ni à la simple recherche du contrôle de zones d'incertitudes. Cependant, la considération de la stratégie comme d'une action orientée par des intentions relatives à un ensemble de contraintes, ainsi que la conception de la structuration de l'action, restent les mêmes. Nous définissons ainsi la stratégie, en admettant que celle-ci n'est ni unique ni unidimensionnelle et surtout, qu'elle est soumise à des représentations symboliques.

De ce fait, nous considérons que la construction sociale de la production localisée s'effectue dans le cadre d'un système d'action ouvert, qui concerne des relations sociales, économiques et politiques. Suivant ce que nous venons d'apprendre, nous pouvons dire que ce système d'action ouvert est formé par l'articulation de deux formes de relations d'interdépendances. La première est une relation d'interdépendance entre un acteur prétendant et un biotope dont il résulte une stratégie de Production localisée. La seconde est formée par une interdépendance entre ce même acteur prétendant et un système de consommation incarné par les acteurs qui le représentent (acteurs de la distribution –mangeurs) et dont il résulte une stratégie de distribution, locale ou non. Ces deux formes de relations s'articulent par une stratégie de valorisation de la production de l'acteur prétendant qui représente l'expression de la stratégie de Production. La stratégie de valorisation met en effet en avant le ou les éléments directeurs des choix de production, qui caractérisent l'inscription locale de la production, et la légitimité comme telle auprès des représentants du système de consommation, auxquels



l'acteur prétendant s'adresse. Elle ne consiste pas en un rapport de dépendance, elle est l'expression du rapport de dépendance dans lequel s'effectue la Production. Ainsi, les deux formes de rapports qui constituent le système de Production de la production localisée :

-stratégie de production [rapport homme-biotope, construction des pratiques]

-stratégie de distribution [structuration sociale]

sont liées par une forme de système de domination que révèle la stratégie de valorisation.

Autour de ces relations d'interdépendance gravitent les différents autres acteurs que nous connaissons et qui influencent plus ou moins fortement les choix stratégiques.

Pour prendre en compte l'ensemble des relations dans la structuration des pouvoirs qui va aboutir à la construction de la stratégie de Production et à sa légitimation, nous avons classé les relations selon les deux types de pouvoir qu'elles représentent : les relations d'interdépendance que nous venons de présenter et les relations d'influence. Contrairement aux relations d'interdépendance, les relations d'influence ne fonctionnent que dans un sens : celui qui est dirigé vers l'acteur prétendant ; mais ce sont des relations de pouvoir à même de fortement inciter (et donc de contraindre à un certain degré) l'action de l'acteur prétendant. A ces deux types de dépendances, il faut ajouter les lois et les règlements qui représentent une contrainte. Celle-ci peut être directe envers l'acteur prétendant ou utilisée comme moyen contraignant par n'importe lequel des acteurs précédents<sup>90</sup>. Enfin, l'acteur prétendant peut également agir à cause de contraintes qui lui sont personnelles. En effet, l'idée d'un développement qui s'effectue dans un cadre ouvert, conduit à ajouter au pouvoir relationnel des relations envisagées dans un cadre clos, un pouvoir substantiel, comme le dit Olivier de Sardan, et qui existe quand on prend en compte l'acteur comme individu à part entière (Olivier de Sardan, 1995 : 174)<sup>91</sup>.

Dans ce cadre, nous allons considérer tout d'abord, que l'acteur prétendant fait des choix de Production qui sont relatifs, d'une part à l'idée de ce qu'il considère comme le biotope local, et d'autre part à une demande représentée par un ou plusieurs canaux de distribution. Les choix de l'acteur prétendant sont donc doublement stratégiques. Dans ces deux types de relations coordonnées, les choix de l'acteur prétendant se construisent dans le cadre d'une double interdépendance. Dans les deux cas, ces relations peuvent se construire selon une

---

<sup>90</sup> Les lois et les règlements de tous types (et notamment sanitaires), même si on les désignent par elles-mêmes, sont l'incarnation d'une activité sociale, elles n'existent pas comme des abstractions immuables, elles existent par les actions coercitives et incitatives qu'elles génèrent.

<sup>91</sup> L'idée de pouvoir substantiel n'est pas éloignée de la notion de capital social, économique et symbolique développée par Bourdieu (Bourdieu, 1979). Elle s'inscrit cependant dans une perspective plus microsociologique et plus interactionniste du social.

influence réciproque ou bien elles peuvent se construire selon la domination nette d'une des parties sur l'autre. Les relations sont alors déséquilibrées. Ensuite, les choix de l'acteur prétendant peuvent être plus ou moins fortement influencés par les acteurs institutionnels, par les acteurs du développement, par les experts, par l'influence réciproque potentielle des acteurs prétendants entre eux. En plus de cela, l'acteur prétendant fait des choix dans le cadre des lois et des règlements de son espace-temps. Et enfin, dans le cadre de contraintes qui lui sont personnelles. Dans tous les cas, ces choix sont soumis aux représentations symboliques que l'acteur prétendant se fait de la production localisée.

Ainsi, pour analyser la stratégie de Production localisée, et sa stratégie de distribution, qui représentent une construction sociale de la production localisée, il nous faut évaluer, à partir du point de vue de l'acteur prétendant, l'ensemble des dépendances, des influences et des contraintes qui rentrent en compte dans l'orientation des choix. Cela permettra de voir, le cas échéant, où se situe le centre de la décision et par qui, réellement, elle s'effectue.

Dans le cadre de ce système qui se construit dans un contexte ouvert, l'articulation effective des interdépendances qui valide la construction sociale, s'effectue, comme nous l'avons mentionné, par la ressource qu'est la légitimité. En effet, la légitimité domine comme ressource du pouvoir car on se trouve dans le cadre de relations sociales, et non dans le cadre d'une entreprise dans laquelle un patron dispose de moyens contraignants à imposer à ses employés. Pour qu'une construction sociale de la production localisée existe, il faut qu'elle soit reconnue comme telle, par les représentants du système de consommation, et en dernier lieu par les mangeurs, et cela ne peut reposer que sur la reconnaissance de sa légitimité comme production localisée. A présent, nous allons voir que cette construction théorique nous permet d'affiner l'idée d'un développement de la production localisée qui s'effectuerait selon des règles, des normes, des codes, des rituels s'inscrivant dans un espace-temps présent.

#### *2-2-1-3-1-2 Penser la construction sociale de la production localisée en termes de rapports de dépendance et de modalité de fonctionnement*

Penser la construction sociale de la production localisée grâce aux notions de stratégie et de système de domination, nous conduit à penser la construction des pratiques de production en termes d'objectifs, d'intentions, et ainsi de rapports d'interdépendance. Cela nous permet alors d'affiner notre hypothèse portant sur une valeur sociale de la production associée au présent, ainsi que l'enjeu de l'identification de la production que celle-ci représente.

En effet, en pensant la construction des pratiques de la production localisée<sup>92</sup>, nous allons reconstituer les différents systèmes de Production localisée. Et reconstituer un système de Production localisée consiste à reconstituer la stratégie de Production qui inclut une stratégie de distribution et le système de domination à travers lequel celle-ci fonctionne.

La notion de stratégie nous permet de penser les choix de Production en termes d'objectifs ou d'intentions, relatifs aux contraintes structurelles liées à la production et à la consommation alimentaires. En effet, rappelons que l'espace social alimentaire est un espace de liberté investi par des choix culturels, qui existe entre des contraintes biologique, technologique, et écologique (Poulain, 2002). De ce fait, nous pouvons définir la stratégie de Production comme un objectif et/ou une intention de production, qui s'établit relativement à la dépendance au biotope. L'objectif/intention représente le sens, l'idée que l'homme a de lui-même dans son biotope, dans un espace-temps donné, et le biotope est donc le pivot de cette pensée de lui-même. L'objectif de Production représente donc la contrainte biologique que l'homme a de penser son rapport au biotope, et la dépendance au biotope représente la contrainte écologique. Et ce rapport de dépendance particulier entre l'homme et son environnement, est relatif à ses capacités techniques mais également à ses valeurs. On peut donc dire que la stratégie de Production est relative à une manière que l'homme a, de se concevoir dans le biotope relativement à ses capacités et à ses valeurs.

Cette manière de se concevoir va induire des choix de Production, un rapport à la technique et aux savoirs, c'est à dire à l'ensemble des règles, des codes, des normes, des rituels disponibles dans le corpus de connaissance d'un groupe ou d'une société, qui gèrent les gestes et les outils. Ceux-ci seront utilisés ou non dans la production selon la conception que l'homme se fait de lui-même dans son biotope, et de nouvelles techniques, de nouveaux outils, peuvent également être créés pour y correspondre.

De ce fait, c'est à partir de cette stratégie de Production, que les choix de Production sont effectués et que les attributs d'une forme de production vont se construire. Le rapport au biotope est une pensée sociale du biotope, c'est donc déjà un rapport à l'espace social. C'est sa première dimension. Ensuite, le rapport au biotope inclut un rapport à la structuration sociale : effectivement la stratégie de distribution est incluse dans la stratégie de Production puisqu'elle en est l'objectif. La conception que les hommes se font d'eux-mêmes dans leur biotope, et dont est porteuse la production alimentaire, correspond à une manière qu'ils ont

---

<sup>92</sup> Qui correspondent, rappelons-le aux trois stades de production et au rapport spatio-temporel

d'envisager la structuration sociale entre la distribution et l'approvisionnement. Un rapport au biotope particulier existe donc relativement à une structuration sociale.

Et cette conception du rapport hommes-biotope qui existe pour une forme de structuration sociale du côté de l'acteur prétendant, va s'articuler avec une stratégie d'approvisionnement coordonnée du côté du système de consommation. Les deux parties d'une même structuration sociale, en s'articulant, valident cette structuration sociale qui suppose une certaine forme de dépendance au biotope. Et en validant une forme de dépendance au biotope allant avec une structuration sociale, les acteurs concernés valident en fait une forme de système de domination : un système d'autorité. C'est à dire qu'ils valident une forme de légitimité qui sous-tend la stratégie de Production d'un côté, comme la stratégie d'approvisionnement de l'autre côté, donc le rapport homme-biotope qui inclut un rapport des hommes entre eux. Cette articulation valide donc une conception que les acteurs de la production et de la consommation ont d'eux-mêmes dans leur environnement qui s'articule avec une conception qu'ils ont de leurs rapports sociaux.

De ce fait, la validation de la stratégie par ce principe directeur<sup>93</sup> qu'est la forme d'autorité dans la relation d'interdépendance qui réunit deux types de stratégies correspondantes, forme une structuration sociale et donc un système d'autorité. Dans ce cadre, la forme de la légitimité est l'expression du système d'autorité sous-jacent à la stratégie de Production et reconnu par le système de consommation, formant ainsi une structuration sociale effective.

Dans ce cadre, on peut dire que les deux objectifs Production-distribution sont coordonnés, de même que les deux conceptions (hommes-biotope/hommes entre eux) sont également coordonnées. Ils sont concordants entre eux et ils sont eux-mêmes concordants avec la forme de la domination, qu'à la fois ils peuvent générer et à laquelle ils sont soumis (Cf. Weber).

Dans cette conception théorique, nous envisageons la stratégie de production comme étant sous-tendue par une logique d'organisation de Production et comme s'inscrivant dans une forme de rationalité. Dans ce cadre, la stratégie elle-même représente la position de l'homme dans le rapport de dépendance : avoir une attitude défensive/soumise ou offensive dans le rapport au biotope relativement à ses capacités techniques, mais également à ses valeurs (entendues ici au sens de préférence collective). Le modèle productiviste, par exemple, s'inscrit dans une stratégie offensive face au biotope qui suppose une soumission du biotope à l'humain. Et l'objectif qui l'oriente est de produire le plus possible et le plus rationnellement possible. C'est cet objectif qui va structurer le développement de la Production, l'organiser

---

<sup>93</sup> Tradition, charisme, rationalité

selon une logique productiviste. Enfin, cette logique révèle le type de rationalité fondé davantage sur une finalité ou sur des valeurs. Ainsi, quand on parle de stratégie de Production, on parle en fait d'un ensemble de facettes de l'action superposées dans une même action.

Finalement, dans cette conception stratégique de la construction sociale de la production, le fait de répertorier les pratiques de la production, consiste à reconstruire une stratégie de Production, la stratégie de distribution ainsi que le système de domination dans lequel s'inscrit la production. Nous pouvons dire à ce stade que cela s'effectue comme suit : les attributs de la stratégie de production localisée sont valorisés dans le cadre des relations de distribution, ces derniers forment en effet le sens qui va être associé à la production. De ce fait, on peut dire que l'acteur prétendant a une stratégie de valorisation pour faire reconnaître sa production comme locale lors des relations de distribution. Cette stratégie de valorisation est l'expression de sa stratégie de Production, donc des pratiques par lesquelles il va faire légitimer sa production comme étant inscrite dans un espace social local. Cette stratégie de valorisation révèle quelle est la forme de légitimité sur laquelle fonctionne le système de Production, tel que nous le savons déjà.

L'affinement de notre idée de la construction sociale à l'aune de l'analyse stratégique qui elle-même, parachève la pensée d'Olivier de Sardan, nous permet d'affiner la supposition d'identification de la production localisée à un système qui se développerait au présent. Nous pouvons dire que la légitimation d'une production localisée qui s'effectuerait à travers un système se rattachant à un espace présent, pourrait signifier la reconnaissance d'une nouvelle conception que l'homme a de lui-même dans son biotope ainsi que la reconnaissance potentielle d'une nouvelle forme de structuration sociale. De même, elle pourrait révéler l'existence d'un principe directeur autre que celui de la tradition ou autre que celui d'une domination légale-bureaucratique gérant les pratiques traditionnelles. On pourrait alors dire que la reconnaissance d'une nouvelle valeur sociale associée à la production localisée soutendrait le développement d'un nouveau système d'autorité.

A présent, avant de passer à la section suivante, il nous faut préciser que l'approche que nous venons de développer, correspond parfaitement à une pensée de l'espace social alimentaire et des points de vue que celle-ci développe sur les rapports entre l'homme et son biotope d'une part, et sur la notion de techniques d'autre part.

Dans ce cadre, sur le premier élément, nous adhérons à une perspective environmentaliste du rapport homme/biotope, et donc au fait que l'homme façonne socialement son biotope pour en faire son environnement, mais qu'en retour sa conception sociale du biotope est façonnée par celui-ci (Sorre, 1933). Cette perspective permet d'admettre que l'homme fait des

choix culturels et non pas seulement utilitaires (Sahlins, 1980) dans l'ensemble des ressources disponibles dans son biotope. Ensuite, nous adhérons à une perspective anthropologique de l'idée de technique. A travers cette perspective, nous envisageons que toute action humaine implique la mobilisation, le développement d'un ensemble de techniques matérielles. De ce point de vue, l'ensemble des activités sociales quotidiennes d'un groupe humain tiennent de la technique : l'alimentation, les tenues vestimentaires, l'habitat etc. Nous pensons avec André-Georges Haudricourt qu'elle est « l'activité matérielle des populations, c'est-à-dire leur façon de chasser, de pêcher, de cultiver, de s'habiller, de se loger et de se nourrir » (Haudricourt, 1968 : 731). Dans cette approche, la technique dépasse la considération de l'objet matériel. La matérialité des techniques mises en œuvre explique le sens social des conduites humaines. En ce sens, elles *sont* les conduites humaines. En effet, « plus qu'une simple manifestation du social, l'objet technique est le social » (Chevallier, 1991).

### *2-2-1-3-3 Penser les relations et les actions des deuxième et troisième dimensions comme des relations et des actions fondées sur l'intérêt réciproque*

La dimension de la construction sociale de la production localisée est la dimension sociale de l'alimentation que nous venons d'expliquer. Cette dimension est la première des trois dimensions de développement d'une valeur sociale que nous avons définie. Les deux autres dimensions sont celles de la coordination territoriale et celle du rayonnement des relations et des actions autres. Elles sont constituées respectivement des relations, dont l'objectif est la coordination territoriale et des relations et actions indirectes, dont l'objectif est autre que la production et sa distribution ou que la coordination territoriale. Toujours à l'aune des bases de l'analyse stratégique, nous allons considérer les relations de coordination territoriale et les relations dont l'objectif est autre, comme des relations d'intérêt réciproque. En effet, on ne peut pas considérer, que ces relations influent directement sur la construction sociale de la production localisée. En revanche, ces relations participent à une institutionnalisation de cette construction sociale. Dans le cas des relations de coordination territoriale, cela montre que la production que portent les acteurs prétendants concernés, représente un enjeu de développement territorial pour des acteurs territoriaux. Cela montre réciproquement que pour les acteurs prétendants, participer à des actions de développement territorial représente un enjeu pour leur propre développement. Dans le cas des relations dont l'objectif est autre, leur existence démontre que la construction sociale devient un enjeu dans le domaine concerné. Ce domaine peut être politique, académique etc. tel que nous l'avons déjà signifié auparavant. Enfin, les actions qui valorisent une production localisée, qu'il s'agisse de communication

politique ou des médias, augmentent également l'institutionnalisation de la valeur sociale qu'elle représente. On peut donc dire que l'ensemble de ces relations participe à la reconnaissance de la valeur, et donc d'une conception de l'homme dans son environnement, et d'une forme de structuration sociale des rapports distribution-appvisionnement.

#### 2-2-1-4 Penser le changement dans l'institutionnalisation des constructions sociales en analysant les arènes

A ce stade, nous savons comment analyser la diversité des processus de valorisation, en montrant sur quelle construction sociale ils reposent, et quels sont leurs degrés de développement. Ceci étant, rappelons-nous de notre approche théorique complète, wébérienne, qui souligne que, pour démontrer un changement de construction sociale, donc de signification sociale d'un objet, il faut montrer qu'il en existe plusieurs, puis il faut montrer qu'il existe un changement dans l'institutionnalisation des différentes constructions sociales. Autrement dit, que les institutions valident la nouvelle construction sociale, mais également que de nouveaux cadres structurels adaptés à cette valeur se développent. Dans notre approche théorique des processus de valorisation, si le système d'autorité à travers lequel la construction fonctionne, change, cela répond à la question de l'existence de nouveaux cadres structurels, dans le cas où cette construction a atteint les degrés de développement requis. En revanche, ce que nous allons voir à présent, c'est comment analyser le changement dans l'institutionnalisation des constructions sociales.

Nous allons utiliser la notion d'arène développée par Olivier de Sardan (Olivier de Sardan, 1995) en l'adaptant à notre construction théorique.

Pour comprendre cette notion, il faut revenir sur le fait que l'approche développementiste du changement, a pour objectif d'analyser les phénomènes de développement local et notamment les résistances au changement. Cela consiste à mesurer l'écart entre ce qu'est un projet de développement théoriquement, et ce qu'il devient dans la réalité. Pour analyser cet écart, il faut considérer l'espace d'un projet de développement comme un espace d'affrontement politique. Il faut entendre par espace d'affrontement politique, un espace qui met en rapport de manière directe ou indirecte, une série d'acteurs qui sont de catégories variées et qui ont des pouvoirs, des objectifs et des rationalités différents. Ces acteurs développent tous autour d'un projet de développement, des stratégies personnelles et professionnelles menées selon

des intérêts multiples<sup>94</sup>. Ainsi, le développement local du projet représente un enjeu qui est source de confrontation, car « c'est un système de ressources et d'opportunités [qui est limité et] que chacun tente de s'approprier à sa manière » (Olivier de Sardan, 1995), population cible comme développeurs<sup>95</sup>.

La zone de confrontation et d'affrontement de ces acteurs sociaux ou de ces groupes d'acteurs sociaux par rapport au projet, est l'arène. Celle-ci est une notion interactionniste, microsociologique et politique (au sens déjà évoqué). Elle est définie comme « un lieu de confrontations concrètes d'acteurs sociaux en interaction autour d'enjeux communs. Elle relève d'un espace « local ». Un projet de développement est une arène. Le pouvoir villageois est une arène. Une coopérative est une arène.» (Olivier de Sardan, 1995 : 179). Cette notion est focalisée sur l'analyse des conflits. La prégnance de la confrontation s'explique par l'objectif de l'approche développementiste, de montrer par qui, pourquoi, et comment un projet de développement devient effectivement ce qu'il est dans la réalité par rapport à la proposition qu'il était sur le papier. L'arène, qui elle-même peut être composée d'arènes, est l'espace de production de cet écart. Et cet écart tient à la capacité qu'ont différents acteurs ou groupes d'acteurs à s'approprier le projet, à l'infléchir au profit de leur propres intérêts. (Olivier de Sardan, 1995 : 174).

On voit que cette notion correspond en quelque sorte à un système d'action qui se développerait en milieu ouvert. En effet, repérer l'infléchissement du projet, c'est repérer les zones d'affrontements du pouvoir, comme dans un système d'action. Et la notion de stratégie reste la notion centrale pour analyser les arènes. De ce fait, en appréhendant les systèmes de construction sociale de la production localisée comme des systèmes d'action qui se développeraient dans un contexte ouvert, puis en disant que nous allons appréhender les arènes qui existent dans et entre ceux-là, ne dit-t-on pas deux fois la même chose ?

Il s'agit de la même idée fondée sur des relations de pouvoir, mais utilisée de deux manières différentes. En effet, l'arène peut être vue comme un système qui ne s'établit pas dans le cadre d'une structuration particulière, comme l'espace social alimentaire qui nous sert de base à une analyse comparative. Dans ce cadre, on comprend que la recherche des zones de confrontation soit la meilleure évaluation possible du fonctionnement des relations qui mènent à l'infléchissement du projet de développement. Notre approche est différente puisqu'elle

---

<sup>94</sup> « Améliorer une position institutionnelle, obtenir un meilleur contrat, accroître un réseau de clientèle, se rendre indispensable, gagner plus d'argent, surveiller son voisin ou le rival, faire plaisir à ses relations, rester dans son coin et éviter tout risque etc. » (Olivier de Sardan, 1995 : 173).

<sup>95</sup> En effet, même si ça nous intéresse moins ici, notons que la projet de développement est aussi un « marché » au sens symbolique ou se construisent des carrières (Olivier de Sardan, 1995).



isole un objectif, celui de produire localisé, et s'appuie sur la structuration des relations correspondantes, tout en considérant que les ressources pour atteindre cet objectif, sont limitées par la conception de la production localisée, dans le cadre des contraintes qui y sont liées. De ce fait, nous obtenons des structurations discernables et comparables, qui existent parallèlement les unes aux autres.

On peut en revanche, considérer qu'il existe, au sein de ces systèmes et entre ces systèmes, des arènes, à partir du moment où ces systèmes se confrontent entre eux pour une ressource commune et limitée. Nous considérons ainsi l'ensemble des degrés d'institutionnalisation que nous avons repéré, comme ce système de ressource et d'opportunité limité, pour lequel les acteurs des différents systèmes, appartenant à des processus différents, vont s'affronter. En effet, quel que soit l'acteur institutionnel, la manne de ressources et d'opportunités qu'il représente est limitée, et son intérêt pour un processus plutôt qu'un autre, même s'il n'est pas total, lèse inmanquablement l'autre. Dans ce cadre, si un processus reposant sur une nouvelle construction sociale est institutionnalisé, cela devrait créer des conflits et/ou des mécontentements chez les acteurs des processus anciennement dominants. Cela pourrait créer aussi potentiellement des conflits et/ou des mécontentements au sein des mêmes processus, mais dans des groupes inégalement institutionnalisés. Nous parlons de conflits et de mécontentements, parce que, contrairement au contexte des projets de développement, il ne s'agit pas dans notre cas, de factions de pouvoir ou de groupes stratégiques qui vont entrer en conflits pour le contrôle des ressources. Il peut s'agir simplement de mécontentement d'acteurs de la production devant le changement d'intérêt de tel ou tel acteur institutionnel pour un processus et donc pour le système le représentant. L'idée de mécontentement insiste sur une passivité de l'acteur qui n'a dans notre cadre, aucun moyen de pression pour « récupérer » l'intérêt de l'acteur institutionnel.

Dans ce cadre, il nous faut préciser, qu'il nous semble que l'affrontement entre plusieurs groupes représentants des processus similaires ou différents dans le cadre du terrain circonscrit au Département de la Drôme, peut être le fait de relations directes ou indirectes. Et, nous le supposons, davantage indirectes que directes. Nous voulons dire par là que la confrontation ne s'établit par forcément directement entre acteurs des systèmes de production, mais qu'elle passe plutôt par les acteurs du développement et/ou les acteurs institutionnels. Dans ce cadre, le relevé de l'existence de ces conflits peut passer par nous sur le terrain, puisque nous faisons partie du terrain.

Ces zones de confrontation vont donc nous permettre de définir, autour de quels acteurs de l'institutionnalisation, et donc à quel degré d'institutionnalisation, s'établissent des

changements d'intérêt et en direction de quel système représentant quel processus. Nous considérons donc l'ensemble des systèmes drômois se développant autour d'un nombre réduit d'acteurs institutionnels, comme une arène potentielle dans la mesure où nous faisons l'hypothèse de l'existence d'un nouveau processus. Mais nous considérons également que chaque zone de confrontation représente en elle-même une arène. De ce fait, nous pouvons dire qu'il nous faut chercher les arènes, pour démontrer que notre terrain en représente une. De plus, d'après ce que nous venons d'énoncer, nous pouvons également préciser que les arènes peuvent s'établir au sein de systèmes et entre des systèmes, représentant les mêmes processus ou représentant des processus différents.

Au sein du même processus, les arènes montreront des différences internes d'institutionnalisation, entre générations par exemple. Celles-ci nous permettront d'affiner notre compréhension du développement du nouveau processus.

Ainsi, repérer, analyser et répertorier les arènes, nous permettra de répondre à notre seconde hypothèse en éclairant les acteurs pour lesquels un nouveau processus devient un enjeu et en précisant les stades et les dispositifs qu'ils représentent. Nous considérons à ce titre les conflits, tout autant que les consensus, comme un type de rapport social tout à fait normal, et plus particulièrement, comme « des indicateurs du changement social particulièrement pertinents » (Olivier de Sardan, 1995 : 177). Nous arrivons à présent au terme du cadrage théorique de la question de l'évaluation du changement dans la construction sociale de la production localisée. A présent que nous avons développé le détail de la construction de la question, nous nous proposons, sous forme de conclusion, de la synthétiser de manière à la rendre opérationnelle pour l'analyse qui va suivre.

## **Conclusion**

Au terme de ce cheminement contextuel et théorique, il nous semble pertinent de retracer les étapes de celui-ci, et de montrer ainsi comment nous en arrivons à une problématique opérationnelle de la question. En repérant une diversité de formes de productions localisées<sup>96</sup> sur le terrain drômois, et en accord avec les attentes de nos commanditaires, nous nous sommes demandé comment, par qui, et sous quelles conditions la production alimentaire localisée se développait. Cela nous a conduit à repérer des étapes de développement de la production localisée, mais celles-ci ne nous permettaient pas de comprendre le sens de la diversité des productions. Par la suite, l'adoption d'un point de vue socio-anthropologique

---

<sup>96</sup> ou locales. Rappelons que ces deux termes sont synonymes dans notre recherche, rien ne permettant à notre sens de véritablement les distinguer.

nous a permis de comprendre, que le modèle de production localisée dominant était une construction sociale circonscrite à un espace-temps social alimentaire, significative d'un espace local dans un contexte déterritorialisé. Cela signifie que la production est classifiée dans un espace social alimentaire général, comme faisant référence à un espace local parce que ses règles, ses normes, ses codes, ses rituels, font référence à un système de production inscrit dans un espace temps local et produisant cet espace.

En retraçant les étapes de la construction de ce modèle, nous avons compris que cette construction était relative aux changements sociétaux sans précédents, qui ont conduit à l'industrialisation et à la mondialisation de la production et de la consommation alimentaire, induisant une déterritorialisation de la production. Dans ce cadre, l'essor de la valorisation de la production localisée pouvait être mis en relation avec la crise de l'identification de la production alimentaire à un espace culturel, générée par le nouveau modèle productiviste, et accentuée par les crises de ce modèle. L'investissement de ce type de production répondait de ce point de vue à la contrainte biologique de construction du sens, inhérente à la condition humaine et à la fonction de celle-ci de gérer l'angoisse de l'incorporation alimentaire.

Ensuite, le modèle dominant de la production de terroir valorise un type de système (règles, normes etc.) issu du passé et qui n'existe plus comme tel. Par rapport à ce fait, nous avons compris, grâce aux cadres de l'anthropologie du patrimoine, que l'investissement des règles du passé servait de support à la construction des règles au présent, en période de rupture spatio-temporelle pas assez stable pour une identification des règles au présent. Dans ce cadre, nous avons supposé que la diversité des formes de production que nous avons repérée, était une évolution de la valeur sociale associée à la production localisée vers la reconnaissance d'un système valorisant des règles au présent. Une reconnaissance qui serait un équilibre entre le besoin d'associer la production à un espace social alimentaire et les contraintes d'un modèle de production et de distribution mondialisé.

Ainsi, nous avons pu définir une production localisée comme une production associée à un espace social alimentaire localisé existant dans le cadre d'un contexte déterritorialisé. Et nous avons pu affirmer que sa valorisation répondait à une demande sociale d'identification de la production à un espace social alimentaire. Dans ce cadre, si notre hypothèse se révélait juste, celle-ci représenterait potentiellement un enjeu social, économique, et politique, respectivement pour les mangeurs, pour les modèles de production industriels dominants, comme pour les acteurs du développement territorial et du pouvoir politique en général.

Pour finir, nous avons détaillé deux éléments dans l'hypothèse qui consiste à repérer dans la diversité des productions, l'émergence d'une construction de la production reliée à un espace

présent. Tout d'abord, nous avons supposé que l'identification locale de la production par des systèmes développant des règles qui intègrent les contraintes de l'espace social mondialisé d'aujourd'hui, renverrait à un temps présent et à un espace correspondant plus indéterminé que l'espace provincial ou régional. Cela en corrélation avec le fait que quelque chose qui est cours se désigne moins que quelque chose de terminé. Ensuite, nous avons supposé qu'en termes de coordination territoriale, il existerait peut être une coordination privilégiée entre des productions reliées à un espace-temps présent et des territoires qui n'avaient pas les capacités de valoriser des patrimoines alimentaires passés.

A partir de là, nous avons cherché comment construire théoriquement cette question. Tout d'abord, la volonté de savoir comment démontrer que la diversité des constructions était un changement, nous a amenée à prendre position sur notre manière d'envisager la dimension sociale de la société. Pour nous, celle-ci est constituée de l'activité sociale qui se construit à partir de l'activité individuelle, qui est en fait interindividuelle et qui génère des structures qui s'enchevêtrent aux autres dimensions de la société. Les structures créées par l'activité sociale contraignent les acteurs, et sont sources de reproduction sociale. L'activité sociale est ainsi un équilibre entre une détermination rationnelle de l'action et un ensemble de contraintes structurelles qui pèsent inégalement sur chacun des individus, selon ses ressources et ses capacités d'action.

Dans ce cadre, le changement peut être choisi comme il peut être contraint. Nous considérons qu'au vu de la construction du social, il est certainement la plupart du temps un mélange des deux. Nous pensons que la part du changement endogène aux systèmes peut être envisagée comme une adaptation des pratiques à l'évolution des mentalités sur une question sociale. De ce point de vue, la construction sociale de la production localisée s'effectue dans le cadre de systèmes de relations qui se construisent entre choix et contraintes et qui fonctionnent selon un système d'autorité. Cette construction sociale doit ensuite être institutionnalisée pour que l'on puisse la définir comme une valeur sociale. Alors, pour démontrer un changement dans cette construction, il faut prouver l'existence d'une diversité de constructions puis il faut prouver qu'une construction émergente est institutionnalisée.

Pour ce faire, nous modélisons la construction sociale de la production localisée et son institutionnalisation comme un processus de valorisation. Nous comprenons alors que la construction sociale recouvre en fait une stratégie de Production, articulée à un système de légitimation. Son institutionnalisation recouvre l'implication des acteurs institutionnels dans le système de production, un processus de coordination territoriale et un processus de thématization (sous-tendant une diversité de processus possibles). A part le processus de

thématisation, l'ensemble du processus de valorisation est envisagé à partir du point de vue de l'acteur prétendant. Notre objectif en reconstituant les processus de valorisation à partir des stratégies de Production localisée des acteurs du terrain, est d'effectuer une typologie des processus de valorisation, qui nous conduira à effectuer une typologie des valeurs associées à la production localisée. Ce faisant, nous aurons répondu à notre première hypothèse : nous aurons démontré l'existence d'une diversité de constructions sociales de la production localisée. Ensuite, pour démontrer le changement dans l'institutionnalisation des différents processus, nous analyserons l'ensemble des arènes existantes au sein et entre les différents processus reconstitués. Si des arènes existent entre le ou les processus anciennement dominant(s) et le ou les processus nouveau(x), en direction du ou des processus nouveau(x), cela montrera que le ou les processus nouveau(x) représentent des enjeux économique et politique nouveaux, nous permettant d'affirmer leur institutionnalisation.

Cette théorisation de la question nous permet d'opérationnaliser nos hypothèses. En effet, nous pouvons dire à présent que, supposer un changement dans la construction sociale de la production localisée consiste à supposer une diversité des processus de valorisation ainsi qu'un changement dans l'institutionnalisation des différents processus. Dans ce cadre, au vu des stades de développement des processus de valorisation, nous pouvons dire que nos deux hypothèses se déclinent opérationnellement comme suit. Nous supposons :

- une diversité des stratégies de Production
- une diversité des systèmes de légitimation
- une diversité des processus d'institutionnalisation (implication des acteurs institutionnels dans le système de production, processus de coordination territoriale, processus de thématization)
- l'existence d'arènes

Ensuite, cette conception de la construction du sens social de la production localisée nous permet d'affiner les hypothèses liées aux éléments constituant un type de système qui se valoriserait selon des règles reliées au temps présent, et qui de fait, participerait à identifier un espace culturel alimentaire au présent. Premièrement, le lien entre des règles déclinées au présent et la constitution d'un espace culturel local au présent, nous conduit à supposer que le stade de la distribution d'un tel système serait d'abord localisé<sup>97</sup>. Ensuite, ce lien nous conduit à supposer qu'un tel type de système s'inscrirait dans une coordination territoriale. En effet, selon cette hypothèse, l'inscription dans un tissu social représenterait selon nous, un enjeu

---

<sup>97</sup> tel que nous l'avons déjà évoqué dans la section précédente.

pour les acteurs de ces systèmes. Cela nous conduit à faire de la supposition de l'existence de liens particuliers entre nouveau type de système et acteurs du développement de territoires n'ayant pas une légitimité historique, une sous variable de l'hypothèse selon laquelle un nouveau type de système se développerait territorialement.

Deuxièmement, nous savons maintenant, qu'un système dont la stratégie de Production localisée serait inscrite dans le présent, se légitimerait au présent. En effet, nous savons qu'un système fonctionne selon l'orientation d'un principe directeur auquel il se soumet. Nous supposons donc que le système d'autorité de notre nouveau type de système serait autre qu'un système basé sur la tradition ou sur le système légal-bureaucratique, autre en tous cas dans les formes que celles que l'on connaît. Nous avons parlé d'une forme charismatique de légitimation, fondée sur la personne car l'identification locale réfère logiquement à des acteurs identifiés et représentants des règles localisées. Mais nous pourrions supposer également une légitimation fondée sur une autre forme de tradition, puisque celle-ci peut représenter à un certain degré la routine, et qu'un développement au présent impliquerait logiquement l'émergence d'une nouvelle routine, d'un nouvel allant de soi alimentaire. Cependant, hormis ces suppositions sur la place de l'acteur et de la routine, il nous semble hasardeux d'émettre une hypothèse plus arrêtée quand à la forme que prendrait la légitimation locale au présent. Nous garderons donc comme variables de base les formes décrites par Weber, tout en émettant l'hypothèse d'en révéler une qui constituerait une variante à la typologie classique. Ensuite, forte de l'idée du lien entre des règles déclinées au présent et la constitution d'un espace culturel local au présent, ainsi que de l'idée d'une forme de légitimité fondée sur la personne et/ou la routine, nous augurons que la structuration des relations Production/consommation, présumées être localisées, s'effectuent de manière directe entre les producteurs et les mangeurs. Dans ce cadre, on ajoute une sous modalité à la variable de la distribution que l'on suppose localisée. Cette sous modalité traitant de la structuration se présente comme suit : directe/indirecte. Cette supposition coïncide avec ce que nous connaissons du terrain et avec ce que, bien avant nous, Kayser (entre autres) avait déjà repéré en termes de développement de la vente directe chez les agriculteurs « différents » (Kayser, 1990).

Troisièmement, concernant l'enjeu de la demande sociale portant sur l'identification de la production à un espace social alimentaire, que nous avons mis en relief dans le premier chapitre de ce travail, nous savons maintenant que les variables de Production que l'on supposait recouvrent en fait, une stratégie de Production révélant une forme de légitimation.

Conséquemment, la demande sociale d'identification est en fait la demande sociale (potentiellement) :

-d'une nouvelle conception que l'homme a de lui-même dans son environnement intégrant les contraintes de la mondialisation<sup>98</sup> ;

-d'une nouvelle forme de structuration sociale sous-tendant un nouveau système d'autorité, selon lequel fonctionne le système et selon lequel il se légitime.

Dans ce cadre, une valeur qui sous-tendrait une nouvelle manière de se voir dans l'environnement, ainsi que la croyance en une nouvelle forme d'autorité, représenterait une demande sociale centrée sur ces éléments. Connaître ces éléments, s'y adapter, éventuellement soutenir leur développement, représente des enjeux économiques, politiques, et sociaux, pour chacun des acteurs concernés par les processus de valorisation. De ce fait, les enjeux mis au jour dans le premier chapitre, restent les mêmes, mais sont affinés par nos nouvelles connaissances théoriques. De la même manière, l'enjeu méthodologique que sous-tend l'articulation de deux grandes approches du développement de la production localisée que nous effectuons, se conjugue ici avec les apports de la sociologie de l'action, de l'action stratégique, et de la socio-anthropologie du développement. D'une part, l'approche de la sociologie wébérienne, puis de la sociologie de l'action stratégique, nous permet de penser le système d'autorité. Cependant nous savons que, si ce système se développe dans une sphère sociale, il y a des chances qu'il se retrouve dans d'autres sphères. Le développement d'un nouveau système d'autorité dans la sphère de l'alimentation, nous inviterait donc à vérifier s'il n'existerait pas dans d'autres dimensions de la société. D'autre part, l'approche de la socio-anthropologie du développement nous permet d'adopter un modèle d'analyse des productions qui n'est pas territorialisé et qui est une base d'analyse des projets de développement dans les pays du sud. Il permet donc de sortir d'une conception de la localisation de l'alimentation qui ne s'applique qu'au domaine français, et permet d'être ouvert sur le développement international des productions localisées. Or, ce développement représente justement un enjeu pour les acteurs du développement agricole et agro-alimentaire, localisé de par le monde. Pour finir, l'ensemble de cette synthèse nous conduit à synthétiser dans les deux tableaux ci-dessous la modélisation de la stratégie de Production, par rapport à la légitimation et la composition opérationnelle de la problématique que nous allons suivre. Ceci étant dit, maintenant que nous avons cadré contextuellement et théoriquement la

---

<sup>98</sup> et ce, relativement au modèle industriel dominant et déterritorialisé.

question, nous allons présenter l’approche méthodologique qualitative selon laquelle nous avons construit cette question ; dans un mode itératif entre induction du terrain et théorisation.

**Tableau 2** *Modélisation de la forme de légitimation par rapport à la stratégie de production*

|                      | Forme de légitimation |
|----------------------|-----------------------|
| Temps                |                       |
| Espace               |                       |
| Stade production     |                       |
| Stade transformation |                       |
| Stade distribution   |                       |

**Tableau 3** *Les variables et les hypothèses de la problématique*

|  | Variables                                   | Modalités des variables                     | Sous modalités des variables                             | Hypothèses sur les constituants du nouveau type de systèmes |
|--|---|---|--|---|
| Stratégie de production incluant une stratégie de distribution | Temps                                       | Présent/passé                               |  | Présent   |
|  | Espace                                      | Ici/ailleurs<br>Ici<br>Ailleurs             |  | Indéterminé   |
|  | Stade production                            | Local/pas local                             |  | Local/pas local   |
|  | Stade transformation                        | Local/pas local                             |  | Local/pas local   |
|  | Stade distribution                          | Local/pas local                             | Directe/indirecte  | local   |
|  | Légitimation                                | Tradition/charisme/l<br>égal-bureaucratique |  | Révélant l’acteur et la routine                             |
| Institutionnalisation  | Implication institutionnels dans Production | Existant/inexistant                         |  | Existant  |
|  | Coordination                                | Existant/inexistant                         | avec des acteurs territoriaux sans légitimité historique | Existante   |
|  | Thématisation                               | Existant/inexistant                         |  | Existants   |
| Changement   | Arènes                                      | Existantes/inexistant                       |  | Existantes  |



|                           |  |    |  |  |
|---------------------------|--|----|--|--|
| institutionnalisa<br>tion |  | es |  |  |
|---------------------------|--|----|--|--|

La bordure à double trait rappelle que c'est à partir de la stratégie de Production, soit à partir de pratiques × légitimation, que nous allons classifier les systèmes et reconstituer les processus.

## CHAPITRE 3- DE L'EFFERVESCENCE DE VALORISATION A L'ANALYSE DES PROCESSUS DE VALORISATION, LA CONSTRUCTION D'UNE METHODE D'ANALYSE QUALITATIVE

*« Il nous faut plaider pour une sociologie artisanale, c'est-à-dire pour un travail de terrain, d'analyse et de conceptualisation qui ne soit soumis à aucune division technique (et souvent partielle) du travail. Le chercheur, quel que soit son statut, doit être associé à l'ensemble des tâches permettant l'élaboration d'un idéal-type. C'est à ce prix qu'il peut comprendre l'impact du collectif sur l'acteur social, le sens de la réponse de ce dernier. » (Corbeau, 1997 : 25).*

### Introduction

A présent que nous avons pris connaissance du cadrage contextuel et du cadrage théorique de la question, nous allons détailler dans le présent chapitre, sa construction méthodologique. Nous entendons par la construction méthodologique le fait de rendre compte, dans le détail, de la perspective, des outils, et de la méthode, qui ont présidé à la collecte et aux traitements des données. Cette opération nous permettra également de situer la réalité observée, par rapport à la construction intellectuelle et théorique accomplie dans ce travail.

Nous avons en conséquence, adopté un point de vue chronologique, car c'est celui-ci qui rend le plus clairement compte de la mise en place, et de l'articulation des différentes phases qui composent la construction de la question et l'élaboration des résultats. De plus, nous avons pris le parti de présenter chaque élément qui compose le terrain et le traitement des données de manière détaillée. Nous avons fait ce choix, au risque d'alourdir le propos, parce que, seule une présentation détaillée rend compte des « tâtonnements », des « phases d'errements » inhérents au terrain et à son analyse. En effet, « le travail d'analyse est un travail intellectuel qui n'utilise pas de grille. On recherche des procédures, mais on ne sait pas lesquelles, on recherche une « forme » mais on ne sait pas laquelle car elle sera nouvelle. Cette « recherche sans filet » constitue le caractère le plus spécifique des « analyses qualitatives ». (Mucchielli, 1991 : 88). Le détail complet du cheminement méthodologique fait ainsi partie de la construction de la question, c'est pourquoi il nous a semblé préférable de ne pas le gommer dans cette présentation. De plus, rendre compte de tous les éléments de la méthodologie de manière chronologique et détaillée est la seule manière de rendre intelligible la logique organisatrice, qui a conduit à la construction de la question et aux résultats qui suivront. En effet, nous pensons avec Alex Mucchielli que « l'analyse finale doit déboucher sur un panoramique cohérent, comportant la mise en réseau de toutes les données. La logique

organisatrice est une construction intellectuelle. Elle doit être parfaitement crédible et compréhensible par n'importe quel autre chercheur. Le postulat de la méthode qualitative est bien que chaque homme peut se mettre à la place d'un autre homme et intégrer son univers. » (Mucchielli, 1991 : 117).

Pour suivre cette perspective, nous avons scindé ce chapitre en trois sections. Dans la première section, brève, nous rendons compte de la perspective inductive, selon laquelle nous avons construit notre question, en mettant en relief la place des faits observés par rapport à sa théorisation. Dans une deuxième section, nous rendons compte des deux phases d'enquête exploratoire, qui ont permis la construction de la grille de lecture du terrain et la conduite d'une enquête principale, dont nous rendons également compte. Enfin, dans une troisième et dernière section, nous rendons compte des deux phases de traitement des données.

### **3-1 La construction d'un point de vue socio-anthropologique : un va-et-vient itératif entre le terrain et sa théorisation**

#### ***3-1-1 Savoirs théoriques et pratiques de terrain***

Pour commencer, il nous semble important de faire le point sur la place des sources théoriques dans ce chapitre. En effet, le cheminement méthodologique est un peu différent, à notre sens, des deux autres chapitres qui constituent le cadrage de la question. Cela s'explique par deux faits. Tout d'abord, les connaissances liées aux outils et à la méthode d'enquête socio-anthropologique sont issues de sources théoriques, mais elles sont également issues de l'expérience de terrain elle-même. Dans ce cadre, comme nous venons de le dire dans l'introduction, le cheminement méthodologique est aussi une construction intellectuelle personnelle, à travers laquelle nous cherchons dans chaque enquête, à nous adapter à la réalité observée. Ensuite, au fur et à mesure des années universitaires et professionnelles, les « strates » d'apprentissage méthodologique ont été parfois contestées (Laplantine, 1996, sur la définition de la description ethnographique) mais surtout intériorisées (de Certeau, 1974 ; Béaud et Weber, 2003 ; Bouvier, 2000). C'est pourquoi les connaissances théoriques à la base du cheminement méthodologique de ce travail de recherche, sont en partie intégrées à la présentation pratique, et non reliées à une source théorique en particulier. C'est pourquoi nous allons préciser maintenant, quelles principales approches théoriques nous avons suivies. La première de ces sources se trouve être l'enseignement de Marcel Mauss sur l'importance pour la portée heuristique des données, de ne pas « découper » le réel. (Mauss : 1947 et 1950). Ensuite, la synthèse méthodologique produite par Jean-Pierre Olivier de Sardan dans la *Rigueur du qualitatif* (Olivier de Sardan, 2008) est à bien des égards, une des bases de la

construction de notre point de vue, comme nous pourrions le constater. En troisième lieu, les enseignements d'Alex Mucchielli (Mucchielli, 1991) sont complémentaires aux deux premiers, notamment par sa manière d'expliquer la construction d'un « bricolage » théorique rigoureux et de fait légitime.

### *3-1-2 L'effervescence de valorisation, une idée de départ*

A présent, dans le cadre de notre point de vue chronologique, il convient de rendre compte de la genèse de cette recherche. Car cela nous permettra de mettre en relief les évolutions du questionnement jusqu'à leur phase finale, que nous venons de présenter dans le chapitre précédent. Ce travail de recherche a débuté environ un an et demi avant notre intégration au Conseil Général de la Drôme en tant que doctorant CIFRE. Sa genèse émane de la conjugaison de deux éléments. En premier lieu, nous avons repéré une effervescence de valorisation des productions localisées dans l'espace drômois<sup>99</sup>. En second lieu, ce terrain potentiel a alimenté un questionnement sur les productions de terroir dont nous disposions à l'époque.

En effet, au terme d'un master II recherche en Anthropologie, effectué sur la dimension sociale et culturelle des pratiques de production des salaisons fumées du Haut-Doubs (Fiamor, 2005), nous souhaitions continuer le travail de recherche sur les productions de terroir, envisagées d'un point de vue patrimonial. C'est à dire envisagées comme des pratiques et des savoirs culturels dotés d'une profondeur historique locale. Nous nous sommes donc mise en quête pour ce faire d'un terrain de recherche de thèse. C'est à partir de mesures tout à fait pratiques que nous avons circonscrit cette recherche d'un terrain à la Région Rhône-Alpes. En effet, nous disposions à l'époque de peu de ressources et nous habitions entre Lyon et La Tour du pin (38, Isère). La quête d'un terrain s'est établie entre recherche personnelle, documentaire comme in situ, et conseils auprès des directeurs de Master I et II. La Région Rhône-Alpes compte assurément une diversité de productions de terroir et certaines restaient moins analysées que d'autres. C'est dans ce cadre que nous avons découvert in situ l'espace drômois. La réalité sociale de valorisation que nous pensions avoir repérée dans cet espace, nous a tout de suite questionnée, car nous étions alors incapable de comprendre et d'expliquer cette réalité, selon nos cadres théoriques d'analyse des productions de terroir de l'époque. Celle-ci était pourtant palpable sur le terrain.

---

<sup>99</sup> Nous parlons d'espace parce qu'au stade initial de ce questionnement, il était question d'un espace drômois « vague », non circonscrit aux frontières du territoire départemental.

Au vu de nos connaissances à cette période, nous avons désigné cette réalité par l'idée d'effervescence de valorisation. Nous sommes arrivée à cette désignation en partant du fait que la réalité sociale que nous repérons, nous laissait préjuger d'une diversité des productions localisées<sup>100</sup>, à un moment où nous ne comprenions pas encore, par quelles variables définir les productions localisées, au-delà du fait qu'elles désignent les pratiques culturelles liées à des communautés localisées et inscrites dans un temps long. Cette réalité sociale nous faisait également supposer, que définir une production localisée, son développement, (nous ne comprenons pas la différence à ce moment là) ne s'expliquait pas seulement par l'activité de production et de distribution alimentaire. De ce fait, pour signifier cette idée de diversité, nous avons préféré parler d'activité liée à la production alimentaire localisée. Nous définissons celle-ci comme toute activité passible d'être associée à la production localisée. Celle-ci englobe les manières de produire et de vendre, mais pas seulement. On suppose donc une diversité d'activité liée à la production alimentaire localisée. Mais comme on veut signifier l'idée de type de production et l'idée qu'il y a peut-être plus que la production et la vente pour exprimer le développement que l'on repère localement, nous avons préféré parler de forme de valorisation<sup>101</sup>. C'est pour nous un synonyme d'activité liée à la production alimentaire, mais qui sous-entend l'idée que cette activité engendre une forme de production, un résultat, et qui sous-entend également les formes d'activités inconnues liées à la production et dont on suppose l'existence. En plus de la diversité des formes de valorisation, nous supposons dans l'exemple repéré, un foisonnement de cette activité. A partir de là, pour signifier à la fois la diversité et le foisonnement de l'activité de valorisation, nous avons choisi de parler d'effervescence de valorisation.

Cette prise de contact avec des formes de valorisation qui nous dépassaient, est venue alimenter, faire grandir, un questionnement que nous avons alors sur l'analyse des productions de terroir. En effet, le questionnement développé dans notre Master II sous-tendait une vision assez statique de l'analyse de ces productions. Nous les analysions en collectant des données sur les pratiques de production et de consommation, pour obtenir des données sur la spécificité culturelle de la production, de manière à pouvoir faire la démonstration de la profondeur historique localisée de la production, seul critère possible de

---

<sup>100</sup> Laurence Bérard, notre directrice de Master II, n'a pas encore remplacé sa définition de productions de terroir par la définition de productions localisées, tel que nous l'avons présenté dans le chapitre 1. Nous employons le terme de productions locales/localisées à ce moment là dans un sens proche du sien, c'est à dire en pensant l'idée de sens culturel local au-delà de la définition de terroir.

<sup>101</sup> Cette première formalisation de notre pensée est issue des premières discussions avec nos directeurs de thèse qui commençaient à nous guider vers des concepts que nous connaissions peu.

définition de son caractère patrimonial. Ce point de vue ne suffisait pas à expliquer l'effervescence de valorisation de l'espace drômois. En effet, celui-ci ne nous aurait permis que de classer les productions entre «véritables» productions de terroir et productions de terroir « illégitimes », selon leur profondeur historique révélant leur lien au lieu et ainsi à des communautés humaines.

Ce questionnement avec lequel nous avons débuté, peut être illustré par l'anecdote suivante. Nous écoutions, au cours d'une discussion informelle, un acteur académique du patrimoine alimentaire, parler du sujet. Il prit pour exemple le fromage Bresse Bleu, parfois appelé Bleu de Bresse, qui est un fromage industriel dont la production date de 1952 et a été initiée par un groupe agro-industriel connu et puissant. Cet acteur académique regrettait « l'imposture » de la communication faite autour de ce fromage, qui aurait pu le faire passer pour un patrimoine de la Région de la Bresse, alors qu'il n'en était rien. Nous étions d'accord. Ce type de fromage ne révélait en rien une inscription dans les savoir-faire des communautés locales historiques. Il profitait simplement de la mode du terroir associé aux productions alimentaires (Delfosse, 2011). Mais à cette époque, nous ne pouvions pas répondre à la question de savoir pourquoi cette mode existait, et quelle était sa signification ? Et nous nous demandions de même : nous pensons qu'un fromage comme le Bresse Bleu ne révèle aucune inscription dans la culture locale du fait de son origine industrielle et de son caractère récent, mais qu'en est-il si les mangeurs de ce lieu considèrent le Bresse Bleu comme un ingrédient faisant partie de leurs pratiques alimentaires, de leurs souvenirs, ou plus simplement de leur quotidien alimentaire ?

De plus, le questionnement sur l'illégitimité à priori de certaines productions à être considérées comme culturellement locales, fut agrémenté par le fait que le territoire drômois (le Département cette fois-ci), n'était pas considéré comme une entité culturelle par un certain nombre d'académiques rhônalpins à qui nous en parlions. Comme d'autres Départements, il est plutôt considéré comme regroupant des entités culturelles ou comme à cheval sur plusieurs entités culturelles. Une autre question est alors venue s'ajouter à celle de l'effervescence de valorisation : une certaine créativité dans la manière de produire localisée<sup>102</sup> peut elle être favorisée par un territoire lui-même considéré comme « illégitime » culturellement ?

---

<sup>102</sup> Pour savoir comment aborder et construire scientifiquement cette réalité, nous avons pensé à des notions comme le métissage, la créativité, l'innovation alimentaire, et même créolisation alimentaire (Tibère, 2005).

Notre début de questionnement sous-tendait donc plusieurs questions : les productions de terroir sont-elles uniquement des productions faisant référence à une profondeur historique locale? D'où vient l'engouement social de notre époque pour les productions de terroirs et le patrimoine alimentaire? Et quel est le rapport entre le développement des productions et le développement d'un territoire ?

C'est donc en nous proposant de comprendre et d'expliquer le sens de cette diversité et de ce foisonnement de valorisation, que nous avons présenté un projet de thèse, et que nous sommes dès lors, partie à la recherche d'un organisme local à même de financer une telle recherche.

### *3-1-3 Le sens de la construction de l'objet de recherche*

Comme le montre le précédent paragraphe, le sens de la construction de l'objet de recherche s'inscrit dans une méthode inductive, de nature anthropologique. Cela signifie que l'ensemble de la construction intellectuelle et académique, qui constitue l'objet de recherche « processus de valorisation des productions alimentaires localisées » est basé sur l'observation d'une réalité que nous avons cherché à comprendre et à expliquer, et non pas sur un questionnement théorique que nous aurions ensuite testé dans la réalité. Dans ce cadre, notre position est descriptive, elle s'oppose à une démarche spéculative, nomologique ou normative. (Olivier de Sardan, 2008 : 133). Bien que nous allons comprendre ce processus d'induction au cours du présent chapitre, il nous semble important d'en exposer clairement le déroulé dès à présent. Nous nous proposons de le faire en rappelant les différentes étapes de construction de l'objet. Nous venons d'aborder le point de départ de cette construction centrée sur l'étude d'une diversité de production non déterminée. Sa détermination et son explication fondent le questionnement de la recherche. A partir de là, notre cheminement intellectuel a été ainsi dédié à ces éléments. En effet, nous allons voir dans la section suivante, que la recherche d'un financement CIFRE a constitué une phase exploratoire d'enquête, qui a permis une première circonscription du terrain. Ensuite, l'élaboration de la commande avec des acteurs du Conseil Général de la Drôme, a constitué une deuxième phase d'élaboration de la grille de lecture du terrain. A la suite de cela, l'enquête exploratoire en début de CIFRE, a permis d'élaborer la grille de lecture de l'enquête principale. Suite à cette enquête et après un temps de distanciation d'avec cette enquête, c'est une analyse du discours des acteurs qui a constitué un premier traitement des données. C'est donc sans outils théoriques préconçus que nous avons recherché, quels pouvaient être le sens de la diversité et ses variables d'analyse. Les résultats exploratoires ont orienté le cadrage contextuel de la question, qui est venu les confirmer. C'est à partir de là que nous avons constitué le cadrage théorique de la question, qui a permis

une seconde phase de traitement des données effectuée dans le cadre, cette fois-ci, d'un objet et d'un objectif de recherche particulier. C'est ainsi que la seconde phase de traitement des données correspondant à la reconstitution des processus de valorisation, compose la matière directe de la troisième partie de ce travail, c'est à dire des deux chapitres de résultats ainsi que de l'ultime chapitre de discussion et de retour sur les enjeux. A présent que nous avons éclairé le sens de ce raisonnement, nous sommes prête pour aborder le détail de chacune des étapes qui l'ont constitué.

## **3-2 De l'enquête exploratoire à l'enquête principale**

### **3-2-1 Avant et en début de contrat CIFRE : les deux phases du terrain exploratoire**

#### **3-2-1-1 Le terrain exploratoire précontrat CIFRE et la mise en relief du Département comme échelle d'analyse pertinente**

Le parcours, qui nous a conduit à être embauchée au Conseil Général de la Drôme, s'est déroulé à travers la rencontre d'un certain nombre d'acteurs, dont chacun a représenté une étape dans l'aiguillage vers notre embauche. Nous constatons d'abord qu'aucun de ces acteurs n'avait de marge de manœuvre financière pour nous embaucher, mais que tous, sans exception, nous ont conseillé de nous adresser au Conseil Général pour ce faire. De plus, nous allons voir en les présentant, que seuls les acteurs situés à l'échelle régionale nous ont aiguillée correctement vers le Conseil Général, en nous orientant vers les élus de ce Conseil et non pas vers les cadres administratifs comme nous l'avions fait précédemment. Enfin, notons que de notre côté, nous n'avions pas de stratégie préalable dans l'ordre de rencontre des acteurs potentiellement financeurs. Nous avons simplement ciblé des acteurs représentant des acteurs agricoles et artisanaux plutôt que des acteurs entreprises, influencée en cela par notre formation académique.

Dans ce cadre, nous avons d'abord rencontré le Groupement d'action local GAL Chambarand<sup>103</sup>, puis les CIVAM drômois<sup>104</sup>, puis la Communauté de communes du pays diois (CCPD), puis la Chambre de Commerce et d'Industrie<sup>105</sup> (CCI), puis l'association « Les Caprines »<sup>106</sup>. Nous avons ensuite tenté de rencontrer le directeur de l'établissement public

---

103 [http://www.una-leader.org/leader/module.php3?pg=territoires\\_extra&id\\_structure=126](http://www.una-leader.org/leader/module.php3?pg=territoires_extra&id_structure=126) consulté le 7/7/2014.

104 <http://www.fdcivamdrome.org/site/> consulté le 7/7/2014.

105 Un des acteurs de la CCI était actif sur la création de Sites Remarquables du Goûts en Drôme, nous les avons rencontrés à ce titre.

106 « Les Caprines » était une association active entre 2002 et 2010 et qui avait pour but d'organiser « les Fêtes Caprines » et de mener à la construction de « la Maison de la chèvre ». Cette dernière devait permettre



local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEPA Le Valentin), sur les conseils de l'animateur des Caprines. Ce dernier ne nous a pas répondu. Nous avons parallèlement tenté de rencontrer le directeur général adjoint du développement au Conseil Général, sur les conseils des 5 premiers acteurs. Ce dernier ne nous a pas répondu. Enfin, toujours sur le conseil de l'animateur de l'association les Caprines, nous avons rencontré le responsable de la mission du patrimoine ethnologique à la DRAC (Direction Régionale des Affaires Culturelles) Rhône-Alpes, qui lui-même, avait participé à la création de l'association les Caprines. D'une manière plus académique que les autres acteurs, mais allant dans le même sens, l'ethnologue de la DRAC confirma l'intérêt d'un objet permettant de mettre en avant « une Drôme alimentaire au potentiel mal valorisé », selon ses propres termes. Lui-même n'avait cependant pas « d'enveloppe budgétaire » à même de permettre notre financement. Il nous renvoya vers sa collègue responsable de mission d'ingénierie culturelle de la DRAAF (Direction Régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) Rhône-Alpes, avec laquelle il travaillait, et qui avait participé également à créer l'association les Caprines.

Cette personne a constitué un tournant dans notre recherche de financement dans la mesure où elle nous a introduite auprès du directeur du Lycée agricole Le Valentin, qui lui-même a parlé de notre projet à l' élu départemental concerné, c'est-à-dire au 3<sup>ème</sup> vice-président du Conseil Général en charge de l'économie, de l'emploi et de l'innovation. Ce dernier s'est montré intéressé par notre projet de recherche portant d'après lui, sur un sujet alors émergent dans la Drôme : le potentiel alimentaire drômois envisagé en termes de développement économique ainsi que d'image du territoire. Suite à nos sollicitations répétées et celles du directeur du Lycée le Valentin, l'accord de principe s'est concrétisé deux mois plus tard par la mise en place d'un contrat CIFRE avec la Direction générale adjointe du développement que cet élu présidait. Suite à cet accord, le dossier a été envoyé à l'ANRT (Association nationale de la recherche et de la Technologie, qui distribue les bourses CIFRE) et qui a mis 6 mois à répondre affirmativement. Cela s'explique par le fait que les rapporteurs de notre dossier avaient des doutes sur le montage d'un projet se déroulant dans la Drôme pour un doctorant issu de l'Université de Lyon et impliquant une direction de thèse à Toulouse. Nous reviendrons plus loin sur ce montage particulier.

Pour l'heure, en termes de conclusion, nous dirons que cette recherche de financement nous a permis de faire plusieurs avancées dans la construction scientifique de la réalité que nous pensions avoir repérée. Premièrement, les différents acteurs rencontrés ont validé l'existence

---

de soutenir les productions et les cultures caprines et permettre la création d'un réseau d'acteurs interrégionaux dans ce domaine commun à tout le sud de la France.

de cette réalité. En effet, ils ont tous confirmé l'existence d'une effervescence de valorisation dans les territoires drômois et l'intérêt pour eux de son analyse. Dans ce sens ils ont également confirmé l'intérêt que nous avons pour le sujet, pour l'heure, « indéfinissable » puisqu'eux-mêmes avaient du mal à cerner cette réalité. En effet, notre terme d'effervescence de valorisation était accueilli positivement et associé à l'idée qu'il se passe « beaucoup de choses » au niveau de la valorisation alimentaire localisée, « que beaucoup de choses se mélangent ». Dans ce cadre, dans leurs tentatives de définition de l'effervescence, la diversité des productions, des manières de produire et des manières de vendre, des événements associés aux productions, sont des éléments qui sont ressortis tout comme la diversité des territoires drômois. D'autre part, en reprenant le sujet dans les limites de leur intérêt tout en admettant l'existence d'une diversité, chacun de ces acteurs a participé à nous convaincre que l'intérêt d'un tel sujet résidait justement, au-delà de l'intérêt d'un territoire, d'une production, ou d'une manière de produire.

Ce constat nous conduit au deuxième apport de cette phase d'enquête : l'ensemble des acteurs rencontrés, qu'ils aient été supérieurs ou inférieurs en termes d'échelle au territoire départemental, a mis en relief le département comme acteur, ayant la capacité budgétaire pour nous embaucher, et représentant l'échelle territoriale, à même de supporter la transversalité nécessaire à l'analyse de l'effervescence de valorisation drômoise. De ce fait, la rencontre de chaque organisme qui ne pouvait pas nous financer, mais qui était intéressé par les données que nous produirions, a donc permis de trouver les limites dans lesquelles notre objet en construction était intéressant. Enfin, en troisième lieu, notre cheminement a éclairé le fait que le développement des productions s'effectuait aussi (et peut être avant tout ? pensions-nous à ce moment) par ces acteurs associatifs et politiques que nous avons rencontrés. Cela a apporté à notre questionnement, le fait qu'il fallait donc prendre en compte ces acteurs dans notre analyse, et que ces derniers pouvaient représenter un élément de diversité. C'est forte de ces éléments, que nous sommes entrée en contrat CIFRE au Conseil Général de la Drôme en mars 2007. Le début du contrat CIFRE a permis le déroulement de la seconde phase de l'enquête exploratoire dont nous allons donner le détail à présent.

### 3-2-1-2 Le terrain exploratoire en début de contrat CIFRE

La période qui s'étend entre le début du contrat CIFRE en mars 2007, et l'élaboration de la grille de lecture du terrain qui va nous permettre d'engager une période d'enquête principale, constitue une seconde phase de terrain exploratoire. Durant celle-ci, nous avons enquêté sur la situation de la valorisation dans la Drôme pour savoir comment l'étudier et par quoi l'étudier.

Cette phase a débuté avec notre installation au Conseil Général de la Drôme et l'élaboration des cadres de la mission CIFRE, que nous avons présentés dans l'introduction de ce manuscrit. Cette étape d'élaboration des cadres s'est effectuée à travers la rencontre de trois points de vue : nous-même et notre idée d'effervescence de valorisation, le Conseil Général et sa demande, nos directeurs et leur capacité à orienter la question pour favoriser sa construction théorique. Cette articulation de points de vue a constitué une nouvelle étape dans la construction de notre objet, qui nous a aiguillée sur la manière de considérer l'effervescence de la valorisation tout en nous confortant dans ce que nous avons pensé précédemment. Cet éclairage comporte plusieurs points que nous allons détailler à présent.

Tout d'abord, la commande<sup>107</sup> du Conseil Général, en adéquation avec notre proposition d'une diversité à analyser, conforte et éclaire notre idée d'effervescence à trois titres. En premier lieu, elle conforte l'idée que l'objet ne pourra être saisi que dans un point de vue transversal. En deuxième lieu, elle éclaire le fait que cet objet peut être saisi à partir des acteurs et des actions. En effet, dans le cadre d'une connaissance partielle de ce qu'il se passe mais dans la conscience qu'il se passe quelque chose, la commande du Conseil Général induit une analyse des faits transversale aux filières de production ou aux types d'acteurs. Cette demande, correspondant au terrain, est en soi originale, car nous avons plutôt l'habitude de territoires qui cherchaient à valoriser une production phare, qui pourrait devenir un « étendard » du territoire. Or, il apparaissait à travers la commande que la caractéristique du territoire, si elle existait, résidait dans la transversalité. La place qui nous a échu au Conseil général, concrétise cette idée de transversalité. En effet, dans le cadre de l'organigramme du Conseil Général, nous étions « hors service ». Le Conseil Général est divisé en Directions Générales Adjointes, qui sont sous l'autorité d'une Direction Générale. Les Directions Générales Adjointes sont composées de « services » qu'elles gèrent. Ces services sont dédiés à un axe de développement particulier. Nous, nous étions, comme nous le savons déjà, à la Direction Générale Adjointe du Développement. Celle-ci est composée, entre autres, du Service Agriculture, du service Environnement, du Service Tourisme, du Service Economie, de la Conservation du patrimoine. Or, nous avons été rattachée directement à l'équipe de

---

107 Rappelons que la commande du Conseil Général nous demandait de constituer à travers notre recherche une sorte d'inventaire intelligent de la valorisation dans la Drôme qui puisse servir de « boîte à outil » aux partenaires drômois, qui permette de faire la synthèse d'expériences réussies, qui montre les chaînons manquants de la valorisation ainsi que les acteurs présents dans les dynamiques de valorisation. Cet ensemble est destiné à permettre une valorisation « moins anecdotique » et à alimenter la concertation sur l'identité de la Drôme.

quelques personnes<sup>108</sup> qui composait la Direction Générale Adjointe du Développement, transversale à tous les services précédemment cités. Cette place sous-tendait une liberté par rapport à chacun des axes de développement cités, et suggérait que la « mission valorisation des productions localisées », du nom qui a été donné à notre mission, composait potentiellement avec la totalité de ces axes<sup>109</sup>.

Ensuite, en plus de cette transversalité, la commande du Conseil Général a confirmé l'idée retenue de la première phase d'exploration, selon laquelle la diversité des acteurs qui participait à l'activité de valorisation et cette activité elle-même pouvaient représenter des entrées pour comprendre et expliquer l'effervescence de valorisation. Et ce, alors qu'en ce début de thèse, nous aurions davantage considéré les seules productions comme entrée possible d'analyse. En troisième lieu, la commande du Conseil Général nous a orientée sur la marche à suivre en nous mettant face à une difficulté, celle de l'aspect économique de la commande, auquel nous ne savions pas comment répondre à cette époque. En effet, pour la Direction Générale adjointe du développement, l'enjeu d'une meilleure connaissance de la valorisation est avant tout économique. Or, bien que sachant que les productions de terroir se développent à cheval entre le culturel et le marchand (Bérard, 2005), nous ne savions pas comment concilier un objectif économique avec notre objectif social et culturel. Nous avons cependant pris en compte cet aspect, et c'est celui-ci qui nous mènera plus tard à comprendre la dimension économique de la société comme encadrée dans la dimension sociale.

Ensuite, au-delà de cette commande, le simple fait de devenir un membre du Conseil Général, nous a permis de circonscrire le terrain aux cadres du département, et ainsi de donner des frontières au futur terrain. De ce fait, nous avons fait du Département le territoire de référence. Cela nous laissait cependant tout à fait libre d'enquêter et d'analyser la valorisation au-delà des frontières de ce territoire.

Enfin, dans le même temps qu'ils nous aidaient à construire les cadres de la mission avec les acteurs concernés du Conseil Général, nos directeurs nous ont donné une « impulsion de départ » en nous orientant vers différents cadres théoriques qui nous ont permis, de manière concomitante avec cette seconde phase exploratoire, puis tout au long de ce travail, de cheminer vers une position radicalement différente concernant la question de la valorisation, et vers l'acquisition d'un point de vue sur le développement de la société que nous n'avions

---

108 4 personnes à notre arrivée, 8 à notre départ, en nous excluant.

109 Notre mission a été mise sous la tutelle officieuse de la mission « Développement durable » devenue « projet Bio ». A ce moment, en plus de la transversalité, l'orientation allait donc dans le sens de l'idée d'un développement durable pour le territoire.

pas en commençant. Parmi ces premières découvertes figurent la sociologie de l'alimentation (Poulain, 2002 ; Poulain et Corbeau, 2002 ; Poulain et Tibère, 2000) et au sein de celle-ci l'idée de patrimoine gastronomique, de processus de patrimonialisation et de leur valorisation touristique (Bessière : 1996; 2000; 2006; Poulain : 1997; 2000).

De cette manière, cette première circonscription de l'objet et du terrain nous a permis de cerner les objets et la perspective, par lesquels nous pouvions commencer à enquêter. Nous allons en donner à présent une présentation détaillée. Notons que celle-ci est plus claire que la réalité dans laquelle elle s'est déroulée. En effet, la réalité en elle-même ressemblait davantage à une phase d'errance orientée par quelques cadres (Laplantine, 1987). Cela signifie que nous avançons en n'étant vraiment pas sûre de ce que nous construisons.

#### *3-2-1-2-1 Objets et perspective de l'enquête exploratoire*

Cette seconde phase d'enquête exploratoire a duré les six premiers mois du contrat CIFRE (avril 2007-septembre 2007). Durant celle-ci nous avons exploré quatre thèmes sur lesquels il nous semblait primordial d'obtenir des données. Ces quatre thèmes, nous les avons appelés des axes de développement de la valorisation. Nous avons tout d'abord cherché à mieux connaître Le et les territoires drômois. Nous avons ensuite cherché à inventorier les productions de la Drôme, pour comprendre par quoi nous pouvions les distinguer. Nous avons ensuite cherché à répertorier les acteurs de la production dans ces territoires. Enfin, nous avons cherché à répertorier l'ensemble des autres acteurs qui interviennent dans la valorisation des productions, à commencer par les acteurs du Conseil Général.

De plus, d'une manière générale, notre inscription en thèse de doctorat s'est voulue dans une perspective dynamique par rapport à ces éléments. En effet, dès le début de l'enquête, il est apparu que nous ne comprendrions pas pleinement les développements actuels de certains acteurs et de certains territoires, sans nous interroger sur leur construction dans le temps.

#### *3-2-1-2-2 Outils et méthode de l'enquête exploratoire*

Pour approfondir les quatre thèmes que nous venons d'énoncer, nous nous sommes servie d'une méthode et de plusieurs outils, auxquels nous venons à présent. En termes d'outils, nous avons utilisé :

- Des observations, flottantes et participantes<sup>110</sup>
- Des entretiens d'experts
- Des rencontres In situ
- De la recherche documentaire, statistique, internet et bibliographique

En cherchant à prendre contact avec le terrain drômois, nous avons tout d'abord observé des marchés de producteurs, des marchés généraux à Valence, Romans, Montélimar, Crest et Die. Nous avons également participé, en tant que visiteur, à des manifestations de valorisation<sup>111</sup>. Dans le même temps nous avons fait des recherches sur Internet pour essayer de commencer à lister ce qu'il en sortait quand on tapait « produits locaux », « terroir drômois » et quelques autres entrées pareillement signifiantes. Parallèlement, la simple présentation de notre mission à nos collègues (directs et indirects) du Conseil Général, nous a permis d'étayer notre liste d'informations sur les quatre thèmes qui nous intéressait. Ensuite, nous avons effectué des observations en participant à l'organisation de ces mêmes manifestations de valorisation pour nous intégrer dans le « paysage » de celles-ci, qui sont nombreuses dans la Drôme. Ces observations étaient participantes selon le service que l'on pouvait rendre aux organisateurs ou aux acteurs de l'évènement. C'est la caractéristique de cet outil : si nous y avons une fonction définie, celle-ci était déterminée par l'organisateur. C'était une manière de nous intégrer à l'organisation et de savoir comment celle-ci se passait. C'était aussi une manière de montrer que, bien qu'embauchée au Conseil Général, nous étions une doctorante sans autre fonction que notre recherche « neutre »<sup>112</sup>.

Ainsi, nous avons par exemple interviewé des visiteurs à l'édition 2007 des Caprines pour savoir comment ils avaient eu connaissance de l'évènement. Nous avons relevé l'ensemble des numéros d'immatriculation sur des parkings (des champs en fait) pour savoir d'où venaient les visiteurs dans le cadre de l'édition 2007 des CIVAM. Nous avons aidé des agriculteurs lors de visites de leurs fermes ouvertes. Durant cette période, nous sommes

---

110 Nous utilisons le terme d'observation au sens restreint d'étape d'observation limitée au temps d'une manifestation, d'un évènement ou d'une durée de temps brève délibérément choisie.

111 Nous appelons manifestation de valorisation n'importe quelle activité de vente et/ou de promotion qui sort du quotidien et de l'hebdomadaire dans le calendrier des acteurs. C'est le cas des week-ends De Ferme en Ferme, des salons ou des foires. Nous les appelons des manifestations festives dès lors que celles-ci sont articulées à des activités festives comme des concerts de musique, par exemple.

112 Nous reviendrons dans une prochaine section sur le biais qu'a représenté le fait d'être « étiquetée » Conseil Général pour les acteurs que nous interviewons.

parfois repassée au statut de visiteur, observateur d'une ambiance, comme à la première édition du salon Tech'n bio<sup>113</sup> en 2007.

Ensuite, toujours dans cette même première période, nous avons très vite effectué des entretiens d'experts avec l'ensemble des acteurs du Conseil Général, dont l'axe de travail pouvait apporter quelque chose à notre objet. Nous en avons également effectué avec un certain nombre « des partenaires » du Conseil général. Les partenaires du Conseil Général représentent l'ensemble des acteurs institutionnels, territoriaux ou non, qui gèrent, animent ou dirigent une organisation liée à la valorisation des productions alimentaires. Ce que nous appelons un entretien d'expert est un entretien que l'on peut considérer comme semi-directif et dans lequel l'objectif est d'obtenir l'expertise d'un acteur sur une question en envisageant cet acteur comme un connaisseur de cette question. L'objectif est directement dévoilé à l'interviewé. Nous avons ainsi interviewé chacun de ces acteurs directement sur l'objet et les objectifs de leur raison d'être professionnelle (qu'est-ce qu'une Chambre d'agriculture ? par exemple). Nous les avons ensuite interviewés sur un ou la totalité des quatre thèmes qui nous intéressaient. A partir de là, nous les avons interrogés sur ce qu'ils pensaient de la valorisation en Drôme, sans définir ce que nous entendions par là s'ils n'y venaient pas d'eux-mêmes. Dans ce cadre, l'entretien est destiné à nous orienter et à nous informer sur une situation. Il ressemble davantage à une discussion, qui s'oriente selon les informations qui nous semblent intéressantes, qu'à un entretien semi-directif destiné à récolter des données à comparer par la suite, et qui suit alors un protocole d'entretien strict.

Ainsi, nous avons rencontré tout d'abord au sein du Conseil Général, le directeur du Service du développement économique, le responsable du Service aux Entreprises, le responsable du Service Statistique, les Directions des Services agriculture, Tourisme et Communication, la Direction de la Conservation du Patrimoine. Nous avons également rencontré à nouveau l' élu à la source du contrat CIFRE ainsi que l' élu chargé du tourisme et de l'agriculture. Ensuite, hors Conseil Général, nous avons approfondi les liens avec le Lycée agricole Le Valentin, à travers des conseils recherchés auprès de son directeur, de l'ingénieur de la plate-forme technologique du Lycée ainsi que du directeur de la ferme du Lycée. Nous avons ensuite interviewé la directrice du centre de ressources pour le développement rural (CRPR) ainsi que les directeurs des CFPPA<sup>114</sup> de Die et de Nyons. Nous avons également rencontré le directeur de la Chambre d'agriculture et quelques uns de ses techniciens locaux, le responsable de l'antenne locale de l'INAO, les responsables de deux Communautés de Communes. Enfin,

---

113 Pour plus d'information : <http://www.tech-n-bio.com/> consulté le 10 juillet 2014.

114 Centre de formation et de promotion professionnelle agricole qui font partie de l'EPLA Le Valentin.

nous avons approfondi et initié les liens avec plusieurs organisations de valorisation locaux : L'association les Caprines, les CIVAM drômois, que nous connaissions déjà, mais également le CPIE<sup>115</sup> du Parc du Vercors et l'APAP<sup>116</sup>. Enfin, hors du terrain drômois, nous avons rencontré plusieurs universitaires de Rhône-Alpes, spécialistes ou de notre objet ou des terrains drômois (ou rhônalpins). La liste des acteurs rencontrés que nous venons d'établir n'est pas exhaustive, mais nous avons effectué en tout 32 entretiens d'experts durant l'enquête exploratoire. Chacun des entretiens d'experts a été pris en note dans un carnet de terrain puis retranscrits le plus vite possible après l'entretien dans un document Word.

Parallèlement, nous avons effectué des rencontres In situ. Cela signifie que nous avons fait la connaissance des acteurs qui produisent des productions localisées de manière informelle, sans protocole d'entretiens, en nous présentant ou en restant anonymes, mais en tous cas en leur parlant et en achetant parfois leurs productions. Nous avons effectué cela un nombre de fois que nous n'avons pas calculé auprès d'agriculteurs sur les marchés, auprès d'artisans dans leurs magasins ou sur les marchés, ainsi qu'auprès de quelques PME au Salon de la Gastronomie à Montélimar.

Enfin, suite à une recherche documentaire sur Internet, nous avons fait de la recherche bibliographique au fond local de la bibliothèque municipale de Valence et de Bourg Lès Valence, aux archives départementales de la Drôme, ainsi qu'au service documentation du Conseil Général qui est une bibliothèque en soi. Cette recherche était destinée à faire l'inventaire des productions alimentaires localisées, ainsi qu'à obtenir un point de vue objectif sur les organisations partenaires du Conseil Général en complément des entretiens d'experts.

Enfin, bien qu'il se soit agi d'une enquête exploratoire que nous avons construite et effectuée par tâtonnements, par répétitions (des mêmes lieux, des mêmes acteurs), on peut dire qu'il y a eu quand même une méthode qui s'est mise en place et que l'on retrouvera un peu plus formalisée dans l'enquête principale. Cette « méthode » est ce que nous pouvons appeler un « effet de chaîne ». Celui-ci a consisté à suivre les recommandations d'un acteur suite à un entretien (il faut que vous alliez voir untel et ainsi de suite...), pour les acteurs comme pour les manifestations. Ce cheminement a commencé au sein même du Conseil Général, quand des acteurs internes nous ont fait faire le tour de leurs collègues en interne, nous ont listé leurs partenaires externes, ainsi que les manifestations et les acteurs de la production dont ils avaient connaissance. A partir de là, il s'est passé la même chose avec la rencontre d'autres

---

115 Centre permanent d'initiatives pour l'environnement du Parc naturel Régional du Vercors

116 L'association pour les agriculteurs du parc du Vercors



acteurs. Cela permet de parler d'un effet de chaîne qui s'est produit à partir de sources multiples qui se sont ensuite entrecroisées. Nous y reviendrons lors de notre compte rendu de l'enquête principale. A présent que nous avons présenté ces différents éléments sur l'enquête exploratoire nous nous proposons d'exposer le détail de ce que celle-ci nous a apporté.

### *3-2-1-2-3 Vers les éléments de définition de la grille de lecture du terrain : appréhender une quadruple diversité*

Le détail des connaissances que nous avons obtenues sur les quatre axes de développement qui nous intéressaient : Le et les territoires, les productions, les acteurs de la production et les autres acteurs qui interviennent dans la valorisation des productions, nous a permis d'aboutir aux éléments de construction d'une grille de lecture du terrain. Pour comprendre comment nous avons cheminé jusque là, nous allons présenter maintenant chacun des axes que nous avons cherché à découvrir. Et nous allons voir que la constante qui les relie est la diversité.

#### *3-2-1-2-3-1 – Une diversité et une disparité des territoires*

La Drôme est un territoire composite à différents niveaux d'appréhension. Il est double, puisqu'il se compose d'une zone de plaine à l'Est, et d'une zone montagneuse à l'Ouest. Il est bordé par le Rhône à l'Est et traversé d'Est en Ouest par les rivières Isère, au nord, et Drôme, au centre. Ensuite, il se situe à la pointe sud de la Région Rhône-Alpes et, environ en son centre, commence le climat méditerranéen<sup>117</sup>. En termes de voies de communication, en plus de la voie fluviale historique, la Drôme est bordée sur toute sa longueur par l'autoroute du Soleil (A7). Elle est également traversée par l'historique nationale 6. De plus, au niveau de Valence, sa préfecture, se situe une articulation avec l'A49 qui ouvre le sillon alpin<sup>118</sup>. En termes ferroviaires, les voies de TGV suivent les mêmes lignes que les voies routières.

De par ces caractéristiques, la Drôme est un espace ouvert, de passage, un carrefour climatique et de voies de circulation. Dans ce cadre, il faut prendre en compte une disparité importante aux yeux des autochtones entre la plaine et les zones de montagne. En effet, celles-ci sont hors des voies de circulation, beaucoup moins accessibles et beaucoup moins développées en termes socio-économique (entreprises, équipements, emplois etc.) que la plaine dans laquelle se trouve la majorité des villes et avant tout les trois villes majeures :

---

117 On parle localement des « Portes du Soleil » qui se situent au niveau du défilé de Donzère au centre de la Drôme.

118 Le sillon alpin est un territoire et une ligne ferroviaire reliant Valence à Genève via Grenoble et Chambéry.

Valence, Romans et Montélimar. En termes de disparités, il faut également noter une dichotomie entre une Drôme rurale, aux paysages naturels divers, préservés et valorisés, connue pour son tourisme vert, et une Drôme industrielle, qui possède par exemple en partie la centrale nucléaire du Tricastin.

Ensuite, à l'image des caractéristiques que nous venons de présenter, si l'on envisage ce territoire dans une perspective historique, on rencontre à nouveau la Drôme comme un carrefour ou une zone de frontières. En effet la Drôme est au carrefour des anciennes provinces du Dauphiné et de la Provence ainsi qu'au carrefour des langues d'Oc et Oïl (Sauger, 1995). C'est également une terre de refuge (arméniens, protestants, résistants durant la seconde guerre mondiale dans le Vercors), d'émigration et d'immigration (immigration venue de l'Ardèche, néo-ruraux, émigration des jeunes drômois vers les villes) (Sauger, 1995). Enfin, c'est un territoire historiquement et encore aujourd'hui, agricole et rural, mais nous présenterons cet aspect à travers la présentation des acteurs de la production dans la Drôme.

Pour le moment, nous allons nous intéresser à un autre aspect, non moindre, du territoire drômois. Il s'agit du fait que la Drôme est composée d'une diversité de territoires et d'entités territoriales<sup>119</sup> infra-départementaux, qui sont de différentes natures (administrative, culturelle) et qui se superposent parfois les uns aux autres. Telle que nous l'avons décrite, la Drôme est *naturellement* composite. Cependant, la volonté politique principalement a accentué ce trait. Par exemple, au tournant des années 80 (années 86-88), plusieurs élus locaux du sud de la Drôme ont engagé une politique de communication et de développement touristique centrée sur une entité territoriale qu'ils ont participé à créer : la « Drôme Provençale ». A partir de là, cette image a été reprise et développée par le Comité Départemental du Tourisme (CDT) et la Drôme touristique a été ainsi découpée en cinq entités largement reprises dans le discours à l'époque du terrain : la Drôme Provençale, la Drôme des Collines, la vallée de la Drôme- Diois, le Royans-Vercors et la plaine de Valence (voir carte ci-après). La Drôme des Collines et le Diois sont deux entités qui ont une profondeur historique et ainsi une certaine cohérence culturelle, surtout le Diois, de la même manière que le Royans et le Vercors. Ensuite, localement la vallée de la Drôme serait plus le Crestois et la vallée de la Gervanne, de petits territoires qui représentent les portes du Diois. Seulement, comme on a fait de ces territoires des entités, les acteurs locaux ne s'y reconnaissent pas ou luttent carrément contre, dans leurs discours, comme c'est le cas du

---

119 Nous réservons le terme de territoire à un espace géographique délimité et géré administrativement. Entité territoriale signifie dans ce cadre un territoire qui ne dispose pas de frontières et de gouvernance.

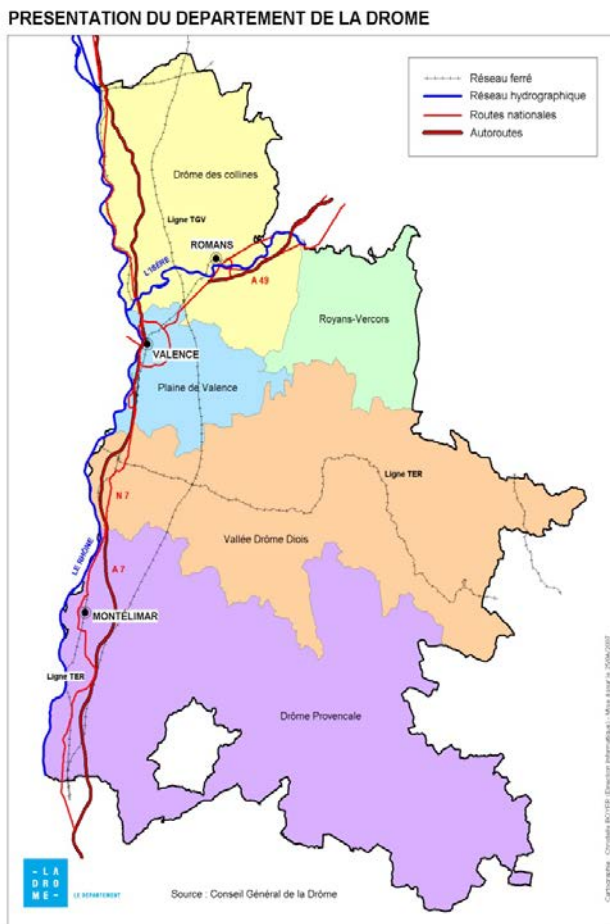
Royans-Vercors qui est un territoire qui n'est très bien accepté localement, car, pour les gens du Vercors surtout, le Royans et le Vercors sont des territoires bien distincts, le Vercors ne recouvrant que le plateau et non pas les piémonts formés par le Royans. En plus de ces zones variablement délimitées, on peut ajouter que la plaine de Valence est un territoire qui apparaît à l'aune des frontières des quatre autres. Plus tard, trois ans après ce terrain exploratoire, une politique a commencé à être menée par le Comité Départemental du Tourisme (CDT) en vue de la « réunification » des entités infra-départementales touristiques. Ceci étant, ce morcellement qui était en cours à l'époque participait à donner l'impression de désordre et de foisonnement, dans le cas de la valorisation rattachée à tel ou tel territoire-entité territoriale. D'autant que cette multiplication des calques territoriaux ne s'arrête pas là. En effet, le Département compte deux Parcs Naturels Régionaux : le Vercors et les Baronnies. Le parc des Baronnies était en construction à l'époque du terrain. Ensuite, le Département compte également deux contrats territoriaux de Pays : le pays « Une autre Provence », au sud de la Drôme et le pays « la Drôme des Collines ». Il compte 7 Communautés de communes ; et encore une fois à l'époque du terrain, un futur Schéma de cohérence territoriale (SCOT) était à l'étude pour les villes du nord de la Drôme. Enfin, si l'on ajoutait à cela la territorialisation<sup>120</sup> des activités et projets de développements alimentaires locaux, nous verrions que nous aboutirions à des calques nouveaux.

---

<sup>120</sup> Nous empruntons à Martin Vanier (Vanier, 2007) le terme de « territorialisation » pour parler du développement territorial engendré par les actions de coordination:

« le territoire renverrait également à la territorialisation en tant qu'ensemble de processus engagés par les systèmes d'acteurs et/ou d'agents, par les organisations sociales et politiques, par les dispositifs et procédures ad hoc, par les rapports de force et les mises en tension, par les déterminants économiques et structurels, par des configurations génériques existantes et/ou des configurations particulières émergentes, permettant de faire advenir le territoire, le faire exister, se maintenir et parfois de devenir opératoire. »

Figure 3 Carte du Département et ses cinq entités touristiques



Ce constat sur le morcellement territorial drômois est intéressant à plusieurs titres, notamment en termes d'association des productions localisées ou des manifestations de valorisation à tel territoire ou telle entité territoriale, qui peut participer à créer cette impression de foisonnement local que nous avons eue. Mais à ce stade, en termes de collecte d'éléments à même de nous aider à construire une grille de lecture du terrain destinée à analyser l'effervescence de valorisation, nous retenons que pour trouver le ou les éléments caractéristiques de la valorisation dans la Drôme, il nous faut garder un regard transversal à cette diversité territoriale. Cela équivaut, au niveau concret du terrain, à faire en sorte que chacun des territoires soit représenté dans notre terrain.

### 3-2-1-2-3-2-Une diversité des productions

L'objectif de cet axe de l'enquête exploratoire était de faire un inventaire des productions localisées de la Drôme. Nous entendons à ce stade de la recherche, par productions localisées, l'ensemble des productions associées d'une manière ou d'une autre à un lieu

(territoire, entité territoriale) de la Drôme. Cet inventaire était destiné à nous donner une connaissance d'ensemble des productions localisées existantes dans la Drôme. Il était également destiné à nous aider à les distinguer pour mieux comprendre leur diversité.

Pour réaliser cet inventaire, nous avons travaillé autour de deux points. Nous avons d'une part, listé tout ce qui existait en termes de productions localisées sur le territoire. Nous avons d'autre part, effectué une recherche théorique pour savoir comment classer les différentes productions listées. Ce sont ces deux parties de la construction de l'inventaire que nous nous proposons à présent de détailler tour à tour.

Dans un premier temps, nous allons voir, à l'aide de quels outils nous avons listé l'ensemble de ce que nous considérons comme des productions localisées. Nous avons conjugué une recherche bibliographique dans les inventaires existants avec une recherche documentaire sur Internet ainsi qu'avec ce que nous avaient appris les experts et les acteurs rencontrés In situ. Cela nous a permis de confronter les répertoires livresques de productions à la réalité actuelle des productions. Au niveau des inventaires, nous avons basé le nôtre sur le modèle de l'inventaire du patrimoine culinaire de Rhône-Alpes réalisé par Laurence Bérard, Philippe Marchenay, Mary Hyman et Philip Hyman (Bérard et al. : 1993). Celui-ci a été confronté avec un certain nombre d'ouvrages trouvés dans le fond local de la bibliothèque de Valence. Ensuite, pour les productions qui n'apparaissent pas dans les inventaires, nous avons suivi l'idée, selon laquelle chaque production qui nous serait présentée au moins à 3 reprises comme une production localisée à répertorier, serait intégrée à l'inventaire avec vérification de son existence et de son développement.

A présent nous allons nous intéresser à la classification des formes de production que nous avons faite en conjuguant l'approche des productions de terroir développée par Laurence Bérard et Philippe Marchenay (Bérard-Marchenay : 2004) avec l'approche des patrimoines gastronomiques et des processus de patrimonialisation développée par Jacinthe Bessière (Bessière : 1996, 2001). Tout d'abord, nous avons choisi dès le départ le terme de production localisée et ce terme nous a accompagnée tout au long du terrain. Celui-ci, nous l'avons évoqué plus haut, définissait à ce moment là toute forme de production rattachée à un lieu, légitimement ou illégitimement par rapport à la définition de la production de terroir. Cette expression représentait alors pour nous une forme d'interrogation, cette interrogation qui nous a occupée dès notre questionnement sur l'effervescence présentée en début de chapitre. Ainsi, cette définition était utile car elle intégrait l'inconnue à découvrir. Dans ce cadre, pour arriver à faire des distinctions dans la diversité des productions localisées, nous sommes partie de la définition de la production de terroir et son insistance sur la profondeur historique de la

production. Nous avons relié celle-ci à la définition du patrimoine gastronomique que fait Jacinthe Bessière. En effet, le patrimoine gastronomique se définit selon elle, par l'ensemble des savoirs et des savoir-faire, individuels et collectifs inscrits dans la culture locale, c'est à dire hérités de la mémoire individuelle et collective locale (Bessière : 2001). En plus de cela, pour être reconnue comme telle, la production patrimoniale doit être l'objet d'un processus de reconnaissance locale et extérieure : le processus de patrimonialisation. Si cette analyse en termes de processus, a assurément orienté notre cadrage de la question, nous en restons à ce stade uniquement à l'idée d'une concomitance entre la définition de production de terroir et celle de patrimoine gastronomique. C'est ainsi que nous classons les productions de terroir comme des patrimoines gastronomiques. Ensuite, à partir de cela, pour distinguer les productions de terroir/patrimoniales des autres productions, nous nous sommes basée sur le travail que Jacinthe Bessière a effectué sur les innovations patrimoniales (Bessière et Tibère : 2010 ; Bessière, 2011). Celui-ci nous a permis de classer comme des innovations patrimoniales, l'ensemble des productions dont le développement repose sur et se réclame des formes de savoirs et de savoir-faire inscrits dans la mémoire collective et individuelle locale (Bessière, 2011). Nous avons donc deux définitions pour classer les productions localisées que parallèlement nous listions. Cependant, ces deux définitions ne suffisaient pas à englober la diversité que nous listions. Ainsi, pour pouvoir rester sur notre idée « large » de la production localisée, nous avons ajouté à ces deux premières définitions une troisième. Celle des productions commerciales dont on nous parlait comme de productions localisées à plus de trois reprises. Ce fut par exemple le cas à ce stade de deux marques de bières brassées en Drôme (une au centre, une au sud), dont on nous parla plus de trois fois comme des productions localisées émergentes et innovantes. Ce fut également le cas pour un jambon cru affiné sans os, dont on nous parlait comme une production localisée alors que le procédé était détenu par un charcutier, qui lui-même l'a transmis à un autre charcutier qui a repris son affaire. Cette production ne résulte donc pas de savoir-faire partagés culturels. Quand on approfondit ce cas, on se rend compte que c'est une marque déposée. Mais il fait partie, comme les autres exemples, des usages, des modes de consommation, et c'est ce qui nous intéressait à ce moment : les productions localisées qui en étaient parce qu'elles étaient considérées comme telles. C'est ainsi que nous avons abouti à une classification qui répertorie trois formes de productions.

Nous allons voir à présent que cette classification a abouti à trois classifications : une par forme de production, car les variables de différentes formes de production étaient légèrement différentes, ce qui ne permettait pas de les classer toutes les trois dans un même inventaire.

En effet, les productions de terroir sont classées, comme on peut le voir dans le tableau n°4, selon le modèle suivant :

- Nom de la production ou de la préparation
- Signe de qualité associé
- Description/caractéristique remarquable<sup>121</sup>
- Localisation

Or, les innovations patrimoniales ne peuvent pas obtenir un signe de qualité officiel. En revanche, pour être considérées comme innovation patrimoniale, elles émanent forcément d'une production de terroir localisée. Nous avons donc remplacé l'entrée « signe de qualité associé » par « production de terroir source ». Cela donne le modèle suivant visible ci-après dans le tableau n°5:

- Nom de la production ou de la préparation
- Production de terroir source
- Description/caractéristique remarquable
- Localisation

Enfin, les productions commerciales reconnues comme productions localisées, n'émanent d'aucune production de terroir. Nous avons en revanche considéré qu'il était pertinent de savoir, quel était l'acteur à la source de leur production. Cela donne le modèle suivant visible ci-après dans le tableau n°6:

- Nom de la production ou de la préparation
- Acteur source
- Description/caractéristique remarquable
- Localisation

A présent, nous allons voir comment nous avons classé les productions selon la catégorie alimentaire qu'elles représentent. Nous avons suivi en cela l'inventaire des patrimoines culinaires précédemment cité (Bérard et al. : 1993)<sup>122</sup> que nous avons associé avec un modèle

---

121 Par rapport à la somme des informations sur chacune des productions que nous avons réuni lors de la collecte des données (histoire, usages) qui a donné lieu à une publication avec la Conservation du Patrimoine de la Drôme (Fiamor : 2008), nous avons choisi, pour l'inventaire, de réduire les informations sur chacune des productions à une description générale afin de ne pas alourdir inutilement l'inventaire avec des informations qui ne nous serviront pas dans la construction de l'objet.

122 Les catégories de l'inventaire dont nous nous sommes inspirée sont les suivantes :

d'inventaire établi dans le cadre d'un DESS suivi par nos directeurs (Hilmoine : 2005). Au premier, nous avons pris ses catégories en en ajoutant deux. En effet, chez Bérard et al. la catégorie « huiles et condiments » était classée sous la catégorie « autres produits » et la catégorie « Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales » (signifiée par PPAM) était classée également sous la catégorie « autres produits ». Or, au vu de ce qu'elles représentent en Drôme, nous les avons spécifiées dans notre inventaire. De plus, nous avons associé à la catégorie PPAM les produits qui en sont dérivés, comme le miel. Ensuite, à l'inventaire établi par Noémie Hilmoine, nous avons pris la catégorisation suivante : productions brutes/productions transformées/recettes traditionnelles/productions viticoles.

Selon tous ces éléments, nous avons répertorié l'ensemble des productions que nous avons listées. Ce faisant, nous avons constaté que cet exercice apportait certains éléments importants à notre objectif de construction d'une grille de lecture du terrain, dans le même temps qu'il révélait certaines limites. C'est à ces apports et limites de l'exercice d'inventorisation que nous venons à présent. En termes d'apports, cette analyse nous a permis tout d'abord d'avoir une connaissance approfondie des productions patrimoniales de la Drôme, de constater et de faire partager à nos commanditaires leur nombre et leur diversité. Plus avant en ce sens, cette analyse nous a également permis de montrer qu'un certain nombre de productions et de recettes traditionnelles faisant partie des patrimoines drômois, s'inscrivaient dans un espace de diffusion montrant leur appartenance à un espace culturel dauphinois ou bien à un espace culturel provençal. Cela signifie que leur diffusion s'inscrit dans une aire plus vaste que celle du Département. Mais cela signifie surtout que ce département se trouve au carrefour de deux espaces culturels qui correspondent à deux espaces sociaux alimentaires<sup>123124</sup>. Cela a constitué

- 
- charcuterie
  - viandes et volailles
  - poissons- produits des eaux
  - fruits et légumes
  - produits laitiers
  - farine, semoule et pâtes
  - boulangerie
  - confiserie-pâtisserie
  - vins et spiritueux
  - autres produits

123 Au même moment que nous faisons ce constat, nous commençons à appréhender en termes théoriques la notion d'espace social alimentaire.

124 Nous avons pu constater en faisant une recherche bibliographique sur les inventaires au fond local de la bibliothèque de Valence que dans le rayon consacré à la cuisine et aux productions drômoises se trouvait en fait trois types d'ouvrages : des livres de cuisine dauphinoise, des livres de cuisine provençale, des livres écrits par des chefs drômois. Nous allons revenir plus loin sur l'importance des acteurs par rapport aux productions.



un premier échelon de réponse sur la difficulté qu'avait le Département à valoriser son potentiel alimentaire. Ensuite, cela a alimenté également notre questionnement sur les liens entre le développement des territoires et le développement des productions.

Ceci étant, l'analyse des productions par inventaires a montré également certaines limites. En premier lieu, l'inventaire des productions de terroir n'a pas vraiment posé de problème. Il se voulait le plus exhaustif possible et la suite du terrain a montré, dans la mesure du possible, que c'était le cas. Malgré cela, comme nous l'avons fait de manière parallèle aux notices réalisées avec les historiens de la Conservation du patrimoine, nous nous sommes rendu compte que ces derniers classaient le chocolat (et en premier lieu celui de la marque Valrhona) dans la catégorie des patrimoines, au titre que c'est une entreprise ancienne de Tain l'Hermitage dans la Drôme, et que la pratique de chocolaterie<sup>125</sup> est répandue dans la Drôme. Cette position a confirmé notre point de vue sur le fait que les frontières entre les formes de production, bien que délimitées par des définitions claires, pouvaient devenir poreuses dès lors qu'on s'intéressait à ce que les acteurs concernés reconnaissaient comme tel. C'est ainsi que nous avons été amenée à nous intéresser avant tout à ce que reconnaissent les acteurs. En second lieu, quand nous avons tenté de remplir les deux autres inventaires, nous nous sommes rendu compte que celui des productions innovantes « résistait » à l'exhaustivité. Le nombre de productions qui auraient déjà pu y rentrer à ce stade quasi initial de l'enquête, montrait que les classer n'était pas la solution pour expliquer leur développement et leur signification. Ce constat démontrait, avons-nous pensé, que l'on peut classer quelque chose de patrimonial, car c'est en quelque sorte quelque chose de fini, d'établi. Mais dès lors que l'on aborde des innovations, et peut être des créations, on tombe dans quelque chose qui échappe d'après nous, à une classification par inventaire.

D'une autre manière, la classification des productions commerciales nécessitait une phase de terrain plus longue, destinée à savoir quelles étaient les productions considérées comme des productions localisées par des acteurs locaux. Cela a contribué à nous montrer, encore une fois, que c'était le processus de reconnaissance qui nous intéressait plus que l'inventaire lui-même.

De ce fait, sans plus chercher à les remplir, nous avons gardé ces deux derniers inventaires et les avons considérés plutôt comme une catégorisation de départ. Ainsi, finalement, les limites

---

125 Il y a 14 chocolateries classées dans la liste exhaustive des Industries Agro-alimentaire en Drôme pour 2008. Ce nombre exclut toutes les chocolateries qui sont aussi des pâtisseries (Source : Conseil Général de la Drôme). Mais nous en avons répertoriées ensuite trois chez des acteurs agricoles.

heuristiques inhérentes à cette classification ont été fructueuses, car réaliser les inventaires nous a permis de comprendre qu'ils ne suffisaient pas à expliquer la diversité des productions. En effet, une fois l'inventaire réalisé, l'inconnue par laquelle expliquer l'effervescence demeurait hors de notre compréhension. Ensuite, au-delà de l'inventaire des productions de terroir qui était nécessaire, nous avons compris que l'élément principal que nous apportait cet exercice de catégorisation, était le fait que pour analyser l'effervescence de valorisation, il nous faudrait garder un regard transversal aux différentes catégories alimentaires de production et, dans la mesure du possible, aux différentes productions dans la construction du terrain. Enfin, nous avons également compris que les formes de production (de terroir, innovantes, commerciales localisées) n'étaient pas des critères de base dont nous devrions également respecter une représentativité, mais plutôt un résultat auquel nous aboutirions par l'analyse de la valorisation.

*Tableau 4 les productions de terroir (patrimoniales) du territoire drômois*

| <b>PRODUCTIONS BRUTES</b>                        |                                 |   |   |
|--|---------------------------------|---|---|
| <i>Nom de la production ou de la préparation</i> | <i>Signe de qualité associé</i> | <i>Description/caractéristique remarquable</i>  | <i>Localisation</i>   |
| <b>FRUITS ET LEGUMES</b>                         |                                 |   |   |
| Pêches de la vallée de l'Eyrieux                 | -                               | Pêche de table dont la singularité vient à la fois du climat ensoleillé, de la taille et de la sélection des nombreuses variétés initiales  | L'Eyrieux est une rivière qui se jette dans le Rhône en deçà de Valence |
| Arboriculture et Poire de Moras                  | -                               | Arboriculture et poire de la Valloire revalorisées depuis une dizaine d'années  | Drôme des Collines  |
| Olive noire de Nyons                             | AOC                             | Variété Tanche  | Sud de la Drôme et Nord du Vaucluse                                     |
| Truffe de la Drôme des Collines et du Tricastin  | -                               | Deux zones : la Drôme des Collines et le Tricastin. Représentent deux espaces de valorisation distincts et en concurrence   | Sud de la Drôme Nord de la Drôme  |
| Ail de la Drôme                                  | IGP                             | Espèce <i>Allium Sativum</i> , réputée pour variétés: Thermidrome et Messidrome   | Vallée de la rivière Drôme et sud de la Drôme                           |
| Noix de Grenoble                                 | AOC                             | AOC par décret depuis 1938. Variétés : Mayette, Franquette et parisienne  | Vallée de la rivière Isère dans les départements Isère, Savoie, Drôme   |
| Fraise du lyonnais et de la vallée du Rhône      | -                               | Plusieurs variétés, développement relatif à la proximité de Lyon  | Nord de la Drôme et de l'Ardèche  |
| Abricot : Bergeron et orangé de la Drôme         | -                               | Le Bergeron, principalement associée à la vallée du Rhône.<br>L'Orangé de Provence, plus petit et juteux, présent dans les Baronnies  | Vallée du Rhône, Baronnies, Provence                                    |
| Asperge  | -                               | L'asperge est méconnue et représente en 2008 une production en déclin. Il existe pourtant une production dans la Drôme des Collines et la vallée de l'Isère relative au sol sablonneux et à | Drôme des Collines et la vallée de l'Isère                              |

|                          |                                       |  |  |
|--------------------------|---------------------------------------|--|--|
|                          |                                       | la proximité du marché lyonnais  |  |
| Echalote Griselle        | -                                     | Variété d'échalote grise très gouteuse/<br>Minuscule marché saisonnier des grands chefs à Noël   | Centre Drôme, vallée de l'Isère                                |
| <b>PRODUITS VEGETAUX</b> |                                       |  |  |
| Miels de la Drôme        | IGP Miel de Provence pour ceux du sud | Miels de lavande et lavandin (IGP) dans la Drôme Provençale Miel de Tilleul des Baronnies (IGP); Miels toutes fleurs (IGP) et de Pissenlit dans le Vercors | Drôme Provençale, Vercors, un peu Drôme des Collines, Provence |

|  |     |   |  |
|--|-----|---|--|
| <b>PRODUCTIONS BRUTES</b>                                  |     |   |  |
| Plantes à parfum aromatiques et médicinales <sup>126</sup> | -   | Parmi les nombreuses variétés citées ci-dessous. Le tilleul des Baronnies, la lavande et le lavandin <sup>127</sup> sont les plus emblématiques de la Drôme   | Sud de la Drôme, est de la Drôme, Provence   |
| Petit épeautre de Haute Provence                           | IGP | Première céréale domestiquée, culture en rotation à plus de 400m d'altitude   | Sud-est de la Drôme, arrières pays/ Alpilles |
| <b>PRODUITS ANIMAUX</b>                                    |     |   |  |
| Agneau de Sisteron (Agneau de bergerie ou de cents jours)  | IGP | Agneau de bergerie, élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum. peut accompagner sa mère au pâturage. abattu entre 13 et 19 kg et entre 70 et 150 jours. Races Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mouréous et béliers d'autres races pour reproduction. | Diois, Baronnies, Haute Provence             |
| Volailles fermières de la Drôme et pintadeau               | IGP | Souches et croisement de souches à croissance lente. L'élevage est en plein air ou en liberté. Pour le Pintadeau, abattu à 13 semaines (pèse à vif entre 1.5 et 1.8 kg)   | Centre Drôme, Drôme des Collines             |
| Poule grise du Vercors                                     | -   | Poule autochtone du Vercors Réintroduite dans le Vercors, il y a une dizaine d'année (Chambre agriculture)  | Vercors                                      |
| Le chevreau  | -   | Lié à la filière caprine et à la fabrication du fromage de chèvre. Revalorisé à partir de   | Drôme des Collines, centre-est Drôme,        |

126

| Plantes à parfum   | Plantes aromatiques  | Plantes médicinales   |
|--|--|---|
| - Lavande<br>- Lavandin<br>- Sauge sclarée<br>- Mélisse<br>- Thym serpolet<br>- Livèche<br>- Aspic<br>- Cassis<br>- Angélique<br>- Menthe poivrée<br>- Verveine officinale<br>- Cyprès | - Absinthes<br>- Aneth<br>- Anis vert<br>- Basilic<br>- Cerfeuil<br>- Coriandre<br>- Estragon<br>- Fenouil-Fenugrec<br>- Marjolaine<br>- Menthe douce<br>- Origan vert<br>- Persil<br>- Romarin<br>- Sarriette<br>- Sauge officinale<br>- Thym | - Tilleul<br>- Camomille<br>- Millepertuis<br>- Echinacea<br>- Santoline<br>- Reine des près<br>- Cassis<br>- Achillée millefeuille |

127 L'huile essentielle issue de la lavande qui pousse de manière sauvage en altitude (800 m) de la variété *lavandula angustifolia* bénéficie de l'AOC huile essentielle de lavande de Haute Provence.

|  |                                 |  |  |
|--|---------------------------------|--|--|
|  |                                 | 2008   | Provence   |
| <b>PRODUCTIONS TRANSFORMEES</b>                  |                                 |  |  |
| <i>Nom de la production ou de la préparation</i> | <i>Signe de qualité associé</i> | <i>Description/caractéristique remarquable</i>   | <i>localisation</i>                                    |
| <b>SPECIALITES CHARCUTIERES</b>                  |                                 |  |  |
| La caillette de Chabeuil                         | -                               | Pâté de viande de porc et de légumes verts et herbes mélangés, mis sous crépine, en forme de boule   | Drôme, Ardèche, Provence                               |
| La saucisse d'herbes                             | -                               | Grosse saucisse composée à part égale de légumes verts, d'herbes et de porc. Couleur verte   | Drôme, Ardèche, Loire                                  |
| <b>PRODUCTIONS TRANSFORMEES</b>                  |                                 |  |  |
| Le Murson  | -                               | Deux productions homonymes : 1/Saucisson à cuire fabriqué dans la région de La Mure, en Isère, à base de morceaux coupés au couteau et aromatisés aux graines de Carvi (cumin des prés). Salé et conservé en saumure.<br>2/ Dans la Drôme, l'Isère, l'Ardèche, saucisse de couenne étuvée, herbes, vin blanc.  | Drôme, Ardèche<br>Isère                                |
| Le Gratton                                       | -                               | Deux productions homonymes : 1/grattons du lyonnais ou du beaujolais (résidus de la fonte de panne de porc).<br>2/ Parfois appelé griattons ou griottons dans le Pilat et la Drôme. Il s'agit de sorte de rillettes mais en plus ferme, moins cuit et avec des morceaux plus gros. Produit souvent issu de la fonte du gras et cuit dans sa graisse. | Ardèche, Sud de la Loire, Drôme                        |
| <b>SPECIALITES A BASE DE PATE</b>                |                                 |  |  |
| La Raviole de Romans                             | IGP                             | Petite pâte à la farine de blé tendre et aux œufs fourrée aux herbes et au fromage frais et pâte cuite   | Romans, Royan  |
| <b>SPECIALITES FROMAGERES</b>                    |                                 |  |  |
| Picodon de la Drôme et de l'Ardèche              | AOC                             | Petit palet de chèvre, pâte fraîche fleuri, tendre à sèche, séché ou affiné. Lavé et coulant en méthode Dieulefit (45 à 100g)  | Drôme, Ardèche (arrières pays)                         |
| Bleu du Vercors Sassenage                        | AOC                             | Pâte persillée au lait de vache, demie molle, onctueuse (4 à 4, (kg)   | Massif du Vercors                                      |
| Banon  | AOC                             | Petit fromage à pâte molle de 6 à 7 cm de diamètre, élaboré au lait cru, moulé à la louche puis plié dans des feuilles de châtaigner attachées avec du raphia  | Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme, Vaucluse |
| Fromage fort ou foudjou                          | -                               | Mélange à tartiner de fromage frais de chèvre et Picodon et palets de chèvre très secs, râpés, assaisonnés à l'ail et à l'eau de vie, puis mûré en pot.  | Drôme Ardèche <sup>128</sup>                           |
| <b>SPECIALITES DE BOULANGERIE -PATISSERIE</b>    |                                 |  |  |
| La Pogne (et le St Genix)                        | -                               | Gâteau brioché sur levain, qui a la forme d'une couronne épaisse. 5 kg à 500 g. couleur dorée. 4 incisions, texture souple   | Moitié nord de la Drôme                                |
| Le Suisse de Valence                             | -                               | Biscuit sablé épais en forme de bonhomme/ existe en grand format (2à 5kg) et en format individuel (50 à 250 kg). Parfumé à l'orange confite et à la fleur d'oranger  | Valence et alentours                                   |
| Le pain de courge                                | -                               | Sorte de brioche agrémentée de très fins morceaux de courge, 500g, 20-25 cm de long, pâte orangée à la coupe   | Sud de la Drôme  |
| <b>SPECIALITES DE BISCUITERIE</b>                |                                 |  |  |

128 ce type de recettes se retrouvent en variantes dans d'autres régions de France notamment en Isère et dans les Alpes.

|               |   |  |                            |
|---------------|---|--|----------------------------|
| Le Brassadeau | - | Biscuit échaudé (cuit deux fois). Il a la forme d'un bracelet rond d'environ 15cm de diamètre et de 3 à 5 cm d'épaisseur, de couleur brun jaune sur le dessus. Sa texture est souple à l'état frais mais souvent il se consomme rassis et il est alors très dur      | Provence, Drôme, Ardèche   |
| Le copeau     | - | Biscuit fin torsadé, couleur brun clair, enroulé sur lui-même. La bandelette de pâte mesure environ 55 cm de long et 1 cm de large, pour un poids d'environ 10g. Sa texture est craquante. Contient du blanc d'œufs et ne contient pas de beurre, d'où son croquant. | Ardèche et Drôme du centre |

| <b>PRODUCTIONS TRANSFORMEES</b>                  |     |  |                                     |
|--|-----|--|-------------------------------------|
| La couve de Crest                                | -   | Sablé rond aux écorces d'oranges confites, représentant un nid de poule décoré de poules et d'œufs sur le dessus. Le tout dans la même pâte. La pâte de la couve ressemble à celle du Suisse. Les plus petites couves n'ont comme décor qu'une seule poule placée au centre et n'ont pas de rebord. Les plus grosses pèsent de 1kg à 1.2 kg pour une épaisseur d'environ 1.5 cm. C'est un gâteau sablé plutôt sec. | Crest                               |
| L'oreillette (bugne)                             | -   | Fait partie de la famille des beignets et est l'équivalent des bugnes lyonnaises. C'est une pâte levée ou non, frite. traditionnellement vendus en période de carnaval   | Drôme, Ardèche                      |
| La croquette aux amandes/le croquant aux amandes | -   | Petit biscuit sec aux amandes, coupé après cuisson. On les appelle aussi parfois croquants. Forme ovale d'un côté, ronde de l'autre, mesure environ 5 cm de long sur 2 cm de large, pour une épaisseur de 2 cm et un poids d'environ 5 à 10g. Compact et craquant. ne contient pas de beurre, d'où son croquant  | Sud de la Drôme, Provence           |
| <b>SPECIALITES DE CONFISERIE</b>                 |     |  |                                     |
| Nougat de Montélimar                             | -   | Confiserie au sucre, au miel, aux amandes et aux pistaches qui peut prendre différentes formes allant du bonbon individuel au pain rectangulaire de 1kg. La nougat blanc est moelleux et fondant grâce au blanc d'œuf fouetté. La nougat noir est plus fort et plus dur. le nougat fait partie des 13 desserts du Noël provençal <sup>129</sup>  | Montélimar et alentours             |
| Le chocolat                                      | -   | Entre la société liée au monastère d'Aiguebelle ; l'entreprise de chocolat Valrhona (aujourd'hui leader mondial du chocolat de luxe dans l'hôtellerie-restauration) la Drôme est un territoire où le chocolat fin et de confiserie se fabrique depuis le XIXème. A ce titre, le chocolat est considéré comme un savoir-faire de confiserie local, par l'ensemble des experts rencontrés.                           | Drôme                               |
| <b>HUILES ET CONDIMENTS</b>                      |     |  |                                     |
| Huile d'olive de Nyons                           | AOC | Huile d'olive réalisée à partir des olives noires de Nyons AOC- même zone de production  | Sud de la Drôme et Nord du Vaucluse |
| Huile de noix                                    | -   | Huile réalisée à partir des noix, par forçement uniquement des variétés de la Noix de Grenoble. On en produit aussi à partir de variétés plus rustique du  | Vallée de l'Isère, Diois            |

129 Le nougat, bien que produit dans la Drôme depuis le XVIIème siècle n'arrive pas à obtenir d'IGP car aucune des matières premières ne fait spécifiquement écho au territoire drômois. D'autre part, le nougat, originaire du monde arabe, existe en de nombreux lieux et sous de nombreuses formes ; ce qui permet, pour certains, de contester l'originalité de la méthode de Montélimar. Enfin, ce n'est pas un savoir-faire partagé.

|  |                                 |   |                                   |
|--|---------------------------------|---|-----------------------------------|
|  |                                 | Diois   |                                   |
| <b>RECETTES TRADITIONNELLES</b>                  |                                 |   |                                   |
| <i>Nom de la production ou de la préparation</i> | <i>Signe de qualité associé</i> | <i>Description/caractéristique remarquable</i>  | <i>localisation</i>               |
| La Défarde                                       | -                               | La défarde est un plat en sauce lié à l'élevage d'agneau de bergerie. En effet, il est composé de panses et de pieds d'agneau roulé en paquets agrémenté d'une sauce tomate au vin blanc et aux herbes de Provence <sup>130</sup> . | Crest, vallée de la rivière Drôme |

|  |                                 |   |   |
|--|---------------------------------|---|---|
| <b>PRODUCTIONS TRANSFORMEES</b>                  |                                 |   |   |
| <b>PRODUCTIONS VITICOLES</b>                     |                                 |   |   |
| <i>Nom de la production ou de la préparation</i> | <i>Signe de qualité associé</i> | <i>Description/caractéristique remarquable</i>  | <i>localisation</i>                             |
| Hermitage  | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône septentrionaux. Compte 126 ha et produit 5000 hectolitres<br>Cépages: Syrah pour les rouges et Marsanne, Roussane en blanc.  | Vallée du Rhône Nord                            |
| Croze Hermitage                                  | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône septentrionaux. Compte 1029 ha qui produisent 45000 hectolitres.<br>Cépages : Syrah en vin rouge et Marsanne, Roussane en blanc.   | Vallée du Rhône Nord                            |
| Côtes du Rhône Brézème                           | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône septentrionaux : l'appellation Brézème est une tolérance de l'INAO Vignoble de 20ha.   | Vallée du Rhône centre Livron Coteau de Brézème |
| Côtes du Rhône village                           | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône méridionaux. Compte 4000 ha et produit 150 000 hectolitres<br>Cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan.<br>En Blancs : Bourboulenc, Clairette, Marsanne, Roussane, Viogner | Vallée du Rhône sud                             |
| Coteaux du Tricastin                             | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône méridionaux. Compte 2600 ha et produit 100 000 hectolitres. Les cépages sont les mêmes que pour côtes du Rhône Villages  | Vallée du Rhône sud                             |
| Clairette et Crémant de Die                      | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône Diois. Compte 1500 ha et produit 55000 hectolitres à partir des cépages Clairette et Muscat  | Diois (Est)                                     |
| Coteaux de Die et Châtillon en Diois             | AOC                             | Appellation Côtes du Rhône Diois. Compte 50 ha et produit 2500 hectolitres.<br>Cépages gamay noir à jus blanc en rouges<br>Et Chardonnay, Aligoté en blanc.   | Diois (Est)                                     |
| Vins des collines rhodaniennes                   | IGP                             | Appellation Vin de Pays. Cépages Syrah, Merlot, Gamay pour les rouges et rosés. Viognier, Marsanne, Roussane, Chardonnay aligoté pour les blancs.   | Nord de la Drôme, vallée de la rivière Isère    |
| Vin des coteaux des baronnies                    | IGP                             | Appellation Vin de Pays <sup>131</sup>  | Sud est de la Drôme                             |
| Vin du comté de Grignan                          | IGP                             | Appellation Vin de Pays   | Sud de la Drôme                                 |

130 La Défarde est le seul plat typiquement drômois que nous ayons recensé. Il fait partie, avec l'asperge et le chevreau, des productions en voie de disparition que nous avons répertorié lors de l'enquête exploratoire.

131 Pour les trois dernières appellations, les encépagements sont nombreux, c'est pourquoi nous ne les avons pas spécifiées. Il faut retenir que les vins de pays sont issus de cépages locaux, c'est à dire un mélange parmi ceux précédemment cités.

|                                       |     |                         |                    |
|---------------------------------------|-----|-------------------------|--------------------|
| Vin de pays des coteaux de Montélimar | IGP | Appellation Vin de Pays | Centre de la Drôme |
|---------------------------------------|-----|-------------------------|--------------------|

**Tableau 5** *Modèle de classification des innovations patrimoniales du territoire drômois*

| <b>PRODUCTIONS BRUTES ET TRANSFORMEES</b>                                   |                                      |   |  |
|---|--------------------------------------|---|--|
| <i>Nom de la production ou de la préparation</i>                            | <i>Production de terroir source</i>  | <i>Description/caractéristique remarquable</i>  | <i>Localisation</i>  |
| Cœur de lavande   | Lavande                              | Biscuits sablé avec une pâte fruitée à la lavande à l'intérieur- vu sur un marché                   | Chatillon en Diois Est-Drôme                                       |
| Pâté de porc à la lavande   | Lavande                              | Magasin de ferme  | Montbrun les bains Drôme Sud                                       |
| Crêpes de petit épeautre  | Petit Epeautre de Haute Provence IGP | Crêpes assez épaisses, vendues fourrées. Agricultrice qui a ouvert une crêperie et vu sur un marché | Montbrun les bains, Forcalquier- Drôme Sud/Alpes de Haute Provence |
| Pâte à tartiner aux noix de Grenoble  | Noix de Grenoble                     | Agricultrice valorisant les noix trop petites pour être vendues avec appellation                    | Romans, Vallée de la rivière Isère                                 |
| Apérolive©  | Olive noire de Nyons                 | Sablés apéritifs à base de pâte d'olives noires de Nyons (rebus AOC) boulanger                      | Marsanne- Centre Sud Drôme   |
| Chutneys de PPAM  | PPAM                                 | Condiment aigre-doux valorisant les PPAM agricultrice   | Die Est-Drôme  |
| Tapenades de PPAM   | PPAM et olives noires de Nyons       | Condiment mélangeant pâte d'olives noires de Nyons (rebus AOC) Entreprise                           | Saint Paul Trois Châteaux (Sud Drôme)                              |
| Ravioles aux goûts différents (chocolat, foie gras, escargots, morilles...) | Ravioles                             | Différentes entreprises produisent ces innovations.   | Zone de Romans- Vercors Nord Drôme                                 |

**Tableau 6** *Modèle de classification des productions commerciales reconnues comme productions localisées du territoire drômois*

| <b>PRODUCTIONS BRUTES ET TRANSFORMES<sup>132</sup></b> |                        |  |                     |
|--|------------------------|--|---------------------|
| <i>Nom de la production ou de la préparation</i>       | <i>Acteur source</i>   | <i>Description/caractéristique remarquable</i>                               | <i>Localisation</i> |
| Bière Marcuse  | Très Petite Entreprise | Brasserie artisanale. Différents types de bière. Bière de la fête du Picodon | Crest- Centre Drôme |
| Bière La Grihète                                       | Très Petite            | Brasserie artisanale. Différents types de                                    | Nyons –Sud de la    |

<sup>132</sup>Les productions commerciales que nous avons répertoriées dans ce tableau sont celles dont il fut avéré dès l'enquête exploratoire qu'elles étaient culturellement considérées. Un certain nombre d'autres productions ont été répertoriées en attendant de savoir si elles apparaissaient dans le discours des différents acteurs. On compte ainsi « Les Mules du pape, » les « Roches qui dansent », les « Rochers de Donzère », les « Picodines », les « Kiosquines », qui sont toutes des créations de pâtisserie et de chocolaterie dont la désignation fait référence à un lieu de la Drôme : Donzère, le Kiosque de Valence, l'enclave des papes ; ou à une un patrimoine, comme le Picodon.

|                  |                           |   |                                       |
|------------------|---------------------------|---|---------------------------------------|
|                  | Entreprise                | bière. Une bière au Petit Epeautre  | Drôme                                 |
| Chocolat Valrona | Très Petite<br>Entreprise | Entreprise drômoise qui date de 1924.<br>Chocolat de luxe. Bien distribués <sup>133</sup> . | Tain l'Hermitage-<br>Nord Ouest Drôme |

### 3-2-1-2-3 -3 –Une diversité des modes de production

Parallèlement à nos recherches sur les caractéristiques du territoire drômois, qui pourraient entrer en compte dans le développement des productions ainsi que sur les différentes productions localisées existant dans la Drôme, nous nous sommes demandée si, parmi les différents modes de productions agricoles et agroalimentaires possibles, l'un était davantage représenté ou caractéristique du territoire drômois. De manière croisée, nous nous sommes demandée si parmi les modalités de valorisation des productions localisées connues : vente directe et SIQO<sup>134</sup>, l'une était davantage représentée.

Nous avons obtenu des résultats grâce à des recherches documentaires statistiques, historique et grâce aux entretiens d'experts. Il est apparu ainsi que les modes de production agricole, artisanal et industriel, produisaient des productions localisées dans le territoire. En plus de cela, il est apparu que la vente directe et indirecte, les SIQO et le non labélisé, l'agriculture biologique valorisée comme localisée et ses dérivés, tout comme l'agriculture non biologique, étaient représentés dans les modalités de production localisée dans le territoire drômois.

Pour rendre compte de ces constats, nous nous proposons de présenter dans un premier temps les différentes modalités de production agricole des productions localisées dans la Drôme. Dans un second temps, nous présenterons les modalités de production artisanale et industrielle<sup>135</sup> des productions localisées dans la Drôme.

---

133 Le doublon entre productions patrimoniales et production commerciale considérée comme un produit local est volontaire. Certaines productions ne se laissant pas catégoriser à ce stade de recherche.

134 Signe de l'identification de la qualité et de l'origine

135 Les agriculteurs sont des acteurs qui cultivent la terre et/ou élèvent des animaux, grâce à l'intervention d'outils et de savoir-faire techniques à des fins de production. Ensuite, un artisan représente et développe un métier qu'il a appris, pour lequel il a acquis un savoir faire par des techniques particulières. Il maîtrise ce savoir faire de bout en bout. Son objectif est la réalisation du type de productions issu de ce savoir-faire. De ce fait, il peut créer et développer une activité autour de ce savoir faire ; mais l'ensemble des étapes de fabrication représentant celui-ci seront toujours maîtrisées par lui seul et ses seuls efforts iront vers son amélioration. Qu'il travaille seul ou avec une équipe, si lui s'arrête, l'activité dont il est détenteur s'arrête aussi. Il faut donc retenir que l'activité artisanale est théoriquement une activité ou un acteur qualifié gère l'ensemble des étapes du processus de l'activité à partir d'un savoir-faire acquis. Enfin, l'entrepreneur est maître d'un système et c'est ce système qui va assurer l'activité de production en série. Pour ce faire, il va mettre en œuvre un certain nombre de processus (production - commercialisation - administration - service après vente etc.), pour lesquels il fera appel le plus souvent à des machines et pour lesquels il développera potentiellement des partenariats. Ses efforts seront placés dans l'acquisition d'une valeur ajoutée. Qu'il travaille seul ou accompagné, c'est son système qui lui assure l'activité. Ainsi on retiendra que contrairement à l'activité complète et une de l'artisan, l'entrepreneur/l'industriel gère un système. Celui-ci se caractérise par la division du travail, par la domination des machines dans les processus de fabrication et par l'objectif qui est de produire en quantité supérieure à l'artisan.



### Les modalités de production agricole des productions localisées dans la Drôme

Dans un premier temps, pour comprendre le paysage agricole drômois, il faut noter que 35% de la surface de la Drôme est consacrée à l'agriculture<sup>136</sup>. Il faut également noter que la Drôme est le 1<sup>er</sup> département de France en agriculture biologique<sup>137</sup> pour le nombre d'exploitations et la part de surface agricole utilisée<sup>138</sup>. Dans ce cadre, on peut retenir qu'il existe deux grands types d'agriculture dans la Drôme. Il y a une agriculture intensive, productiviste, dont l'objectif est le rendement à l'hectare. Et il y a une agriculture inscrite dans des démarches qualitatives de valorisation, dont l'objectif est de valoriser la qualité supérieure de la production, que celle-ci soit liée à la localisation ou non. A partir de là, on peut dire que l'agriculture intensive est exclusivement composée de moyennes et grandes<sup>139</sup> exploitations, qui se trouvent majoritairement dans les zones de plaine. Tandis que l'agriculture que l'on dira « qualitative », est représentée majoritairement par des petites et moyennes exploitations, qui se trouvent majoritairement dans les arrières pays drômois. Cependant, quelques unes de ces exploitations qui valorisent leur production de manière qualitative, peuvent se trouver dans les zones de plaines, comme certains arboriculteurs. La catégorie de l'agriculture qualitative est donc plus diversifiée que l'agriculture productiviste. Dans ce cadre, l'agriculture productiviste des zones de plaine est dominée par les grandes cultures (céréales, arboriculture, élevage bovin, filière avicole) et l'agriculture qualitative des zones d'arrière-pays est dominée par la polyculture, ou l'élevage (bovin, ovin, caprin), ou les deux. De plus, on peut noter que la Drôme est un leader mondial pour la production et la transformation de plantes à parfums, aromatiques et médicinales (PPAM), un leader national de la production arboricole fruitière, et que c'est le premier bassin trufficole d'Europe.

En termes quantitatifs sur ces faits, on constate dans le tableau ci-dessous que les exploitations agricoles dans la Drôme sont plus petites en SAU que pour le reste de la France. En effet, 84,84% des exploitations ont moins de 50ha contre 71,20% pour le territoire métropolitain. De plus, on constate que la part des très petites exploitations (moins de 20ha) et des petites exploitations (20-50ha) est deux fois supérieure à la moyenne nationale

---

136 Source : Agreste Rhône-Alpes 2007

137 L'agriculture biologique est un mode de production agricole qui se caractérise par la quasi absence d'intrants chimiques et l'absence totale d'usage de produits issus de la chimie de synthèse. Ce mode de production est certifié par des organismes indépendants comme Ecocert pour que les produits qui en sont issus puissent porter la mention « biologique ».

138 En 2010 : 856 exploitations bio (12 % du total des exploitations), surface agricole utilisée bio : 29 690 ha, soit 13 % de la SAU du département (Source : Conseil Général de la Drôme).

139 Nous considérons avec Agreste qu'une grande exploitation est une exploitation supérieure à 50 ha.

(respectivement 14,4% contre 6,85% et 30,18% contre 16,72%). La Drôme est donc un département de petites et moyennes exploitations.

**Tableau 7** *Exploitations agricoles selon la superficie agricole utilisée en 2000*

| En %                                | Exploitations<br>(en milliers) |        | Superficie agricole<br>utilisée<br>(en milliers d'hectares) |        |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------|---|--------|
|                                     | France                         | Drôme  | France  | Drôme  |
| Moins de 20 ha (y compris sans SAU) | 51,41                          | 60,81  | 6,85  | 14,14  |
| De 20 à moins de 50 ha              | 19,79                          | 24,03  | 16,72   | 30,18  |
| De 50 à moins de 100 ha             | 17,51                          | 11,36  | 30,98   | 30,05  |
| De 100 à moins de 200 ha            | 9,21                           | 2,96   | 30,94   | 14,90  |
| 200 ha ou plus                      | 2,07                           | 0,84   | 14,51   | 10,72  |
| <b>Ensemble</b>                     | <b>698,5</b>                   |        | <b>27 997</b>   |        |
|                                     | 100,00                         | 100,00 | 100,00  | 100,00 |

*Source : SSP, Agreste pour France métropolitaine & Drôme.*

Nous allons voir à présent que ce chiffre élevé peut être corrélé à celui des modalités de valorisation qualitative de l'agriculture dans la Drôme. Tout d'abord, on peut dire à propos de l'agriculture qualitative dans la Drôme, que différents types d'acteurs agricoles s'inscrivent dans ce développement. Nous en avons repéré trois. Les premiers sont des acteurs collectifs privés. Ils se développent sous forme d'entreprises ou bien pour des entreprises. Les deuxièmes sont des acteurs collectifs coopératifs. Ils se développent selon le mode de la coopération. Les troisièmes sont des acteurs individuels qui se développent dans une démarche qualitative, qui peut impliquer la transformation des productions et/ou l'inscription dans des circuits courts de distribution. Les premiers et les seconds types d'acteurs peuvent parfois être liés, et les troisièmes, en partie travailler pour les deux premiers. Ensuite, la vente directe est développée et nous en avons repéré différentes modalités : sur le bord des routes, dans des points de vente collectifs, dans des manifestations en tous genres, par des paniers, selon une organisation de type AMAP<sup>140</sup>, à la ferme, dans différents types de magasins spécialisés. Enfin, bien que ce type de vente semble être porté majoritairement par la troisième catégorie d'acteurs, il paraît vraisemblable que d'autres catégories soient également impliquées. Dans ce cadre, les données quantitatives permettent un certain éclairage de la question, comme on peut le voir à partir du tableau ci-dessous.

140 Association pour le maintien de l'agriculture paysanne.

**Tableau 8 Exploitations valorisant leurs productions**

|  | <b>Exploitations<br/>(en milliers)</b> |               |
|--|--|---------------|
|  | <b>1988</b>                            | <b>2000</b>   |
| chefs d'exploitation et co-exploitants                   |  |               |
| Agriculture biologique (y c. conversion)                 | 0                                      | 397           |
| Autres productions sous signe de qualité                 | 0                                      | 3440          |
| Transformation pour la vente de produits de la ferme     | 0                                      | 696           |
| Vente directe de produits agricoles (transformés ou non) | 3392                                   | 1849          |
| Restauration   | 67                                     | 88            |
| Hébergement  | 223                                    | 313           |
| <i>Travaux agricoles à façon</i>                         | 186                                    | 249           |
| <i>Transformation pour la vente de bois</i>              | 0                                      | 113           |
| <i>Exploitations totales en Drôme</i>                    | 13108                                  | 10120         |
| <br>   |  |               |
| % Expl. circuit court                                    | <b>28,09%</b>                          | <b>29,11%</b> |
| % Expl. Qualitatif (siqo)                                | <i>/</i>                               | <b>37,92%</b> |
| %Expl. Bio   | <i>/</i>                               | <b>3,92%</b>  |

*Source : SSP, Agreste pour France métropolitaine & Drôme.*

En effet, on constate donc que 29,11% des exploitants se développent en circuits-courts en 2000 dans la Drôme contre une moyenne nationale qui se trouve à 20, 8%<sup>141</sup> des exploitants pour la même année<sup>142</sup>. De plus, entre 1988 et 2000, le pourcentage recensé d'exploitations ayant une activité de transformation ou de valorisation des produits de la ferme s'est maintenu. Son intégration dans les statistiques AGRESTE du Ministère de l'Agriculture est cependant mieux reconnue, comme l'indique le rajout de trois nouvelles catégories spécifiant ces activités en 2000 (Agriculture Biologique, Signes officiels de qualité, Transformation pour la vente) contre une en 1988<sup>143</sup>.

Ensuite, pour compléter ces données, nous avons comparé les signes de qualité existant dans la Drôme par rapport à la moyenne de Rhône-Alpes et à la moyenne nationale. En termes de Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) la Drôme compte, en 2007, 12 IGP (Indication Géographique Protégée) et 19 AOC (dont 7 appellations européennes - AOP)<sup>144</sup> par rapport à 67 AOC et 33 IGP pour Rhône-Alpes et par rapport à 430 AOC-AOP (IG), 29 AOR IG et 194 IGP, soit un total de 653 appellations réglementant spécifiquement la

141 [http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf\\_primeur275.pdf](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf)

142 Dans ce cadre, il faut prendre en compte dans ce cadre, que certains territoires ont une moyenne beaucoup plus haute, comme la Corse (de 50 à 90 % des exploitants d'un canton), certains territoires des Alpes de Haute-Provence et du Gard, des Hautes Pyrénées (mêmes chiffres que pour la Corse).

143 Cela est dû entre autre à l'élargissement de la labellisation SIQO à l'ensemble des productions alimentaires tel que nous l'avons vu dans le chapitre 1.

144 Source : Agreste Rhône-Alpes 2007

localisation en France<sup>145</sup>. A partir de ces chiffres, si l'on prend en compte le fait qu'il y a 101 départements en France, cela fait une moyenne de 6,4 appellations géographiques par départements. Dans ce cadre, on peut noter à titre comparatif que la Région Midi-Pyrénées (8 départements) compte 106<sup>146</sup> appellations toutes catégories confondues en 2007, ce qui fait de celle-ci la 1<sup>ère</sup> région de France des signes de qualité avec 13, 25 appellations réglementant spécifiquement la localisation par département. Par rapport à celle-ci, la Région Rhône-Alpes compte pour la même année, 67 AOC/AOP et 33 IGP, soit 100 appellations au total. Comme Rhône-Alpes compte 8 départements, il en résulte une moyenne de 12, 5 appellations par département rhônalpin : soit quasiment le double de la moyenne nationale et presque le pourcentage du leader sur la question qu'est Midi-Pyrénées.

Ainsi, par rapport à ces chiffres, les 31 appellations que compte la Drôme toutes catégories confondues, représentent une moyenne 2, 5 fois supérieure à la moyenne de Rhône-Alpes et 4, 8 fois supérieure à la moyenne française. Notons qu'il faut prendre en compte dans ces chiffres, qu'une majorité sont des vins et que les productions viticoles sont à la marge de notre objet en construction. Ceci étant, ces chiffres nous permettent d'affirmer que la valorisation SIQO est développée dans la Drôme, toutes productions confondues, de manière supérieure, aux moyennes de Rhône-Alpes et de la France.

Historiquement, ce développement de l'agriculture qualitative dans la Drôme croît à partir des années 70. Il représente un tournant qualitatif pour un territoire qui s'est développé de manière productiviste dans les zones de plaine durant la période de l'industrialisation de l'agriculture, que nous avons déjà décrit dans le premier chapitre. Ce tournant qualitatif est l'effet en premier lieu des exploitations, qui ont opéré un tournant vers des démarches qualitatives lors des crises agricoles, comme certaines filières avicoles ou certaines filières arboricoles. D'autres filières, comme la production de tabac, se sont également éteintes au tournant des années 80, et, comme nos premières rencontres In situ l'ont montré, certains producteurs se sont tournés alors vers des démarches qualitatives de production. En second lieu, ce tournant qualitatif se développe à travers l'arrivée de néo-ruraux agricoles<sup>147</sup> dans les arrières pays drômois, qui à cette époque ne subissaient pas la pression foncière qui existe

---

145 <http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=produits/index.php~mnu=14>, consulté le 25 juillet 2014

146 en 2010, Midi-Pyrénées passé à 120 produits. <http://www.midipyrenees.fr/15-nouveaux-produits-SIQO>

147 Les néo-ruraux agricoles sont des urbains qui s'installent en tant qu'agriculteurs ou des ruraux qui s'installent en tant qu'agriculteurs hors cadre familial. Le terme est communément employé par les différentes catégories d'acteurs sur le terrain, en ce sens que la Drôme compte beaucoup de néo-ruraux, agricoles ou non.

aujourd'hui dans ces zones (le Diois<sup>148</sup>, le Crestois, la Drôme des Collines, les Baronnie etc). L'arrivée des néo-ruraux agricoles et non agricoles vient alors pallier au « désert » de ces zones drômoises. En effet, entre « 1851 à 1968, Diois et Baronnie ont perdu plus de la moitié de leur population, les 2/3 si l'on fait abstraction des 5 villes de cette zone (...). Le bilan est d'autant plus inquiétant, que le mouvement continue, l'ensemble des communes des préalpes drômoises perdant encore 1 millier d'habitants (- 3%) de 1968 à 1975. » (Sauger, 1995 : 267). Dans ce cadre, les néo-ruraux agricoles représentent des groupes d'acteurs hétérogènes (Kayser, 1990), français et étrangers, qui s'installent aux côtés des locaux encore présents. (Sencebe, 2001). Ceux qui viennent de Hollande, d'Allemagne, d'Ecosse et de Suisse, apportent comme les autres leurs savoir-faire agricole et culinaire mais ils apportent également le mode de production agricole biologique, qu'ils ont, selon les données du Conseil Général de la Drôme, largement participé à développer sur le territoire. Cependant, tous ne se développent pas en agriculture biologique. En revanche, tous valorisent la majorité de leur production dans une démarche qualitative, le plus souvent dans le cadre de filières courtes de valorisation, incluant la transformation et/ou la vente directe des productions. Selon plusieurs experts, certains néo-ruraux, bio ou non bio, ont abandonné la poursuite de leur exploitation dans ces années de développement qualitatif qu'ont été les années 80 et le début des années 90, mais ceux qui sont restés se sont bien implantés dans la vie locale.

Dans ce cadre, si le développement de l'agriculture biologique dans la Drôme émane en partie de certains de ces agriculteurs différents (Kayser, 1990), il faut noter que leur développement est resté marginal par rapport aux pouvoirs politiques durant les années 80. Ce mode de production s'est ensuite développé, et au-delà de la sphère agricole en partie grâce à la valorisation induite par une politique départementale en faveur des productions certifiées biologiques, qui émane du service agriculture du Conseil Général de la Drôme. Le Département est ainsi devenu le 1<sup>er</sup> département en agriculture biologique de France (pour le nombre d'exploitations et la part de surface agricole utilisée) et s'est positionné sur cette image depuis la fin des années 90. La mission Développement Durable du Conseil Général a été créée peu avant notre embauche et elle est devenue depuis, nous l'avons déjà évoqué, le Projet Bio. Dès lors, un certain nombre de projets de développement ont été conduits dans le sens du développement de l'agriculture biologique et de ses dérivés<sup>149</sup> dans la Drôme, mais

---

148 Voir à ce propos la thèse de Yannick Sencebe (Sencebe, 2001).

149 Nous en détaillerons un en particulier qui, au moment de cette enquête est encore à l'état de projet : l'éco-territoire Biovallée.

aussi plus généralement dans la région Rhône-Alpes. En effet, Rhône-Alpes est devenue la première région de France en nombre de fermes et de préparateurs biologiques<sup>150</sup>.

#### Les modalités de production artisanale et industrielle des produits locaux dans la Drôme

En termes d'artisanat et d'industrie agroalimentaire, la Drôme se développe historiquement « plus en ateliers qu'en usines ». En effet, « le département de la Drôme n'est guère industriel et reste à l'écart du grand mouvement de transformation qui saisit la région stéphanoise ou même, à un degré bien moindre, l'Isère voisine » (Sauger, 1995 : 151) et ce, durant toute la période de développement industriel dont nous avons parlé dans le premier chapitre. Aujourd'hui, de la même manière qu'historiquement, le domaine de l'agroalimentaire, toutes catégories confondues est développé d'une manière normale par rapport à la moyenne régionale et à la moyenne nationale. En effet, il y a 5800<sup>151</sup> artisans et entreprises agroalimentaires en Rhône-Alpes en 2008, ce qui fait une moyenne de 725 entreprises par département. Chaque département représente en moyenne 12,5% du total. Dans ce cadre, la Drôme représente 13,14% du total, avec ses 762 entreprises comme on peut le voir dans le tableau ci-dessous. Ensuite, il y a pour la France 81000 artisans et entreprises pour la même année, soit une moyenne de 801 artisans et entreprises agro-alimentaires par département en moyenne, chiffre en dessous duquel se trouve la moyenne rhônalpine et la Drôme, qui représente finalement 0,94% du total<sup>152</sup>.

A partir de là, pour la Drôme elle-même, nous pouvons voir dans le tableau que ce sont les artisans et les entreprises de petite taille qui sont très largement majoritaires dans le territoire. Les TPE (Très petites entreprises) représentent en effet dans la Drôme plus de 80% des artisans et entreprises IAA du Département<sup>153</sup>.

---

150 Source : <http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/l-ab-en-rhone-alpes> consulté le 14 juillet 2014.

151 Toutefois, notons que les chiffres régionaux et nationaux ont depuis déclinés, tandis que ceux de la Drôme se maintiennent.

152 <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf13p071.pdf>

[http://www.europe-en-rhonealpes.eu/automne\\_modules\\_files/pmedia/public/r629\\_9\\_21\\_dst\\_filiere\\_agro-alimentaire.pdf](http://www.europe-en-rhonealpes.eu/automne_modules_files/pmedia/public/r629_9_21_dst_filiere_agro-alimentaire.pdf)

153 Le chiffre représentant les TPE est de 80,71% si l'on considère que les TPE sont les entreprises inférieures ou égales à 10 salariés, selon la catégorie légale reconnue par le ministère de l'économie et des finances ; ou 88,72% si l'on considère que les TPE comportent les entreprises inférieures ou égales à 20 salariés, comme le fait l'INSEE. Dans les deux cas le chiffre de la Drôme reste significatif.

Tableau 9 Artisanat et industries dans la Drôme

|                                     | Entreprises et commerces |               | Salariés     |               |
|-------------------------------------|--------------------------|---------------|--------------|---------------|
| <b>Artisans et TPE Alimentaires</b> |                          |               |              |               |
| 0                                   | 229                      | 30,05%        | 229          | 4,08%         |
| 1 à 2                               | 195                      | 25,59%        | 293          | 5,21%         |
| 3 à 5                               | 138                      | 18,11%        | 552          | 9,84%         |
| 6 à 9                               | 53                       | 6,96%         | 398          | 7,09%         |
| <b>sous-total</b>                   | <b>615</b>               | <b>80,71%</b> | <b>1 471</b> | <b>26,22%</b> |
| <b>PME Alimentaires</b>             |                          |               |              |               |
| 10 à 19                             | 36                       | 4,72%         | 522          | 9,31%         |
| 20 à 49                             | 25                       | 3,28%         | 863          | 15,38%        |
| <b>sous-total</b>                   | <b>61</b>                | <b>8,01%</b>  | <b>1 385</b> | <b>24,68%</b> |
| <b>Entreprises Alimentaires</b>     |                          |               |              |               |
| 50 à 99                             | 9                        | 1,18%         | 671          | 11,95%        |
| 100 à 199                           | 8                        | 1,05%         | 1 196        | 21,32%        |
| 200 à 249                           | 4                        | 0,52%         | 898          | 16,01%        |
| 250 à 499                           | 3                        | 0,39%         | 1 124        | 20,03%        |
| <b>sous-total</b>                   | <b>24</b>                | <b>3,15%</b>  | <b>2 692</b> | <b>47,99%</b> |
| Effectif inconnu                    | 62                       | 8,14%         | 62           | 1,11%         |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>762</b>               | <b>100%</b>   | <b>5 610</b> | <b>100%</b>   |

Source Drôme: Conseil Général de la Drôme - IAA Drôme SIREN 2008

Dans ce cadre, à l'aide d'observations directes et de recherche documentaire, nous pouvons dire qu'une part non négligeable de ces artisans et entreprises, sont producteurs de productions localisées, sans toutefois pouvoir en donner un pourcentage pertinent. Au premier lieu de ces recherches, on peut croiser le fait que la moyenne de production SIQO dans la Drôme est bien supérieure à la moyenne nationale et qu'elle ne concerne pas que des exploitants agricoles. De plus, l'enquête exploratoire nous permet d'affirmer, qu'un nombre qu'on pense représenter une majorité (voire beaucoup plus) de boulangers et boulangers-pâtisseries produit de la Pogne et du Suisse de Valence. Nous pouvons également affirmer qu'un même ratio de charcutiers est producteur au moins de caillettes. Enfin, parmi les producteurs de biscuits, de fromages et de condiments-assaisonnement, nous savons qu'un nombre également majoritaire fabrique respectivement, des biscuits traditionnels et innovants, des fromages locaux, des productions localisées à base de PPAM. Ces recherches nous suffisent pour dire que les artisans et entreprises agroalimentaires de la Drôme représentent une modalité (et peut être plusieurs) de développement des productions localisées. Nous savons que dans une majorité des cas, cette modalité est le fait d'acteurs de très petite taille, sauf dans quelques cas connus parce que rares, comme celui de la production de ravioles, presque entièrement gérée par une entreprise de 100 à 199 salariés, qui elle-même dirige d'autres entreprises de ravioles plus petites.

### Focus sur les chefs de la Drôme

Enfin, en plus de la diversité des modalités de production et des formes de valorisation des productions localisées, cette enquête exploratoire nous a permis de constater la présence d'une dynamique de valorisation des produits locaux au niveau des restaurateurs dans le département. En premier lieu, il faut dire que la Drôme compte 7 chefs étoilés : Anne-Sophie Pic (\*\*\*), Jacques Bertrand (\*\*), Michel Chabran, Bruno Chartron, Masashi Ijichi, Baptiste Poinot et Sébastien Bonnet (\*). Ces derniers sont équitablement répartis entre Nord et Sud, Est et Ouest de la Drôme. De plus, seulement deux d'entre eux (Masashi Ijichi et Baptiste Poinot) sont nouvellement étoilés, les autres représentent des maisons traditionnelles, parfois reprises (Sébastien Bonnet), parfois héritées (Anne-Sophie Pic). L'enquête exploratoire a permis de montrer que la totalité d'entre eux utilisait et valorisait certains produits locaux, du moins si l'on en croit leurs cartes et ce qui est dit dans leurs interviews. En second lieu, nous avons pu constater qu'il existait, comme nous allons y venir à présent, des dispositifs de valorisation, comme des circuits par exemple, qui valorisaient les restaurants utilisant des produits locaux. Cette dynamique nous a donc semblé à approfondir.

### Conclusion

Pour conclure ce tour d'horizon des modes de production et des formes de valorisation des productions localisées dans la Drôme, nous pouvons dire que leur diversité est effective. En effet, la valorisation par la vente directe, la valorisation par l'obtention d'un SIQO, la valorisation par une conjugaison des deux est développée selon une moyenne supérieure à la moyenne nationale et à la moyenne régionale dans la Drôme. De plus, si l'on croise cela avec le fait que les petites exploitations, certaines moyennes exploitations, certains artisans et certaines entreprises développent des productions localisées, nous pouvons considérer effectivement cette diversité. Cela nous conduit à poser que, de manière similaire au cas de la diversité des productions et de la diversité des territoires, le fait qu'il n'y ait pas d'élément dominant dans la production, participe à créer l'impression de foisonnement que nous avons repéré et qui nous a été confirmé par quasiment la totalité des acteurs rencontrés lors de l'enquête exploratoire. Une expression existe même parmi ces acteurs à ce propos : « dans la Drôme [en termes agricoles et agroalimentaires], il y a trop de tout ».

### *3-2-1-2-3-4- Une diversité des actions et des dispositifs de valorisation*

Enfin, l'enquête exploratoire nous a permis de faire un dernier constat éclairant l'effervescence de valorisation repérée dans la Drôme. En effet, grâce à la conjugaison d'une



recherche documentaire sur Internet, d'observations, et surtout des entretiens d'experts, nous avons pu répertorier un certain nombre de manifestations et de dispositifs de valorisation qui ont pour raison sociale les productions localisées ou bien qui sont articulés à celles-ci. Ces dispositifs et manifestations sont tous liés par le fait qu'ils mettent en relation des acteurs de la production avec des pouvoirs territoriaux ou d'autres acteurs impliqués dans la valorisation et qui ne sont pas producteurs. Ils représentent des modalités qui peuvent avoir pour objectif la vente mais aussi la promotion des productions. Ils sont pour la plupart destinés au grand public local et touristique. A partir de là, on constate qu'ils sont de différentes natures et ont des objectifs différents. On constate également qu'ils sont initiés et portés par des groupes d'acteurs divers, au cœur desquels se trouvent le plus souvent des acteurs territoriaux dont la fonction est d'apporter un soutien technique ainsi qu'un financement à ces actions. Enfin, nous notons que ces dispositifs et manifestations se développent à des échelles spatiales différentes et selon des temporalités différentes. En voici quelques exemples :

-les associations et fédérations qui constituent des réseaux : l'association des fermiers du Diois, l'association des jeunes agricultures, le réseau des CIVAM, l'association des fermes du Vercors, Promenade gourmande en Drôme, Bistrots de Pays, les Confréries de produits, Slow food etc.

-les fêtes de productions : fête du Picodon, fête du Bleu, fête de la Clairette, fête du Tilleul, les fêtes caprines, Bio en fête, Pique-nique Bio etc.

-les fêtes autres dans lesquelles on trouve des produits locaux : fête de la transhumance, l'université du goût et de la terre de Die, Jazz Festival de Crest etc.

-les dispositifs construits (avec association sous-jacente) : les musées (de la Clairette, de la raviole, de la Pogne), l'Université du Vin de Suze la Rousse, l'Institut du monde de l'Olivier, la Maison de la truffe et du Tricastin etc.

Cette diversité des manifestations et des dispositifs de valorisation est difficile à « contextualiser » au sein de Rhône-Alpes et de la France. Cependant, celle-ci doit être prise en compte, car elle participe assurément à cette impression d'effervescence que nous avons repérée. A ce propos nous pouvons dire que le caractère multiforme de ces modalités vient s'ajouter à la diversité de chaque élément composant la valorisation et que nous avons présenté : les territoires, les productions et les acteurs de la production.

## *Conclusion*

Pour conclure, commençons par reprendre brièvement notre point de départ. Nous avons cherché à approfondir nos connaissances sur Le et les territoires drômois, sur les productions localisées, sur les modes de productions, sur les manifestations et les dispositifs de valorisation.

Nous constatons à leur propos leur diversité respective. Nous constatons de plus le caractère multiforme de cette diversité. Nous voulons exprimer par là, premièrement, le fait que chacun des éléments qui rentre en compte dans la valorisation, est divers dans son développement : une diversité de territoires, de productions, de modes de production, de manifestations et dispositifs de valorisation. C'est ainsi une diversité multidimensionnelle. Deuxièmement, nous constatons une hétérogénéité de chacun de ces éléments. Nous voulons dire par là qu'il existe différentes formes de chacun de ces éléments. Il y a une diversité des formes de territoires, des formes de productions, des formes de modes de production etc. Nous constatons ainsi le caractère multiforme de cette diversité.

Ensuite, parallèlement aux recherches qui menaient à ces constats, nous avons commencé une recherche bibliographique, et avons de fait approfondi nos connaissances sur les processus de patrimonialisation (comme évoqué précédemment) et sur les cadres du développement territorial (Pecqueur : 1989). Cela nous a permis de comprendre que les différents éléments de la diversité multiforme s'articulaient à partir des liens entre les acteurs pour former des processus de développement, que l'on peut appeler encore des processus de valorisation : des acteurs producteurs valorisent certaines productions, associées à certains territoires et entités territoriales par le jeu des appellations, mais également par des liens avec des acteurs territoriaux et des acteurs non producteurs impliqués dans la valorisation. Ainsi, nos quatre « axes de développement » se recomposent à l'aune des acteurs producteurs et de leurs relations avec d'autres acteurs non producteurs.

Forte de ces deux formes nouvelles de connaissance, on peut dire que l'effervescence de valorisation supposée au départ, recouvre en fait l'existence d'une diversité de processus de développement des productions. A ce stade, on suppose trois choses à leur propos. Tout d'abord, ces processus sont composés d'éléments divers et multiformes. Ensuite, au vu de l'étude des formes de valorisation des productions localisées (labels, pas labels, innovants, bio localisé) on pense repérer qu'aucun de ces processus ne semble dominant. Enfin, grâce à la même analyse, il nous semble qu'on peut dire que ces processus se développent de manière enchevêtrée (nous voulons dire par là que les acteurs producteurs semblent produire à la fois du labélisé et du non labélisé, du bio et du non bio etc.).

Cela nous permet d'expliquer plus avant l'effervescence de valorisation. Nous avons défini celle-ci comme une diversité et un foisonnement d'activité de valorisation, tout en nous demandant si cette activité de valorisation pouvait être réduite aux activités de production et de vente. A présent, nous savons qu'il faut ajouter aux activités de production et de vente, l'activité de développement territorial. D'autre part nous pouvons dire que cette effervescence recouvre une diversité de processus, qui eux-mêmes, sont potentiellement composés d'éléments multiformes et se développent de manière enchevêtrée, sans qu'aucun processus ne domine. Dans ce cadre, la diversité comprise dans la notion d'effervescence est avérée par l'existence de plusieurs types de processus, et le foisonnement compris dans cette notion peut s'expliquer par la diversité de ces processus et leur caractère multiforme.

A partir de ces constats et de ces suppositions, notre objectif est de chercher à analyser cette diversité multiforme qui compose l'effervescence. Pour ce faire, nous devons savoir comment définir un processus de valorisation. Selon l'évaluation des catégories d'acteurs qui participent à la valorisation (agriculteurs individuels, agriculteurs en coopératives, artisans et industriels) et celle des formes de valorisation des productions localisées (labélisées, non labélisées, innovantes, bio) on pourrait envisager la définition d'un processus de valorisation à partir du croisement entre ces éléments : l'acteur et son mode de développement par rapport à la forme valorisée. Cette combinaison prendrait ensuite en compte le développement territorial.

Ainsi, on pourrait supposer pour commencer, un développement fermier, un développement industriel porté par des coopératives et des entreprises, un développement porté par des artisans, et chacune de ces trois formes valoriserait potentiellement des productions bio, des productions labélisées, des productions innovantes, des productions de terroir non labélisées. Cela correspondrait au fait qu'il apparaît clairement dans l'enquête, que ces formes de valorisation des productions sont plus ou moins enchevêtrées dans un même processus.

Cependant cette première définition des processus par le type d'acteurs, nous a posé problème parce qu'elle signifiait que l'ensemble de ces acteurs valorisait le même type de production : une production de terroir faisant l'objet de processus de patrimonialisation. Cette définition ne prenait donc pas en compte notre supposition d'une diversité des productions elles-mêmes, au-delà des formes que prend leur valorisation, et que la distinction entre patrimoines et innovations patrimoniales ne suffit pas à distinguer. D'autre part cette définition semblait omettre quelque chose de la réalité de la valorisation. Quelque chose qui, à ce moment là, tournait autour des relations entre les différents processus.

De ce fait, il nous semblait que l'élément important pour distinguer les processus se trouvait au-delà des catégories d'acteurs de la production, même si celles-ci semblaient quand même connexes à des développements diversifiés. Nous supposions à ce moment là qu'il s'agissait d'un rapport au local, au passé, d'un rapport à la manière d'envisager la production et les liens que produire générerait. Comme on le constate, ces suppositions étaient assez vagues.

C'est ainsi que cette première phase d'enquête nous a appris que c'était à partir des différents acteurs de la production et de leurs relations avec l'ensemble des autres acteurs impliqués dans la production, que nous pourrions déterminer quel était l'élément qui nous permettrait de distinguer les différents processus de valorisation, tout en gardant à l'esprit que la catégorie de l'acteur entrerait en jeu. Cela représentait un premier élément vers la constitution de la grille de lecture du terrain. Ensuite, pour apprendre à quoi correspondent réellement les différents processus, nous avons choisi d'interviewer ces acteurs sur eux-mêmes, sur leur production, et sur l'ensemble des relations de valorisation dans lesquelles ils sont impliqués et ce, de manière dynamique. Ensuite, à partir de ce canevas principal, nous savons également grâce à l'enquête exploratoire, qu'il nous faut respecter plusieurs critères de représentativité pour rendre compte du terrain drômois. Il faut choisir des acteurs de manière transversale aux différentes catégories d'acteurs et de formes de valorisation. Il faut ensuite les choisir de manière transversale aux différents territoires sur lesquels ils se trouvent. Il faut enfin les choisir de manière transversale aux différentes productions qui se développent sur le territoire drômois. C'est à partir de ces éléments fondamentaux de la grille de lecture du terrain, que nous allons la détailler maintenant avant de présenter l'enquête principale que nous avons réalisée à partir de cette grille.

### ***3-2-2 La grille de lecture du terrain***

Sur la base des apports des deux phases de l'enquête exploratoire, nous allons à présent décrire dans le détail les éléments constituant la grille de lecture du terrain. Cette étape sera en quelque sorte une formalisation de ce que nous a appris l'enquête exploratoire sur les outils à utiliser pour l'enquête principale et sur les acteurs à interviewer. Ainsi, nous détaillerons en premier lieu l'outil principal et les outils complémentaires de l'enquête. Nous présenterons ensuite la catégorisation des acteurs du terrain et, dans ce cadre, nous verrons comment nous les avons choisis. Enfin, nous verrons comment notre position de doctorant CIFRE au Conseil Général de la Drôme est entrée en compte dans l'enquête de terrain.

### 3-2-2-1 L'outil principal de l'enquête : l'entretien semi-directif

L'outil principal de cette enquête est l'entretien semi-directif. Nous désignons celui-ci comme outil principal par rapport aux autres outils complémentaires, parce que l'entretien semi-directif est l'outil qui a servi à collecter le corps principal des données nécessaires pour répondre à la question de l'analyse de la diversité des processus. Les outils complémentaires sont tout aussi importants pour répondre à la question, mais leur fonction est différente : ils ont servi dans cette enquête, d'appuis, de « contreforts », pour confirmer, « contextualiser », approfondir le corps principal des données, fourni par l'entretien semi-directif.

L'ensemble des entretiens semi-directifs a été mené à l'aide d'un guide d'entretien<sup>154</sup> déclinant 5 questions/groupes de questions. Comme cet outil a servi pour différentes catégories d'acteurs à interviewer, le guide a été adapté au type d'acteur interviewé. Dans le cadre de cette adaptation, les groupes de questions qui changeaient étaient coordonnés entre différents guides pour mettre en lumière les relations entre les différents types d'acteurs. Dans le guide d'entretien destiné aux acteurs producteurs, voici la synthèse des éléments sur lesquels nous cherchions à obtenir des données :

- l'histoire de l'acteur en tant que producteur
- sa production, en détail
- ses modalités de distribution, en détail
- l'ensemble des manifestations ou dispositifs de valorisation dans lesquels il est impliqué
- la dynamique de l'acteur, les écueils rencontrés

Ensuite, dans le guide d'entretien destiné aux autres acteurs, voici la synthèse des éléments sur lesquels nous cherchions à obtenir des données :

- la raison sociale de l'acteur
- ses actions, en détail
- dans ce cadre, les acteurs producteurs avec lesquels il est en lien
- la spatialisation de sa raison sociale et de ses actions (si besoin)
- la dynamique de l'acteur, les écueils rencontrés

Dans le cadre de ces questions, l'acteur pouvait répondre à une question (par exemple celle de l'implication dans des manifestations ou dispositifs de valorisation) avant qu'on la lui pose (par exemple, en même temps que la question sur les modes de distribution). Dans ce cas,

---

154 Le lecteur pourra un exemple de guide d'entretien dans l'annexe n°1, à la fin de ce manuscrit.

nous lui posions quand même la question. Nous reprenions ainsi ensemble, par exemple la liste de ses implications en étant centrés sur cette question. De plus, quand l'acteur était trop vague sur des détails dont nous avons besoin, nous avons recours à des relances qui restaient toujours les mêmes au détail près, des mots qui viennent au cours d'une discussion réelle. Cela nous conduit à préciser que les entretiens se passaient sous la forme d'une discussion qui pouvait durer entre 45m et 1h30, à l'exception de quelques entretiens exceptionnels qui ont duré 2h. La première question sur l'histoire de l'acteur/ sur la raison sociale de l'acteur pouvait prendre beaucoup du temps. Qui plus est quand l'acteur, en plus de son activité principale, avait plusieurs activités (faire partie d'une confrérie, être organisateur d'une fête, être président d'une association).

Dans ce cadre, les entretiens étaient enregistrés sur dictaphone sauf dans le cas où l'acteur refusait d'être enregistré. Ce ne fut le cas qu'une seule fois dans tout l'échantillon d'acteurs interviewés. Parallèlement, des éléments étaient invariablement répertoriés dans un cahier de terrain : les grandes lignes de l'entretien mais aussi des éléments non enregistrables : le type d'accueil (endroit, ton de la discussion, invitation à boire quelque chose), le fait que les acteurs offrent des productions ou pas, etc. les contacts qu'ils nous donnaient, les réponses désordonnées à des questions, comme évoqué plus haut. Cela a permis de recenser des acteurs sous tension, des acteurs qui attendaient quelque chose de nous, des acteurs qui voulaient absolument nous donner telle ou telle information relativement au fait qu'ils nous associaient au Conseil général<sup>155</sup>. Cela nous a permis aussi de recenser des éléments pour mieux penser les relations entre les types d'activité de valorisation. Comme par exemple, le fait de répondre à la question de l'implication dans des manifestations ou dispositifs de valorisation lors de la question portant sur les modalités de distribution, montrait que son implication était pour l'acteur d'une nature relative à la distribution.

### 3-2-2-2 Les outils complémentaires à l'entretien semi-directif

Quatre outils complémentaires ont servi à confirmer, contextualiser, approfondir des données issues des entretiens semi-directifs. Nous nous proposons maintenant de les présenter tour à tour.

#### 3-2-2-2-1 *La recherche documentaire*

De la même manière que dans l'enquête exploratoire, nous nous sommes servie de l'outil que représente la recherche documentaire (Internet, prospectus, bibliographie) pour

---

<sup>155</sup> Notre position au Conseil Général de la Drôme a constitué un biais que nous exposons dans le dernier paragraphe de cette section.

respectivement, approfondir et contextualiser deux éléments. Tout d'abord nous nous sommes servie de la collecte de prospectus papier et de l'analyse de sites Internet des producteurs pour analyser comment ces acteurs décrivent et illustrent leurs productions. Ensuite, nous nous sommes servie de la recherche documentaire, incluant la recherche statistique, au service documentation du Conseil Général, ainsi qu'à la bibliothèque, pour approfondir des questions contextuelles précises, comme l'évolution de la politique régionale envers les productions biologiques ou envers les circuits-courts de valorisation, le pourcentage d'installation de producteurs selon ces modalités de production, l'évolution de la réforme territoriale nationale, l'évolution des différents territoires et des différentes organisations<sup>156</sup>.

#### *3-2-2-2-2 Les entretiens d'experts*

Ensuite, de la même manière que dans l'enquête exploratoire, nous avons effectué des entretiens d'experts, pour approfondir des questions précises connexes aux données que nous cherchions à recueillir sur la valorisation. Nous avons dans ce cadre interviewé, par exemple, un journaliste à la retraite sur les dynamiques de développement des productions localisées, de la fin de la seconde guerre mondiale à nos jours dans la Drôme, un ancien acteur important de la filière lait sur la même question, un adjoint au maire anciennement agriculteur dans le Diois sur la même question ainsi que sur la dynamique du Diois en particulier sur cette question, une ancienne déléguée générale de fédération agroalimentaire régionale sur la même question ainsi que sur les organismes existants et ceux qui existaient mais n'existent plus.

#### *3-2-2-2-3 L'observation directe*

Ensuite, de la même manière que dans l'enquête exploratoire, nous nous sommes servie de l'outil de collecte que représente l'observation directe. Cet outil nous a principalement permis d'étayer le discours des acteurs sur leur manière de décrire et d'illustrer leur production. Dans ce cadre, nous avons fait principalement trois types d'observations. Nous avons tout d'abord observé sur les marchés et chez les artisans, comment les acteurs décrivent et illustrent leurs productions. Ce type d'observation est complémentaire à la recherche documentaire sur les prospectus et les sites Internet des producteurs, il recouvre en effet le même objectif. Nous avons ensuite participé à un certain nombre de manifestations festives sans objectifs prédéfinis. Cela nous a permis tout de même d'observer en particulier, l'installation des producteurs dans ces manifestations et de constater ainsi le mélange des différents

---

156 L'endormissement d'associations comme les Caprines, puis à la fin du terrain, les CIVAM drômois. L'émergence de nouveaux territoires, comme le parc naturel régional des Baronnies.

producteurs et des différentes productions. Enfin, nous avons observé à la fin de l'enquête et même après la clôture de l'enquête, dans des supermarchés, le développement de la désignation « produits locaux » par rapport à la désignation « produits de terroir ».

#### *3-2-2-2-4 Le groupe de travail action, un outil d'échange et de restitution*

Le groupe de travail action est un outil issu du versant professionnalisation du contrat CIFRE. En effet, il a été décidé lors de l'élaboration des cadres de la mission, qu'un groupe de travail sur la valorisation des productions localisées réunirait différents acteurs de la valorisation locale et aurait pour objectif de réfléchir au développement d'un dispositif départemental, permettant de pallier aux « chaînons manquants » de la valorisation dans la Drôme. Ce groupe devait également permettre des échanges réguliers (deux à trois fois par an) sur le terrain en cours, entre nous-même, les acteurs du terrain, les commanditaires et nos encadrants de thèse. Les acteurs du terrain participants devaient être « recrutés » par le biais de nos entretiens semi-directifs, ce qui fut le cas. En pratique, à chaque entretien mené, nous avons proposé à l'acteur interviewé de faire partie du groupe. Comme cela avait été prévu par nous-même et les encadrants, la plupart ont décliné l'invitation mais se sont montrés intéressés par ses résultats. Finalement le groupe a été un dispositif difficile à mettre en œuvre, du fait du manque de disponibilité de chacun des participants<sup>157</sup> et de la distance entre le terrain et les directeurs de la thèse. Il a été réuni deux fois avec succès en trois ans de contrat. Et si sa première raison d'être n'a pas été remplie (mettre en œuvre un dispositif concret d'aide à la valorisation transversal à la diversité drômoise), il a été en revanche un outil de retour d'expériences qui a constitué un critère de validation du terrain à la manière d'une restitution (Muchielli, 1991). Il nous a également aidée dans ce cadre à repérer des catégories d'acteurs manquants.

#### *3-2-2-3 Définir l'échantillon des acteurs du terrain*

Au vu du nombre d'acteurs que représentait la recherche de différents processus de valorisation des productions localisées dans la Drôme, il est apparu dès l'enquête exploratoire, que pour mener à bien notre enquête principale, il nous faudrait faire un choix dans les acteurs à interviewer et ainsi établir un échantillon des acteurs du terrain. Pour définir cet échantillon, nous avons retenu de l'enquête exploratoire, trois éléments fondamentaux. Il s'agit en premier lieu de catégoriser la diversité des acteurs qui entrent en compte dans la valorisation. Il s'agit

---

157 D'une quinzaine à une vingtaine de participants représentant les différentes catégories d'acteurs du terrain.



en deuxième lieu de catégoriser les différents territoires à représenter. Il s'agit en troisième lieu de prendre en compte la catégorisation des productions déjà effectuée. A partir de là, l'échantillon est bâti sur la combinaison suivante : à partir d'une prise en compte des différents acteurs producteurs de productions localisées, les différents territoires et les différentes productions doivent être représentés de manière équilibrée. Nous nous proposons de présenter maintenant tour à tour la catégorisation des acteurs du terrain, la catégorisation du territoire drômois et un rappel de la catégorisation des productions.

### *3-2-2-3-1- Catégoriser les acteurs du terrain*

Les acteurs du terrain représentent l'ensemble des catégories d'acteurs à prendre en compte équitablement dans l'échantillon, pour pouvoir reconstituer les différents processus de valorisation. Ceux-ci ont été classés, comme nous l'a appris l'enquête exploratoire, selon deux catégories de base. La première catégorie recouvre l'ensemble des acteurs qui produit des productions localisées. La seconde catégorie recouvre l'ensemble des acteurs impliqués dans la valorisation des productions localisées, mais qui ne sont pas producteurs d'alimentation. Nous avons appelé les premiers les acteurs de la valorisation directe. Nous avons appelé les seconds les acteurs de la valorisation indirecte.

#### *3-2-2-3-1- 1-Les acteurs de la valorisation directe*

Nous avons classé chacun des acteurs de la valorisation directe selon la catégorie professionnelle<sup>158</sup> qui désigne son activité et son mode de production<sup>159</sup>. Sur le modèle du terrain exploratoire, nous avons scindé la catégorie des agriculteurs en trois sous catégories : les acteurs individuels, les acteurs en organisation collective coopérative, les acteurs en organisation collective privée. Ce sont ces sous-catégories que nous détaillons dans le tableau ci-après. L'avantage de cette classification est qu'elle est ouverte à l'intégration de nouveaux types d'acteurs. Nous avons donc pu y inclure des types d'acteurs dont nous n'avions pas connaissance au début de l'enquête<sup>160</sup>.

---

158 Nous entendons par catégorie professionnelle de l'activité la désignation légale de l'activité : artisan, agriculteur, restaurateur.. Ce nom permet d'englober les différents modes de production alimentaire (terme que l'on emploiera désormais dans l'acception restreinte de agriculture biologique et agriculture conventionnelle) et les autres activités alimentaires qui ne sont pas des modes de production : la distribution et la restauration.

159 Nous entendons donc ici par mode de production : agriculture biologique et agriculture conventionnelle

160 Ce fut le cas pour les grossistes, les transporteurs, les obtenteurs, les agronomes.

*Tableau 10 Les catégories d'acteurs de la valorisation directe à prendre en compte dans l'échantillon*

|   | Mode de production biologique       | Mode de production conventionnel    |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Agriculteurs individuels                            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Agriculteurs en organisation collective coopérative | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Agriculteurs en organisation collective privée      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Artisans  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Industriels   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Restaurateurs                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Distributeurs                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

A partir de cette catégorisation générale, des sous catégories d'acteurs réels ont été respectées au fur et à mesure du terrain, selon deux axes en particulier. D'une part sur la diversité des acteurs que recouvre le terme « distributeur » (supermarchés, supérettes, épiceries fines, magasins de producteurs, points de vente collectifs, fermes). D'autre part sur la diversité des activités réelles que représente potentiellement chacune des catégories ci-dessus. En effet, dans la réalité, chacune de ces activités n'est pas exclusive. Les restaurateurs, par exemple, transforment et vendent, mais ils peuvent aussi produire. La plupart des agriculteurs<sup>161</sup> cultivent et élèvent. Mais d'autres agriculteurs peuvent cueillir, cultiver, élever, transformer, vendre. Ainsi, au fur et à mesure que nous avons rencontré des différences de combinaisons particulières d'activités derrière des acteurs à l'activité à priori similaire, nous en avons intégré des exemples représentatifs<sup>162</sup> dans l'échantillon.

### *3-2-2-3-1-2-Les acteurs de la valorisation indirecte*

Ensuite, nous avons désigné et classé les acteurs de la valorisation indirecte selon l'activité professionnelle relative aux acteurs de la valorisation directe qui les définit à nos yeux. Nous avons ainsi formalisé la vaste catégorie des acteurs impliqués dans les actions et dispositifs de valorisation, que nous avons mis en relief dans l'enquête exploratoire. Ce sont ces sous-catégories que nous détaillons dans le tableau ci-après.

<sup>161</sup> Quatre sur cinq si l'on en croit les chiffres de Agreste, 2010 sur les filières courtes. AGRESTE (2011).

<sup>162</sup> Relativement à la totalité de l'échantillon

Tableau 11 Les catégories d'acteurs de la valorisation indirecte

| Nom donné à la catégorie d'acteur                                 | Activité relative aux acteurs de la valorisation directe  | Exemples d'acteurs de ces catégories  |
|---|---|---|
| Acteurs coordinateurs   | Acteurs de la valorisation directe sont directement dépendants dans leur activité   | Syndicat professionnel, Groupement d'intérêt économique (GIE), coopérative, Exploitation agricole à responsabilité limitée (EARL)   |
| Acteurs associatifs et fédératifs directs                         | Représentants des acteurs de la valorisation directe.   | CIVAM, AMAP, Caprines, Musée et Maison des Production, Bienvenue à la ferme, Chambres consulaires : Chambre d'agriculture, Chambre de Commerce et d'industrie (CCI), Chambre des métiers, <sup>163</sup> Centre régional de ressources du développement rural (CRDR), groupe d'action locale (GAL), Point info installation (Service public, aide à l'installation des jeunes agriculteurs), ADASEA (Association aide aux structures agricoles) |
| Acteurs associatifs et fédératifs indirects                       | Autre que l'alimentation mais qui participe de manière connexe à la valorisation, comme relais d'information et de promotion ou de distribution | Acteurs associatifs du tourisme (Accueil Paysan, Gîtes de France, Offices du tourisme), Festivals de musique, Lieux de spectacle, Manifestations culturelles ou sportives   |
| Acteurs de la formation   | Formateurs des acteurs de la valorisation directe   | EPLÉ <sup>164</sup> , CFPPA, Lycée hôtelier <sup>165</sup> , MFR <sup>166</sup>   |
| Acteurs politiques territoriaux et acteurs de la gestion publique | Pouvoir politique d'administration d'un territoire ou pouvoir limité de gestion et de coopération d'actions sur                                 | Collectivités territoriales <sup>167</sup> , Pays, Communautés de Communes <sup>168</sup> , Parcs naturels régionaux  |

163 Il existe trois antennes de la CCI dans la Drôme. Et deux antennes des Chambres d'agriculture et des métiers. Ces catégorisations spatiales ont été prises en compte.

164 Il y a deux établissements publics d'enseignement local ainsi que trois CFPPA (centres de formation professionnelle pour adulte) dans le département.

165 Il y en a un dans le département.

166 Maison Familiale et Rurale. Il y en a cinq dans le département.

167 Les collectivités territoriales sont des structures administratives françaises, distinctes de l'administration de l'État, qui doivent prendre en charge les intérêts de la population d'un territoire précis ; en 2014, en France il existe trois collectivités territoriales : les Communes, les Départements et les Régions.

168 Une Communauté de Communes est un établissement public de coopération intercommunale (EPCI). C'est une structure administrative française qui regroupe des Communes qui ont choisi de créer un espace de solidarité commun, intercommunal, qui forme une entité spatiale cohérente et est soutenu par un projet commun de développement et d'aménagement de l'espace. Un Pays est une catégorie française d'aménagement du territoire. C'est donc un territoire qui représente une « cohésion géographique, économique, culturelle ou sociale, à l'échelle d'un bassin de vie ou d'emploi » et qui dévoile une « communauté d'intérêts économiques, culturels et sociaux » chez ses membres » Source : article 22 de la loi du 4 février 1995 :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do?cidTexte=JORFTEXT000000531809&idArticle=LEGIARTI000006340094&dateTexte=&categorieLien=cid> consulté le 16 juillet 2014. Le Pays est une catégorie administrative, ce n'est donc pas un EPCI, mais le Pays est en revanche géré par un EPCI appelé : Syndicat Mixte. Dans l'échantillon du terrain nous avons eu affaire à deux Pays : le Pays Drôme des Collines et le Pays Une autre Provence.

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| territoriale | plusieurs territoires, avec ou sans fiscalité propre |  |
|--------------|--|--|

| Nom donné à la catégorie d'acteur              | Activité relative aux acteurs de la valorisation directe   | Exemples d'acteurs de ces catégories   |
|--|--|--|
| Acteurs de la certification                    | Acteurs publics non gouvernementaux qui réglementent et contrôlent les différents signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) | INAO, Ecocert, Déméter   |
| Acteurs politiques nationaux et internationaux | Acteurs qui possèdent l'autorité nationale et internationale   | Etat français, Union Européenne  |
| Médias   | Acteurs relais de l'information et de la promotion des acteurs de la valorisation directe  | Radios locales (France Bleu Drôme-Ardèche) nationales, télévision locale, nationale, journaux imprimés locaux, nationaux |
| Experts  | Acteurs qui mettent leur connaissance académique au service du développement des acteurs de la valorisation directe.                           | Agronomes de l'INRA  |

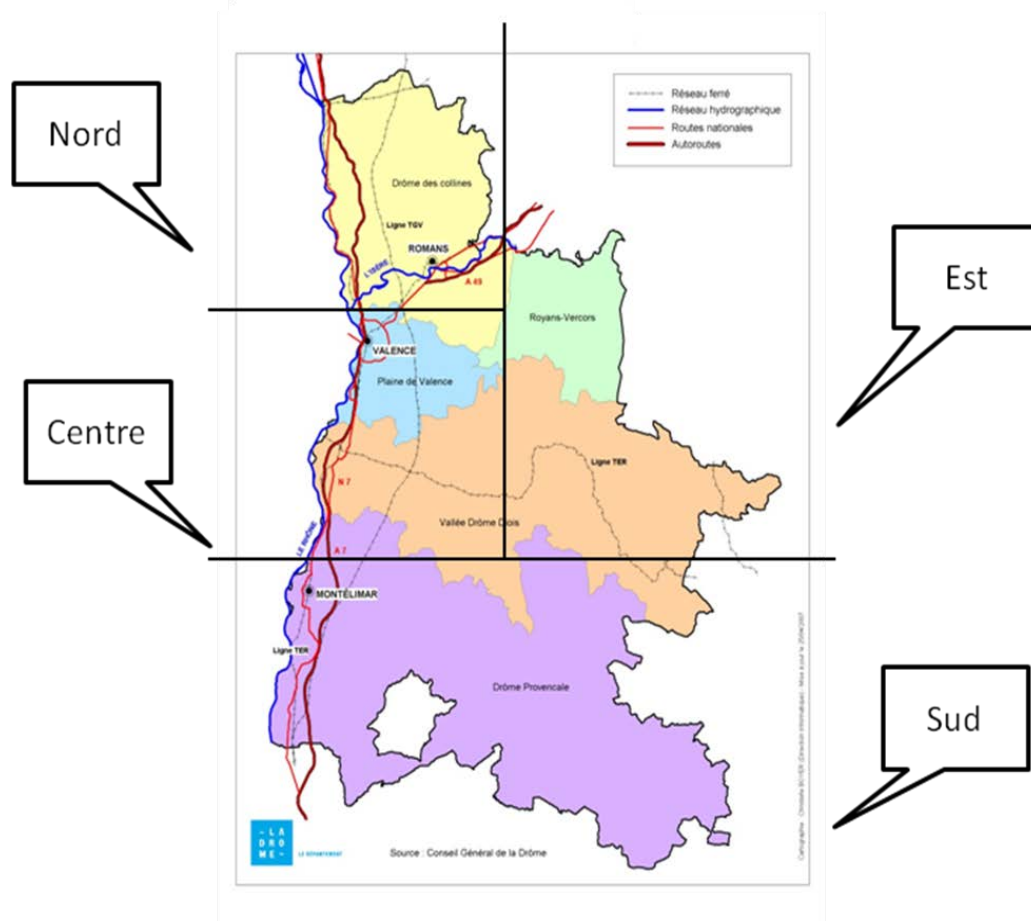
Enfin, notons que par cette classification, nous prenons en compte l'ensemble des lois et des règlements auxquels sont soumis les différents acteurs de la production, à travers les types d'acteurs qui en sont à l'origine.

### *3-2-2-3-2 Catégoriser les territoires drômois*

Ensuite, nous avons catégorisé le territoire drômois pour être sûre qu'au fil du choix des acteurs à interviewer que nous faisons, une partie du territoire ne devienne pas surreprésentée face à une autre. De ce fait, cette catégorisation permettra aussi de repérer, le cas échéant, l'éventuelle spatialisation de certains processus dans l'une des parties du territoire drômois, qui contredirait l'idée de processus transversaux aux territoires que le Conseil Général pourrait valoriser. Pour ce faire, nous nous sommes basée sur la carte n°1 présentée précédemment dans ce chapitre (Le département et ses cinq entités pédoclimatiques et touristiques) et nous l'avons scindée en quatre parties : nord, est, centre et sud (carte n°2, ci-après). Cette catégorisation simplifiée a agi comme un garde-fou opérant pour la représentativité des différentes parties du territoire. Ceci étant, de la même manière qu'avec la catégorisation des acteurs, nous avons, au sein de ces parties de la Drôme, respecté ensuite des divisions réelles vécues par les acteurs. Par exemple, dans le territoire Est nous avons choisi des acteurs du Diois, du Crestois, de la Gervanne, du Quint, du Royans, du plateau du

Vercors. Pareillement, pour le sud, le pays de Dieulefit, les Baronnies nord et sud, le Tricastin, ont été représentés.

*Figure 4 Carte du découpage territorial suivi pour la localisation des acteurs*



### 3-2-2-3-3 Catégoriser les productions drômoises

Enfin, nous avons respecté dans l'échantillon des acteurs à interviewer, la catégorie et le type de production localisée qu'ils représentaient. Pour ce faire, nous nous sommes entièrement basée sur la catégorisation des productions, présentée précédemment dans l'inventaire des productions que nous avons fait. Tout d'abord, nous avons fait en sorte que toutes les catégories soient représentées : fruits et légumes, produits végétaux, produits animaux, spécialités de charcuterie<sup>169</sup>, spécialités à base de pâtes, spécialités fromagères, spécialités de boulangerie-pâtisserie, spécialités de biscuiterie, spécialités de confiserie, huiles et condiments. Ensuite, nous avons fait en sorte de chercher des acteurs produisant des productions innovantes et des productions commerciales considérées comme des productions localisées, pour ne pas étudier que des productions de terroir. Ensuite, comme on l'aura

<sup>169</sup> La seule recette traditionnelle que nous avons étudiée : la Défarde, est produite par des charcutiers.

remarqué, nous avons mis de côté les productions viticoles. Cela parce qu'il est apparu que le développement de ces productions représentait un (ou plusieurs) processus à part, propres aux acteurs vitivinicoles. Cependant, quand ce ou ces processus de développement viticole rencontraient le développement des productions localisées, nous les avons pris en compte, comme pour la Fête de la Clairette, à laquelle nous avons participé parce qu'il s'y tenait un marché de producteurs. En revanche, nous avons intégré les producteurs de bière dans la mesure où ils étaient partie prenante des processus de développement des productions localisées. Enfin, de la même manière que pour les autres variables de cet échantillon, la catégorisation a agi comme un garde-fou nécessaire mais elle a été aussi recombinaison par la réalité de la production. Cela a été le cas à propos des types de productions. En effet, les productions traditionnelles et innovantes sont souvent produites communément, par un même acteur. Dans ce cas, la réalité de la catégorisation revenait à choisir des acteurs qui produisent des productions traditionnelles et innovantes, par rapport à des acteurs qui ne produisent que des productions traditionnelles.

#### *3-2-2-3-4 La méthode pour obtenir un regard transversal à ces catégories*

Nous avons donc choisi les acteurs à interviewer en prenant en compte leur catégorie d'acteur, leur localisation ainsi que le type de production qu'ils produisaient. Cependant, nous l'avons dit, ces catégories ont joué le rôle de garde-fou dans des choix qui n'ont pas été préalables au terrain. Nous voulons dire par là, que nous n'avons pas débuté le terrain avec un échantillon d'acteurs préétabli. Nous ne savions pas non plus le nombre d'acteurs que nous allions devoir interviewer, nous en avons seulement une idée au vu des catégories d'acteurs. Pour commencer, nous avons donc choisi plusieurs acteurs de la valorisation directe, au hasard, dans un répertoire des différents acteurs que nous avons commencé à constituer au cours de l'enquête exploratoire. Dans celui-ci se trouvaient des acteurs, que des experts nous avaient recommandés, et d'autres acteurs, que nous avons répertoriés au gré des observations.

Parallèlement, nous avons choisi parmi les acteurs de la valorisation indirecte, des acteurs associatifs et fédératifs directs, ainsi que des acteurs politiques territoriaux, au vu de leur engagement repéré dans les processus. Ainsi, nous avons débuté l'enquête avec une vingtaine de personnes à interviewer, répartis entre acteurs de la valorisation directe et acteurs de la valorisation indirecte. Ensuite, à partir du moment où l'enquête a été engagée, le reste de l'échantillon a été constitué à partir des contacts que les acteurs nous donnaient lors des entretiens. A ceux-ci sont venus s'ajouter des contacts collectés pendant les réunions du

groupe de travail action ou lors d'entretiens d'experts<sup>170</sup>. Ainsi l'on peut dire que l'échantillon a été constitué par le bouche à oreille de différents acteurs envers nous-même, et s'est construit selon un effet « boule de neige<sup>171</sup> » (Olivier de Sardan, 2008 : 82). Dans ce cadre, différents réseaux d'interconnaissance existants sur le terrain, sont apparus très vite au cours de l'enquête. De ce fait, nous avons suivi dès les débuts de l'enquête plusieurs de ces réseaux d'interconnaissance. Et quand l'échantillon global partait davantage dans un groupe d'interconnaissance ou davantage dans une catégorie d'acteur, catégorie de production, localisation, nous faisons des choix d'interviews en fonction des variables de l'échantillon qui rétablissait ainsi l'équilibre global de l'échantillon.

Cela s'est passé ainsi, jusqu'à la fin du terrain qui s'est effectuée par saturation (Olivier de Sardan, 2008 : 86). En effet, à un moment donné, la productivité des entretiens a décliné. Les contacts que l'on nous donnait alors, devenaient des contacts d'acteurs déjà rencontrés ou déjà connus. Ce fait s'est ajouté à une impression d'avoir fait le tour de la question, ainsi qu'au fait que lors de nos discussions avec nos encadrants au Conseil Général, ces derniers n'émettaient plus de recommandations spécifiques sur des acteurs manquants. Le terrain a alors été clôturé sur la base du fait que « lorsque la saturation est atteinte, elle confère une base très solide à la généralisation : à cet égard, elle remplit pour l'approche qualitative, la même fonction que la représentativité pour l'enquête par questionnaire. » (Muchielli, 1991 : 113). En revanche lors d'un classement préalable de la collecte effectuée, nous sommes retournée faire quelques entretiens semi-directifs avec des acteurs laissés dans un premier temps de côté, pour des questions d'équilibre de l'échantillon ou de temps.

#### 3-2-2-4 les biais engendrés par la position de doctorant CIFRE au Conseil Général

L'enquête qualitative nécessite une réflexivité méthodologique sur la pratique de terrain (Olivier de Sardan, 2008 : 206-207), une autoanalyse (Béaud et Weber, 2003 : 298), notamment dans la mesure où l'identité ou la position de l'enquêteur peuvent générer des biais dans la collecte des données issues du discours des acteurs interviewés.

Dans le cas de cette enquête, la réflexivité méthodologique s'applique particulièrement à la gestion de biais que la position de doctorante CIFRE au Conseil Général a pu entraîner auprès

---

170 C'est ainsi que l'échantillon s'est enrichi d'acteurs, nous l'avons évoqué, que nous n'avions pas répertorié par nous-même.

<sup>171</sup> « le chercheur va chez X, qui lui dit d'aller Y » etc. « le choix des interlocuteurs s'opère ainsi pour une bonne part par « buissonnement » ou « arborescence » : de chaque entretien naissent de nouvelles pistes, de nouveaux interlocuteurs possibles, suggérés directement ou indirectement au cours de l'entretien. (...) « on a parlé à ce sujet de « snow ball sampling » : échantillonnage boule de neige » (Olivier de Sardan, 2008 : 82).

des acteurs du terrain. Tout d'abord, cette position nous a conféré malgré nous une identité face aux acteurs interviewés. Nous sommes d'accord avec Stéphane Béaud et Florence Weber sur le fait que « l'interaction d'enquête est une interaction personnelle. (...), la principale question porte alors sur les raisons pour lesquelles l'enquêté accepte d'entrer dans cette relation personnelle et, conjointement, sur la perception qu'il a de son interlocuteur : veut-il lui rendre service (...) veut-il le prendre à témoin d'une injustice etc ? » (Béaud et Weber, 2003 : 298). Ensuite, cette position a eu pour résultat l'absence d'une immersion du doctorant dans un laboratoire de recherche. Or, celle-ci nous semble importante dans la constitution du travail de recherche et de l'identité du chercheur comme tel. Nous nous proposons donc d'exposer maintenant tour à tour les biais entraînés par la position Conseil Général lors des entretiens auprès des acteurs de la valorisation directe, auprès des acteurs de la valorisation indirecte, et enfin de manière plus générale.

Lors de la totalité des entretiens auprès des acteurs de la valorisation directe (notamment les exploitants agricoles mais pas uniquement), il nous semble pouvoir dire que nous avons été considérée comme une émanation du Conseil Général. En effet, dans la présentation de soi, puis dans l'entretien lui-même, nous ne pouvions cacher aux interviewés que nous faisons partie du Conseil Général et cela pour plusieurs raisons que nous allons détailler maintenant.

-Tout d'abord, dans le cadre de la politique de développement durable du Conseil Général, nous nous sommes rendue à tous les entretiens avec une voiture du Conseil Général et non pas avec notre propre voiture. Ce type de voiture (206, Clio), blanche, est estampillée « Conseil Général » sur les portières. Il est donc difficile dans ce cadre, de mettre une distance entre notre position académique et la politique du Conseil Général auprès des interviewés.

-Ensuite, dans le cadre de l'entretien lui-même, nous devions parler à la fin de l'entretien, de deux choses qui nous rapprochaient du monde institutionnel : tout d'abord nous servions de relais pour la promotion d'une plateforme technologique liée à l'EPLÉ Valentin<sup>172</sup>. Ensuite,

---

172 En effet, il a été décidé dans le cadre de l'élaboration des cadres de la mission qu'au cours de la collecte de données, nous devions servir de relais informationnel sur l'existence d'un hall technologique sis à l'EPLÉ Valentin. Ce relais informationnel fut une forme de contractualisation informelle passée avec l'EPLÉ Valentin. Le hall technologique, financé par des fonds publics, avait pour objectif premier de servir aux élèves de l'établissement. Cependant il avait aussi pour objectif d'être disponible pour les entreprises et les artisans locaux, afin de tester de nouveaux processus de fabrication sans être obligés d'interrompre leur chaîne de production. Il devait participer ainsi à favoriser l'innovation locale en termes alimentaires. Cependant, ce hall technologique n'était alors que peu connu des acteurs locaux. Nous avons donc été chargée, sous couvert de notre enquête de terrain, de relayer l'information de son existence auprès des acteurs locaux et des services que celui-ci pouvait rendre. De manière plus générale, nous relayions l'information des appuis techniques que pouvaient représenter les ingénieurs agronomes de l'établissement public local,



lors des six premiers mois d'entretiens, nous devions proposer aux acteurs interviewés de faire partie du groupe de travail action sur la valorisation des productions localisées dont les réunions se tenaient au Conseil Général, avec des élus du Département. Enfin, dans la toute dernière partie du temps de l'enquête, nous devions, en fin d'entretien, ajouter à notre propre guide d'entretien, quelques questions émises par la mission développement durable sur l'agriculture biologique et les productions qui en sont issues.

Ces éléments constituent, à notre sens, un biais qui a pu influencer le point de vue que les interviewés ont pu avoir de nous en tant qu'enquêteur, et de fait influencer sur les raisons d'acceptation de l'entretien ainsi que sur les données collectées, elles-mêmes. Ce biais a oscillé à notre avis entre deux pôles : les interviewés ont pu attendre quelque chose d'un doctorant Conseil Général, ou au contraire, ils ont pu craindre quelque chose du fait de la présence d'un doctorant Conseil Général.

Dans ce cadre, le biais dû à la position a été géré par deux principes qui ont servi de garde-fou. Tout d'abord, durant la totalité de l'enquête de terrain, nous avons utilisé le même discours d'approche lors de la prise de contact avec les acteurs à interviewer. Nous nous sommes présentée comme doctorante à l'Université Toulouse II, accueillie par le Conseil Général. Nous avons mis en avant dans ce discours, notre neutralité par rapport à la politique du Conseil Général en signifiant le fait que le Conseil Général faisait pour nous partie des acteurs. Dans ce cadre, nous évoquions notre position apolitique et de fait « hors enveloppe budgétaire ». Nous avons ensuite tenté d'arborer lors des entretiens, une position d'ignorante face aux développements locaux : la position de quelqu'un qui a tout à apprendre de chacun des acteurs. De plus, si besoin était, nous prenions implicitement<sup>173</sup> le parti de l'interviewé dans la discussion. Le second garde-fou a consisté simplement à accepter le fait que cette position biaise dans une certaine mesure les données collectées. Effectivement, ce n'est pas parce que des éléments sont venus dans le discours certainement en rapport avec la position que nous représentions, que ces éléments n'étaient pas réels pour les acteurs. La gestion du biais transforme ainsi l'élément biaisé en élément heuristique. Ce fut le cas d'un descripteur du discours dans le traitement des données : le rapport aux aides (venant du Conseil Général, mais pas seulement). Parmi les exploitants agricoles, nous avons pu ainsi distinguer plusieurs

---

premiers maillons de réseaux technologiques régionaux pouvant venir en appui aux écueils de productions locaux.

173 nous voulons dire par là que nous n'avons jamais critiqué ouvertement quoi que ce soit mais que nous nous sommes juste étonnée à l'écoute de certains faits critiques, ce qui était censé donner l'impression à l'acteur que nous comprenions ses déboires et étions de son côté. Ce qui était vrai puisque notre position est de n'être du côté d'aucun des acteurs.

positions face aux aides. En effet, certains exploitants ont revendiqué s'être développés sans aides et ont dans le même temps, critiqué les acteurs qui se développaient dans un cadre, uniquement aidés, d'autres pensaient au contraire devoir être plus aidés et parmi ceux-là, quelques uns ont pointé de manière critique, le fait que certains acteurs étaient plus aidés que d'autres. Ainsi, la prise de conscience de ce biais et la tentative de sa gestion, nous ont permis finalement d'accepter le caractère d'interface de notre position entre des acteurs institutionnels et leur politique, et des ensembles d'acteurs bénéficiaires de ces aides. Ce caractère aura par la suite une influence déterminante sur nos orientations théoriques.

Ensuite, cette position d'affiliation au Conseil Général a biaisé de la même manière, nous semble-t-il, nos rapports avec les acteurs de la valorisation indirecte et notamment avec les acteurs associatifs et fédératifs directs. En effet, là où nous avons prôné dès le départ une position d'observatrice, d'ignorante, au mieux de doctorante au service des acteurs associatifs et fédératifs directs, nous avons été mise dans certains cas et par certains acteurs, dans une position d'experte, partenaire des acteurs en question. Cela s'est traduit sur le terrain tout d'abord par notre intégration au montage du projet européen Leader + « Terres Caprines »<sup>174</sup>, dans lequel nous avons participé notamment à une campagne de recrutement d'ethnologues. Cela s'est traduit également par notre intégration à l'organisation des « Journées européennes d'échanges et de rencontres- les Circuits courts dans les dynamiques territoriales »<sup>175</sup>, supportée par de nombreux acteurs institutionnels et la fédération régionale des CIVAM de Rhône-Alpes. Enfin, cela s'est également traduit de manière plus générale par des demandes d'expertises d'acteurs locaux, comme celle d'une grande entreprise désirant ouvrir un musée sur son produit d'appel : la raviolle, ou encore celle d'une très petite entreprise de chocolat bio sur la qualité environnementale de ses emballages.

Enfin, en dernier lieu, cette position de doctorante CIFRE nous semble avoir biaisée dans un premier temps de ce travail de recherche, d'une toute autre manière. Nous pensons en effet que l'absence d'intégration physique dans un laboratoire de recherche, concomitante d'une intégration totale et quotidienne dans un Conseil Général pendant trois ans, a pu orienter, dans un premier temps, le travail de thèse vers l'expertise et la prospective plutôt que vers un

---

174 pour la présentation du projet, voir :

[http://www.ana-leader.org/leader/module.php3?pg=pa\\_extra&id\\_cpa=20](http://www.ana-leader.org/leader/module.php3?pg=pa_extra&id_cpa=20) consulté le 17 juillet 2014.

175 Pour les actes, voir :

[http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Ffinpact.ra.free.fr%2Fdocs%2FActes\\_des\\_journees\\_europeennes.pdf&ei=bd3QU4-wIseY1AXhnoHYCw&usq=AFQjCNF6bbuFctx8T6zya0Ck\\_WCZyEikCw&bvm=bv.71667212,d.d2k&cad=rja](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Ffinpact.ra.free.fr%2Fdocs%2FActes_des_journees_europeennes.pdf&ei=bd3QU4-wIseY1AXhnoHYCw&usq=AFQjCNF6bbuFctx8T6zya0Ck_WCZyEikCw&bvm=bv.71667212,d.d2k&cad=rja) consulté le 17 juillet 2014.

travail de problématisation d'une réalité scientifique<sup>176</sup>. Cela s'explique par le fait qu'il nous semble, qu'à l'entrée en doctorat, le doctorant n'a pas une identité de chercheur et de recherche bien déterminée. Celle-ci se construit au cours du doctorat. Elle traduit à notre sens les compétences du doctorant en tant que chercheur, l'intégration, le renforcement par celui-ci d'un raisonnement scientifique. Enfin, cette identité se constitue, nous semble-t-il, dans le cadre de l'intégration du doctorant dans un contexte académique, au sein de ses pairs.

Nous pensons ainsi, espérons-nous avec distance et au-delà d'une dimension individuelle psychologique, qu'une position doctorale intégralement hors contexte académique désoriente potentiellement la constitution de l'identité de chercheur, et avec elle, certaines compétences propres au contexte scientifique, pour orienter le doctorant et ainsi son travail vers la constitution de l'identité propre à son organisme d'accueil CIFRE. En effet, l'orientation d'une identité professionnelle et de compétences en construction, réside à notre sens dans le contexte quotidien d'autorité dans lequel baigne le doctorant.

Dans le cas d'une identité scientifique, nous pensons donc que celle-ci s'effectue en partie par l'intégration du doctorant à la vie d'un laboratoire de recherche, quel qu'il soit. Nous entendons par « vie de laboratoire » la participation à la vie d'une équipe de recherche. Les conseils, les conflits, les discussions académiques améliorent à notre avis la qualité du raisonnement scientifique et du sens critique. De plus, la participation à des actions liées à la vie académique : organisation de séminaires, de colloques, enseignements, participe également à la formation des compétences du docteur.

Ainsi, si l'intégration d'un chercheur à un organisme professionnel se fait, alors que ce dernier possède une identité bien établie, celle-ci peut se révéler tout à fait fructueuse pour les deux parties. Alors que l'intégration d'un « apprenti » chercheur avant le renforcement de cette identité et ainsi de ses qualités, rend la position du doctorant potentiellement bancale et désavantage l'organisme en question comme le doctorant. Ainsi nous ne disons pas que le chercheur ne doit pas être un expert ni ne pas faire de prospective, bien au contraire, mais il semble judicieux qu'il le devienne suite au travail qui le sanctionne comme chercheur.

Cela a été certainement renforcé dans notre cas, par notre intégration à une université que nous ne connaissions pas au préalable, sise dans une ville que nous ne connaissions pas au préalable non plus. Il est certain qu'une CIFRE qui s'effectue dans la même ville ou dans le

---

176 Cette position peut être schématisée par l'assertion suivante : apprendre à donner rapidement des réponses plutôt qu'apprendre à poser des questions. Précisons que ce ne sont pas les commanditaires qui nous ont « obligé » à cette orientation ; bien au contraire. C'est le contexte en lui-même qui entraîne dans cette voie.

même département que l'ancrage universitaire du doctorant, doit être fructueuse en termes d'appartenance à deux mondes permettant une distanciation heuristique du doctorant face à chacun de ces deux mondes.

Il convient de préciser pour conclure que cette réflexivité méthodologique sur la construction du travail de thèse en CIFRE, ne constitue en rien une critique envers nos commanditaires. En effet, ce sujet a été sincèrement discuté avec eux et a été pris en compte lors d'un contrat CIFRE suivant. L'opportunité que représente ce type de contrat est par ailleurs inestimable pour de jeunes doctorants. Et dans notre cas, les moyens mis à disposition, les échanges pleinement amicaux et toujours fructueux, la pleine compréhension du biais dont nous venons de parler, la possibilité unique d'effectuer une enquête comme celle que nous avons pu menée, font du contrat CIFRE un dispositif hautement recommandable. Cependant, pour la qualité de la recherche en elle-même et donc pour l'intérêt des commanditaires de CIFRE, il nous semble que dans le montage d'une CIFRE, l'identité du doctorant doit être concrètement avant tout académique pour favoriser le développement des qualités qui doivent devenir celles du doctorant. Cela doit se traduire, pensons-nous, par une proportion non négligeable de temps dans « les murs » du laboratoire car, dans le cadre d'une identité et de ses qualités encore à façonner, les « murs » dans lesquels est effectuée la thèse influent sur le travail en lui-même.

### *3-2-3 Synthèse des enquêtes de terrain*

Enfin pour conclure ces paragraphes sur l'enquête exploratoire et l'enquête principale, nous nous proposons de donner une brève synthèse du déroulé de l'enquête principale ainsi que du volume total des deux enquêtes. Cette brève synthèse fait le pendant à l'ensemble des informations sur le déroulé des enquêtes déjà distillées au cours du cheminement méthodologique qui vient d'être exposé.

Tout d'abord, précisons que nous avons mené la totalité des enquêtes et donc des entretiens nous même. Ensuite, l'enquête principale s'est déroulée sur une période de 18 mois. Dans la réalité, elle a couru sur les deux dernières années du contrat CIFRE, mais nous n'avons pas fait exclusivement que du terrain durant cette période. Le chiffre de 18 mois est donc une évaluation. Enfin, voici, ci-dessous, les proportions totales de l'enquête.

Maintenant que nous avons connaissance de tous les éléments nécessaires à la compréhension de la construction et du déroulement de la collecte des données dans cette recherche, nous allons voir, dans la dernière section de ce chapitre de cadrage méthodologique de la question,

quel a été le traitement fait de ces données. Celui-ci est constitué de deux phases auxquelles nous venons maintenant.

*Tableau 12 Volume des deux enquêtes de terrain menées entre avril 2007 et février 2010*

|   | Enquête exploratoire CIFRE | Enquête principale |
|---|----------------------------|--------------------|
| Ent. Experts                              | 32                         | 17                 |
| Ent. Flash <sup>177</sup>                 | -                          | 26                 |
| Ent. semi-directifs                       | -                          | 91                 |
| Observations participantes <sup>178</sup> | 8                          | 6                  |

### 3.3. Phases de traitements

#### *3-3-1- Première phase de traitement des données : d'une analyse thématique du discours des acteurs de la valorisation directe au cadrage théorique de l'objet de recherche*

Le traitement des données a commencé durant la phase de transcription, de classement des entretiens, et du reste du matériau d'enquête que nous venons de décrire. En effet, durant ce premier temps de redécouverte des données, nous nous sommes imprégnée de certaines lignes de forces des entretiens, transversales aux acteurs, que nous avons commencé à noter et qui nous ont conduit à entamer l'analyse du discours des acteurs que l'on va décrire maintenant.

L'objectif de cette première phase d'analyse était de pouvoir distinguer des groupes ayant en commun des pratiques au-delà de la seule catégorie d'acteurs, et de voir ainsi selon quelle(s) variable(s) nous pouvions analyser les processus de valorisation et ainsi comprendre leur diversité. Nous considérons cette phase comme une phase « exploratoire » de traitement des données. Nous avons en effet dans le cadre de celle-ci, suivi une piste de recherche affleurée

---

177 Les entretiens « flashes » sont des entretiens courts (5mn à maximum 15mn, si l'acteur interviewé souhaite développer les questions) utilisés dans le cadre d'observations participantes, auprès des visiteurs de manifestations festives. Ils sont semi-directifs, mais se distinguent par un guide propre, concis, composé de six petites questions directes. Leur caractéristique est de pouvoir être administré à l'interviewé très rapidement. Ils sont ainsi conçus pour ne pas déranger l'acteur alors qu'on l'aborde en pleine activité de visite. Ils sont consignés pendant et immédiatement après l'entretien sur des carnets de terrain. Ils sont retranscrits le jour même dans des tableaux Excel. L'intérêt du semi-directif dans ce cas réside dans deux éléments : tout d'abord ce sont des données qualitatives que nous cherchons à obtenir ; ensuite l'acteur interviewé qui voudrait s'engager dans une discussion plus approfondie a loisir de le faire. Les 26 entretiens flashes de cette enquête ont été réalisés pour les organisateurs des Fête de la Clairette et Fête du Tilleul. Nous ne nous en sommes pas servi comme données pour l'analyse des processus de valorisation ; c'est pourquoi ils ne figurent pas dans la liste des outils utilisés.

178 Les observations flottantes ne sont pas comptabilisées. Elles ont en quelque sorte représentée un point de vue général et quotidien durant toute notre période de vie (3 ans) dans la Drôme. Les rencontres In situ peuvent être considérées de la même manière.

lors du temps de l'enquête et de la transcription. Elle consistait à mettre en relief les faits transversaux aux acteurs que nous pressentions et par lesquels nous pouvions peut-être distinguer des formes de production et de valorisation.

Nous allons maintenant présenter cette phase exploratoire en quatre points qui se réfèrent à quatre temps du traitement. Nous allons présenter dans un premier temps, la méthode de mise en relief des pratiques et des points de vue récurrents chez les acteurs de la valorisation. Nous présenterons ensuite les descripteurs de l'action et des acteurs qui en résultent. Nous verrons dans un troisième temps ce que cela nous apporte de classer ces descripteurs en fonction des catégories d'acteurs. Enfin, cela nous permettra d'éclairer dans un dernier temps les axes d'analyse pertinents.

### 3-3-1-1 Méthode de mise en relief des pratiques et des points de vue récurrents chez les acteurs de la valorisation directe à travers une lecture analytique répétée des entretiens

Cette phase d'analyse du discours ne porte que sur les 53 acteurs de la valorisation directe et en leur sein sur les exploitants, artisans et entreprises de production, c'est à dire sur finalement 40 entretiens. Nous avons mis de côté les distributeurs, les restaurateurs et quelques autres acteurs de la transformation, de même que tous les acteurs de la valorisation indirecte. Nous expliquons cela par le fait que nous avons repéré, grâce au terrain et grâce aux différentes approches théoriques des productions localisées, que la compréhension du développement des processus de valorisation était appréhensible par les pratiques et les relations de valorisation qu'avaient ces acteurs. D'autre part, ce parti pris a permis de réduire le nombre des pages à analyser et les a rendues de fait plus accessibles.

Dans ce nouveau corpus de 423 pages, nous n'avons pas cherché à reclasser le discours des acteurs selon les questions des guides d'entretiens ou selon les stades de la production. Nous avons simplement pris chacun des entretiens complets comme base initiale d'une lecture analytique.

A partir de là, nous avons lu chacun des entretiens dans son intégralité, en notant au fur et à mesure de la lecture les éléments principaux en termes de pratiques. Ces annotations étaient volontairement hors de toutes catégories, elles étaient « libres » car destinées à faire apparaître des éléments que nos catégories n'avaient pas pu dévoiler. Nous avons procédé en sauvegardant les verbatim intéressants de l'entretien, en les classant par thèmes, c'est à dire en donnant un titre à chaque verbatim ou groupe de verbatim.

Plus nous avons avancé dans la lecture de chaque entretien, plus nous avons vu apparaître des thèmes récurrents entre les différents entretiens, à partir de la comparaison des annotations de chaque entretien. Ainsi, à la fin de la première lecture de la totalité des entretiens, nous avons comparé l'ensemble de ces thèmes et nous les avons réunis par récurrences dans un document Word appelé « pour lecture suivante ». Cela a conduit à réunir certains thèmes et à en séparer d'autres. A partir de ce document, nous avons refait une lecture des entretiens pour équilibrer ces récurrences, pour vérifier que nous n'amplifions pas certaines données ni ne minimisons certaines autres. Une deuxième version du document a été établie puis finalement une troisième et ultime. Nous avons appelé ces thèmes récurrents, des descripteurs des acteurs de la valorisation directe et de leurs pratiques. Une fois que nous avons bien eu classé les verbatim qui leur correspondaient et nommé le descripteur le plus justement en conséquence, nous les avons classés à nouveau dans un tableau final en les mettant en rapport avec les catégories d'acteurs qui parlaient. C'est ainsi que nous avons pu distinguer des pratiques récurrentes chez certains acteurs et pas chez d'autres. Ce sont celles-ci que nous présentons maintenant.

### 3-3-1-2 Les 13 descripteurs des acteurs de la valorisation directe et de leurs pratiques de valorisation

Nous avons finalement trouvé 13 descripteurs des acteurs et de leurs pratiques. Nous nous proposons d'en donner dans un premier temps la liste puis de les commenter ensuite.

#### *Liste des descripteurs des acteurs de la valorisation directe et de leurs pratiques de valorisation*

- 
- Histoire personnelle, cheminement de vie de l'acteur
  - Développement, création individuelle d'activité
  - Organisation collective de l'activité
  - Activité par interconnaissance, par réseaux
  - Inscription dans des réseaux de transformation et de distribution locaux
  - Distribution externe
  - Approvisionnement en rapport au territoire
  - Centralité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux
  - Marginalité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux
  - Pluralité de qualification : bio/pas bio local; SIQO/pas SIQO

-Unité de qualification SIQO

-Production innovante

-Production, transformation en rapport à la saisonnalité, en adéquation avec des cycles locaux, souci environnemental

Nous avons signifié dans la présentation de cette liste, trois groupes de descripteurs en les séparant par des espaces. Cela signifie que les différents groupes de descripteurs ne renvoient pas exactement au même élément du réel d'activité de valorisation. Nous allons comprendre cela à travers les commentaires que nous allons faire à présent de chaque descripteur.

-Tout d'abord, nous entendons par « Histoire, cheminement de vie de l'acteur » le fait que certains acteurs aient signifié dans leurs discours, l'intrication de leur développement professionnel et de leur développement personnel, parfois familial. Ce descripteur exprime donc un discours, dans lequel la vie professionnelle ne semble pas clairement être distinguée de la vie personnelle. Ce fait a été corrélé au type de lieu et d'accueil de l'entretien : un accueil et/ou un lieu personnel. Cela correspond à des acteurs qui ont eu un développement, une forme d'organisation individuelle. De ce fait, ce n'est pas une pratique spécifique que nous relevons ici, c'est une frontière plus ou moins existante ou non entre la vie personnelle et la vie professionnelle.

Ensuite, les trois descripteurs suivants décrivent la manière dont les acteurs conçoivent leur activité en général. Cela signifie que le descripteur vaut pour les différents stades de l'activité des acteurs. Dans le premier cas, celui du « développement, création individuelle d'activité », il s'agit d'une activité où l'individualité personnelle, individuelle pointe fortement. Dans le deuxième cas, celui de l'« organisation collective », l'acteur individuel interviewé parle au nom du collectif et toute action est collective, c'est le type filière coopérative. Dans le troisième cas, celui des « actions par interconnaissance, par réseaux », l'acteur se définit individuellement mais décrit son activité comme existante au sein de réseaux<sup>179</sup> d'interconnaissances locales, de sociabilités, parfois personnelles, parfois professionnelles<sup>180</sup>. Contrairement au premier descripteur qui est parcellaire, la totalité de l'échantillon analysé prend place dans une de ces trois catégories.

Les 9 descripteurs suivants décrivent des types de pratiques. Dans ce cadre, nous entendons par « inscription dans des réseaux de transformation et de distribution locaux », le fait que les

---

179 Réseau est entendu à ce stade comme des sommes d'individualités articulées par des activités partagées sans autorité centralisée

180 Ce descripteur implique un développement diversifié avec des acteurs associatifs et fédératifs.



relations liées à l'approvisionnement pour la transformation, ou pour la valorisation de déchets, ainsi que les relations liées à la distribution, semblent s'opérer ici par des réseaux d'interconnaissance. Ce descripteur est donc corrélé au précédent. Les deux descripteurs suivants représentent un autre type de relations liées à la transformation et à la distribution. En effet, nous entendons par « approvisionnement en rapport au territoire » le fait que les choix d'approvisionnement locaux s'effectuent ici, non pas par interconnaissance, mais par nécessité de choisir des acteurs qui produisent sur le territoire. Ce descripteur peut être mis en relation avec le développement de productions sous SIQO. Il est coordonné au suivant qui concerne la « distribution externe ». Ensuite, les deux descripteurs suivants « centralité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux » et « marginalité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux » concernent, comme leur nom l'indique, l'ensemble des relations, existantes ou non, avec les dispositifs d'aides au développement des acteurs de la valorisation directe, quel que soit le stade de développement. La marginalité face aux aides, décrit parfois une ignorance des possibilités d'aides institutionnelles, parfois une volonté de ne pas être aidé, et enfin parfois une tension face au fait de ne pas être aidé. La « centralité face aux aides » signifie que les acteurs ont une bonne connaissance des aides institutionnelles, et les utilisent. Il nous semble également comprendre dans le discours de certains de ces acteurs, que l'orientation de leurs actions émane d'une concertation avec les acteurs institutionnels.

Ensuite, les deux descripteurs suivants concernent deux formes de relation à la qualification locale de la production<sup>181</sup>. Tout d'abord, la « Pluralité de qualification : bio/pas bio local, SIQO/pas SIQO » met en relief le fait que la plupart des acteurs produisent en même temps une pluralité de productions localisées. En effet, chez la plupart des acteurs interviewés, se retrouvent mélangées plusieurs des catégories que l'on connaît déjà (production de terroir, innovation patrimoniale, production commerciale considérée comme localisée) ainsi que plusieurs formes de qualification : bio associée à une démarche locale, AOC, AOP IGP, démarche locale<sup>182</sup> non bio. Ainsi on trouvera des acteurs qui produisent une partie de leur production en bio et l'autre non, et qui s'inscrivent totalement dans une démarche locale, ou alors des acteurs qui produisent uniquement des productions de terroir, mais pas toutes officiellement qualifiées comme telles etc. Au contraire, le descripteur « Unité de

---

181 A ce stade de notre recherche ; nous avons connaissance de la plupart des approches théorique de la production locale que nous avons décrites dans la première section du premier chapitre. La définition de la qualification nous était alors connue.

182 Cette idée de démarche locale décrit une forme de qualification que nous n'arrivons pas à décrire correctement, nous allons voir cependant dans le paragraphe suivant que nous pouvons corrélérer la « démarche locale » avec certains des autres descripteurs présentés ici

qualification SIQO » désigne des acteurs qui produisent entièrement en bio dans une démarche locale, ou alors des acteurs dont la production est entièrement qualifiée AOC, IGP, AOP<sup>183</sup>. Ensuite, le descripteur « Productions innovantes » désigne les acteurs chez lesquels l'innovation patrimoniale dans la production est développée. Enfin, le dernier descripteur « Production, transformation en rapport à la saisonnalité, en adéquation avec des cycles locaux, souci environnemental » décrit les acteurs qui semblent orienter leurs pratiques en fonction d'une temporalité, à la fois d'usages sociaux locaux et à la fois de cycles naturels de production et d'élevages. A présent, nous allons envisager ces descripteurs à l'aune de différentes catégories d'acteurs de la valorisation directe.

### 3-3-1-3 Classer les descripteurs en fonction des catégories d'acteurs

Nous avons classé les verbatim composant chacun des descripteurs dans un tableau, relativement aux catégories des acteurs qui en parlent. Ainsi nous avons pu analyser quelles différentes catégories d'acteurs composaient chacun des descripteurs. Nous nous proposons de présenter maintenant ce tableau, puis de le commenter, et de voir quels groupes de communauté de pratiques nous pouvons distinguer. Les 5 catégories d'acteurs du tableau correspondent à celles mises en relief dans la présentation de l'enquête exploratoire. Il s'agit des exploitants individuels (le plus souvent en filières courtes de valorisation), des exploitants en organisation collective privée (type EARL), des exploitants en filières coopératives, des artisans, et les entreprises agro-alimentaires.

*Tableau 13 Les descripteurs des pratiques par catégorie d'acteurs producteurs*

|  | Exp. ind   | Expl. orga. privée | Exp. orga. collective | Artisans   | Entreprises |
|--|------------|--------------------|-----------------------|------------|-------------|
| Histoire personnelle, cheminement de vie de l'acteur                     | <b>oui</b> |                    |                       | <b>oui</b> | <b>oui</b>  |
| Développement, création individuelle d'activité                          |            |                    |                       |            | <b>oui</b>  |
| Organisation collective de l'activité                                    |            | <b>oui</b>         | <b>oui</b>            |            |             |
| Activité par interconnaissance, par réseaux                              | <b>oui</b> |                    |                       | <b>oui</b> |             |
| Inscription dans des réseaux de transformation et de distribution locaux | <b>oui</b> |                    |                       | <b>oui</b> |             |
| Distribution externe   | <b>oui</b> | <b>oui</b>         | <b>oui</b>            |            | <b>oui</b>  |
| Approvisionnement en rapport au territoire                               |            | <b>oui</b>         | <b>oui</b>            |            | <b>oui</b>  |
| Centralité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux                |            | <b>oui</b>         | <b>oui</b>            |            | <b>oui</b>  |

<sup>183</sup> Appellation d'origine contrôlée (label français aujourd'hui plus distribué), Indication géographique protégée et Appellation d'origine protégée, labels européens.

|  |                  |            |            |                  |            |
|--|------------------|------------|------------|------------------|------------|
| Marginalité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux   | <b>oui</b>       |            |            | <b>oui</b>       |            |
| Pluralité de qualification : bio/pas bio local; SIQO/pas SIQO  | <b>oui</b>       | <b>oui</b> | <b>oui</b> | <b>oui</b>       | <b>oui</b> |
| Unité de qualification SIQO  | <b>Oui (bio)</b> | oui        | <b>oui</b> | <b>Oui (bio)</b> | <b>oui</b> |
| Production innovante   | <b>oui</b>       | <b>oui</b> | <b>oui</b> | <b>oui</b>       | <b>oui</b> |
| Production, transformation en rapport à la saisonnalité, en adéquation avec des cycles locaux, souci environnemental | <b>oui</b>       |            |            | <b>oui</b>       |            |

En analysant chaque ligne de ce tableau, puis en les comparant, nous pouvons distinguer les lignes similaires, de voir quels acteurs partagent les mêmes pratiques, et ainsi quelles peuvent être les variables (ou la variable) par lesquelles nous pouvons envisager de distinguer différents processus. Selon une perspective typologique, nous n'avons considéré que les lignes (et donc les pratiques et points de vue) qui étaient exactement similaires.

Dans ce cadre, nous avons exclu les quatre descripteurs suivants :

- Histoire personnelle, cheminement de vie de l'acteur
- Pluralité de qualification : bio/pas bio ; SIQO/pas SIQO
- Production innovante
- Distribution externe

Puis nous avons réuni les deux descripteurs suivants :

- Organisation collective de l'activité
- Développement, création individuelle d'activité

en ce sens que les trois types d'acteurs qui s'y inscrivaient, partageaient ensuite les mêmes lignes de développement.

Dans le même temps, nous avons séparé les TPE (très petites entreprises) de l'échantillon (2 acteurs), de la catégorie des entreprises et nous les avons fait passer dans la catégorie des artisans, car leur développement correspondait davantage à celui-ci. La distinction de la taille semblait donc, à l'aune de l'analyse des pratiques, plus pertinente que la catégorie légale. De la même manière, nous avons remarqué que la catégorie des artisans était plutôt scindée en deux. Certains artisans, par exemple, étaient beaucoup plus inscrits dans des réseaux locaux (tous stades confondus) que d'autres. Mais à ce stade exploratoire d'analyse, le seul élément qui nous intéressait était que la catégorie des artisans pouvait s'inscrire dans ce type de pratiques. A partir de ce moment là, en suivant uniquement les axes de développement similaires, nous avons pu regrouper les types d'acteurs qui partagent les mêmes pratiques, et

distinguer ainsi deux grands groupes séparés par certaines variables. Voici ces deux groupes et les pratiques qui les représentent :

- Exploitants individuels, certains artisans et TPE:

-Actions par interconnaissance, par réseaux

-Inscription dans des réseaux de distribution et de transformation locaux

-Marginalité face aux aides, aux différents pouvoirs locaux

-Rapport à la saisonnalité, produire en adéquation avec des cycles locaux, souci environnemental

-Filières coopératives et privées, moyenne et grande entreprises, certains artisans

-Approvisionnement en rapport au territoire (et non pas en rapport avec la sociabilité locale)

-Implication dans peu de réseaux de valorisation locaux

-Centralité face aux aides

Ainsi, dans le premier groupe, on peut dire que les choix sont orientés par des réseaux d'interconnaissance individuelle, mais résident également dans une implication dans de nombreuses relations avec des acteurs associatifs et fédératifs. Dans le même temps, le rapport aux aides et aux acteurs institutionnels, notamment aux collectivités départementales et régionales, est marginal pour la plupart des acteurs, sauf pour ceux qui se développent en agriculture biologique. Les acteurs présents ici se caractérisent par le fait qu'ils sont des acteurs individuels et petits par leur taille.

En revanche, dans le second groupe, les choix s'orientent de manière dominante par l'obligation réglementaire de choisir des fournisseurs locaux pour certaines matières premières. Le choix n'est pas induit par l'interconnaissance. De plus, ces acteurs sont impliqués dans peu de réseaux de valorisation locaux. Ils ont donc des relations limitées, ou plus exactement centralisées, avec des acteurs associatifs et fédératifs. Dans le même temps, ils sont plus proches des pouvoirs départementaux et régionaux, en ce sens qu'ils ont une bonne connaissance du fonctionnement des aides. Les acteurs présents ici se caractérisent par le fait qu'ils sont des acteurs collectifs et/ou de moyenne et grande taille.

La variabilité entre ces deux groupes des rapports aux réseaux locaux/rapports aux aides, nous conduit à faire une distinction plus nette entre le monde associatif/ fédératif et le monde institutionnel dans les acteurs de la valorisation indirecte.

Elle nous conduit également à deux constats auxquels nous venons maintenant. Le premier constat est le suivant. Nous supposons, nous repérons sans pouvoir l'expliquer à ce stade, que le caractère de la sociabilité locale, du critère de choix lié à l'humain dans l'orientation des différents stades de production, va donner une identité particulière à la production. C'est cela

que nous appelons démarche locale. Nous ne pouvons pas la définir dans le cadre de cette première phase de traitement des données, mais nous comprenons qu'elle est liée au rapport à l'espace social alimentaire (Poulain, 2002). Nous supposons donc entre les deux groupes que nous avons distingués, une diversité de rapports à l'espace social alimentaire. Nous supposons également que cette diversité va influencer sur l'identité de la production localisée, sur les représentations symboliques qui lui sont associées, et cela d'une manière qui englobe les qualifications déjà connues. En effet, celles-ci sont plurielles, potentiellement dans chaque catégorie d'acteurs répertoriée.

Le second constat réside dans le repérage de dynamiques qui mettent en relation les deux grands groupes d'acteurs et de pratiques autour de deux éléments.

Le premier correspond au descripteur de la relation aux aides. Dans ce descripteur on constate que plusieurs points de vue s'entrecoupent sur cette thématique descriptive. Il y a en effet une tension de la part de certains acteurs du groupe « collectif » relative aux aides données aux petits acteurs en bio. Il y a, de manière sous-jacente à celle-là, dans le cadre d'une certaine instrumentalisation du doctorant CIFRE, une certaine critique de la politique bio du Conseil Général. Il y a également de la tension chez les acteurs exploitants individuels en filière courtes de distribution non bio, envers leurs homologues bio davantage aidés. Il y a enfin chez d'autres exploitants individuels, une sorte de défiance envers le pouvoir institutionnel. Nous supposons ainsi l'existence de tensions entre les deux grands groupes et peut être au sein de ces groupes, en relation avec la politique, relativement récente, d'aide au développement de l'agriculture biologique, notamment de la part d'acteurs traditionnellement aidés par les pouvoirs concernés.

Le second élément que nous avons repéré en termes de relations entre les deux grands groupes d'acteurs, ne correspond pas à un descripteur mais à des éléments prospectifs, des souhaits de la part des acteurs collectifs/entreprises interviewés, glanés au cours de la lecture et classés à part, du fait qu'ils ne concernaient pas (sauf dans un cas<sup>184</sup>) une réalité de comportement mais des intentions. Ces souhaits prospectifs concernent la distribution et la visibilité locale des acteurs. Il s'agit en effet de souhaits de développement de la proximité avec les mangeurs locaux, de développer la « transparence » de la production, les rencontres avec le public, à travers par exemple l'ouverture des entreprises. Ainsi, nous supposons à travers ces éléments prospectifs une dynamique de « copiage » de pratiques développées par les acteurs individuels inscrits dans des réseaux locaux de développement.

---

184 Celui de la filière avicole qui s'est mis à commercialiser en vente directe locale le Pintadeau de la Drôme

#### 3-3-1-4 Vers une théorisation de la question

Ces éléments ont valeur de résultats transitoires. Ceux-ci ont permis en effet d'éclairer les pistes d'analyse qui ont orienté la construction théorique de la question présentée dans les deux précédents chapitres. Nous avons donc initialement orienté nos recherches théoriques à partir de la nécessité de:

- comprendre le développement des différents rapports à l'espace social alimentaire
- comprendre la tension, les conflits latents qui semblent exister entre différents groupes d'acteurs de la valorisation directe.
- expliquer des dynamiques de copiages
- expliquer le rapport entre la forme d'organisation et les choix d'orientation des acteurs.

Ces pistes nous ont amenée, après plusieurs « tâtonnements » théoriques, au cadrage de la question en termes de changement dans la construction sociale de la production localisée, qui constitue le chapitre 2 de ce manuscrit.

Ces pistes permettent de donner forme à notre supposition d'une diversité dans la construction de la localisation. Après plusieurs « tâtonnements » théoriques, elles nous ont conduit à élaborer le cadrage contextuel et le cadrage théorique de la question (cf. chapitre 1 et 2) que le lecteur connaît déjà.

#### *3-3-2- Seconde phase de traitement des données: l'analyse des processus de valorisation et du changement dans l'institutionnalisation des processus*

Pour bien comprendre cette seconde phase de traitement des données post-cadrage théorique de la question, il convient de rappeler qu'à partir de ce cadrage, nous avons envisagé le développement de la production localisée comme un processus de valorisation, dans lequel le développement de la valeur économique de la production, est relatif à celui de sa valeur sociale. Celui-ci s'effectue à partir de l'articulation entre une prétention à produire local, basée sur une inscription particulière dans un espace social alimentaire local et sa légitimation, puis par différentes phases d'institutionnalisation de cette construction<sup>185</sup>. A partir de cette définition de la production localisée, nous avons construit notre problématique autour de deux hypothèses. Nous avons en premier lieu supposé l'existence d'une diversité des constructions sociales associées à la production localisée sur le terrain drômois, ainsi que

---

185 La première phase est la légitimation par les mangeurs locaux, la deuxième par la légitimation par les mangeurs nationaux, la troisième est l'implication institutionnelle dans la production, la quatrième est la coordination territoriale, la cinquième est le rayonnement sociétal, scindé en deux étapes. La dernière étape est la seule dans laquelle il ne s'agit plus de relations directes mais d'actions portant sur une thématique reconnue de manière générale dans une société.

l'existence d'une diversité de leurs phases d'institutionnalisation. Nous avons en second lieu supposé un changement dans l'institutionnalisation des différents processus. Rappelons que nous avons considéré que le développement des différentes phases d'institutionnalisation d'un processus est nécessaire, pour pouvoir parler d'un changement général dans la construction sociale de la production localisée. C'est précisément ce que nous supposons à partir du cas drômois.

Dans ce cadre, l'objectif de cette seconde phase de traitement des données a été de reconstituer les différents processus de valorisation (construction sociale et phases d'institutionnalisation) puis d'analyser l'existence d'un changement dans l'institutionnalisation d'un ou de plusieurs processus construits dans le cadre d'un rapport à un espace social présent. Ce sont ces étapes que nous allons détailler à présent.

### 3-3-2-1 La première phase de traitement des données : la reconstitution et la classification individuelle de chaque système et de leurs stades d'institutionnalisation

Pour reconstituer les processus de valorisation, nous avons d'abord reconstitué chaque système de valorisation et nous l'avons, en parallèle, classé. Nous entendons par l'expression « système de valorisation », le système de production et ses 5 phases d'institutionnalisation, mise à part la seconde étape du « rayonnement sociétal » qui concerne les actions indépendantes portant sur les types de systèmes. Ce n'est donc qu'après l'analyse complète des processus que nous ajouterons cette phase.

Nous allons voir tout d'abord dans ce paragraphe que, pour pouvoir reconstruire les systèmes de valorisation, il a fallu adapter la grille de lecture issue du cadrage théorique de la question, à la grille de lecture précédente du terrain. Cela a donné lieu à certaines modifications que nous allons détailler. De plus, une fois ces adaptations effectuées, la reconstitution effective des systèmes, a montré qu'il existait un certain nombre d'informations qu'aucune de nos grilles ne comptabilisait et dont il fallait pourtant rendre compte. Nous allons détailler également ces éléments. Ensuite, nous montrerons, selon quelle opération analytique nous avons classé en parallèle les systèmes au fur et à mesure de leur reconstitution, selon la construction sociale de la production localisée sur laquelle ils reposaient.

#### *3-3-2-1-1 La grille de lecture des systèmes de valorisation : adapter la grille théorique à la grille des acteurs du terrain*

Notre premier objectif dans la reconstitution des systèmes de valorisation fut d'établir une grille de lecture des systèmes de valorisation. Pour ce faire, nous avons adapté la grille

théorique d'analyse des systèmes présentés dans le chapitre 2, à la grille de lecture du terrain. Nous allons voir que cette opération a permis d'affiner les catégories d'acteurs.

Tout d'abord, pour reconstituer chaque système, nous devons lister, pour chaque acteur prétendant, ses relations de production, ses relations de coordination territoriale, et ses relations avec des objectifs autres que les deux précédents. Ce sont ces 3 types de relations que nous détaillons dans le tableau ci-dessous. Dans cette grille, l'acteur prétendant peut être un acteur coordinateur (syndicat de défense, coopérative, GIE, EARL) ou bien un acteur individuel.

**Tableau 14** Les relations composant le système de valorisation à l'aune de la grille des acteurs du terrain

|   |  |
|---|--|
| <b>Relation de production</b>   |  |
| <u>Acteur prétendant</u><br>(acteur individuel, acteur coordinateur)                              | <p><u>En relations de dépendance avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-des acteurs de la consommation (distributeurs/mangeurs)</li> <li>-des acteurs de la certification</li> </ul> <p><u>En relations d'influence avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-des pairs</li> <li>-des acteurs du développement</li> <li>-des experts</li> <li>-des acteurs institutionnels territoriaux</li> <li>-des acteurs institutionnels nationaux et internationaux</li> </ul> <p><i>[Phase I d'institutionnalisation : légitimation du système : existence du système, Phase II d'institutionnalisation: représentation dans un système de consommation général, Phase III d'institutionnalisation, implication institutionnelle dans la Production<sup>186</sup>]</i></p> |
| <b>Relation de coordination territoriale (incluant activité connexe)</b>                          |  |
|   | <p><u>En relations d'influence avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-des pairs</li> <li>-des acteurs du développement</li> <li>-des acteurs institutionnels territoriaux</li> </ul> <p><i>[Phase IV d'institutionnalisation, coordination territoriale]</i></p>   |
| <b>Relations avec objectifs autres que les deux précédents (rayonnement sociétal Etape I) :</b>   |  |
|   | <p><u>En relations d'influence avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-l'ensemble des acteurs précédents + médias</li> </ul> <p><i>[Phase V d'institutionnalisation, Etape I, rayonnement sociétal]</i></p>   |
| <b>Actions indépendantes avec objectif autre que précédents (rayonnement sociétal Etape II) :</b> |  |
|   | <p><u>Inspirateur d'actions indépendantes pour:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-l'ensemble des acteurs précédents + médias</li> </ul> <p><i>[Phase V d'institutionnalisation, Etape II, rayonnement sociétal]</i></p>  |

186 Rappelons que L'implication institutionnelle dans la production ne concerne que des relations de dépendances avec des acteurs de la certification et des relations d'influence avec les acteurs institutionnels ; les autres relations d'influence faisant partie des relations de développement.



Le fait de confronter la grille théorique avec la grille du terrain nous a amenée à faire quatre adaptations de catégories. La première est l'adaptation de la catégorie théorique « acteurs institutionnels » que nous avons scindée en deux catégories : celles des acteurs institutionnels territoriaux (catégorie du terrain : « Acteurs politiques territoriaux et acteurs de la gestion publique territoriale ») et celle des acteurs nationaux et internationaux (catégorie du terrain : « Acteurs politiques nationaux et internationaux »). Ces deux types d'acteurs institutionnels entrent en jeu dans le stade de l'implication institutionnelle.

La deuxième adaptation est celle de la prise en considération de la catégorie des acteurs coordinateurs, pensée dans la grille de lecture du terrain mais pas dans la grille théorique. Nous considérons ainsi que les acteurs coordinateurs, qui sont principalement des syndicats professionnels et/ou des coopératives, sont des acteurs impersonnels qui remplissent la fonction d'acteur prétendant. Ils représentent un acteur prétendant collectif. Ils ne sont donc pas réellement externes. Nous les considérons comme un dispositif externe, dont se servent des individus producteurs pour devenir collectivement un acteur prétendant. C'est donc un acteur externe, partie prenante du développement du système. De ce fait, nous verrons dans la présentation des processus de valorisation, au chapitre suivant, que nous les avons classés dans la catégorie des acteurs prétendants, mais que nous en avons quand même fait un rappel dans la présentation des acteurs externes, dont les acteurs prétendants sont dépendants ou par lesquels ils sont influencés.

La troisième adaptation est celle de la prise en considération de la catégorie des acteurs de la certification. Nous considérons ces derniers comme des acteurs institutionnels, que nous avons fait choix de placer dans le cadre des relations de dépendance, bien que la relation des acteurs prétendants avec ces organismes, ne soit pas une relation d'interdépendance directe. Nous avons opté pour cette place, parce que l'on peut considérer la relation avec les acteurs certificateurs comme une relation de légitimation. Dans ce cadre, les productions certifiées comme locales, sont d'abord légitimées par l'organisme certificateur, avant d'être légitimées par des acteurs du système de consommation. Dans ce cas, une légitimation institutionnelle entre en jeu dans le système de production.

Enfin, la quatrième adaptation va dans le sens inverse des trois premières. Ici, c'est le cadrage théorique qui « améliore » la grille du terrain et non pas le contraire. En effet, la grille de lecture du terrain considèrerait les acteurs de la valorisation directe : cultivateurs, éleveurs, restaurateurs, distributeurs etc. Or, nous savons maintenant grâce à la grille théorique qu'il faut distinguer les acteurs prétendants (cultivateur, éleveur etc.), des acteurs représentants du système de consommation (restaurateurs, distributeurs, mangeurs), qui sont les acteurs

légitimant la production des premiers. Les deux catégories : acteurs prétendants et représentant du système de consommation sont des statuts dans la relation qui peuvent changer : un cultivateur peut être dans une relation un représentant du système de consommation si c'est lui qui achète, par exemple. On distingue donc deux catégories d'acteurs qui sont en relation de dépendance à partir de la seule catégorie préalable des acteurs de la valorisation directe.

Enfin, la mention des acteurs pairs ne représente pas une adaptation d'une grille sur l'autre. Cette catégorie est issue de la grille de lecture théorique. Elle se rapporte aux relations que peuvent entretenir des acteurs prétendants issus d'un même processus. Dans ce cadre, dans une relation (d'influence) l'un est l'acteur prétendant, l'autre un pair, selon le point de vue que nous adoptons. Dans ce cadre, voici le tableau des catégories d'acteurs que nous suivons, issues de la confrontation des deux grilles de lecture.

*Tableau 15 Adaptation de la classification des acteurs du cadrage théorique aux acteurs du terrain*

| <i>Catégories théoriques</i>                               | <i>Catégorie du terrain</i>  |
|--|--|
| <b>Acteurs prétendants, pairs</b>                          | -Cultivateur, éleveur, transformateur individuel ou en coordination par acteur coordinateur  |
| <b>Acteurs représentants de la consommation</b>            | -Restaurateurs, distributeurs, mangeurs  |
| <b>Acteurs du développement et experts influents</b>       | -Experts<br>-Acteurs associatifs et fédératifs directs<br>-Acteurs associatifs et fédératifs indirects<br>-Acteurs de la formation |
| <b>Acteurs institutionnels certificateurs</b>              | -Acteurs certificateurs de la production   |
| <b>Acteurs institutionnels territoriaux</b>                | -Acteurs politiques territoriaux et acteurs de gestion publique territoriale   |
| <b>Acteurs institutionnels nationaux et internationaux</b> | -Acteurs politiques nationaux et internationaux  |
| <b>Acteurs autres (du rayonnement)</b>                     | -Médias, ensemble des acteurs  |

A partir de cela, l'analyse des systèmes a consisté en premier lieu à faire la liste des acteurs prétendants. Elle a consisté en second lieu à reconstituer le système de valorisation que chaque acteur prétendant développait autour de lui. Cette reconstitution est passée par la classification de deux types de données. Tout d'abord, nous avons classifié l'ensemble des différents types de relations que chaque acteur prétendant développait autour de lui<sup>187</sup>.

187 Cette opération a consisté réellement à faire la liste des acteurs qui permettent à l'acteur prétendant de produire comme il produit en amont. Cela a consisté également à faire la liste des acteurs à qui l'acteur prétendant vend sa ou ses productions. Cela a consisté ensuite à faire la liste des acteurs et des dispositifs par

Ensuite, nous avons classifié l'ensemble de ses pratiques de Production incluant le comportement de légitimation<sup>188</sup> que l'acteur adopte quand il vend.

Effectuer cette opération a conduit à faire également la liste des activités connexes des acteurs prétendants (dont les activités de tourisme rural), ainsi que la liste des activités de production de l'acteur prétendant non valorisées en local, et la liste des productions innovantes. De plus, nous avons comptabilisé les écueils et les perspectives de chaque acteur. Ainsi, la reconstitution des systèmes de valorisation des productions localisées a été en quelque sorte, mise à l'épreuve de la complexité de la production réelle. Nous avons voulu rendre compte de cette complexité de développement car, au-delà de notre objectif de différenciation des processus, cette complexité montre les conditions de production dans chacun des processus. C'est dans ce cadre que nous avons ajouté à la reconstitution des systèmes, l'aire de la distribution des productions localisées du système, car bien que dans le cadre de notre problématique, ce soit le caractère localisé ou non, puis direct ou non, de la distribution, qui nous intéresse, nous avons constaté qu'en analysant ces données, nous obtenions l'aire spatiale de distribution des productions de chaque système. Et ce type de données intéresse nos commanditaires de la même manière qu'elles contribuent à notre problématique, en ce sens qu'elles permettent d'améliorer notre connaissance du fonctionnement de chaque processus. De plus, nous avons ajouté aux coordonnées de l'acteur que nous connaissons depuis la présentation du corpus d'entretien, la taille de l'acteur interviewé, dans la mesure où l'enquête exploratoire a montré que cette donnée pouvait être importante. Nous avons enfin ajouté aux coordonnées de l'acteur, son temps d'existence. Car celui-ci permet de signifier depuis quand les différentes activités que nous présentons existent.

Compte tenu de ces éléments, voici ci-dessous, la grille de reconstitution de chaque système. Nous avons ajouté pour chaque stade de reconstitution, l'objectif inhérent au stade. C'est à partir de ceux-là que nous avons pu, une fois que les systèmes ont été classés par construction sociale, reconstituer les stratégies de Production et leur stratégie de distribution, ainsi que les stratégies de développement territorial, dans le cas où celles-ci existent.

---

lesquels ils arrivent à produire et à vendre. Cela a consisté enfin à lister l'ensemble des relations que l'acteur prétendant entretient avec différents acteurs externes et qui ont pour objectif le développement territorial.

188 Nous appelons le comportement de légitimation ce que nous avons appelé dans le chapitre 2 de ce manuscrit, la stratégie de valorisation. Les deux sont synonymes. La stratégie de valorisation est l'expression de la stratégie de Production. Nous la reconstituons à partir des attributs valorisés et du comportement à travers lequel ils sont valorisés.

*Tableau 16 Etapes de reconstitution des systèmes et objectifs correspondants*

| <b>Les étapes de reconstitution des systèmes de valorisation</b>   | <b>Objectifs d'analyse correspondants</b>   |
|--|---|
| <u>-Acteur prétendant et son identité</u><br>L'acteur prétendant et ses coordonnées, sa taille, son temps d'existence  | <b>Type d'acteur</b>  |
| <u>-Ensemble des relations en amont de la production localisée, et ensemble des relations et pratiques de production localisée</u><br>-relations de production localisée ou non pour lesquelles il n'y a pas de prétention à la localisation<br>-relations avec acteurs institutionnels ou acteurs du développement dont l'acteur a besoin pour produire local<br>-relations entre pairs<br>-attributs pour lesquels l'acteur prétend à la localisation de sa production<br>-partie de production valorisée comme localisée par rapport à la production totale<br>-existence et caractéristiques des pratiques innovantes<br>-activités connexes à la production de l'acteur (activité touristique)<br>-productions et relations en émergence au moment de l'entretien | <b>Attributs de la production localisée</b><br><b>Implication institutionnelle dans la production</b> |
| <u>- L'ensemble des relations et pratiques de distribution:</u><br>-relations de distribution<br>-pratiques de légitimation  | <b>Pratiques de légitimation</b><br><b>Pratiques de distribution</b>                                  |
| <u>-Ensemble des relations de coordination territoriale</u>  | <b>Types de relations de coordination territoriale</b>  |

*3-3-2-2-2 Classifier les systèmes selon la construction sociale sur laquelle ils reposent : des 144 possibilités théoriques du tableau classificatoire aux 9 pré-processus*

Dans le même temps que nous reconstituons chaque système, nous les avons classifiés en fonction de leur caractérisation de la production localisée. Rappelons que les variables de la caractérisation ont été pensées sur la base de la notion d'espace social alimentaire dès le premier chapitre de ce manuscrit. En voici un rappel :

*Variables de la caractérisation des pratiques pour lesquelles l'acteur à une prétention à produire local :*

Production ici (localement):

1-oui

2-non

Transformation ici (localement) :

3-oui

4-non

Distribution (échange) ici (localement):

5-oui

6-non

Inscription spatio-temporelle des pratiques :

(Temps):

7-oui

8-non

9-oui-non

(Espace) :

10-ici

11-ailleurs

12-ici-ailleurs

Nous avons ainsi listé 5 variables et 12 modalités au total. Les trois premières comptent 2 modalités et les deux dernières comptent 3 modalités. Il en résulte une équation de  $2 \times 2 \times 2 \times 3 \times 3$  combinaisons ; autrement dit, de 72 possibilités théoriques de variabilité de la caractérisation des productions localisées. Nous avons donc rempli un tableau Excel avec ces 72 possibilités théoriques et, au fur et à mesure de la reconstitution des systèmes, nous avons placé les 30 systèmes retenus dans leur combinaison correspondante au sein du tableau.

C'est ainsi que nous avons obtenus 10 combinaisons existantes.

*Tableau 17 Les 10 combinaisons trouvées*

---

|   | Production | Transformation | Distribution | temps   | territoire     |
|---|------------|----------------|--------------|---------|----------------|
| 1 | oui        | oui            | oui          | oui     | ici & ailleurs |
| 2 | oui        | oui            | oui          | non/oui | ici            |
| 3 | oui        | oui            | oui          | non/oui | ici & ailleurs |
| 4 | oui        | oui            | non          | oui     | ici            |
| 5 | oui        | non            | non          | oui     | ici            |
| 6 | non        | oui            | oui          | oui     | ici            |

|    |     |     |     |         |                |
|----|-----|-----|-----|---------|----------------|
| 7  | non | oui | oui | non/oui | ici            |
| 8  | non | oui | non | oui     | ici            |
| 9  | oui | non | non | non/oui | ici            |
| 10 | non | oui | non | non/oui | ici & ailleurs |

Nous verrons dans le cadre du compte rendu des processus que l'acteur (le seul) qui s'inscrit dans la combinaison n°10, n'a finalement pas été comptabilisé comme un acteur prétendant à une production localisée. Cependant, au vu de la considération qui est faite localement de celui-ci, nous avons tenu à le garder dans notre échantillon, pour analyser en quoi ce titre de producteur de production localisée arrivait à lui échoir. Cela nous amène à conclure sur le fait que sur ces 10 combinaisons, on ne trouvera finalement dans la suite de ce travail que 7 processus. Cela s'explique par le fait que, pour vraiment comprendre sur quoi l'accent était mis dans la combinaison pour définir le sens local, il a fallu associer à chaque combinaison les pratiques de légitimation des acteurs qui les composaient. Ce n'est qu'à partir de là, que l'on a pu faire 2 fusions parmi ces 9 combinaisons pour arriver finalement à 6 processus. C'est à partir de là, que nous les avons recomposés, tel que nous allons le détailler à présent.

### 3-3-2-2 De la reconstitution des processus de valorisation à la mise en relief des espaces sociaux de référence

Une fois que les systèmes ont été classés en fonction de la construction sociale sur laquelle ils reposent, nous avons abouti à 6 groupes de systèmes. Chaque groupe représente un processus de valorisation. L'objectif de l'étape de traitement des données que l'on va détailler à présent, est de montrer tout d'abord, comment nous sommes passée de ces groupes de systèmes à la reconstitution des processus de valorisation. Il est de montrer ensuite, comment cette reconstitution des processus a permis la reconstitution de la stratégie de Production des systèmes du processus, la reconstitution de sa stratégie de distribution, la reconstitution du système de légitimation sur lequel fonctionnent les systèmes du processus, ainsi que le type de coordination territoriale dans lequel les systèmes du processus s'inscrivent. Enfin, nous montrerons dans un dernier temps, comment nous avons pu à partir de ces étapes d'analyse établir une typologie des valeurs sociales associées à la production localisée, autrement dit comment nous avons pu définir l'existence de différents espaces sociaux alimentaires de référence au sein des différents processus.

### *3-3-2-2-1 La reconstitution détaillée des processus*

Comme nous l'avons dit précédemment, l'ensemble des données relatives aux différents stades de développement de chaque système, a été répertorié lors de la reconstitution des systèmes<sup>189</sup>, mises à part les données concernant le second stade de rayonnement sociétal.

A partir de cette matière, pour reconstituer les processus, nous avons regroupé les données des différents systèmes appartenant au même processus par stade de développement tel qu'énoncé dans le tableau « Etapes de reconstitution des systèmes et objectifs correspondants » (présenté il y a 4 pages). Dans ce cadre, la reconstitution des différents stades d'un processus est partie de l'identité des acteurs prétendants de ce processus. Ensuite, à partir de ceux-là, nous avons répertorié l'ensemble de leurs pratiques et de leurs relations de production-transformation, l'ensemble des relations de distribution, l'ensemble des relations de coordination territoriale, l'ensemble des relations avec des acteurs institutionnels ou du développement rentrant en jeu dans la Production etc.

Cette classification des relations et des pratiques réelles nous a amenée à affiner les objectifs de chacune des relations repérées, qui sont en fait spécifiques à chaque processus. Par exemple, des relations entre acteurs prétendants et acteurs institutionnels ayant pour but la Production, sont, dans la réalité du développement des processus, des relations d'appui financier ou des relations d'appui technique à la Production. Autre exemple, des relations d'acteurs prétendants avec des pairs (catégorie de relation correspondant à « objectifs autres » que la Production et la coordination territoriale dans notre grille de lecture), sont dans la réalité des processus, des relations de promotion de la production.

C'est ainsi qu'au fur et à mesure de la reconstitution de ces relations et pratiques, nous nous sommes rendu compte que, pour donner de la clarté à des développements complexes, dans lesquels interviennent à chaque stade un certain nombre d'acteurs internes et externes à l'espace social alimentaire, il était préférable de faire certaines distinctions. Nous avons donc mis en place le plan de présentation suivant :

---

<sup>189</sup> Ces données ont été répertoriées par stade pour chaque système, tel que nous l'avons montré dans le tableau « Etapes de reconstitution des systèmes et objectifs correspondants ». Suivant ce tableau, nous avons donc des groupes de données concernant :

- L'acteur prétendant et son identité
- L'ensemble des relations en amont de la production locale et l'ensemble des relations et pratiques de production locale
- L'ensemble des relations et pratiques de distribution locale
- L'ensemble des activités « autres » de l'acteur, sa prospective et sa réflexivité
- L'ensemble des relations de coordination territoriale

## *Plan de présentation des processus de valorisation*

---

- Identité des acteurs prétendants :
  - taille
  - date et histoire d'installation
- Pratiques et relations de production et de transformation :
  - relations de production et transformation
  - pratiques valorisées et comportement de légitimation
  - activité connexes
- Relations de distribution :
  - relations de distribution
- Relations externes :
  - Relations d'aide à la structuration des systèmes
  - Relations d'appui institutionnel à la Production
  - Relations de coordination territoriale
  - etc.

Dans ce plan, nous avons donc séparé l'ensemble des relations internes des relations externes. Rappelons que nous entendons par relations internes, les relations qui existent entre acteurs internes à l'espace social alimentaire, acteurs de la Production, et représentants du système de consommation. Et nous entendons par acteurs externes, l'ensemble des acteurs intervenant à un stade ou à un autre du développement des processus et qui n'appartiennent pas à l'espace social alimentaire : acteurs institutionnels (toutes catégories), acteurs du développement etc.

Nous avons malgré tout, classé les activités connexes avec les activités de Production, car elles font partie des activités complémentaires dont l'acteur a besoin pour compléter les revenus de la production. Dans le cadre de cette distinction entre interne/externe, nous avons classé pratiques et relations d'après leurs objectifs réels, comme évoqué précédemment (promotion, appui à la production etc.)

Dans ce cadre, distinguer l'ensemble des relations externes, a permis d'alléger la présentation des stades de la Production et de la rendre ainsi lisible. En effet, la présentation de chaque processus est dense, car dans un souci d'exactitude, nous avons rendu compte de la totalité des données que nous avons pour chaque stade. Et comme nous allons le voir, une partie importante des données dont nous rendons compte, sont transcrites telles quelles sous formes de verbatim des acteurs. Nous avons seulement ôté des données de la présentation quand les



verbatim étaient un peu longs et redondants. A ces données discursives, s'ajoutent des données documentaires et observationnelles, utilisées notamment dans le cadre de la présentation de l'identité des acteurs, et dans celle des pratiques de distribution. Ensuite, une fois que nous avons eu reconstitué ces différentes relations et pratiques des acteurs prétendants, nous avons conjugué les données issues du point de vue des acteurs prétendants et issues d'un point de vue documentaire, avec les données issues du point de vue des acteurs institutionnels et des acteurs du développement quand nous disposions de celles-ci. Les verbatim des acteurs externes sont donc venus s'établir en miroir du discours des acteurs. L'objectif, dans ces choix de présentation des processus, a été de rester le plus proche de la réalité du terrain, telle que nous l'avons analysée. Enfin, rappelons que la présentation des processus telle qu'on l'a effectuée, inclut l'ensemble des stades d'institutionnalisation établis. Nous voulons dire par là, que nous avons laissé de côté l'ensemble des intérêts émergents ainsi que l'ensemble des tensions et conflits des acteurs prétendants dans chaque processus, car nous les avons analysés tous ensembles dans un second temps.

#### *3-3-2-2-2 La reconstitution des systèmes de Production localisée à partir de la reconstitution des stratégies de valorisation*

A partir de la reconstitution détaillée des processus, nous avons pu reconstituer les stratégies de valorisation de la production localisée, les stratégies de distribution correspondantes ainsi que les formes de coordination territoriale de chacun des processus trouvés. Cela nous a permis ensuite de reconstituer les stratégies de Production des systèmes, à partir desquels les acteurs prétendants légitiment leur production comme localisée. Cette opération nous a permis finalement de répondre à notre première hypothèse sur l'existence d'une diversité d'inscription spatio-temporelle de la production dans les constructions sociales. Elle nous a permis également de répondre à la question de rapports différenciés entre constructions sociales et relations de coordination territoriale. Nous allons détailler à présent les modalités de la reconstitution de ces différents éléments.

#### *3-3-2-2-2-3 La reconstitution de la stratégie de valorisation par l'analyse des attributs et du comportement de légitimation*

Dans un premier temps nous avons recomposé la stratégie de valorisation de la production localisée relative à un processus. Celle-ci donne son nom au processus. La stratégie de valorisation représente la combinaison que forme le choix de valorisation de pratiques

localisées à travers une forme de légitimation, dans l'objectif d'atteindre un marché particulier.

Pour reconstituer la stratégie de valorisation, nous nous basons sur la conjugaison de l'analyse des pratiques de Production localisée, à partir desquelles l'acteur prétendant a une prétention à la production localisée, et du comportement de légitimation, qui est la mise en avant de ces pratiques dans les relations de distribution. Les attributs des différentes formes de production localisée représentent, rappelons-le, les caractéristiques des pratiques, c'est à dire des règles, des normes, des codes, des rituels qui régissent la production. Ces attributs sont de deux types, nous le savons : il y a les stades de production et il y a l'inscription spatio-temporelle des savoirs et des savoir-faire utilisés, qui peuvent varier. Et l'analyse des processus nous a permis de comprendre que, dans la combinaison que forment les attributs relatifs à un processus et ainsi à une stratégie de valorisation, le principe directeur est représenté par le type d'attributs à partir duquel les pratiques sont choisies. Celui-ci peut être plutôt le groupe d'attributs formant l'axe spatio-temporel, ou il peut être plutôt le groupe d'attributs représentant les stades de production. Dans le premier cas, l'acteur choisit ses pratiques en fonction de leur inscription dans un espace local passé. Dans le deuxième cas, l'important pour lui est davantage que sa production soit produite, transformée et vendue ici, quel que soit l'origine des savoirs et des savoir-faire. Sans en dire plus pour l'instant, on voit bien que le rapport à l'espace local qui va valider la production comme localisée, n'est pas le même.

Ensuite, une fois que l'on sait ce premier élément, on le conjugue avec l'élément ou les éléments sur lesquels l'accent est mis dans le cadre du comportement de légitimation, qui s'établit lors des relations de distribution. C'est ce comportement qui donne du sens aux attributs valorisés. Par exemple, nous verrons quel est le vecteur qui donne du sens à une production qui se veut localisée parce qu'elle est produite, transformée et vendue ici. Ce comportement de légitimation exprime également la forme de légitimation par laquelle les pratiques sont légitimées comme locales.

Ainsi, à partir des pratiques valorisées et du comportement de légitimation sous-tendant une forme de légitimation, nous obtenons la stratégie de valorisation qui permet de distinguer les processus. Cela nous permet également, dans un second temps d'analyse, de voir au sein des différents processus, quels sont les différents espaces sociaux auxquels chacun des processus fait référence. Enfin, on retiendra ici, que dans la présentation des processus, nous avons appelé les stades de production pour lesquels l'acteur prétendant a une prétention à la production locale, les stades légitimant.

#### *3-3-2-2-4 La reconstitution des stratégies de Distribution et de la structuration sociale que celles-ci révèlent*

Dans un deuxième temps nous avons recomposé la stratégie de distribution et la structuration sociale que celle-ci révèle. Rappelons que la stratégie de distribution est la position de l'acteur prétendant face aux représentants du système de consommation à qui il a affaire dans le cadre des relations de distribution. En analysant la forme de la distribution, on analyse également la forme de la structuration sociale qui domine dans un processus. Nous avons effectué ces recompositions en deux temps. Tout d'abord, nous avons analysé les relations de distribution. Ensuite, nous avons analysé l'intervention des acteurs externes dans la structuration de la distribution.

##### *Analyser les rapports de dépendances*

L'analyse de la stratégie de distribution est fondée sur l'analyse du rapport de dépendance entre les acteurs prétendants et les représentants du système de consommation. Pour la définir, nous avons analysé l'ensemble des relations de distribution, avec pour objectif de savoir quels étaient les canaux de distribution visés. Cela nous a permis de reconstituer le type de structuration sociale du processus. Pour cela, nous nous sommes demandé, si la ou les modalités de distribution étaient significatives d'une dépendance plutôt réciproque, ou plutôt déséquilibrée. Cela correspond à la question suivante : l'un des acteurs a-t-il beaucoup plus de pouvoir que l'autre dans la relation, ou les deux acteurs ont-ils des pouvoirs à peu près équivalents ? Nous avons pensé au départ que la variabilité entre dépendance réciproque ou déséquilibrée s'incarnait dans l'idée de diversification. Mais il est apparu en fait, que la grande majorité des acteurs prétendants diversifiaient leurs modalités de distribution, en nombre d'acteurs et/ou en type d'acteurs avec lesquels ils étaient en dépendance. Mais la volonté de diversification n'empêche pas une filière de production agricole d'être en relation déséquilibrée face à une enseigne de la Grande distribution, par exemple. La nature de la ou des dépendances nous permet de définir ainsi le type de structuration sociale correspondant à une forme de légitimation de la production : une structuration dans laquelle la domination d'un des acteurs est forte ou dans laquelle la domination des deux acteurs est plus réciproque. A partir de ces éléments, nous avons pu caractériser la stratégie de distribution selon qu'elle était :

-locale ou externe<sup>190</sup> : la production est-elle majoritairement vendue localement ou de manière externe ?

---

190 Nous entendons par local une distribution infra-départementale puis infrarégional.

-directe ou indirecte : la distribution s'effectue-t-elle de manière directe avec les mangeurs ou pas ?

#### Analyser l'intervention externe dans la structuration de la distribution

Ensuite, pour vraiment comprendre le type de rapport de dépendance, quelle que soit la nature de la dépendance, il faut comprendre que celui-ci peut fonctionner grâce à une participation plus ou moins importante d'acteurs externes. En effet, les acteurs institutionnels et/ou les acteurs du développement peuvent apporter leur soutien plus ou moins incitatif aux acteurs prétendants, et ce de diverses manières, qui permettent aux premiers d'assumer le rapport de dépendance tel qu'il est. De ce fait nous avons répertorié pour chaque stratégie de distribution, quelle était l'implication externe en faisant la liste des acteurs externes intervenant et en analysant la nature de leur intervention. Ainsi, dans l'exemple de la production traditionnelle certifiée légalement par un SIQO, on peut mesurer l'importance primordiale de la certification sans laquelle certains rapports de distribution n'existeraient pas. Dans ces cas, l'acteur prétendant reste détenteur de l'imposition de la validité locale de la production dans la relation de distribution, face à des acteurs ayant par ailleurs un pouvoir beaucoup plus grand, parce que celle-ci a été arrêtée, validée légalement. L'acteur institutionnel qu'est l'INAO dans ce cadre est essentiel. Il garantit à l'acteur prétendant une validité légale qui augmente son pouvoir dans certains types de relations de distribution. Ainsi, par l'analyse des rapports de dépendance en leur associant l'intervention potentielle des acteurs externes, on peut déterminer quel est le « parcours » que fait la décision de production localisée, et on peut ainsi apprécier son caractère ascendant (des acteurs prétendants) ou descendant (des acteurs institutionnels).

#### *3-3-2-2-5 La reconstitution de la stratégie de Production du système valorisé*

Ensuite, nous avons cherché à reconstituer la stratégie de Production sous-jacente à la stratégie de valorisation. Nous sommes partie avec l'idée, rappelons-le, que cela nous permettrait de comprendre le rapport au biotope du système de Production, l'objectif sous-tendant la stratégie et la forme de rationalité que celle-ci révèle. Rappelons que nous considérons que l'objectif d'un système de Production est toujours de permettre la survie d'un groupe ou d'un ensemble de groupes humains en lui permettant de se nourrir. Et la manière dont un système de Production, quel qu'il soit, se développe, est toujours relative à une interaction avec un biotope. Nous savons, grâce à l'espace social alimentaire (et à ses fondements théoriques), que la construction de cette relation est relative aux connaissances et

aux capacités techniques du groupe, et qu'elle est relative également aux valeurs et aux croyances que le groupe a sur les relations hommes-biotope.

Dans ce cadre, l'analyse du rapport des choix techniques lisibles dans la stratégie de valorisation, nous a permis de définir, quelle était la position que le groupe adoptait dans la relation qu'il construisait avec un biotope qui devient par-là même le sien et se construit socialement. Cette position stratégique nous a alors permis de comprendre, quelle était la conception que l'homme se fait de lui-même dans son environnement dans chacun des systèmes en question. Cette analyse nous a ainsi permis de dévoiler l'objectif/l'idéal de la stratégie de Production du système localisé, dans lequel s'inscrivent les acteurs du processus par leur stratégie de valorisation. Enfin, cette opération a permis de dévoiler la forme de rationalité de l'action dans le système, qui peut osciller entre l'importance de la finalité et l'importance des moyens qui concourent à une finalité.

Dans ce cadre, précisons que pour comprendre comment décrire les positions stratégiques possibles, nous avons dans un premier temps considéré les exemples du modèle productiviste et du modèle de la production de terroir. Nous avons ainsi déterminé que la position stratégique pouvait être dominante ou qu'elle pouvait être adaptative. Nous considérons qu'une position dominante représente le parti-pris de façonner le biotope selon sa volonté. Et nous considérons qu'une position adaptative représente le parti-pris de s'adapter au biotope. A partir de la constatation de l'une ou de l'autre position, on peut mesurer ce qui repose sur des choix, des croyances, des valeurs et ce qui repose sur une incapacité technique à faire autrement. Dans le cas du modèle productiviste, une position offensive face au biotope qui montre un idéal de domination du biotope par l'homme, s'accompagne de l'objectif de produire le plus possible et le plus rationnellement possible.

Ceci étant dit, nous verrons que dans certains processus, il y a un décalage entre la stratégie de valorisation de la production localisée, et le système (et ainsi la stratégie de production) qui est valorisé. Mais nous en discuterons après la présentation des processus de valorisation.

#### *3-3-2-2-2-6 La reconstitution des types de coordination territoriale*

Dans chacun des processus de valorisation reconstitué, nous avons cherché à définir le type de relations de coordination territoriale. Rappelons que les relations de coordination sont une des phases d'institutionnalisation de la construction sociale de la production localisée. Rappelons également que nous avons supposé, dans le chapitre 1 de ce manuscrit, que différentes constructions sociales de la production localisée, si elles existaient, s'inscriraient dans des coordinations territoriales différenciées. L'hypothèse sous-jacente ici, est celle d'une

corrélation entre des processus de valorisation dont la construction sociale est fondée sur le passé et des territoires pouvant se targuer d'une histoire longue, et ainsi valoriser l'aspect patrimonial de leur culture. Dans ce cadre, des territoires historiquement considérés comme « illégitimes », comme c'est le cas dans une certaine mesure du Département de la Drôme, pourraient trouver intérêt à valoriser une construction sociale de la production localisée s'appuyant sur le temps présent. Cette hypothèse est destinée à réfléchir aux liens entre le développement de l'espace social alimentaire local et les autres dimensions des sociétés locales. Ainsi, pour vérifier l'existence d'une corrélation entre construction sociale et type de coordination territoriale, nous avons comparé les relations de coordination territoriale des différents processus, selon le type d'acteurs du développement territorial impliqués, le type de dispositifs utilisés, et le type d'actions réalisées. Notons ici que dans la présentation des processus de valorisation, nous appelons le processus de coordination territoriale, la territorialisation de la production, dans le cas où elle existe.

#### *3-3-2-2-3 La typologie des valeurs sociales ou l'analyse des espaces sociaux de référence*

Tel que nous l'avons présenté dans le cadrage théorique de la question, nous avons ensuite « typologisé » les espaces sociaux alimentaires de référence. Cette typologie des espaces sociaux alimentaires représente, comme évoqué précédemment, un niveau d'abstraction supérieur aux processus qui eux, représentent des développements réels. Le but de cette reconstitution comparative est d'achever de répondre à notre première hypothèse, en mettant en relief l'existence d'un espace culturel alimentaire local de référence, dans les processus autres que l'espace culturel provincial historique. La reconstitution des espaces culturels alimentaires auxquels se réfère chaque processus, est en quelque sorte une formalité à partir du moment où on a caractérisé les attributs des processus. C'est en effet à partir de ceux là que l'on peut distinguer, s'il existe un espace se basant sur autre chose que sur l'espace social passé. A partir de la démonstration de cet espace présent, nous pouvons décrire grâce aux reconstitutions précédentes, la stratégie de Production, la forme de la structuration sociale ainsi que la forme de légitimation type de cette référence nouvelle. Ces éléments sont constitutifs d'une nouvelle forme de valeur locale, et c'est en cela qu'il est primordial de les exposer, car ce sont ces éléments qui décrivent l'enjeu d'identification liée à la production localisée et que nous avons présenté au chapitre 1 de ce manuscrit.

### 3-3-2-3 L'analyse du changement dans l'institutionnalisation des processus

Suite à la reconstitution des processus puis à l'analyse de la construction sociale et de la coordination territoriale que nous avons faite, nous avons répondu à notre première hypothèse<sup>191</sup>. Lors de ce développement, nous avons pu apprécier les différentes phases d'institutionnalisation des processus, mise à part l'ultime phase d'institutionnalisation qui consiste en un rayonnement sociétal indépendant des relations avec les systèmes de production.

A présent, dans une ultime phase de traitements des données, nous allons montrer comment nous avons analysé les changements dans l'institutionnalisation du ou des processus porteurs d'une référence à un espace social alimentaire local présent.

Cette phase de l'analyse est basée sur des données qui ont été répertoriées au même moment que la reconstitution individuelle des systèmes. Nous avons sauvegardé l'ensemble de ces données discursives, observationnelles et documentaires dans un document Word. Nous nous sommes alors rendu compte que, contrairement à ce que nous avons pensé, le changement dans l'institutionnalisation n'était pas lisible qu'à partir des arènes. Nous avons également engrangé une somme de données qui montrait simplement l'émergence d'intérêts nouveaux, venant potentiellement de n'importe quel type d'acteurs et s'appliquant à tout ou partie des systèmes cibles. Dans ce cadre, nous avons répertorié puis analysé, d'une part, les données montrant des intérêts nouveaux des différents acteurs, y compris les données montrant l'existence d'un rayonnement sociétal. D'autre part, nous avons analysé et répertorié les données discursives qui montraient l'existence d'arènes, puis nous avons reconstitué ces arènes. Selon cette disposition, nous allons voir à présent dans le détail le traitement de la question des intérêts nouveaux, puis celle des arènes associée à des éléments de « thématization ».

#### *3-3-2-3-1 L'analyse des intérêts nouveaux dans les différentes catégories d'acteurs*

Les intérêts nouveaux pour une construction sociale en particulier, émanent potentiellement de chaque type d'acteur à l'encontre potentiellement de chacun des stades de développement des processus, même si nous avons supposé que leur cible serait la nouvelle construction sociale de la production localisée. Ce que nous appelons « intérêt nouveau » signifie un intérêt pour n'importe quelle pratique d'un autre processus dans le cas des acteurs prétendants ou pour n'importe quelle production. Il signifie un intérêt pour tel ou tel stade de développement

---

191 Existe-t-il une diversité de construction sociale dont une au moins construit une référence à un espace culturel présent ?

d'un processus, avec lequel ils étaient peu ou pas en relation pour les acteurs institutionnels. Dans ce cadre, nous avons fait la somme des pratiques des systèmes et des productions, vers lesquels portent ces intérêts. Nous obtenons ainsi les types de production et/ou les types de pratiques dont l'institutionnalisation augmente. Parallèlement, nous obtenons également la liste des acteurs qui induisent cette institutionnalisation nouvelle. Nous allons voir à partir de cela, comment se déclinent les intérêts nouveaux par catégorie d'acteurs.

#### *3-3-2-3-1-1- Analyse des intérêts nouveaux chez les acteurs prétendants pour des pratiques d'autres acteurs prétendants*

Les intérêts émergents des acteurs prétendants vers les pratiques d'autres acteurs prétendants ont été listés par acteur source et pratique cible. Cela a permis de conclure aux types d'intérêts auxquels nous avons affaire.

En effet, une pratique peut être copiée, inspirante pour le processus source. Elle signifie alors une action indépendante et ne donne pas lieu à de nouvelles relations interprocessus ou à un changement de processus. Ce type d'intérêts appartient à la phase d'institutionnalisation du rayonnement sociétal. Mais une pratique peut être également la cible de nouvelles relations. Dans ce cas, il peut s'agir de migrations d'acteurs d'un processus à un autre. Il peut s'agir également de processus de coordination qui s'effectue entre deux processus alors peu en relation.

#### *3-3-2-3-1-2-Analyse des intérêts nouveaux chez les représentants du système de consommation*

Ensuite, pour classer les intérêts nouveaux chez les représentants du système de consommation, nous avons d'abord fait la liste de ces acteurs<sup>192</sup> et de leurs intérêts existants pour différents types de productions (donc différents types de processus). Puis nous avons fait la liste de l'ensemble des possibilités de relations entre les représentants du système de consommation et l'ensemble des processus. Dans le cadre de l'espace entre les deux listes,

---

<sup>192</sup> Nous comptabilisons sur le terrain<sup>7</sup> représentants du système de consommation :

- les mangeurs
- les grossistes
- les GMS
- les restaurants
- les épicerie fines
- les petits commerces, épicerie, commerces agricoles
- les artisans (ces derniers peuvent être des acteurs prétendants, on le sait, mais ils sont envisagés ici uniquement comme les revendeurs d'autres acteurs prétendants).



nous avons classifié les nouvelles relations<sup>193</sup>, en obtenant ainsi les acteurs sources et les productions-cibles. Notons que la liste que nous avons faite des représentants du système de consommation n'est pas exhaustive, elle peut inclure n'importe quel acteur nouvellement en relation avec un ou plusieurs processus. Notons également que c'est à cette étape du traitement des données que l'on peut établir l'existence d'un changement dans la deuxième phase d'institutionnalisation : la distribution dans l'espace alimentaire général.

### *3-3-2-3--3-Analyse des intérêts nouveaux chez les acteurs institutionnels*

Avec les acteurs institutionnels, nous avons procédé de la même manière qu'avec les représentants du système de consommation. Dans un premier temps, nous avons listé les acteurs rencontrés<sup>194</sup> et nous avons listé les pratiques (stades de production) des processus qu'ils soutenaient. Puis nous avons fait la somme de toutes les possibilités et placé les nouveaux intérêts dans l'écart correspondant.

Ensuite, de la même manière que pour les représentants du système de consommation, nous avons pris en compte l'existence potentielle d'acteurs qui n'avaient aucun intérêt dans la production localisée, et qui entrent en jeu nouvellement dans les processus, et potentiellement directement avec des processus émergents.

Enfin, il faut ajouter ici que nous n'avons pas pris en compte les acteurs du développement, car le fait qu'ils ont pour raison sociale de soutenir le développement des acteurs, transversalement aux processus (Chambre d'agriculture, par exemple<sup>195</sup>) ou de soutenir le développement d'un processus en particulier, s'est révélé juste après analyse du terrain. Cependant, de la même manière que pour les deux catégories d'acteurs que nous venons de présenter, nous avons pris en compte l'existence d'acteurs du développement qui n'étaient pas en jeu et qui entrent en jeu nouvellement dans les processus, et potentiellement directement avec des processus émergents.

### *3-3-2-3-4 L'analyse des arènes*

Les tensions, conflits, mécontentements qui ont été listés existent au sein du paysage drômois de la valorisation, que nous venons de décrire à travers les trois listes. En effet, pour comprendre l'outil d'analyse du changement qu'est l'arène, il faut se figurer l'existence

---

193 Ces relations peuvent être indirectes dans le cas des grossistes. En effet les grossistes sont des acteurs intermédiaires. D'autres représentants du système de consommation peuvent donc avoir des productions d'un processus par les grossistes sans être en relation avec les acteurs du processus. Dans ce cas, ils sont quand même comptabilisés dans notre liste comme ayant un intérêt pour le processus.

194 Mairies ; Conseil Général ; Conseil Régional ; Etat français ; Union européenne ; Contrat de Pays ; Communautés de communes ; Parc Naturel Régional.

195 Ils peuvent avoir des préférences, mais doivent soutenir les différents processus.

conjointe et relativement enchevêtrée des différents processus et de leurs différentes phases d'institutionnalisation. Il faut se figurer alors les différents types de systèmes de production et l'inégal soutien institutionnel à ceux-ci. C'est à partir de mouvements internes aux systèmes (et à leur système de consommation correspondant) et/ou venant des acteurs institutionnels, qu'existent les mécontentements et donc les arènes. Celles-ci sont le signe de zones de tensions relatives à un changement de cible de la part d'une ressource ou d'un système de ressources et d'opportunité. Nous avons pu constater en analysant les arènes, que pour chacune, quels que soient les acteurs en jeu, la ressource changeante, il y a toujours la même équation. Il y a un acteur source, un objet (la ressource, le système de ressource qui change ou pour laquelle on change) et une cible qui représente des acteurs et leurs pratiques. Dans ce cadre, les arènes peuvent signifier un conflit direct : entre deux acteurs en relation, ou un conflit, un mécontentement indirect, entre deux acteurs pas forcément en relation, mais se rencontrant autour de l'objet de l'arène : la ressource. Pour reconstituer les arènes, nous avons donc listé les acteurs sources du mécontentement, l'objet de leur mécontentement et l'acteur, la pratique cible du mécontentement. La reconstitution des arènes nous permet de conclure sur la nature des changements d'intérêt.

#### 3-3-2-4 Une présentation des résultats en deux chapitres

Sur la base de la présentation de la deuxième phase du traitement des données que nous venons d'effectuer, nous avons choisi de présenter les résultats obtenus en deux temps, représentés par deux chapitres. Dans le premier chapitre nous présentons chacun des processus. Dans le second chapitre nous présentons les changements dans l'institutionnalisation de l'un des processus.

Dans le premier chapitre, nous avons présenté dans un premier temps, chacun des processus repérés les uns à la suite des autres de manière détaillée, correspondant à l'analyse que nous venons de décrire. Ensuite, nous avons présenté dans un deuxième temps, un résumé des éléments constitutifs de chaque processus. Enfin, cela nous a permis de présenter dans un troisième temps, un résumé des éléments constitutifs de la valeur sociale émergente, mis en comparaison avec les éléments constitutifs de la valeur associée à la production de terroir.

Comme le premier chapitre a permis de répondre positivement à la première hypothèse, nous suivons, dans le second chapitre, l'analyse du changement dans l'institutionnalisation que nous avons faite. Celle-ci met en relief l'institutionnalisation de la valeur émergente. Ce second chapitre de résultats est scindé en deux temps. Un premier temps est consacré à

l'analyse des intérêts nouveaux chez les différents acteurs<sup>196</sup>. Un second temps est consacré à l'analyse des arènes. Dans ce second temps, la présentation des arènes a été associée à des éléments de thématisation, notamment politiques, qui expriment donc des intérêts nouveaux et non pas des arènes, mais qui, associés à l'analyse des arènes, favorisent la compréhension de cette nouvelle institutionnalisation.

---

196 Nous avons dans ce cadre classé ensemble des relations directes et des actions de copiage, soit des éléments appartenant à deux phases d'institutionnalisation différentes.

# SECONDE PARTIE

---



## CHAPITRE 4: LES PROCESSUS DE VALORISATION DE LA PRODUCTION LOCALISEE DANS LE DEPARTEMENT DE LA DROME, SIX VARIATIONS AUTOUR DE LA TRADITION ET UNE NOUVELLE MANIERE DE LOCALISER LA PRODUCTION

### Introduction

Ce premier chapitre de résultats se présente en deux sections. Dans une première section, nous présentons chacun des processus dans leur détail. A la fin de chaque présentation, nous faisons un résumé synthétisant le développement de chaque processus. Ensuite, dans une seconde section, nous effectuons une synthèse transversale à l'ensemble des processus, en nous focalisant tour à tour sur chacune des phases de développement des processus. Cela nous conduit finalement, à répondre à notre première hypothèse qui concerne l'existence d'une référence à un espace social alimentaire identifié au présent dans au moins un des processus.

La présentation détaillée de chaque processus est scindée en trois parties. Dans une première partie, nous présentons les types d'acteurs présents dans le processus, ainsi que les pratiques de Production pour lesquelles les acteurs ont une prétention. Nous incluons également les productions pour lesquelles les acteurs n'ont pas de prétention ainsi que les productions innovantes, comme précédemment annoncé. La présentation des pratiques de légitimation se situe dans cette section car, bien que celles-ci concernent directement les relations de distribution, connaître ces pratiques au moment de décrire les attributs de la production localisée dans chaque processus, est essentiel pour déterminer la stratégie de valorisation. Enfin, nous ajoutons également à la fin de cette section, les productions nouvelles que les acteurs développaient juste au moment où nous les avons rencontrés. Il s'agit en quelque sorte par ce biais de montrer leur stratégie prospective de développement en matière de production localisée. Ensuite, dans une deuxième section, nous nous intéressons exclusivement à l'ensemble des relations de distribution qui sont les relations de légitimation. Cela nous conduit à déterminer la stratégie de distribution dans chaque processus. Enfin, dans une troisième section, nous détaillons l'ensemble des relations avec les acteurs externes des acteurs prétendants, que ces relations concernent la production, la transformation, la distribution ou la promotion des productions localisées.

## 4-1- Le processus de valorisation par la tradition labélisée

### 4-1-1 *Se structurer autour d'un savoir-faire traditionnel régional légalement certifié*

4-1-1-1 Des entreprises, des groupements coopératifs, des acteurs indépendants... toujours structurés en un syndicat de défense et de gestion de leur production

Les 5 acteurs qui se trouvent répertoriés dans ce processus sont autant des coopératives, un Groupement d'intérêt économique (GIE), des exploitants agricoles regroupés en Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), que des entreprises. Leur caractéristique commune et ce qui les relie autour d'un même type de production, est qu'ils font tous partie, pour la production qui les concerne, d'un syndicat de gestion et de défense de la production à valoriser. En effet, l'existence d'une telle organisation professionnelle avec appartenance de l'ensemble des acteurs, est la condition sine qua none à l'obtention d'un Signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : AOC, AOP ou IGP. Et c'est la possession d'un SIQO et la légitimation comme production de terroir qui en découle, qui caractérisent la stratégie de valorisation des acteurs que nous avons répertoriés dans ce processus. Pour présenter les acteurs, nous avons choisi de détailler les pratiques de 3 acteurs : la filière Bleu du Vercors Sassenage, la filière du Pintadeau de la Drôme et la filière Picodon. Nous avons choisi ces 3 acteurs à titre représentatif, sur les 5 acteurs de notre échantillon qui sont classés dans ce processus. En effet, aux 3 premiers s'ajoutent la filière de l'huile d'olive de Nyons et la filière de l'ail de la Drôme. Nous avons ainsi divisé le nombre d'acteurs que nous allons présenter en détail, pour des raisons de volume du texte. De ce fait, aux 3 acteurs principaux que nous allons détailler, s'ajouteront dès le paragraphe suivant (portant sur les attributs formant la prétention à la localisation) des exemples des 3 autres acteurs<sup>197</sup>. Voyons à présent qui sont ces acteurs et quelles sont les caractéristiques de leur cheminement de Production ?

#### 4-1-1-1-1 *Les exploitants agricoles qui font partie du SIVER Bleu du Vercors Sassenage : coopératifs et indépendants*

Le Bleu du Vercors Sassenage est un fromage au lait de vache à pâte persillée demie molle. Les exploitants qui le produisent représentent en 2010, 90 exploitations situées dans le Parc Naturel Régional du Vercors. Certains produisent du lait, on dit qu'ils sont producteurs laitiers. D'autres produisent du lait et le transforment eux-mêmes en fromage, on dit qu'ils

---

<sup>197</sup> De la même manière, dans la dernière section portant sur les relations avec les acteurs externes, nous ajouterons un acteur qui fait partie de la filière des Côtes-du Rhône méridionaux : Côtes du Rhône village et Coteaux du Tricastin ; car il est significatif de la territorialisation de la promotion des productions valorisées dans cette conduite.

sont producteurs fermiers. Ces derniers représentent 10 exploitations sur 90. Ils produisent dans une fromagerie à la ferme et sont regroupés en quelques exploitations autour de cette fromagerie. Les producteurs laitiers regroupent leur lait pour le transformer dans le cadre de la coopérative Vercors lait à Villars de Lans. L'ensemble de ces acteurs fermiers et laitiers sont gérés par le SIVER Bleu du Vercors Sassenage qui est l'organisation de défense et de gestion de leur production. Voici comment la responsable de ce SIVER décrit le cheminement qui a conduit à une structuration de la filière.

*Le Vercors est une zone géographique AOC. Il y a 27 communes en AOC qui font partie du parc naturel régional du Vercors, sur 85 communes au total, ce qui représente 1/3, marqué par une agriculture bovin-lait et la coopérative de Vercors lait à Villard de Lans. Si dans les années 90, on ne valorisait pas le lait, c'était l'abandon par les coopératives laitières et entreprises à cause des coûts de collecte élevés. La réflexion pour la valorisation est donc venue assez vite. Le fromage du pays, le bleu de Sassenage, avait toutes les qualités pour demander une AOC. Il n'y avait plus de production à la ferme de ce fromage, sauf à la coopérative de Villard de Lans, dans une logique de groupe spécialiste de pâte persillée, Bleu de sassenage et autres petits bleus, type Bleu de Bresse. Les agriculteurs ont donc frappé à la porte du Vercors, privilégié pour l'agriculture. Le parc pouvait les aider par l'intermédiaire de L'APAP (Association pour la Promotion des Agriculteurs du Parc), qui a mis à disposition une technicienne pour poser le projet et composer sa création.*

(...)

*La première démarche a été de créer un syndicat interprofessionnel (en 1993) dont les adhérents étaient les producteurs de lait sur zone, des transformateurs fermiers et laitiers.*

*Juste avant, X était le seul [X est un industriel fromager de grande taille] à produire du bleu de sassenage ?*

*Oui, quand l'AOC a été obtenue en 1998, le premier travail a été que les locaux, habitants, restaurateurs, infrastructures du tourisme, etc. se réapproprient le fromage.*

*De 1993 à 2000, 9 ateliers fermiers ont vu le jour. Des gens ont voulu s'associer en créant des GAEC, dans le but d'en retirer un revenu honorable. Il y aussi d'autres cas de figure, ceux qui ont vu travailler leurs parents ou grands parents, des jeunes qui ont repris l'outil de travail. Par ce biais s'est créée une belle dynamique qui a redonné envie de travailler à l'agriculture.[19-Siver Bleu-Vercors]*

On constate que, comme dans d'autres cas de revalorisation d'une production de terroir, il s'est agi ici d'une stratégie de valorisation des exploitants locaux face à un développement industriel de la production.

#### *4-1-1-1-2 Les exploitants agricoles, coopératifs et indépendants, et les entreprises qui font partie du syndicat de gestion et de défense du Picodon*

Le Picodon est un fromage de chèvre à pâte fraîche et à croûte fleurie. Il est produit à partir de lait cru mais il existe une production industrielle au lait pasteurisé. Sa zone de production dépasse les frontières de la Drôme et s'étend à l'Ardèche limitrophe. Le syndicat de défense



du Picodon existe depuis 1975. Il atteint son but de structurer et de protéger l'appellation d'une production alors encore bien diversifiée (familiale, artisanale) en juillet 1983 avec la reconnaissance de l'AOC Picodon de la Drôme et de l'Ardèche. Celle-ci obtient sa reconnaissance européenne (AOP) en 1996. De la même manière que pour le Bleu, le Pintadeau et bien d'autres productions valorisées comme telle, l'enjeu était d'aider une filière à se structurer et à se développer autour d'une production dont la qualité était reconnue officiellement. Pour expliquer le système de production qui peut être fermier ou laitier, comme pour le Bleu, laissons parler cet affineur, qui défend sa filière, mais explique bien les différents modes de structuration de la filière Picodon :

*Vous avez des producteurs laitiers avec un troupeau, qui se chargent de la traite. Leur produit fini c'est le lait, la transformation et la commercialisation se font par un industriel privé, comme X à ROYANS ou par une coopérative laitière, comme la coopérative de Crest.*

*Parmi les producteurs, hormis les laitiers, il y a ceux qui fabriquent du fromage et ceux là, ils ont deux opérations possibles, soit ils ont une fromagerie aux normes et là ils transforment en fromages, soit ils affinent et commercialisent eux-mêmes sur des marchés locaux, des points de vente collectifs, des petites tournées locales etc.. des marchés, restauration, voire plus. Ou ils ont une alternative qui s'appelle la filière affineur ou ils font les deux.*

Ah oui

*Il y a des éleveurs qui ont un apport partiel. Il y a un mode de commercialisation établi, et ils vendent une partie de la production qui est un très bon système de fonctionnement pour les exploitations parce que, je fais un rapide retour en arrière, l'histoire c'est que la production du lait de chèvre c'est de mars à juin et puis après ça descend pour plus avoir de lait l'hiver, donc l'histoire du picodon c'est de garder dans les fermes les productions de printemps pour avoir du fromage en consommation l'hiver à la ferme, donc quand vous avez un certain nombre de chèvres qui produisent au printemps, on est content qu'il y ait possibilité de conservation par des affineurs sur des périodes de février à juin, de septembre à novembre et janvier aussi, (donc voilà). On peut quand même vous donner un ordre d'idée sur une exploitation pour exemple, pour qu'une famille vive sur une exploitation caprine en lait, il va falloir, on va dire 150 à 200 chèvres, en filière affinage, 100 chèvres et en vente directe 60 chèvres. [39-entreprise-affinage fromage-sud]*

Voici ces différentes modalités de production du Picodon synthétisées ci-dessous.

*Tableau 18 Synthèse des acteurs et des modes de transformation dans la filière Picodon*

| Modalité de la transformation | Producteurs laitiers |             | Producteurs fermiers                                      |                  |
|-------------------------------|----------------------|-------------|---|------------------|
|                               | Entreprise privée    | Coopérative | Fromagerie indépendante : individuelle ou en petit groupe | Filière affineur |
|                               |                      |             |   |                  |

Ainsi, 2 types d'acteurs de la production, laitiers et fermiers, aboutissent chacun à 2 modes de transformation différents. Cela représente 4 types d'acteurs de la transformation et de la

commercialisation différents. L'ensemble de ces acteurs ont comme point commun de faire partie du Syndicat de défense et de gestion du Picodon. Les acteurs qui ont une prétention correspondant à la forme décrite ici, représentent 3 sur 4 de ces formes: les entreprises privées, les coopératives et un affineur<sup>198</sup>. Nous allons nous concentrer ici sur la stratégie de valorisation et de développement d'une coopérative et de l'affineur.

La coopérative de Crest représente environ 90 producteurs de lait de chèvre qui livrent leur lait entièrement à la coopérative. Cette coopérative fait elle-même partie d'un ensemble de coopératives (L'Union des coopératives) qui comprend deux autres coopératives en Ardèche et dans le Rhône et plusieurs entreprises. Elle n'est qu'un « maillon » dans un ensemble plus vaste.

L'autre acteur auquel que nous prenons en exemple est un affineur de Picodon et particulièrement de Picodon méthode Dieulefit. Son entreprise est une entreprise familiale créée en 1920 par le grand-père de l'actuel propriétaire qui a repris l'entreprise avec sa sœur. Son métier, comme il le décrit lui-même ci-dessous, est d'affiner les fromages tout frais que lui livrent 25 producteurs qui travaillent eux aussi selon la réglementation édictée par le Syndicat.

Et donc votre métier se concentre sur l'affinage ?

*Alors oui, c'est très bien dit « votre métier se concentre sur l'affinage » j'aime bien car beaucoup de gens disent « alors vous faites que l'affinage ? », c'est différent !*

Je comprends

*Alors donc nous, l'histoire, le métier d'origine c'était quand même « coquetier » -on parle ici aménagement du territoire – on passait dans les fermes, on ramassait tous les produits, les œufs, les volailles et les fromages. En contrepartie on amenait de l'épicerie.*

*(...)On est en SARL mais on se définit comme une entreprise artisanale, on est classé TPE. Dans la philosophie de l'entreprise, c'est comme ça.*

*Nous, CAVET, l'entreprise a 9 personnes sur l'atelier en terme d'emplois mais il faut travailler avec 25 producteurs fermiers dans la zone qu'on peut qualifier d'emplois induits parce que chaque mois, notre CA tombe sur les comptes de ces exploitations et participe à la gestion du paysage drômois. [39-entreprise-affinage fromage-sud]*

#### *4-1-1-1-3 Les exploitants agricoles de pintadeau qui sont tous regroupés en coopérative et qui font partie du syndicat de gestion et de défense du Pintadeau de la Drôme*

Les 20 exploitants agricoles qui produisent du Pintadeau et s'inscrivent dans la prétention à la forme de production localisée que nous présentons ici, sont tous regroupés dans une coopérative : la Coopérative Valsoleil, qui elle-même adhère au Syndicat de gestion et de défense du Pintadeau. Ils produisent environ 365.000 pintades par an (chiffres 2008). Cette

---

<sup>198</sup> Nous allons voir que les acteurs indépendants utilisent une autre stratégie de valorisation pour légitimer leur production.

coopérative ne gère pas seulement les producteurs de Pintadeau mais l'ensemble de la filière avicole drômoise, comme nous le verrons plus loin. Nous verrons également que cette filière s'est structurée dès la fin des années 60 à partir d'un acteur en particulier : un coquetier de même type que le grand père de l'affineur décrit plus haut. Le cheminement qui a conduit les exploitants de Pintadeau, donc un petit nombre au sein de la filière avicole, à opter pour une stratégie de Tradition labélisée que l'on décrit ici, remonte à 1968 :

*Ça a démarré dans les années 68. Le but c'était de faire reconnaître le pintadeau de la Drôme. A l'époque, l'IGP n'existait pas, donc c'était l'appellation d'origine garantie. Donc il fallait provoquer un procès en fait, agir par voie judiciaire, donc il y a une affaire qui a été portée au tribunal dans une instance de Valence, disant que sur le secteur du Diois, il y avait un éleveur de pintadeau qui ne devait pas être du pintadeau parce que c'était pas une zone reconnue en tant que telle. Le but c'était de provoquer, donc il y a eu une commission d'experts qui a été nommée par le tribunal et qui a statué sur le terroir et la zone de production, donc, en gros elle a été définie par ces experts, les communes qui sont exclues sont situées au-dessus de 500 m d'altitude ou ayant une altitude moyenne de 500 m et dans leur exposition, parce que le pintadeau de la Drôme aime le soleil et la chaleur, c'est un animal qui vient d'Afrique, donc forcément ! Voilà comment ça a commencé, ensuite le pintadeau de la Drôme, la production s'est développée avec cette appellation d'origine garantie dans les années 70 parce qu'il y a eu un boum de l'aviculture, donc la Drôme était le 1<sup>er</sup> département de production de pintades avant que la production s'étende sur la Bretagne, parce qu'il y a eu un fort développement organisé de volailles.*

*Ensuite après les années 70, 80, 90, il y a l'apparition des labels rouges. L'aviculture s'est structurée en signes de qualité. La réglementation européenne est apparue et notamment les appellations d'origine garantie devaient disparaître dans les années 95 et c'est là que notre syndicat a eu une réflexion sur son devenir. Il y avait 2 choix possibles, soit l'AOC, soit l'IGP. Le syndicat a tenté l'AOC. Il y a eu 2 commissions d'enquête nommées par l'INAO successivement et 2 échecs du fait qu'il n'y avait pas de lien suffisant du produit avec le terroir*

*D'où..*

*Et bien on n'a pas eu trop le choix. On a dû aller vers le label rouge. [22-syndicat pintadeau-centre]*

A partir de là, leur dossier fait des aller-retour entre les décisions de l'Union Européenne et de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) et ils obtiennent la reconnaissance IGP en 2008.

**Tableau 19 Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus**

|                                   | Type d'acteur                  | Localisation <sup>199</sup>                 | Effectif                    | Date de structuration/<br>d'ouverture |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|---------------------------------------|
| Bleu du Vercors<br>Sassenage      | Coopérative et<br>indépendants | Vercors                                     | 90 exploitants              | 1993 (1998 AOC)                       |
| Pintadeau et<br>volaille fermière | Coopérative                    | Plaine de la<br>Drôme en dessous<br>de 400m | 20 exploitants              | Années 70                             |
| Picodon                           | Coopérative et<br>indépendants | Drôme et Ardèche                            | 9 personnes<br>(entreprise) | 1920                                  |

<sup>199</sup> la localisation correspond dans ce cas à la zone définie par l'AOC

#### 4-1-1-2 Une structuration locale des stades de la production et de la transformation en vue de la réalisation d'une Production traditionnelle légalement réglementée

##### 4-1-1-2-1 Une structuration locale des stades de la production et de la transformation

Les stades pour lesquels les acteurs ont une prétention, sont le stade de la production et celui de la transformation. Cependant, même s'ils n'ont une prétention que pour le stade de la production, comme c'est le cas des acteurs qui valorisent le Pintadeau ou l'ail, la réglementation<sup>200</sup> à laquelle ils se soumettent, les contraint à une certaine traçabilité locale. De ce fait, les acteurs de ces deux stades sont structurés comme acteurs d'une même filière. Ils sont entièrement dépendants les uns des autres et sont, au même titre les uns et les autres, des acteurs du Syndicat de protection de leur production. Par exemple, quand l'acteur prétendant est une coopérative, les exploitants qui produisent du lait qui va être transformé par la coopérative en Bleu ou en Picodon sont des acteurs prétendants : ils ont une prétention à faire partie de la filière, ils produisent la matière première à la production labélisée, qui n'existe pas sans eux. Dans le cas de l'olive par exemple, l'olive elle-même, contrairement au lait, possède une AOC. L'exploitant en olives est donc prétendant, non comme fournisseur mais à part entière. Le cas du Pintadeau est un exemple intéressant de cette structuration locale des stades de la production et de la transformation.

L'ensemble des acteurs de la filière du Pintadeau sont fédérés dans leur appartenance à la coopérative Valsoleil, qui est la seule productrice de Pintadeau<sup>201</sup> de la Drôme, car ils en sont tous les adhérents. Ainsi, par la coopérative passe le développement de la filière dans une structuration qui rend l'ensemble des acteurs dépendants les uns des autres.

La domination de la coopérative est donc la domination partagée de chacun des acteurs, puisque chaque acteur compose la coopérative : les 20 exploitants agricoles regroupés en groupement, un groupement d'éleveurs de lapins, le Crédit agricole, 2 abattoirs, une usine d'aliments... La coopérative possède une quinzaine de magasins d'agrofourniture dans lesquels on ne peut acheter que si on est adhérent<sup>202</sup>. Les 20 exploitants (à qui appartiennent en partie la coopérative) lui vendent les pintadeaux mais lui achètent également la nourriture des Pintadeaux et l'ensemble de ce que leur exploitation nécessite en agrofourniture.

---

<sup>200</sup> Pour l'explication de cette réglementation, voir le premier paragraphe de la troisième section : « Relations de structuration dont l'objectif est une certification légale de la production »

<sup>201</sup> Contrairement à d'autres filières où les acteurs indépendants ou privés existent à côté des coopératives, la filière du Pintadeau est structurée de manière à ce que l'acteur passe obligatoirement par une adhésion à la coopérative.

<sup>202</sup> Ces magasins coopératifs ont le droit de vendre aux non adhérents un certain pourcentage de leur chiffre.

Ces aliments pour volailles viennent d'une usine d'aliments, qui elle-même est une filiale de Valsoleil. Valsoleil maîtrise donc la collecte des céréales nécessaires aux animaux, elle « s'achète » à elle-même la matière première nécessaire pour élever des volailles. En plus de ces acteurs adhérents : exploitants, magasin d'agrofourmiture et filiale productrice d'aliments, deux autres acteurs adhèrent au syndicat et à la coopérative : les deux abattoirs dans lesquels sont commercialisés les Pintadeaux et les volailles de la Drôme. Les deux abattoirs sont des coopératives et ils représentent la filière avicole drômoise (dans laquelle le Pintadeau représente un quart des exploitants.) L'un de ces deux abattoirs vit en majorité par la commercialisation du Pintadeau. De ce fait, encore une fois, la dépendance est réciproque : l'abattoir dépend des Pintadeaux mais les producteurs de pintadeaux dépendent des abattoirs. Et par l'adhésion mutuelle aux coopératives qu'ils représentent, ils unissent structurellement deux maillons de la filière avicole drômoise, dans laquelle la filière pintadeau s'insère. Comme chaque acteur a intérêt au développement de l'autre acteur, puisque de celui de l'autre acteur dépend le sien, ils convergent tous vers le partage d'intérêts qui traduit la solidarité entre différents « maillons » exerçant une influence déterminante sur la stratégie coopérative de développement.

Autant la structuration de la filière de l'ail de la Drôme ressemble à cette structuration qui se développe en un système unique, autant dans les autres cas : Olives et huile d'olive, Bleu, Picodon, la structuration dont nous venons de parler existe, mais en différents systèmes parallèles (à la fois concurrents et complémentaires<sup>203</sup>) les uns aux autres pour une même production: coopératives (Bleu, Picodon, Olive, Ail), groupements de producteurs fermiers (Bleu), groupements de producteurs autour d'un moulin (pour l'huile d'olive), entreprises privées essentiellement pour le Picodon (industriels mais aussi entreprise indépendante locale d'affinage). Dans ce cas, la structuration se fait toujours dans une dépendance locale entre production et transformation sous un régime privé ou coopératif et l'acteur transformateur est prétendant dans le cadre d'une soumission à la réglementation légale qu'il suit en adhérant au syndicat. De ce fait, acteurs concurrents d'une même production sont toujours, nous l'avons dit, liés dans une appartenance au syndicat qui gère et défend la production sous appellation.

---

<sup>203</sup> Quand ils ne partagent pas le même type de marché.

*Tableau 20 Les stades légitimant*

|                                 | Production  | Transformation   |
|---------------------------------|---|--|
| Bleu du Vercors Sassenage       | Lait de vache   | Fromage Bleu du Vercors Sassenage                                  |
| Pintadeau et volaille fermière  | Pintadeau et volailles + alimentation de ces derniers | Deux abattoirs locaux coopératifs (Châteauneuf-de-Galure et Grâne) |
| Olive et huile d'olive de Nyons | Olive Tanche  | Huile d'olive de Nyons, Pâte d'olives                              |
| Picodon                         | Lait de chèvre  | Fromage Picodon<br>Picodon méthode Dieulefit <sup>204</sup>        |
| Ail de la Drôme                 | Ail et autres bulbes comestibles                      | –  |

#### *4-1-1-2-2 Un ancrage spatial et temporel*

Les acteurs qui entrent dans le cadre de ce processus ne valorisent qu'un seul savoir-faire de production de manière localisée : ils produisent du Bleu, du Picodon, des Olives et/ou de l'huile d'olive etc. Et les savoirs et savoir-faire mobilisés dans le cadre de cette unique production, se caractérisent par une appartenance à l'espace social régional historique, que les acteurs ont été obligés de démontrer pour obtenir leur appellation. En effet, les savoirs et savoir-faire mobilisés s'inscrivent dans une dimension spatiale et dans une dimension temporelle, renvoyant à l'espace-temps passé de l'espace local dans lequel ils produisent. De ce fait, comme il est spécifié dans le tableau ci-dessous, la combinaison stratégique des acteurs s'inscrivant dans ce processus, se définit comme une prétention pour un type de savoir-faire traditionnel impliquant les stades conjugués de la production et de la transformation.

<sup>204</sup> - « Si c'est un fromage qui respecte le cahier des charges et qui subit un affinage de 14 jours, il a le droit d'être AOC, maintenant si on l'amène à 30 jours d'affinage, qu'il subit plusieurs lavages, qu'il soit re-affiné dans une autre cave, il prend la mention Picodon de Dieulefit et on a deux fromages finalement AOC différents".[39-entreprise-affinage fromage-sud]

-« c'est vrai que ça n'a pas été facile de faire reconnaître ce produit. Il a fallu que les éleveurs du territoire tiennent bon pour dire « on souhaite qu'il y ait une typicité du type Dieulefit », sinon ça disparaissait.

-D'accord »

-Enfin ça disparaissait au sein de l'AOC, c'était noyé dans l'AOC [88-communauté de communes-sud]

*Tableau 21 Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local*

|             | Production | transformation | Distribution | Temps | Espace |
|-------------|------------|----------------|--------------|-------|--------|
| Bleu        | Oui        | Oui            | Non          | Oui   | Oui    |
| Pintadeau   | Oui        | Oui            | Non          | Oui   | Oui    |
| Olive-huile | Oui        | Oui            | Non          | Oui   | Oui    |
| Picodon     | Oui        | Oui            | Non          | Oui   | Oui    |
| Ail         | Oui        | Oui            | Non          | Oui   | Oui    |

#### 4-1-1-3 La stratégie Tradition labélisée et le comportement de légitimation qui l'accompagne

Le comportement de légitimation montre que l'élément qui est mis en avant lors des relations de légitimation est le signe officiel de la qualité. Nous ajoutons ce fait à la combinaison stratégique pour déterminer la stratégie de valorisation. La combinaison stratégique des acteurs de la production réfère à une production traditionnelle, de terroir. Cependant l'objectif que vise cette combinaison est la certification légale que l'on peut obtenir grâce à cette combinaison : une AOP ou une IGP et, à l'époque du développement des acteurs dont on parle ici, une AOC. L'obtention de cette appellation légale est ainsi l'objectif du système de Production. Comme en atteste le fait que c'est un cahier des charges qui oriente les choix de production et ainsi la relation avec l'espace local. Pour cet objectif, les acteurs se structurent d'une certaine manière, comme nous l'avons vu. De même, le type de marché visé : la Grande et moyenne distribution témoigne de la coordination entre système de Production, stratégie de valorisation, et stratégie de distribution, comme nous le verrons plus bas. Dans ce cadre, la stratégie de valorisation de la localisation d'une production, repose ici sur la détention d'un signe de la qualité et de l'origine qui est signifiant d'une pratique traditionnelle dûment réglementée. C'est pourquoi nous avons choisi de l'appeler le processus de la Tradition labélisée.

#### 4-1-1-4 Une Production localisée au sein d'un système de production pas forcément entièrement local et une évolution des normes parfois « indigeste »

##### *4-1-1-4-1 Une valorisation entièrement locale dans 1 cas sur 5*

Dans ce processus, deux modèles existent en termes de proportion de la Production valorisée en Tradition labélisée, par rapport à la production alimentaire totale que produisent les acteurs concernés. Dans un premier modèle, l'acteur prétendant produit l'ensemble de sa production en production valorisée dans le cadre d'un signe officiel de qualité. C'est le cas des

producteurs d'olives/huile d'olive de Nyons. A l'inverse, le deuxième modèle est celui dans lequel l'acteur prétendant ne valorise qu'une partie de sa production en Tradition labélisée et le reste de sa production selon différentes modalités. Ici, pas de comparaison entre les 4 acteurs qui se trouvent dans cette position. Par exemple, dans le cas de la filière du Pintadeau, si l'on admet que l'acteur prétendant est la coopérative Valsoleil, alors celle-ci produit également des lapins, bien que ces derniers ne soient pas issus des mêmes élevages que ceux des exploitants qui produisent du Pintadeau<sup>205</sup>. Dans le cas des acteurs produisant du Picodon, l'affineur produit un ensemble de chèvres fermiers même si sa spécialité est le Picodon AOC Méthode Dieulefit. Pour la coopérative de Crest ainsi que pour une entreprise industrielle (La Fromagerie de la Drôme) la production de Picodon ne représente qu'une partie de la production et même une petite partie dans le cas de la coopérative :

-Vous étiez en train de me dire que le picodon, c'était la partie immergée de l'iceberg un petit peu

*-Ce que je veux dire par là, c'est que c'est une image qui est ancrée dans le département bien sûr, mais ce n'est qu'une petite part du marché de la coopérative. Le picodon n'est pas le produit qui dégage le plus de marge et qui est le plus vendu.*

-D'accord, c'est quoi alors ?

*-C'est tous les produits plus modernes, ceux qui sont placés par les sponsors qui disent que les consommateurs d'aujourd'hui, c'est ça ou ça. Alors si on veut suivre le marché, il faut qu'on se plie à la demande du consommateur. Ce qui est prisé aujourd'hui, c'est le chèvre chaud, le brie, (...) les fromages qu'on mange en entrée de repas, alors que le picodon se mange en fin de repas. La consommation de fromages s'est décalée, c'est vrai que le prix aidant, le picodon, c'est quand même 1 euro 50 sur le marché*

-C'est vrai, on n'en achète pas tous les jours.

*-On va au supermarché, c'est pareil, c'est pas donné à tout le monde. Et au niveau de la fabrication, c'est pas un fromage qui dégage beaucoup de marge, donc que ce soit dans une coopérative ou chez un industriel laitier, maintenant il y a des postes d'investissements, de recherche et de création de nouveaux produits. Pour vendre des fromages de chèvre, y'a maintenant beaucoup de choses autour, ce qu'on appelle les produits dérivés.*

*(...)-Le chèvre chaud, c'est le produit phare de la coopérative. C'est celui qui nous a fait le plus connaître, c'est celui aussi qui dégage le plus de marge.[79-éleveur-caprin/ovin-centre]*

Le cas du Bleu est similaire à celui du cas de l'affineur de Picodon, qu'il s'agisse de l'acteur prétendant Coopérative ou de l'acteur prétendant groupement de producteurs (GAEC): ils ne valorisent pas la totalité du lait en Bleu mais également en fromages frais, en crème, en fromage blanc faisselle.

De même, le GIE de l'ail drômois (IGP) ne produit pas que de l'ail mais diverses plantes potagères à bulbe : oignons, échalotes.

---

205 Ceux qui produisent du Pintadeau peuvent élever d'autres volailles (volailles fermières de la Drôme) également en IGP.



Ainsi, tel que le montre le tableau ci-dessous, on peut affirmer au vu du terrain que la majorité des systèmes de production qui s'inscrivent dans un processus de production localisée Tradition labélisée, ne valorise qu'une partie de leur production dans ce cadre. On peut également affirmer que dans 2 cas sur 6, (ail drômois et Picodon) cette production ne représente pas la majorité de leur chiffre d'affaire.

*Tableau 22 Proportion de la production localisée par rapport à la production totale*

|             | Production Tradition labélisée =<br>totalité de la production | Production Tradition Labélisée =<br>Une partie de la production |
|-------------|---|---|
| Bleu        | –   | oui   |
| Pintadeau   | –   | oui   |
| Olive-huile | oui   |   |
| Picodon     | –   | oui   |
| Ail         |   | oui   |

*4-1-1-4-2 En termes de perspectives : une continuité de cette production Tradition labélisée mais une évolution des normes parfois difficile à suivre...*

En termes de perspectives de production, nous n'avons noté qu'une seule perspective significative d'évolution par rapport à la démarche de production Tradition labélisée. Et elle ne concerne que deux acteurs sur cinq. Il s'agit de l'évolution des filières Bleu et Picodon, vers un développement en agriculture biologique. Mais nous aborderons ce fait dans le prochain chapitre. En revanche, deux acteurs ont évoqué une difficile adaptation aux normes sanitaires européennes, notamment un acteur comme l'affineur, qui contrairement à différentes filières agricoles, n'a pas eu d'aides pour effectuer ces changements :

*Le rapport a changé. Il y a eu les normes sanitaires, les normes françaises et européennes. Avant les normes c'était une population de producteurs en grande partie supérieure à 50 ans, qui avait des poules, des canards, des chèvres, qu'ils vendaient. Avec la mise aux normes des fromageries, la population a rajeuni. Il y a eu spécialisation des producteurs entre 93 et 96, agrémentation des transports et la filière affineurs fut sauvée il faut le dire.*

*Une parenthèse, au travers des affineurs c'était la mise aux normes des fromageries. On s'est impliqué, mais personne s'en est occupé. On a fait le dossier et construit.*

*Donc le volume de producteurs a augmenté, le marché a suivi. En 98 avec la mise aux normes, il y a eu augmentation du CA, l'agrémentation de la structure et du nombre de personnes, on est allé jusqu'à 12, avec toutes les problématiques et difficultés qu'implique la mutation d'une micro entreprise familiale en petite PME. Pour moi c'est très indigeste ce développement et là, on assume enfin. On a eu des plus values sur le bâtiment, mais maintenant c'est compliqué, il y a des choses qui manquent de cohérence. [39-entreprise-affinage fromage-sud]*

Nous verrons dans le prochain chapitre que « ces choses qui manquent de cohérence » pour cet acteur concernent une politique effectuée en faveur de l'agriculture biologique qui produit, pour lui comme pour le SIVER Bleu du Vercors Sassenage, des tensions entre différents acteurs de la filière.

La deuxième perspective que les acteurs énoncent, concerne les évolutions des normes agricoles qui, quand elles sont liées aux Signes de qualité et de l'origine, peuvent être compliquées à appliquer. C'est le cas pour l'AOC du Bleu comme pour celle du Picodon qui toutes deux doivent aller vers le respect d'une culture extensive:

*Il y a aussi la nouvelle loi d'orientation. L'AOC devient très compliquée. On va passer dans un système très lourd : le cahier des charges doit s'accorder vers la culture extensive obligatoire.*

*Un vrai travail de fond comme pour le picodon. [19-Siver Bleu-Vercors]*

#### **4-1-2- Des relations de légitimation tournées vers les grossistes et la Grande distribution**

##### **4-1-2-1 La finalité du système est la distribution**

On peut affirmer que la finalité du système, à travers lequel se développe la stratégie de valorisation de la localisation de la production Tradition labélisée, est la distribution, car l'ensemble des relations de légitimation sont des relations de distribution. Nous allons voir à présent, quels canaux de distribution représentent la finalité de la stratégie, dont nous venons de rendre compte.

##### **4-1-2-2 Une stratégie de distribution en GMS qui reste régionalisée**

La stratégie de distribution coordonnée à la valorisation Tradition labélisée, a pour objectif une distribution dans les canaux de la Grande et moyenne distribution, qu'il s'agisse d'enseignes à l'approvisionnement centralisé ou d'enseignes indépendantes<sup>206</sup>. Dans le cas

---

<sup>206</sup>Il existe en France deux grands types d'enseignes de grande et moyenne distribution. Il y a les enseignes qui fonctionnent avec des centrales d'approvisionnement. Et il y a les enseignes indépendantes. Dans ce second type d'organisation, chaque magasin est indépendant et possède son propre répertoire de fournisseurs ; alors que dans le premier cas, tous les magasins d'une région (au sens de quart du territoire français) se fournissent auprès des mêmes centrales d'approvisionnement. Les centrales d'approvisionnement représentent l'acteur « grossiste » pour les acteurs prétendants de ce processus. Ensuite, de manière générale, quel que soit le canal de distribution, les grossistes représentent les acteurs qui achètent en gros des productions pour ensuite les revendre au détail.

| <b>Enseignes organisées par centrales d'approvisionnement</b> | <b>Enseignes indépendantes</b>  |
|---|---------------------------------|
| Carrefour, Carrefour Market (anciennement Champion), Auchan   | Intermarché, Leclerc, Système U |

des enseignes centralisées, les acteurs prétendants ont affaire aux acteurs grossistes-distributeur. En plus de ces deux principaux acteurs qui font vivre les filières, on répertorie dans la totalité des cas, une part de vente directe aux mangeurs<sup>207</sup>. En effet, l'ensemble des acteurs possède un point de vente directe sur son lieu de production<sup>208</sup>. De ce fait, des mangeurs mais également certains des fromagers et des crémiers (en boutique ou ambulante) dans le cas des fromages, des bouchers et volaillers dans le cas du Pintadeau, des restaurateurs, peuvent acheter en direct (c'est le cas de toutes les filières sauf celles du Pintadeau). Il faut ajouter à ceux-ci une distribution en amont de la filière en direction d'entreprises qui vont se servir des fromages ou de la pâte d'olives pour fabriquer d'autres productions. Comme nous retrouverons ces fabricants dans un autre processus (le processus Innovation sur tradition) nous savons que ceux-ci se servent en direct : à la coopérative de Villard de Lans pour le Bleu, à la coopérative de Nyons pour la pâte d'olives. Pour finir, il faut ajouter le canal de distribution que représente Internet, qui est une modalité de vente développée uniquement dans le cas de l'olive et de l'huile d'olive de Nyons.

Ainsi, si une part de la distribution est directe, la stratégie de distribution de la production Tradition labélisée est sans conteste orientée vers les GMS et ainsi vers des modalités de vente indirecte et externe aux espaces départementaux et régionaux. En effet, dans tous les cas, la vente en GMS et avec les grossistes représente la majorité des volumes distribués. Cependant, si ce constat d'orientation vers la grande distribution est valable pour tous les acteurs du processus, la diversification est variable selon les filières, comme on peut le voir dans le tableau ci-dessous. Les deux filières les moins diversifiées sont la filière du Pintadeau et celle de l'ail drômois, qui se concentrent à 80% de son volume de vente pour la première, à 100% pour la seconde, en direction des GMS et des grossistes. Les autres filières sont un peu plus diversifiées avec les crémiers/fromagers et la vente directe, mais ces canaux restent

---

Ce Leclerc régional, acheteur dans ce processus, achète donc directement auprès des acteurs prétendants :  
-« La boucherie, on travaille avec l'agneau local, aussi avec la volaille de « Bernard Dauphiné » et les cailles de « Drôme cailles » En fait on a un cahier, alors attendez, voilà, donc « Drôme salaisons », « Bernard Dauphiné », « le pintadeau de la Drôme » »[58-PDG GMS Indépendante-centre, est]

<sup>207</sup> -« Quels sont les différents modes de distribution ?

*La Grande Distribution en grand quart Sud Est faite par l'abattoir Bernard Royal, qui a son rayon d'action dans cette zone.*

Ça représente combien en pourcentage ?

*C'est 70% des ventes en Grandes Surfaces, en volume En termes d'évolution, c'est plus qu'avant en Drôme. Le reste est en réseau traditionnel. La Capag [2ème abattoir à produire le Pintadeau] par exemple, commercialise plus sur les rayons « bouchers, volaillers et grossistes ». C'est redistribué après via les grossistes au niveau des restaurants, et puis au réseau des ventes directes. C'est un problème de logistique pour les petits réseaux. [22-syndicat pintadeau-centre]”*

<sup>208</sup> seuls les acteurs du Pintadeau n'en avaient pas et nous allons voir dans les perspectives de distribution qu'ils en ont ouvert un.

complémentaires à la dépendance des acteurs de ce processus au canal de la Grande et moyenne distribution. Dans leur dépendance à cet acteur principal, le fait que les modalités de la production Tradition labélisée soient réglementées jusqu'à sa finition, est donc une garantie pour les acteurs prétendants. Dans le cas des autres productions non localisées qu'ils produisent, les acteurs prétendants se plient à la demande de l'acteur GMS dans ce qu'ils doivent produire (des chèvres chauds panés, par exemple, pour la filière Picodon).

Enfin, en termes de spatialisation de la distribution, la distribution est donc localisée pour une part dans le cadre des canaux de vente directe que nous venons de décrire. Cependant, même dans le cas des relations avec les GMS et les grossistes, il est intéressant de constater que le plus gros de la production reste localisé dans un grand quart sud est. C'est finalement principalement via les grossistes que l'on peut retrouver ces productions à travers la France dans des épicerie fines, chez des affineurs pour les fromages, dans des halles gastronomiques (telles que les Halles de Lyon). Ensuite, on peut les retrouver hors des frontières régionales, dans les fromageries de certaines GMS, cependant les producteurs ne savent pas exactement lesquels<sup>209</sup>.

**Tableau 23 Synthèse des relations de légitimation**

| <b>Acteur</b>             | <b>Type d'acteurs de la distribution</b>       | <b>Limites spatiales de la distribution</b> |
|---------------------------|--|---|
| Bleu du Vercors Sassenage | Vente directe : Coopérative de Villard de Lans | Villard de Lans                             |
|                           | Vente directe : à la ferme/ marchés            | Isère et Drôme                              |
|                           | Grossistes                                     | Grand quart sud est/ Pôles Urbains          |
|                           | GMS  | Grand quart sud est                         |
|                           | Crémiers et Fromagers                          | Isère et Drôme                              |
| Pintadeau et volaille     | GMS (marque : Royal Bernard Dauphiné)          | Grand quart sud est                         |

<sup>209</sup> *On touche un peu tous les types de clientèle. On a un point de vente sur place, c'est une vitrine et l'été c'est pas inintéressant. On travaille avec des crémiers fromagers ambulants, des restaurants quelques uns pour qu'il y ait des picodons sur la carte et nos gros débouchés sont sur des grossistes distributeurs et GMS. -Par l'intermédiaire des grossistes ou vous vendez directement aux GMS?*

*Un grossiste ne va pas être dans les grandes enseignes intégrées mais dans des petits supermarchés locaux comme Intermarché ou Leclerc. Chez Carrefour il faut être référencé.(...) les Grandes surfaces c'est très rigide, à cause des référencements.*

*(...) On ne connaît pas non plus tous les clients finaux. On travaille avec des grossistes qui, eux, après, redistribuent nos produits sur la Côte d'Azur, la région lyonnaise, etc... Je ne peux pas vous dire, allez chez un tel aux Halles de Lyon. En type de magasins, ça ressemble plutôt aux Halles de Lyon, en épicerie fine... enfin avec une forte valeur ajoutée gastronomique. [39-entreprise-affinage fromage-sud]*

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
|                                 | Bouchers, volaillers (Capag)                  | Grand quart sud est                         |
|                                 | Grossistes (Capag)                            | Grand quart sud est                         |
|                                 | Vente directe (magasins ventes directes)      | Drôme et Isère                              |
| Olive et huile d'olive de Nyons | Réseaux de restaurants                        | Sud Drôme                                   |
|                                 | Vente directe : Coopérative de Nyons/ moulins | Nyons et zone AOC                           |
|                                 | Grossistes                                    | Pôles Urbains (surtout grand quart sud est) |
|                                 | GMS   | Grand quart sud est                         |
|                                 | Internet                                      | National/international                      |

| Acteur      | Type d'acteurs de la distribution               | Limites spatiales de la distribution                          |
|-------------|---|---|
| Picodon     | Point de vente sur place                        | Dieulefit (sud de la Drôme)<br>Crest (centre de la Drôme)     |
|             | Grossistes                                      | Côte d'Azur, Région Lyonnaise, Pôles Urbains                  |
|             | GMS   | Grand quart sud est: surtout Drôme et Vaucluse <sup>210</sup> |
|             | Quelques Restaurants en direct                  | Dieulefit et sud Drôme  |
|             | Crémiers et Fromagers (magasin sur les marchés) | Drôme et Vaucluse   |
| Ail drômois | GMS   | France  |
|             | Négociants-grossistes                           | Export (20%) Pays-Bas, Suède, Royaume-Uni, Australie. France. |

#### 4-1-2-3 Une évolution de la distribution vers une relocalisation et un léger tournant vers la vente directe

En termes d'évolution des modalités de la distribution, on constate que les filières qui sont le moins orientées vers la vente locale et directe : celle du Pintadeau et celle de l'ail drômois, cherchent à opérer, pour une petite part au moins, une relocalisation de leur production, à la fois par les GMS locales et à la fois par la vente directe. Dans les deux cas, cette perspective d'évolution de la distribution ne concerne pas que les productions localisées mais l'ensemble des productions de la filière.

*Ca c'est un peu nouveau. Il y a 5 ans, parce qu'on trouvait difficilement le pintadeau de la Drôme, on a décidé de faire de la vente directe. C'était la solution, via le réseau des magasins de Valsoleil.*

*(...) Après développer la vente directe, l'objectif est atteint aujourd'hui. C'est pas pour faire du profit, mais de la communication, pouvoir vendre du produit là où il est produit ! C'était tout de même pas normal d'en trouver au Carrefour de Lyon et pas régulièrement dans la Drôme, dans quelques Inter marchés mais pas dans les petits (...Aujourd'hui sur 2 magasins*

<sup>210</sup> En terme de commercialisation, on a une notoriété, elle n' est pas locale, un peu plus élargie mais ne va pas bien loin. Notre rayon d'action c'est le grand sud est avec un cœur de zone Drôme Vaucluse. [39-entreprise-affinage fromage-sud]

*Valsoleil, celui de Romans ville et celui de Saint Donat, les 2 plus gros, ont mis en place une banque froid qui fait la vente en libre service, en permanence (...). C'est intéressant pour le consommateur. Et on s'est aperçu que ça marchait avec la communication sur la ville de Romans « du producteur au consommateur » sur le panneau 4x3 ou « produit par votre coop ». [22-syndicat pintadeau-centre]*

Dans le cas du GIE de l'ail drômois l'objectif est de développer les circuits courts en réduisant les intermédiaires et en contractualisant de ce fait directement avec les GMS.

#### ***4-1-3- Des relations externes partie prenante du système interne et significative d'une reconnaissance des pouvoirs locaux***

Nous avons répertorié quatre types de relations externes dans ce processus. Il s'agit premièrement des relations de structuration dont l'objectif est une certification légale de la production. Il s'agit en deuxième lieu des relations de structuration dont l'objectif est la promotion territorialisée de la production. Il s'agit en troisième lieu des relations de structuration dont l'objectif est le développement territorial. Enfin, il s'agit en dernier lieu des relations d'appui aux acteurs prétendants.

##### ***4-1-3-1 Relations de structuration dont l'objectif est une certification légale de la production***

###### ***4-1-3-1-1 La structuration en syndicat puis avec l'INAO***

Les relations, dont l'objectif est une certification légale de la production, se développent en deux temps : la relation de structuration dont l'objectif est de se fédérer en un acteur collectif qui deviendra l'acteur prétendant, puis la relation entre cet acteur collectif (le syndicat) et l'organisme de gestion des appellations, l'INAO, qui conduira à l'obtention du signe de qualité brigué. Le système interne se rend dépendant de ces relations pour fonctionner et c'est une caractéristique de ce processus. En effet, pour obtenir le signe de qualité qui a pour objectif de légitimer leur production dans les relations de distribution, les acteurs : coopérative, entreprise, indépendant, sont obligés de se fédérer en un syndicat de défense et de gestion de la production qu'ils représentent<sup>211</sup>. C'est cet acteur, le syndicat, qui va devenir l'acteur prétendant à cette forme de production localisée auprès de l'INAO, comme le dit un représentant de la filière oléicole :

---

<sup>211</sup> Dans le cadre de ce syndicat, ils vont produire un cahier des charges de leur production. Celui-ci référence pas à pas le processus de production de la production en question. Il règlemente donc l'ensemble des savoirs et des savoir-faire relatifs à cette production. C'est cette description de la production qui démontre l'articulation de cette production avec un espace social alimentaire régional.

*Le syndicat de l'olive noire de Nyons est là, un organisme purement local, qui est uniquement la profession de l'AOC de Nyons.(...) le syndicat est là pour rassembler les producteurs et les mouliniers de la zone AOC qui courent là sur la Drôme et le Nord Vaucluse, c'est une représentation des professionnels de l'oléiculture pour la défense et la gestion de l'AOC de Nyons et sa promotion évidemment. [41-organisation-sud]*

De ce fait, l'acteur indépendant, la coopérative, l'entreprise qui produit et valorise sa production dans le cadre d'une Tradition labélisée, est dépendant pour cette Production de la charte produite par le syndicat. Et le syndicat lui-même est dépendant de l'INAO pour l'ensemble des évolutions relatives à cette charte.

#### *4-1-3-1-2 Un développement potentiellement en relation avec un acteur territorial*

Le syndicat prétendant peut se créer et se développer en relation avec un acteur territorial. Sur les 6 acteurs de l'échantillon classés dans ce processus, seul un acteur : le SIVER Bleu du Vercors Sassenage s'est développé de manière dépendante d'un acteur territorial, le Parc Naturel Régional du Vercors. En effet, dans le cadre du Parc, une association des agriculteurs du Parc s'est développée : l'APAP (l'association pour les agriculteurs du Parc). C'est à partir de cette association que s'est développé le projet d'une structuration en Tradition labélisée<sup>212</sup>. Le SIVER Bleu du Vercors est donc dépendant du Parc dans sa structuration. En effet, outre la relation d'appui que le Parc entretient avec le SIVER, les acteurs du SIVER respectent la réglementation du Parc. Celle-ci, au niveau de l'agriculture, est spécifique par rapport au territoire départemental. C'est ce que relèvent (à deux reprises) les acteurs de la Chambre d'agriculture que nous avons rencontrés :

*Sachant que sur un même territoire il peut y avoir plusieurs dynamiques. Moi, mon territoire d'intervention, c'est la Drôme des collines, le Royans Vercors et la plaine de Valence.*

*Je vous parlerai moins du Royans Vercors, vous avez sûrement eu des entretiens directement avec le parc.*

*Oui, c'est vrai*

*Et on est plus en retrait avec ces territoires là. Je parlerai donc plus des deux autres.*

*[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]*

*Le lait c'est peu, on a 120 à 150 exploitations laitières en Drôme, mais on s'inscrit quand même dans des logiques de groupes nationaux ou internationaux. La production devient banalisée. C'est différent de ce qui est en train de se passer sur le Vercors. C'est pour ça que je vous les sépare volontairement.[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]*

Dans cet exemple d'une structuration initiale entre un système qui se valorise en Tradition labélisée et acteur territorial, la territorialisation de la production commence dès la structuration. Ce n'est pas le cas pour les systèmes qui ne sont pas en relation avec un acteur

---

<sup>212</sup> Voir l'explication de la création du SIVER dans le premier paragraphe de la première section portant sur les acteurs de ce processus

territorial à ce niveau. Ils sont associés par leur signe de qualité à un espace alimentaire précis mais pas de manière concrète à un acteur territorial, qui valoriserait la Production dans le cadre de son propre développement. Enfin, si l'acteur Parc a des réglementations précises à différents niveaux, il reste quand même dépendant des politiques départementales. C'est ce que l'on peut lire dans l'unique citation du paragraphe ci-dessous.

#### *4-1-3-1-3 Le chevauchement de deux formes de certification parfois difficile à gérer*

Certains des acteurs qui sont des représentants du syndicat d'une production se valorisent également grâce à un autre mode de certification. Le seul exemple rencontré est celui d'une structuration en agriculture biologique, en plus de la structuration Tradition labélisée. La production de ces acteurs est donc doublement dépendante de réglementations différentes. Sur les 5 acteurs de l'échantillon, seuls 2 types de productions sont réellement concernées : le Bleu et le Picodon. Dans les deux cas, cette double structuration est difficile à gérer :

*Au début de la démarche AOC, on a très vite vu que la Drôme travaillait avec des mesures incitatives au bio. Les agriculteurs étaient déjà tous en bio, sauf 1. Sur l'Isère, il n'y avait pas la même démarche, mais maintenant ils rattrapent le retard. On va passer à 7 producteurs sur 10 en bio. Pour les produits du lait, c'est pareil, la Drôme est en bio, l'Isère c'est plus délicat, la mentalité n'est pas la même. Et le copier coller ça ne marche pas. Il faut donc apprendre.(...)*

Et sur le bio, comment vous gérez cette politique favorable par rapport à ceux qui ne sont pas bio ?

*C'est toute l'ambiguïté par rapport au cahier des charges de chacun. Il va falloir qu'on se repose des questions, chercher l'équilibre en avançant, en allant plus loin avec les producteurs aussi. Mais beaucoup vivent encore avec 3 francs 6 sous. On va leur demander beaucoup, mais en terme économique c'est dur. On essaie de convaincre aussi les politiques. [19-Siver-Bleu-Vercors]*

#### 4-1- 3-2 Relations de structuration dont l'objectif est la promotion territorialisée de la production valorisée

Les acteurs de ce processus, qui, dans le cadre d'une production, sont tous reliés par leur appartenance à un syndicat de défense et de gestion de leur production, se structurent également en vue de la promotion de leur production. Cette structuration les relie à des acteurs territoriaux. L'objectif est la promotion de la production, mais celle-ci est territorialisée du fait de la nature de la relation. Nous avons répertoriées 3 formes de ce type de relations que nous présentons à présent.



#### *4-1-3-2-1 Relation par association en vue de la gestion partagée d'une association territorialisée*

Nous avons repéré deux exemples de cette forme de structuration. Dans cette forme, la relation consiste à créer une institution territorialisée pour assurer la promotion de la filière<sup>213</sup> et de la production qu'elle représente. Cette structuration met en relation des acteurs de la filière avec d'autres acteurs territoriaux pour créer une association de promotion. Dans ce cadre, un acteur territorial apporte à l'association un lieu d'ancrage qui la territorialise.

##### *Cas n°1 : L'Université du Vin de Suze la Rousse*

L'Université du Vin de Suze la Rousse a été créée en 1978 par une vingtaine de représentants des syndicats des différentes appellations des Côtes du Rhône. Ils ont créé l'association (loi 1901) de la Vigne et du Vin dans un objectif de promotion d'une filière alors en manque de notoriété. Ils ont demandé au Conseil Général de leur louer un lieu pour se développer. Ce que ce dernier a fait en leur louant une partie du Château de Suze la Rousse, remarquable bâtisse sise dans le sud de la Drôme. De ce fait, l'association s'est territorialisée et dans son Conseil d'administration siègent :

*des représentants du CG, c'est tout à fait normal. Il a le directeur de la culture et du patrimoine, le directeur de l'agriculture est systématiquement invité à notre Conseil d'administration et à notre assemblée générale et il y a les élus du canton, le Conseiller général qui est président du tourisme, de l'agriculture, le Conseiller général qui est président de la culture et des châteaux. [65-organisme de valorisation filière vinicole-sud]*

Quasiment depuis ses débuts, cette association s'est développée en Centre de Formation, spécialisé sur l'analyse sensorielle à destination des publics professionnels puis amateurs.

*C'était vraiment un besoin professionnel qui sortait de la viticulture que de vouloir faire un lieu où l'on puisse parler du vin, et pour en parler, plutôt que d'en faire de la publicité, on a décidé de l'enseigner et de l'éduquer. Donc c'est un choix. C'est pour ça qu'on s'est appelé « Université du vin », sinon on se serait appelé « maison du vin » ou je ne sais pas trop quoi [65-organisme de valorisation filière vinicole-sud]*

Ce développement lui permet de fonctionner en autofinancement grâce au travail qu'elle effectue sur le fait d'être répertoriée comme Centre de Formation dans le plus d'institutions possibles à la fois au niveau du tourisme et de l'éducation, en plus des organisations liées au vin.

---

<sup>213</sup> Nous entendons ici par filière l'ensemble des acteurs qui ont pour objet la même production et qui appartiennent au syndicat qui gère cette filière de production.

*Souvent on nous dit « parce que vous êtes Université du vin, vous ne pouvez pas faire une dégustation ? » On nous demande de venir pour valoriser qui accueille ou la structure. [65-organisme de valorisation filière vinicole-sud]*

Cette spécialisation en approche sensorielle du goût les conduit à faire des formations organoleptiques portant sur le vin mais également sur des productions alimentaires, à un niveau régional, national et international<sup>214</sup>. Nous verrons plus loin que la valorisation des productions alimentaires à laquelle ils contribuent, se concentre sur des productions labélisées en SIQO et faisant partie d'un rayon d'action lié à un Pays (Contrat Territorial), le Pays Une Autre Provence.

#### *Cas n°2 : L'Institut du Monde de l'Olivier*

L'Institut du Monde de l'Olivier est une association (loi 1901) qui se situe à Nyons. Elle a été créée en 1997 sous l'impulsion de plusieurs représentants professionnels de la filière : en premier lieu le directeur de la coopérative de Nyons et le syndicat de l'olive noire de Nyons (dont l'administrateur est le président de la coopérative), de plusieurs élus, et avec le soutien du Conseil Général. Leur mission consiste à valoriser l'ensemble des huiles d'olives et par là, les différentes présences de cette culture de par le monde. Dans ce cadre, l'association est spécialisée dans tout ce qui a trait aux qualités organoleptiques de l'olive et de l'huile d'olive. De ce fait, elle s'inscrit dans une visée scientifique et pas du tout touristique. Par exemple, elle reçoit les scolaires<sup>215</sup>.

De ce fait, comme l'association est sise à Nyons et regroupe les acteurs de la filière avec des acteurs territoriaux, la filière de Nyons s'est territorialisée, mais s'est également faite

---

<sup>214</sup> *Notre public à l'Université du vin est de toutes les régions. On attire les gens de toutes les régions françaises parce que les métiers du vin, c'est les métiers de production de vin comme de la restauration et ça se répartit de partout, donc on attire les professionnels de toutes les régions françaises et européennes, surtout le nord Europe et puis, d'année en année, on s'est fait connaître et on a pu avoir des étrangers beaucoup plus lointains, sud américains, canadiens, maintenant asiatiques, japonais etc.. On essaie de donner une dimension internationale à notre message. (...) On va commencer par la Belgique par exemple, puis on a des hollandais, des danois, des norvégiens, les pays consommateurs. Souvent, on travaille de façon différente, on travaille avec la Hongrie, la Bulgarie, c'est pas pour faire connaître l'image du vin français parce que c'est des pays qui connaissent le vin parce qu'ils sont producteurs (...) C'est comme ça qu'on travaille avec la Hongrie actuellement, on travaille pas mal avec la Grèce. [65-organisme de valorisation filière vinicole-sud]*

<sup>215</sup> *Chaque région a ses manifestations. nous, on participe à ces manifs, on va faire des bars à huile, on va faire déguster des huiles de plusieurs régions, l'AOC de Nyons à Nice et un autre jour ce sera Nice à Nyons, donc voilà.(...) Il y a un exemple, l'olivier des savoirs où les gens peuvent déguster des huiles, c'est un euro la dégustation, c'est quand même ouvert à tout le monde, la seule chose c'est que nous nous sommes pas une maison touristique. On est ouvert en semaine, pas le week-end. On peut pas travailler pour tout le monde. Il faut trouver un équilibre.[41-organisation-oléiculture-sud]*

représentante des « mondes de l'olivier » en général. Cependant, une interprofession française, l'AFIDOL, a été créée en 1999<sup>216</sup>, et l'Institut y a été rattaché en 2005. Mais l'Institut continue d'exister et de travailler en étroite collaboration avec le syndicat et la coopérative, tout en ne se limitant pas au niveau local :

*On essaie de cibler notre participation et de ne pas en faire qu'au niveau local non plus. On participe au salon international de l'agriculture à Paris. En général on fait soit avec la Région, soit avec le Département aussi.[41-organisation-sud]*

On peut donc considérer qu'à travers cette association, la filière oléicole de Nyons à la fois se territorialise à Nyons, dans le cadre de sa structuration avec des acteurs territoriaux (Conseiller Généraux et Services du Conseil Général) mais également se pose comme un représentant de l'Olive en général. De ce fait, l'association crée un maillage, comme le note la secrétaire de cette association, entre les représentants de la filière, le territoire local et l'interprofession.

#### *4-1-3-2-2 Structuration par mise en relation et cogestion d'une manifestation localisée*

Dans ce deuxième cas de promotion territorialisée, il s'agit pour les acteurs de la filière de se structurer avec un ou plusieurs acteurs territoriaux pour créer une manifestation festive. Dans ce cadre, la manifestation est gérée par la filière, il n'y a pas de création d'association spécifique comme dans le premier cas. En revanche, la territorialisation s'exerce dans le fait que la manifestation associe la production à un territoire, par le biais de l'acteur territorial en relation. L'objectif est la promotion de la production, mais du point de vue de l'acteur territorial, son territoire est valorisé par cette manifestation. D'autre part, contrairement à la première forme de structuration, la manifestation permet de structurer une production Tradition labélisée, un territoire mais également un ensemble d'autres acteurs prétendants locaux qui se retrouvent dans deux autres processus : Innovation sur Tradition et Néo-Paysanne. Elle permet également une gastronomisation de la production, comme nous allons le voir dans l'exemple ci-dessous, et des autres productions localisées qui y sont représentées. Sur les 6 acteurs de cet échantillon, 3 filières développent des manifestations festives : la Fête du Bleu pour le Bleu ; les Olivades et l'Alicoque pour l'Olive, la fête du Picodon de Saou et la fête du Picodon de Dieulefit pour le Picodon. Pour des raisons de volume de ce chapitre, nous ne présenterons que la Fête du Bleu, qui par ailleurs, est la plus importante en nombre de personnes.

---

<sup>216</sup> Association française interprofessionnelle de l'Olive, dont l'antenne Rhône-Alpes est à Nyons.

### *Le cas de la Fête du Bleu*

La fête du Bleu est une manifestation festive, dont la première édition date de 1995. Elle s'organise chaque année entre Le SIVER Bleu du Vercors, par l'intermédiaire de sa responsable, et une mairie du Parc du Vercors. Chaque année, la fête a lieu sur une nouvelle commune. Ce n'était pas une intention de départ, mais un fait qui s'est concrétisé sur une proposition des mairies. Comme nous l'avons déjà dit, contrairement à la précédente forme de promotion territorialisée, les fêtes valorisent autant la production que le territoire, même si l'objectif reste la production. Dans le cadre de la fête du Bleu, cette association production-territoire est accentuée par la dépendance initiale entre le SIVER et le Parc.

*L'objectif premier est la promotion du produit. On organise aussi beaucoup d'animations, des grands stands de vente avec tous les produits, chacun présente ses produits, son savoir faire, on présente aussi le cahier des charges, les races de vache. On montre tout ce qu'il y a autour de l'élevage et la richesse du territoire. Ça devient des actions du parc. C'est aussi une fête de village. Il faut que chaque année le village s'y retrouve et s'approprie la fête. [19-Siver Bleu-Vercors]*

En plus de la structuration SIVER-Parc, un grand nombre d'acteurs de différentes filières apportent leur concours et/ou participent à la fête, mais seuls le Parc, les Départements de l'Isère et de la Drôme ainsi que la Région Rhône-Alpes la financent. C'est la plus grande fête du territoire drômois portant sur une production localisée en nombre de personnes : elle regroupe chaque année 10 à 15000 personnes.

Cette forme de valorisation territorialisée implique une gastronomisation de la production valorisée par la création de recettes à partir de la production :

*La Vercouline, c'est une raclette au bleu. Il y a eu à sa « sortie » un appel à la recherche d'un nom et c'est cette proposition, la Vercouline, qui a été choisie. [19-Siver-Bleu-Vercors]*

Et par la présence, cette fois ci, plus exceptionnelle, de défenseurs de la gastronomie comme le chef Marc Veyrat<sup>217</sup>, présent sur l'édition 2009 à laquelle nous avons participé.

#### *4-1-3-2-3 Des relations de structuration par inter-structuration entre les différentes filières*

Enfin, la troisième forme de promotion territorialisée que nous avons répertoriée, s'effectue par une inter-structuration entre les associations de filières que nous avons présentées dans la première forme. Le seul cas que nous avons répertorié de cette forme est celui constitué par l'Institut du monde de l'olivier, l'Université de Suze la Rousse et des acteurs territoriaux : le Parc des Baronnie, le Conseil Général par l'intermédiaire de ses Conseillers Généraux qui

---

<sup>217</sup> Voir les photos de cette fête dans l'annexe 3, en fin de manuscrit

représentent leur canton, des Offices du Tourisme, le Pays une Autre Provence et quelques autres. Cette structuration s'effectue par la présence de certains acteurs dans plusieurs organisations. L'Institut fait partie du Conseil d'administration de l'Université et vice versa. A celle-ci s'ajoutent d'autres interrelations du même type qu'il serait trop long ici de retranscrire. Il en résulte des communautés d'intérêts qui créent le réseau.

*Avec les offices de tourisme aussi, On a un réseau local, l'Université du vin, le PNR, la Provence.(...) On participe des fois, pas tout le temps à des opérations avec le CDT, point documentation soit dégustation, pour faire en sorte de répondre aux offices de tourisme, c'est un échange de bons procédés.(...) Ils font partie du monde de l'olivier en fait. La direction de l'Université est administrateur du monde de l'olivier.(...) On travaille sur le même domaine. Il n'y a que le produit qui diffère. Ça nous arrive de recevoir des étudiants de l'Université.*

*Il y a d'autres associations avec lesquelles vous travaillez ?*

*Beaucoup, avec les intervenants de la filière olive, avec le syndicat au local, sinon on travaille avec le conseil Général. [41-organisation-oléicole- sud]*

Cette inter-structuration accentue la promotion territorialisée que chaque association produit en elle-même, par le fait qu'elle entraîne une concentration des mêmes intervenants dans les différentes manifestations des territoires impliqués (cantons, Parc, Pays).

Ainsi, au terme de la présentation de 3 formes de promotion territorialisée, nous avons constaté que la promotion territorialisée passe par l'existence de manifestations festives associées aux productions, de dispositifs territorialisés et d'inter structuration entre les filières liée à leurs dispositifs territorialisés, comme on peut le voir dans le tableau récapitulatif ci-dessous.

**Tableau 24 Synthèse des formes de promotion territorialisée des filières Tradition Labélisée**

|                               | Bleu | Olive  | Picodon | Vins | Ail | Pintadeau |
|-------------------------------|------|--------|---------|------|-----|-----------|
| Manifestations festives       | Oui  | Oui x2 | Oui x2  | _    | _   | _         |
| Associations territorialisées | _    | Oui    | oui     | oui  | _   | _         |
| Inter-structuration           | _    | Oui    | _       | Oui  | _   | _         |

Nous allons voir à présent que cette forme de structuration dont nous venons de parler, s'effectue en même temps qu'une autre forme de structuration dont l'objectif est cette fois le développement territorial.

#### 4-1-3-3 Les relations de structuration dont l'objectif est le développement du territoire

Cette forme de territorialisation de la production localisée est différente de la précédente en deux points. Tout d'abord, la forme de relation est la suivante : ici il s'agit d'un acteur du développement territorial qui va mettre en relation deux acteurs de filières Tradition labélisée dans le cadre d'une action que la filière aura proposée ou que l'acteur du développement aura proposé. Dans tous les cas et c'est le deuxième point, l'objectif de ce type de structuration est le développement territorial. Nous rendons compte ici de deux cas répertoriés. Le premier est unique dans l'échantillon : il s'associe à l'inter structuration d'associations de filières du sud de la Drôme que nous venons de présenter. Le deuxième est plus courant dans l'échantillon, il relate, une mise en relation occasionnelle. Nous aurions pu présenter plusieurs exemples de ce type d'action.

##### *4-1-3-3-1 Des relations de structuration inter-filières par le Pays Une Autre Provence*

Ces exemples de mises en relation inter-filières ont pour objectif la promotion d'une entité territoriale nouvelle, le contrat de pays Une Autre Provence, créé en 2004<sup>218</sup> par différents élus des Communautés de Communes représentées et des acteurs de la société civile et qui a été dirigé successivement par deux élus du Conseil Général de la Drôme. Celui-ci est à cheval sur deux Départements (Drôme et Vaucluse) mais également sur deux régions (Rhône-Alpes et PACA). Outre le fait d'obtenir des financements de type Leader européen sur des axes de développements définis, elle a également pour fonction de mobiliser des financements<sup>219</sup> pour réaliser les projets qu'elle propose ou que, le cas échéant, d'autres acteurs viennent lui soumettre.

Grâce à l'obtention en 2009 d'un programme Leader portant sur la valorisation des productions localisée, le Pays Une Autre Provence axe sa valorisation de l'entité territoriale qu'elle représente, en partie sur le développement des acteurs des filières oléicole et vinicole dont nous avons parlé et de leurs associations. Ses principales « cibles » en termes de développement des organisations existantes, sont les Côtes du Rhône à travers l'Université du Vin :

*On veut travailler sur tous les produits dérivés de l'olive et puis aussi l'alliance avec le vin. Et pour ça, on va intégrer le vin dans chacun des modules de formation. Sur la macération des*

---

<sup>218</sup><sup>218</sup> Ce pays est donc composé de 120 communes, c'est les cantons de Pierrelatte, Saint Paul Trois Châteaux, Grignan, plus les 4 des Baronnie dont Buis les Baronnie, plus 3 cantons dans le Vaucluse, Valréas, Vaison la Romaine, Bollène, un territoire plutôt urbain dans la vallée du Rhône et un territoire très rural avec les Baronnie

<sup>219</sup> *On peut mobiliser les financements. On en trouve soit auprès des régions, soit auprès des départements, soit auprès des fonds formation. [59-contrat de pays-sud]*

*fruits par exemple, l'idée c'est qu'à un moment il y ait un œnologue qui puisse venir au moment du déjeuner, présenter un ou deux vins qui accompagnent bien les fruits, certainement des vins plutôt légers, etc. Donc la première cible, c'était les restaurateurs, la deuxième cible c'est le grand public. Et là, on travaille notamment avec l'Université du vin qui nous a proposé des ateliers du goût pour le grand public.*

*... Et l'huile d'olive... :*

*On en profite, sur les olives par exemple, pour organiser un colloque sur les nouvelles tendances du consommateur par exemple ou sur la réglementation. L'idée phare c'est le territoire*

*(...)-ce qu'on s'est dit, c'est qu'il fallait que, si par exemple le produit d'appel c'est l'olive, on puisse embarquer les autres produits avec. On pourrait parler de l'olivier bien sûr, mais on peut très bien imaginer parler d'huile et petit épeautre, huile et beurre, huile et truffe, voyez ?*

*[59-contrat de pays-sud]*

... A travers la coopérative et l'Institut du Monde de l'olivier :

*C'est aussi travailler sur l'olive avec la coop et l'Institut de l'olivier. Eux, ils ont un ou deux projets, c'est équiper une salle de dégustation pour pouvoir développer des ateliers de dégustation et nous on les pousse à avoir une petite cuisine d'application pour faire des cours de cuisine. Donc ils vont voir s'ils ont la place. [59-contrat de pays-sud]*

De ce fait, sont concentrés autour des dispositifs territorialisés des filières précitées (Université du Vin, Institut du Monde de l'Olivier) les projets de développement du Pays en termes alimentaire. Ce faisant, la perspective de développement du Pays est de fédérer les différents acteurs des différentes filières et d'utiliser au maximum les dispositifs territorialisés des filières précitées. Cette volonté de fédération conduit dans certains cas à créer des « doublons » ou à transformer l'existant<sup>220</sup>.

De ce fait, l'existence des dispositifs territorialisés appartenant aux filières et qui mettent en relation les filières entre elles et avec des acteurs territoriaux, ont pour effet une territorialisation de la production concernée, de même que les manifestations festives. Il semblerait que les premiers soient vecteurs, quand ils rencontrent un acteur dont la fonction est de mettre en relation des acteurs locaux d'un stade de territorialisation encore accentué.

---

<sup>220</sup> « Il a fallu leur expliquer que ce qu'on voulait c'était leur donner les moyens de faire émerger une manifestation. C'est vrai qu'on a déjà l'Alicoque, les Olivades mais cette manifestation, elle peut être organisée de façon différente. On peut faire quelque chose sur un mois par exemple et créer un événementiel ou une manifestation autour de l'olive, qui commence au moment de la fête de Nyons à Noël et qui se poursuit jusqu'au 2ème dimanche de février. Pour moi ce serait en fait mettre en réseau les différentes fêtes. (...) Sur la truffe, c'est pareil, ils se bagarrent tous en ce moment, Valréas et les autres, on leur a dit « ça, ça ne nous intéresse pas, mettez vous autour d'une table, définissez un contenu et peut-être on pourra former une équipe. On finance après largement, mais ce qu'on veut c'est une communication territoriale dans laquelle on va retrouver tout le monde, Ok on fait des choses dans tous les lieux mais on met toutes les forces en lien. [59-contrat de pays-sud]

En termes de valorisation, on remarque cependant que les acteurs des filières concernées, comme l'Université du Vin, en devenant des vecteurs de valorisation par le biais du Pays, attachent leur point de vue à celui des limites territoriales du Pays<sup>221</sup>.

#### *4-1-3-3-2 Des relations de structuration inter-filières par le Comité départemental du tourisme*

La deuxième forme de territorialisation de la production par la mise en relation de deux acteurs des filières Tradition Labélisée par un acteur territorial, concerne des mises en relation événementielles qui s'effectuent donc au cas par cas. Ici, nous montrons l'exemple du Syndicat du Pintadeau mis en relation avec la filière Croze Hermitage par le biais du Comité Départemental du tourisme.

*Aujourd'hui peu. On l'a fait il y a quelques années. On était associé aux produits de la Drôme des collines. A la foire aux vins, on allait présenter le produit avec les vins de la Drôme, une fois à Genève, une fois à Paris, une fois à Bruxelles, c'était les restaurateurs de Drôme des collines et les restaurateurs de la foire aux vins qui cuisinaient*

-Qui organisait ça ?

*C'était le comité départemental du tourisme. C'est vrai qu'on n'a plus été beaucoup sollicité ces dernières années. On avait marié le pintadeau avec le Crozes hermitage. Depuis on a fait une fois la fête du Picodon à Saou et un marché de Noël aussi à Puy Saint Martin, mais c'est vrai qu'aujourd'hui on n'est pas vraiment structuré pour ça. Le problème c'est les moyens. [22-syndicat pintadeau-centre]*

On remarquera que même si le Comité Départemental du Tourisme est un acteur attaché à l'échelon départemental, la mise en relation et la territorialisation de ces acteurs associent les productions à une des 5 entités infra-départementales de la Drôme, ici la Drôme des Collines.

#### *4-1-3-4 Les relations d'appui au développement des filières agricoles*

Les acteurs prétendants dans ce processus sont des acteurs qui bénéficient de l'appui de programmes régionaux et européens d'appui au développement et à la structuration des filières de qualité. Ces relations les situent au cœur de relations d'influence et de dépendance (dans certains cas) avec un ensemble d'acteurs institutionnels majoritairement régionaux et européens. Par exemple, les acteurs de la filière du Pintadeau bénéficient du soutien financier du Conseil Général et Régional pour leur projet de rénovation et de mise aux normes

---

<sup>221</sup>là on travaille sur cette gamme pour essayer de couvrir les productions de la Drôme, de l'Autre Provence. Le pays « Autre Provence » n'a pas encore fait sa liste exhaustive de produits, [65-organisme de valorisation filière vinicole-sud]

Donc derrière une formation qui s'appellerait « valorisation des produits de la Drôme, des produits d'une Autre Provence, il y a de l'apprentissage ou de la méthodologie de dégustation...[65-organisme de valorisation filière vinicole-sud]



européennes d'un de leur abattoir. La filière Bleu, la filière Picodon et la filière de l'ail drômois s'inscrivent dans des programmes de développement intégré, financés par la Région Rhône-Alpes, les programmes PIDA (Plan Intégré de Développement<sup>222</sup>). Cela les place dans une relation d'influence avec différents acteurs régionaux, la Région Rhône-Alpes, les chambres d'agriculture et autres instances concernées. Par exemple, l'AOC Bleu du Vercors s'est développée avec l'aide d'un programme PIDA :

*De 1993 à 98, il y a eu un gros programme financier PIDA déposé, dont le contenu était un travail sur la qualité du lait, l'installation de producteurs fermiers avec les techniques fromagères et la création de l'outil à l'intérieur des fermes[19-Siver Bleu-Vercors]*

D'autre part, leur principale perspective de développement en 2009, est l'obtention d'un deuxième programme PIDA pour continuer à les financer :

*L'objectif est de faire un deuxième programme PIDA. Ce qui s'est passé c'est qu'en 15 ans, on a perdu 2M5 de lait et la moitié des agriculteurs malgré la dynamique. En 1990 il y avait 165 exploitations et maintenant il en reste 90 ! [19-Siver Bleu-Vercors]*

Le GIE de l'ail drômois porte quant à lui à son troisième programme PIDA. Il est également aidé financièrement sur un programme opérationnel au niveau de l'Europe concernant des actions surtout environnementales<sup>223</sup>.

Dans ce cadre, c'est la filière du Bleu qui est la moins auto-suffisante en termes de développement économique :

*Normalement une partie de la production est collectée pour être mise dans une caisse commune, sauf qu'on a une toute petite production et que ça ne suffit pas. 0,60 euros sont collectés par kilo de bleu, et 0,09 pour les transformateurs fermiers. On pourrait ainsi à peine m'embaucher à mi-temps. On est donc soutenu par le parc du Vercors, par une aide à la collecte par le Conseil Général et la région Rhône-Alpes. Pour un total de 165000 euros de budget, on a 130.000 de financement extérieur+92000 qui proviennent de la fête du bleu. [19-Siver-Bleu-Vercors]*

---

<sup>222</sup> Les PIDA, d'une durée maximale de 4 années, visent à favoriser le développement économique d'un produit ou d'une filière de production, sur un marché préalablement identifié. Ce développement passe par l'association de partenaires de l'amont à l'aval de la filière de production afin de créer une dynamique collective autour d'un programme d'actions, qui intègre les différentes étapes de la production et de la transformation du produit. voir à ce propos :

[http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/107/PAG\\_TITLE/Programme+Int%C3%A9gr%C3%A9+de+D%C3%A9veloppement+Agricole+%28P.I.D.A%29/ID\\_AIDESDOMAINEMDL/ID\\_AIDESPROFILMDL//RETURN/1/18-les-aides-de-la-region-rhone-alpes.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/107/PAG_TITLE/Programme+Int%C3%A9gr%C3%A9+de+D%C3%A9veloppement+Agricole+%28P.I.D.A%29/ID_AIDESDOMAINEMDL/ID_AIDESPROFILMDL//RETURN/1/18-les-aides-de-la-region-rhone-alpes.htm)

Consulté le 3 août 2014.

<sup>223</sup> La participation financière des producteurs ou du GIE est dans ce cadre de 1 euro pour 1 euro d'aide. L'aide s'effectue alors à divers niveaux :

-pour les plants, l'aide porte sur la protection (par filets) contre les pucerons

-pour l'ail de consommation, l'aide est à l'hectare pour la constitution d'une production raisonnée

Dans ce cadre, la structuration des acteurs en GIE, de même que pour leur certification est nécessaire, pour recevoir ces aides. Pour ces programmes, l'offre est en effet regroupée, il y a une seule proposition de prix, l'adhérent bénéficie d'une sécurité risques et d'une remise à niveau des écarts de main-d'œuvre.

Le développement du Bleu est une réussite à certains égards, cependant comme le précise cette responsable :

*Beaucoup vivent encore avec 3 francs 6 sous. [19-Siver Bleu-Vercors]*

#### **4-1-4- Synthèse du processus de valorisation par la tradition labélisée**

Dans ce processus, l'acteur prétendant est collectif. Sa stratégie de valorisation d'une production comme localisée est basée sur la mobilisation de savoirs et savoir-faire de production et de transformation, issus d'un espace-temps passé, historique, et dont l'utilisation est strictement consignée dans des chartes de production, elles-mêmes contrôlées par un acteur institutionnel.

La stratégie de distribution correspondante à cette stratégie de valorisation, est centralisée autour de l'acteur dominant qu'est la GMS, avant de se diffuser depuis celui-ci vers le mangeur interne et externe à l'espace local. Une stratégie complémentaire de distribution se développe depuis l'acteur prétendant collectif directement vers le mangeur local ou indirectement, vers des artisans commerciaux. La structuration sociale correspondant à cette stratégie de valorisation est donc basée sur des rapports de pouvoir déséquilibrés.

Le système de légitimation, selon lequel ce type de structuration fonctionne est de nature légale-bureaucratique, comme l'indique la stratégie. C'est en effet une procédure institutionnelle, qui permet la validation de l'articulation de la production à des méthodes de production localisée issues de savoirs et de savoir-faire appartenant au passé. Ainsi, dans le système de validation légale de la production localisée, le pouvoir de l'affirmation de la localisation est indirect, il n'est pas entre les mains de l'un des deux acteurs en relation. Il se situe « au-dessus ». Il est en effet donné à l'acteur prétendant par le biais de l'état. C'est ce pouvoir que lui confère une validité légale qui lui permet d'être en relation avec l'acteur GMS qui est l'acteur qui possède le plus de pouvoir dans la négociation.

Ensuite, nous pouvons dire que cette forme de structuration est aidée par les pouvoirs institutionnels. Dans certains cas, cet appui institutionnel permet l'existence de ce type de développement. Enfin, dans ce processus, les systèmes sont dans certains cas territorialisés et dans d'autres cas quasiment pas. Dans le cas où les systèmes sont territorialisés, cette territorialisation existe en coordination avec les collectivités territoriales d'un côté ; et en coordination avec les acteurs Parc Naturel Régional et Contrat de Pays d'autre part.

## 4-2-Le processus de valorisation par la « tradition familiale »

### 4-2-1- Perpétuer un savoir-faire artisanal et familial

#### 4-2-1-1 Des artisans détenteurs d'une enseigne reconnue

Trois acteurs de l'échantillon ont été classés dans ce processus. Leur stratégie de valorisation repose sur la perpétuation familiale de la maîtrise d'un savoir faire artisanal traditionnel.

Le premier acteur est une entreprise artisanale de charcuterie, qui se situe dans la plaine de Valence et compte 15 à 20 personnes « selon la saison et la charge de travail » [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]. Sa taille repose sur un choix :

*On a beaucoup amélioré mais il y en a encore beaucoup de potentiel. Tout n'est pas exploité. C'est aussi un choix d'entreprise –ne pas dépasser 20 personnes et on est presque au taquet – et avec la crise, on ne prend pas des engagements où après on a la pression. [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]*

Tout comme les deux autres acteurs, le récit de son cheminement se confond avec un cheminement familial plus ancien :

*Mon père a créé cette affaire dans les années 62. Il était alors agriculteur et faisait de l'élevage de poulet, et du porc. Dans les années de la crise du porc, il a décidé de commencer à tuer ses porcs pour les vendre transformés. Il s'est fait aider par un tueur- on transformait un cochon tous les 15 jours - et ce fut le démarrage de la transformation en viande et charcuterie. Ce qui a permis un vrai développement c'est le constat que le saucisson était meilleur quand il était séché en montagne. Donc mon père a d'abord cherché des gens pour faire sécher ses saucissons puis il a ouvert finalement un séchoir au col des Limouches– qui a toujours été un lieu privilégié des promeneurs du dimanche pour les gens alentour. C'est ce lieu qui a fait qu'il y a eu un fort développement mais en plus une reconnaissance, ce qui a entraîné l'ouverture d'un magasin et l'embauche d'un premier charcutier.*

*A partir de là, l'activité a suivi son cours normal. « La mayonnaise a pris » et j'ai été moi-même, très tôt, aiguillé vers cette filière. J'ai appris le métier relativement tôt et j'ai rejoint l'entreprise en 1993.Actuellement notre priorité, c'est la qualité, comme ça l'a été pour mon père autrefois.. [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]*

Le deuxième acteur est une entreprise qui se définit comme une huilerie située dans le centre de la Drôme. Celle-ci fabrique de l'huile d'olive, de noisette, de colza grillé, de noix et son dirigeant se déclare « compositeur de goût ». L'entreprise compte 36 personnes. Celle-ci, telle que le dirigeant actuel la rachète à ses parents, date de 1987. Cependant, elle est créée bien plus tôt, en 1976, sur la base d'un système qui fonctionne déjà dans la famille depuis plusieurs générations (1885 aux dires du dirigeant actuel).

*Oui c'est un métier et une histoire de famille. La mienne, il y a plus d'un siècle, c'était des paysans à l'origine. A cette époque il y avait un moulin dans chaque village. On travaillait à façon. Puis est venu le commerce avec la charrette. Ce fut le colportage. La vente aux particuliers a commencé là.*

*Mon grand père était installé dans un hameau – Richard- Au retour de la guerre de 14, ce grand père, prénommé Marcel, a voulu essayer d'un peu industrialiser et il est allé s'installer à Nyons. Il a acheté un Moulin avec presse, etc... et a développé son entreprise. Et puis il y a eu un gros choc dans le fil de l'histoire. En 1956, avec le gel et la disparition des oliviers. Il*

*fallait donc soit sélectionner, soit fermer. On a voulu fidéliser les clients et on a commencé l'assemblage, avec des fruits et graines de plusieurs provenances. On a composé le goût. On est devenu compositeur de goût.(...) Moi j'ai racheté l'entreprise à mes parents. Ce qui m'intéressait dans ces années là, c'était le retour au goût. J'étais passionné par l'expérience Poilâne pour le pain. Et l'accès aux clients était pour nous que la vente en direct. Et au niveau de l'huile d'olive, on avait l'expérience accumulée par la culture familiale. Il fallait donc proposer ça aux clients. En plus cette entreprise fait corps à ce département. On a re-fabriqué l'huile. On a racheté du matériel, rendu l'atelier transparent pour montrer, expliquer la fabrication et on a fait une dégustation, le bar à huiles, c'est notre raison d'être. Et en 2000, je m'installe à Nyons avec un Moulin. On fabrique de l'huile d'olive à Nyons et de l'huile de noix et noisette à Crest. [9-artisan-huilerie-centre/sud]*

Le troisième acteur est un boulanger artisanal, mais qui, par son statut, se définit comme une entreprise. L'entreprise compte 18 personnes, est située en Drôme nord et a été reprise en 1977 :

*Notre entreprise a été créée en 1890 par mon arrière grand père qui était boulanger, puis reprise par mes grands parents, puis par mes parents. J'ai moi-même repris avec ma mère, j'avais 18 ans en 1977. L'entreprise est depuis lors une boulangerie traditionnelle, donc pain et viennoiserie, mais plus spécialisée dans la pogne et le Saint Genix. Nous avons rénové le magasin en 1987, on a alors créé un rayon pâtisserie et un rayon traiteur.[5-artisan-boulangier-nord]*

**Tableau 25 Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus**

|             | Type d'acteur | Localisation | Effectif | Date d'ouverture |
|-------------|---------------|--------------|----------|------------------|
| Huilerie    | Entreprise    | Centre/sud   | 36       | 1885<br>1987     |
| Charcuterie | Entreprise    | Centre       | 15 à20   | 1962             |
| Boulangerie | Entreprise    | Nord         | 18       | 1890<br>1977     |

#### 4-2-1-2 Transformation et distribution de savoir-faire traditionnels

##### 4-2-1-2-1 La prétention porte sur le stade de la transformation et de la distribution

Nous avons affaire dans ce processus à des acteurs qui sont des « transformateurs ». Leur activité de production consiste à fabriquer des aliments à partir de matières premières qu'ils ne produisent pas et pour lesquelles ils n'ont aucune prétention à une forme de production localisée. Leur modalité de distribution, en revanche, qui passe par « eux-mêmes », leur personne et la réputation du nom qu'ils représentent, participe à les légitimer. Voici les exemples de savoirs et de savoir-faire qui correspondent à ces deux stades légitimant.

Tableau 26 Les stades légitimant

|                | Transformation   | Distribution  |
|----------------|--|---|
| La charcuterie | Caillette, saucisse de couenne, jambons crus séchés, gamme de salaisons séchées, gratons                 | Dans son magasin (sur le site de production), dans son magasin –séchoir, par les forains sur les marchés (en son nom) |
| La boulangerie | Pognes, St Genix,  | Dans ses deux magasins et par correspondance  |
| L’Huilerie     | Huile d’olive de Nyons (AOC)<br>Huile de noisette, huile <i>de choux</i> (colza torréfié), huile de noix | Avec une flotte de 15 camions-magasins au nom du fabricant et dans deux magasins du fabricant à Lyon (69)             |

Les acteurs de ce processus produisent une gamme de productions issues de leurs pratiques artisanales. Dans le cas de l’huilerie, nous remarquons que cet acteur produit de l’huile d’Olive de Nyons AOC. Dans une certaine mesure il se légitime donc par cette certification officielle. Cependant, l’huile d’olive n’est pour lui qu’une des productions qu’il propose. Il insiste sur son statut de compositeur de goût, la perpétuation de son savoir-faire familial de moulinier, plus que sur son appellation légale, c’est pourquoi nous l’avons situé dans ce processus. Nous verrons que sa stratégie de valorisation confirme ce choix.

#### 4-2-1-2-2 Des productions qui s’inscrivent dans l’histoire culturelle locale

La production que les présents acteurs valorisent comme localisée, mobilise des savoirs et des savoir-faire issus du passé d’un seul espace local passé. Qu’il s’agisse des charcuteries, de la Pogne et du St Genix, du savoir-faire de moulinier lié à l’huile d’olive, de noix, de colza, le savoir-faire de transformation de ces acteurs peut-être considéré comme « traditionnel ». C’est en vertu de la maîtrise de ce savoir-faire traditionnel et ainsi des productions correspondantes qui en découlent, que l’acteur va légitimer cette partie de sa production comme localisée lors des relations de légitimation.

*On est spécialisé dans les produits locaux de charcuterie – caillette, saucisses de couenne, produits typiques drômois et toute la gamme de ce que le client attend dans une charcuterie traditionnelle, ce qu’on fait à partir du porc. [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]*

#### Une pratique innovante pour laquelle il y a prétention à la localisation

Un des trois acteurs, le boulanger, produit une pratique innovante à partir de son savoir-faire traditionnel. Celle-ci peut être définie comme une déclinaison du savoir faire traditionnel de transformation. C'est-à-dire qu’il s’agit, à partir de la maîtrise d’un savoir-faire traditionnel, de se servir de celui-ci pour produire une déclinaison du savoir-faire en gamme. Le boulanger valorise ainsi son savoir-faire de Pogne pour le décliner en différentes recettes :

*-Je fais en sorte que la base de pogne serve à plein de choses. Je fais la pogne au chocolat, garnie avec une ganache au chocolat, depuis 2 ans et ce que vous avez vu c'est la X, une pâte à pogne avec de la crème, des éclats de praline et du « trop craquant », un mélange d'amande et de sucre. La conservation est de courte durée. C'est un peu festif. Quand on l'a lancée, ça faisait penser à tout sauf à cette tarte.[dégustation de la X]*

*-Très très bon.*

*-On va essayer de la faire avec des fruits. Le problème c'est la conservation des fruits au moins sur une journée. On a aussi essayé avec des produits salés. Ça plaisait bien aux jeunes mais pas à moi. On va essayer une bûche à la pogne mais pas cette année. .[5-artisan-boulangier-nord]*

Ainsi, la combinaison stratégique sur laquelle repose la stratégie de valorisation est la suivante : valoriser des savoir-faire traditionnels associés à un acteur représentant d'une tradition familiale.

*Tableau 27 Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local*

|             | Production | transformation | Distribution | Temps | Espace |
|-------------|------------|----------------|--------------|-------|--------|
| Boulangier  | Non        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |
| Huilerie    | Non        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |
| Charcuterie | Non        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |

#### 4-2-1-3 Un comportement de légitimation qui met en avant à la fois la tradition locale et familiale

La stratégie de valorisation de la production comme localisée, repose dans ce processus sur la combinaison de la maîtrise d'un savoir-faire traditionnel de transformation rendu légitime par l'ancienneté de la « maison » dont l'artisan ne se veut être que le représentant actuel. Les trois acteurs insistent ainsi sur la tradition familiale quand ils expriment leur stratégie lors des relations de légitimation. C'est ainsi que le boulanger vend dans sa propre boutique et exprime à la fois par sa propre personne et par l'ancienneté du magasin, cette tradition familiale :

Sous quel nom vendez-vous?

« [son nom] – *tradition familiale* ». [5-artisan-boulangier-nord]

C'est également la réputation du nom de la maison que met en avant le charcutier. Celui-ci est associé à un petit col non loin de Valence, dans les contreforts du Vercors :

Vous vendez sous quelle étiquette ?

*Charcuterie des* [nom du col ou se situe le séchoir]

Vous avez ce nom depuis le départ ?

*Non c'est venu quand mon père, dans les années 68, a construit là-haut ; il a mis la marque quelques années après.*

Dans les grandes surfaces ou épiceries, c'est aussi valorisé sous la marque *Charcuterie des* [nom du col ou se situe le séchoir]

*Oui, on a des étiquettes avec notre logo. La plupart des acheteurs connaissent. [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]*

Enfin, dans le cas de l'huilerie, l'ensemble des productions portent le nom de l'entreprise qui est le nom de famille du fabricant. Imaginons que celui-ci s'appelle M. George, ses productions sont vendues comme « Huilerie George », avec la date de création de l'entreprise : « maison fondée en 1895 », et l'insigne « goût et tradition ».

Ainsi on peut dire que la stratégie de valorisation de la production comme localisée dans ce processus, est une stratégie reposant à la fois sur le caractère traditionnel des savoirs et savoir-faire mobilisés et sur le caractère traditionnel de la maison familiale sur lequel l'accent est mis. C'est ainsi que nous l'avons appelé la stratégie de valorisation par la Tradition familiale. Dans le cadre de cet aspect traditionnel familial, c'est l'entièreté de la production de ces acteurs qui est légitimée, au-delà des seules productions localisées. Et ce, même si celles-ci représentent ce que l'on pourrait appeler « des produits d'appel » pour les acteurs prétendants. Notons également que la valorisation sur la tradition familiale date des années 1990 pour les 3 acteurs. Depuis le début en 1987 pour l'huilerie, depuis sa reprise en 1993 pour la charcuterie mais cette insistance existait dans son cas avant. Et de plus en plus à partir des années 1990 pour le boulanger :

*Le but, mon but, a toujours été de développer la famille de la pogne et du Saint Genix, des produits d'ici. J'ai communiqué de plus en plus là-dessus. Mon CA a augmenté, tandis qu'un certain nombre de boulangers ont, eux, laissé la fabrication. Beaucoup ont fermé. D'autres ont ré ouverts mais ailleurs, en périphérie de la ville. Ça a modifié les données. [5-artisan-boulangier-nord]*

Cela coïncide avec la montée en force de la valeur « terroir » durant ces années, tel que nous l'avons montré dans le premier chapitre de ce manuscrit.

#### 4-2-1-4 Mise à part l'approvisionnement, un système entièrement local pour des acteurs en développement

##### *4-2-1-4-1 Le stade de l'approvisionnement peu local*

Chez aucun des 3 acteurs répertoriés dans ce processus basé sur la tradition familiale, l'approvisionnement local ne fait partie de la stratégie de production localisée. En effet, les matières premières qui servent à fabriquer les productions peuvent être locales ou non, elles ne sont pas valorisées comme telles. Ce stade d'approvisionnement s'effectue pour certaines

productions dans le cadre de la région Rhône-Alpes, et pour d'autres (la majorité) pas du tout. En revanche, l'origine France est quelque chose à laquelle ils semblent faire attention mais sans que l'on ait pu véritablement le vérifier.

#### *Charcutier*

*On prend du porc en Drôme mais pas qu' en Drôme. Aujourd'hui ce serait peut-être possible, mais pas pratique. On s'efforce de le faire d'origine France mais spécifique Drôme, il faudrait communiquer là-dessus ; aujourd'hui c'est pas la priorité. [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]*

#### *Boulangier du nord*

*Moi ma démarche c'est d'essayer d'utiliser les produits du coin, la farine, les œufs..*

*- le beurre ?*

*- Trouvez moi du beurre par là il n'y en a pas, en Ardèche non plus. Il faut traverser la France ! Et pourtant l'avenir passe par la proximité. On pourrait envisager un travail sur la valorisation en passant par l'utilisation des produits locaux et agir dans ce sens. Ou au moins savoir que pour tel ou tel produit, il n'y a pas de possibilité. [5-artisan-boulangier-nord]*

#### *Huilerie*

*Le colza vient de la Drôme. Les noisettes du Sud Ouest. Il n'y a pas beaucoup de production ici, ce n'est pas une culture régionale.[9-artisan-huilerie-centre/sud]*

*On travaille le produit ultime, c'est à dire pour l'huile d'olive, des petites olives bonnes à presser mais pas à déguster telles quelles, pour la noix, ce ne sont pas les gros cerneaux, mais les brisures. Et Grenoble n'est pas suffisante pour fournir la noix et le travail de la noix. [9-artisan-huilerie-centre/sud]*

Nous voyons à l'aune de ces citations que les raisons que ces acteurs invoquent insistent soit sur la quantité disponible, soit sur la disponibilité du produit. Cependant, comme nous avons vérifié l'existence de certaines productions (le beurre, les porcs, la noisette) nous pouvons suggérer l'existence, pour ces acteurs, d'une raison liée au coût de revient des productions, qui croîtrait s'ils ne se servaient que localement.

#### *4-2-1-4-3 Des acteurs en pleine croissance*

En termes de l'état du développement de ces acteurs, on peut affirmer que ces 3 acteurs, à l'image du boulangier que l'on cite ci-dessous, se désignent comme en croissance constante et ce, malgré le contexte économique difficile des années 2009-2010.

*Oui. Depuis 1987, on a eu une progression continue et régulière. On a donc été de plus en plus nombreux dans la boutique. Actuellement on est 18. [5-artisan-boulangier-nord]*

#### *4-2-1-4-4 Visite des lieux historiques de production*

Même si ça n'est pas un attribut intrinsèque du processus Tradition familiale, on remarque que les 3 acteurs pratiquent une activité de visite sur leur lieu de production. Dans le cas de



l'huilerie, il s'agit de la visite d'un des deux moulins<sup>224</sup> sis sur le lieu d'implantation de l'entreprise actuelle qui comporte également un magasin. Dans ce cas, la visite est associée à la vente, au magasin. En effet, il n'y a pas de communication spécifique du lieu de visite, ainsi ceux qui le visitent sont ceux qui viennent acheter. Le système est le même pour la charcuterie, qui a un point de vente dans son séchoir, situé sur un col, et dans lequel des promeneurs viennent acheter.

La boulangerie, elle, a poussé un peu plus loin cette activité complémentaire en ouvrant un vrai musée sur son lieu (historique) de production et en valorisant celui-ci auprès de compagnies d'autocaristes. Contrairement aux autres acteurs, son objectif est donc explicitement de toucher les touristes.

### *Un musée de la Pogne*

*Je me suis placé au niveau de la pogne petit à petit et la communication nous a amenés à créer ce musée. Au début cette aventure était plus une visite d'entreprise qui était un atout pour tous, pour le personnel dont le travail était valorisé –pour la première fois on le voyait fabriquer- moi, je pouvais parler de mon métier et le client qui était ravi de pouvoir avoir accès aux coulisses. Progressivement on est arrivé à toucher plus de monde, et on a eu les premiers cars. L'autocariste nous avait signalé à l'époque que ces visites étaient en vogue.*

*En 1992 on avait créé une animation devant la boutique – avec l'autrefois, du temps de l'arrière grand père, photos, documents, costumes, etc. qui durait trois jours. Après il fallait tout remettre en cartons. Ça donnait beaucoup de travail et on s'est dit qu'il fallait faire différemment. Et voilà comment on en est venu au musée. Aucune autre boulangerie ne le fait. Avant je me suis quand même bien renseigné.*

*(...)*

*Au début j'ai misé sur les clients du coin, ou ceux des journées du patrimoine. Puis on est allé chercher les clients plus loin, on s'est fait « partenaires du tourisme ». On a créé un circuit avec deux autres sites touristiques. Au départ j'avais prévu 3 visites par jour, puis 2 puis une seule, puis à la demande.*

*Maintenant on doit refaire notre boutique en valorisant cette identité « musée » pour que le touriste nous repère, mais ça restera à côté de la boulangerie. Le projet reste boulangerie+musée. On voudrait permettre au particulier de faire une visite seul. Actuellement les visites se font accompagnées. C'est moi-même ou une autre personne, que j'ai embauchée, et qui est chez nous polyvalente, secrétaire, comptable, commerciale et gestion du personnel, qui nous en occupons. [5-artisan-boulangier- nord]*

Il est intéressant de constater que dans sa démarche, le musée n'a de sens pour cet acteur que dans le cadre de la valorisation de la boutique d'origine qui en elle-même est une garantie de la filiation des savoirs et savoir-faire. En effet, ce lieu est un frein au développement du musée à cause de son emplacement dans une rue passante sans parking et pourtant, l'idée d'un musée est intrinsèquement liée à cet endroit pour l'acteur :

*Concernant le projet, c'est le développement du musée pour proposer la visite libre. On va donc grossir en surface à cause du passage. On a proposé un cahier des charges à des*

---

<sup>224</sup> contrairement aux deux autres acteurs, il ne s'agit pas du moulin d'origine de l'entreprise familiale.

*entreprises pour nous aider dans cette réalisation. On veut avoir une vision lointaine pour faire du pérenne.*

*Ça peut aussi aller vers une démarche plus pédagogique avec les écoles. Ça implique des locaux différents et pourquoi pas en profiter pour proposer également des petits déjeuners, des goûters, mais ça implique de la surface et de rester en accord avec le paysage.*

*Comme frein, c'est principalement l'emplacement. Surtout au niveau du parking. Actuellement quand un car arrive, c'est par la droite de Bourg de Péage ; les clients descendent en face du magasin. Tout le monde traverse la route pendant que le car se gare plus loin sur un parking qui nous est réservé par la mairie.*

*On a le produit, on a le nom, mais pas l'emplacement. Je m'étais renseigné sur différents emplacements pour le musée mais ça me contrariait même si c'était pour monter quelque chose d'important. Transformer ma boutique d'origine en seulement une boutique, non. C'est la boutique où il y eu mon arrière grand père.*

*La mairie a bien un projet de parking, mais en réduisant la chaussée. Dans ce cas les cars ne pourront plus s'arrêter en double file. Si je n'ai plus cette possibilité, c'est fini. La double file est tolérée au présent. Mon investissement est donc lié au projet de la mairie. Il faut que je parle avec eux. [5-artisan-boulangier-nord]*

## **4-2-2 Des relations de ventes directes auprès d'un mangeur exclusivement local**

### **4-2-2-1 La finalité du système est la distribution**

Dans le cas des trois acteurs, les seules relations qu'ils ont avec d'autres acteurs de l'espace social alimentaire sont des relations dont l'objectif est de distribuer leur produit. La finalité du système est donc la vente de leur production localisée. Voyons à présent selon quelles modalités et avec quels acteurs cette vente se réalise.

### **4-2-2-2 Vendre majoritairement directement à des mangeurs et de manière exclusivement locale**

La stratégie de valorisation par la Tradition familiale est relative, sauf dans le cas du charcutier qui a une stratégie de distribution s'effectuant exclusivement dans une relation directe avec le mangeur par le biais d'une boutique, ambulante ou non. Lui, de son côté, a développé des modalités de distribution vers des intermédiaires (forains, une GMS) à côté de sa distribution principale dans ses deux boutiques. De ce fait, cette stratégie de valorisation correspond à une stratégie de distribution majoritairement directe et localisée. Elle s'applique au Département dans 2 cas sur 3 (la boulangerie et la charcuterie) et à un quart sud-est représenté par 9 départements entre Lyon et Avignon, dans le cas de l'huilerie. Nous allons détailler à présent chaque stratégie de vente des acteurs, car leur manière d'appréhender la diversification est pour chacun particulière.

#### *4-2-2-2-1 Deux lieux de distribution fixe pour le boulanger*

Le boulanger opère une forme de diversification dans ses modalités de distribution en achetant une seconde boutique pour vendre ses Pognes et St Genix. Ces deux boutiques sont éloignées de 1km environ, et se trouvent au cœur de la zone de production historique de la Pogne. En effet, son point de vente est situé dans la ville de Romans, alors que son commerce historique se trouve à Bourg-de Péage, petite ville limitrophe de Romans.

*Le musée était à peine créé qu'un collègue me dit qu'il quitte son affaire mais pas Romans. Pour l'image de Romans concernant le Pogne, j'ai repris cette affaire et j'ai installé à Romans un four à pognes.*

*L'idée c'est de vendre Pognes et Saint Genix, pain et viennoiseries, le tout cuit sur place. Tout est fabriqué ici [c'est-à-dire dans sa boutique historique], stocké en chambre froide et cuit là-bas en fonction de la demande.*

*(...)*

*Et par quels autres biais vendez-vous ?*

*La vente en ligne. Par paiement sécurisé. Ça représente 0,2% du CA et une ou deux expéditions par semaine. Ce n'est pas rentable mais il faut y être et ça a tendance à progresser.*

*D'où sont les clients ?*

*Régions parisienne Rhône-Alpes, Paca. La vente en ligne c'est important pour ces gens. Il y a ceux qui sont passés par la Drôme, ont découvert la pogne et veulent en manger régulièrement. Ceux qui ne connaissent pas la Drôme mais en achètent une petite partie à travers ce qui fait sa renommée, la Pogne, et enfin les expatriés, pour leur plaisir.*

*Et comment vous les envoyer ?*

*Emballées dans le sachet puis un carton qu'ils reçoivent sous 48 heures. Le prix du produit est doublé. [5-artisan-boulangier- nord]*

Ensuite, on notera que par rapport à ses deux confrères, le boulanger ne fait que peu les foires et les marchés à cause de la contrainte de fraîcheur que lui impose sa production :

*-Et vous faites les marchés ou les foires ?*

*On essaie de le faire. A Romans on fait la fête de la raviole et de la pogne. A Tain l'Hermitage aussi. On fait certaines foires mais pour nos produits, il y a le problème qualité fraîcheur. [5-artisan-boulangier- nord]*

#### *4-2-2-2-2-Un mode de distribution unique et original pour l'huilerie*

L'huilerie a développé une modalité originale de distribution. Ils ont un contrôle total de leur vente grâce à deux magasins (un sur Lyon et un sur le site de production dans la Drôme) mais surtout grâce à 15 camions magasins qui représentent le plus gros volume de la distribution de leur production :

*Le volume ne nous intéresse pas. On ne travaille pas avec la grande distribution. (...) Notre marché c'est le Sud-Est à partir de Lyon jusqu'à Avignon sur 9 départements. Ça représente ce grand carré sur la carte. Nous avons 15 camions magasins.*

*C'est quoi un camion magasin ?*

*Un véhicule qui fait une tournée, qui sert des clients, qui laisse un catalogue...*

*Dont les clients sont.. ?*

*Des particuliers, comme vous et moi*

Mais alors comment on vous connaît ?

*Par le bouche à oreille, par connaissances diverses, et aussi par les foires gastronomiques.*

*(...) C'est 100% de vos produits. Et la vente par correspondance ?*

*On veut aller plus loin justement par correspondance, avec internet.*

*Vous n'avez pas de vrais magasins ?*

*Si, nous avons un magasin à Lyon, à la Croix Rousse.(...) [9-artisan-huilerie-centre-sud]*

Ici, ce que l'on peut appeler une stratégie de la diversification passe par la multiplication des zones de distribution grâce aux camions.

#### *4-2-2-2-3 Un développement vers des intermédiaires pour le charcutier*

Comme nous l'avons déjà noté, le cas du charcutier est un peu différent. Sa stratégie repose sur une diversification également. Mais celle-ci passe par les acteurs et non seulement par la multiplication de la même modalité. Il s'est en effet développé vers des intermédiaires et notamment vers les épiceries locales.

*Nos clients c'est très vaste –du particulier, on a un autre magasin au col ouvert que le dimanche après-midi, et on fait un marché. Ça représente 20,25% du chiffre- et le reste c'est les épiciers, les forains, restaurants, supérettes et grandes surfaces locales. On a un rayon d'action de 50 km autour de chez nous. On déborde un peu sur l'Ardèche. [4-artisan/entreprise-charcutier-centre]*

Dans le cas de la Grande surface indépendante concernée<sup>225</sup>, contrairement à ce que l'on pourrait croire, c'est celle-ci qui est demandeuse des productions comme celles du charcutier, comme le montre la citation ci-dessous. Cela prouve que le charcutier en question avait la marge de manœuvre suffisante pour négocier et, pendant un temps, refuser l'offre de la GMS, en porte à faux, selon lui, par rapport à sa construction sociale de la Tradition Familiale. Voici ce qu'en dit le PDG de la GMS concernée :

*-Par exemple, tous les gens que je côtoie de temps en temps et que je connais, il y a .....X. Moi je voudrais vendre son produit, lui ne veut pas. Il ne veut pas parce que c'est une question qu'il m'a expliquée d'ailleurs. Lui, il ne veut pas avec son produit se retrouver en supermarché.*

*-Oui ?*

*-Moi j'aimerais beaucoup vendre son produit, lui ne le souhaite pas. Pendant longtemps, ça a été le cas avec la Charcuterie [nom du col], qui finalement, à force de les tanner, a cédé. Je lui ai montré qu'on travaillait beaucoup en local, que c'était pas le même travail que les multinationales. [58-PDG GMS Indépendante-centre, est]*

Ce même PDG distribue toute une gamme de productions localisées qui entrent pour une part dans ce processus de valorisation, et explique qu'il y a deux grandes contraintes pour rentrer dans son panel:

---

<sup>225</sup> Qui représente une seule enseigne mais deux magasins, c'est pourquoi le charcutier parle « des » GMS.

-voilà, à un moment donné, si on veut faire un produit il faut qu'on le suive sur l'année à moins que ce soit un produit saisonnier. Donc il faut que le producteur ait les quantités suffisantes sur toute l'année, c'est important pour les produits. Et qu'il puisse livrer aussi, parce qu'on va pas chercher la marchandise. (...). [58-PDG GMS Indépendante-centre, est]

Ainsi, les 3 acteurs représentant ce processus distribuent leur production directement avec le mangeur le plus souvent, dans une spatialisation locale et selon des rapports de dépendance que l'on peut qualifier de rapports de réciprocité. On retrouve l'ensemble de ces dépendances dans le tableau synthétique ci-dessous. Enfin, en termes dynamique et de perspectives, à part la modalité de vente Internet pour le boulanger et mise en place depuis par l'huilerie, nous n'avons pas noté d'évolution significative de la stratégie de distribution de ces productions.

**Tableau 28 Synthèse des modalités de distribution dans le processus Tradition familiale**

| <b>Acteur</b> | <b>Type d'acteurs de la distribution</b>                              | <b>Rayon d'action de la distribution</b> |
|---------------|---|--|
| Boulangier    | Ses deux magasins   | Romans                                   |
|               | Internet  | Région parisienne, Rhône-Alpes, PACA     |
|               | Foires  | Romans et Tain l'Hermitage               |
| Huilerie      | 15 camions magasins   | 9 départements sud-est de Lyon à Avignon |
|               | 1 magasin à Lyon  |  |
|               | Internet  |  |
|               | Lui-même : Foires gastronomiques sud-est                              |  |
| Charcutier    | Dans son magasin (sur le site de production)                          | 50km autour du site de production        |
|               | dans son magasin –séchoir, sur un col des contreforts du Vercors      |  |
|               | par les forains : Sur le marché de Valence, en son nom                |  |
|               | Dans 1 enseigne GMS indépendante (2 magasins : Drôme centre et Diois) |  |
|               | Dans des épiceries spécialisées                                       |  |
|               | Dans les supérettes locales (type « Coccinelle »)                     |  |

#### **4-2-3-Peu de dépendance externe à part une forme légère de structuration**

##### **4-2-3-1 Un unique cas de relation de certification partielle**

Sur les 3 acteurs représentant ce processus, seule l'huilerie est dépendante pour une part de sa production, d'un acteur coordinateur : le syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'Olive de Nyons et des Baronnies, qui gère l'appellation d'origine contrôlée de l'huile d'olive de Nyons. L'adhésion à ce syndicat est concomitante de la détention de l'AOC qui représente une dépendance en termes de réglementation, et a pour objectif la certification de la production d'huile. Comme nous l'avons déjà vu, l'huilerie, bien que détentrice de ce signe

légal de la qualité et de l'origine, ne se légitime pas principalement à travers celui-ci, mais davantage à travers sa stratégie de tradition familiale.

De son côté, le boulanger et ses collègues de Romans ont essayé d'obtenir pour la Pogne une SIQO de type IGP mais sans y parvenir :

*J'ai été le fondateur du syndicat de défense et de valorisation de la pogne de Romans et je l'ai présidé une dizaine d'années. L'idée était de développer la vente en étant ensemble, présents dans tous les événements.*

*Comme il fallait assurer une qualité, on est allé vers une démarche IGP ou AOC. Mais il fallait trouver de l'argent au syndicat, les cotisations n'étant plus suffisantes. On a créé un système d'étiquette de garantie avec une part de rétribution au syndicat. Rapidement un certain nombre de fabricants n'ont plus vendu d'étiquettes. Je me suis alors retiré. Derrière il y a eu un ou deux présidents et le syndicat est mort. Après on s'est dit qu'il fallait compter sur d'autres personnes que les professionnels. On a voulu créer quelque chose pour faire connaître la pogne, la Confrérie de la pogne de Romans. Nous autres, on n'avait pas le temps de s'en occuper. On est allé chercher un ancien artisan devenu industriel, l'un des plus gros développeurs de la pogne (Appétit de France). Mais nous artisans on ne retrouvait plus notre bébé. Il y avait un malaise entre l'artisan et l'industriel et des écarts de prix. L'industriel devait augmenter ses prix. On a alors eu des difficultés à travailler ensemble, d'autant plus qu'il vendait aussi en magasin. [5-artisan-boulangier-nord]*

Ce dernier passage évoque la différence entre une stratégie dévolue à une distribution en GMS, et une stratégie dévolue à une distribution directe et locale. Cette différence à tous les niveaux du système sera confirmée par le prochain processus que nous allons présenter.

#### 4-2-3-2 Des formes de relations de structuration qui permettent à l'acteur prétendant de garder toute son individualité

Enfin, nous avons répertorié 3 formes de relations de structuration externe dans ce processus. La première implique la Chambre des métiers de la Drôme<sup>226</sup>. La deuxième décrit un projet de structuration entre entreprises. La troisième décrit les Confréries, forme de structuration répandue dans différents corps de métier et qui réunit tous les producteurs d'un même type de production. Ainsi, dans les deux premiers cas de structuration, il s'agit d'être structuré selon son statut. Dans le dernier cas de la confrérie, c'est le type de production qui est fédérateur. Dans tous les cas, cette structuration externe ne rend pas l'acteur dépendant d'autres acteurs en ce qui concerne sa prétention à la production localisée. C'est ainsi une forme de structuration dans laquelle l'acteur garde son individualité. Nous allons détailler à présent ces trois exemples.

---

<sup>226</sup> Il y a en fait deux antennes de la Chambre des métiers dans la Drôme, une pour le nord de la Drôme, une pour le sud. Elles sont toutes les deux associées dans ce programme.

#### *4-2-3-2-1 Les circuits du goût : une structuration des entreprises destinée à la vente*

Le boulanger, le charcutier et l'huilerie sont en relation avec la Chambre des Métiers et de l'artisanat dans le cadre de l'organisation d'un réseau d'artisans et de petites entreprises agro-alimentaires: « Les circuits du goût », destiné à mettre en relation un réseau de commerçants de productions localisées avec les mangeurs. Il s'agit en effet de répertorier les acteurs dans un guide, avec photos, adresses, horaires d'ouverture, et de distribuer ce guide à la fois dans les commerces concernés mais aussi dans de nombreux lieux du Département (Collectivités, Chambres consulaires, Offices du Tourisme). Cette relation de structuration prend donc la forme d'une mise en relation entre les commerçants et les mangeurs. Elle se distingue d'une forme dans laquelle la structuration s'établit à travers une association et donc une interconnaissance entre différents acteurs. Malgré une bonne communication, plusieurs acteurs interviewés réagissent comme le boulanger :

*Le circuit du goût, je m'en suis retiré. Je n'ai pas vu d'impact. C'est un gros budget qui sert à rien. Il vaut mieux une grosse fête et agir, avoir un impact précis à un moment précis. [5-artisan-boulangier-nord]*

#### *4-2-3-2-2 Se structurer en un réseau d'entreprises : Créer un Label Drôme*

Un seul des trois acteurs présents dans ce processus, se trouve dans la forme de relation de structuration « Label Drôme ». Cependant, au vu des statuts de ce réseau, les 3 pourraient s'y retrouver. Label Drôme est un réseau d'entreprises qui était en formation en 2010. Il a été initié par un entrepreneur du sud de la Drôme, ancien agriculteur de PPAM<sup>227</sup>. Ce réseau se propose de structurer un certain nombre d'entreprises considérées par elles-mêmes comme des entreprises productrices de production localisée. La structuration a pour objectif de développer des intérêts économiques communs, comme la participation à des salons prestigieux. Il cherche également à créer un circuit de visites interentreprises. Cela est destiné à donner une transparence aux entreprises et à montrer leur dimension artisanale. Elle cherche ici le renforcement du lien avec le mangeur.

*Concernant la signature Drôme [Label Drôme]– les entreprises une fois fédérées pourraient organiser des actions communes comme un salon – Le SIRHA par exemple, on pourrait l'envisager à plusieurs – Il faut y aller au moins une fois. [4-chef d entreprise-charcutier-centre]*

*C'est un peu le système de ferme en ferme, mais d'entreprise en entreprise en un circuit de visites d'entreprises ouvertes aux visiteurs. Un système de ce type, je pense que c'est intéressant. [4-chef d entreprise-charcutier-centre]*

---

<sup>227</sup> Cet entrepreneur ne fait pas partie de notre échantillon. Cependant, s'il en faisait partie il se situerait dans le processus de l'innovation sur la tradition. IL y a donc une correspondance possible entre ces deux processus comme nous le verrons dans la synthèse générale qui suit la présentation de chaque processus.

Dans le cas de cette structuration, il s'agit, contrairement à la précédente, d'une structuration par l'association des différents acteurs, avant leur relation avec le mangeur. Ce type de structuration nécessite une plus grande implication, ne serait-ce que du fait de favoriser l'interconnaissance entre les acteurs.

#### *4-2-3-2-3 La Confrérie: une structuration des artisans d'une même production*

La confrérie de la Pogne, comme un grand nombre de confréries et notamment celle du Taste-Caillette (à laquelle appartient le charcutier), est tout comme la précédente, une relation de type associatif qui a pour but de structurer les acteurs producteurs autour d'intérêts communs tout en développant l'ancrage culturel avec le lieu qui lui est associé. Par exemple, la ville de Romans dans le cas de la Pogne, et de Chabeuil dans le cas de la Caillette. Dans les deux cas dont nous parlons, ces intérêts en sont restés à un stade de promotion commune de leur production et d'interconnaissance entre ses acteurs :

*J'appartiens encore à la confrérie mais pour moi c'est maintenant davantage l'équipe de copains de la pogne. [5-artisan-boulangier-nord]*

#### **4-2-4-Synthèse du processus par la tradition Familiale**

Le processus de valorisation qui s'établit selon la stratégie de valorisation de la Tradition familiale, regroupe donc des acteurs qui sont des entrepreneurs de petite taille. Ces derniers se légitiment en mettant l'accent sur la perpétuation d'un savoir-faire de transformation traditionnel à la fois régional et familial. C'est l'implantation locale de leur « maison » comme du savoir-faire de transformation mobilisé, qui garantissent leur légitimité. Cette stratégie est relative à une distribution qui s'effectue dans un ensemble de relations majoritairement directes avec le mangeur, et qui est toujours localisée. Dans ce cadre, la structuration sociale relative à cette stratégie, est fondée sur la réciprocité du pouvoir des parties en jeu. Ensuite, en termes d'implication des acteurs extérieurs dans le processus, on remarquera, qu'à part dans le cas de la Chambre des métiers, ces acteurs sont autonomes par rapport à des influences institutionnelles. Ils ne sont pas aidés. Enfin, en termes de relations de coordination, celles-ci sont peu développées et quand elles le sont, elles ne mettent pas en jeu des acteurs institutionnels locaux, à part les maires dans certaines confréries. On peut donc dire que les acteurs impliqués dans ce processus sont peu impliqués dans des structurations externes à leurs relations de distribution. Quand c'est le cas, on note que c'est entre pairs, pour le partage d'intérêts communs, et que celles-ci s'effectuent dans le cadre d'une préservation de l'individualité de chacun. De ce fait, il n'y a pas dans ce processus de



relations dont l'objectif est le développement du territoire. La territorialisation des acteurs de ce processus s'effectue au niveau du système de distribution.

### 4-3-Le processus de valorisation de la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel

#### 4-3-1- Valoriser un savoir-faire traditionnel

##### 4-3-1-1 Des acteurs entreprises agro-alimentaires

Les deux acteurs que nous avons situés dans ce processus sont deux entreprises. La première est une briocherie<sup>228</sup> du nord de la Drôme, la seconde est une entreprise productrice de raviole située également dans le nord de la Drôme. La briocherie a été créée en 1998 et a été reprise en 2004 par les actuels dirigeants. L'entreprise de raviole située dans la même zone que la briocherie, s'est constituée autour du rachat de plusieurs petites et moyennes entreprises productrices de ravioles ; en voici le déroulement :

*C'est dès l'origine, la réunion de plusieurs sociétés de ravioles. Notre PDG, X, est un grenoblois amoureux depuis toujours de la raviole. C'est un financier. Il s'est donc intéressé au marché de la raviole. Il a fait l'acquisition de la société « Les ravioles du Royans » présente à Romans depuis 1960, puis de la société « Ravioles de Saint Jean en Royans. Il a rapatrié la fabrication ici sur ce site. En 1995, il rachète les ravioles « Truchet » (cette société existait depuis 1932, Monsieur Truchet a été l'inventeur de la machine à ravioles, au tout début de son industrialisation pour subvenir à une demande de plus en plus forte des consommateurs pour la raviole, devenant peu à peu un produit de tous les jours et non plus un produit plutôt festif, servi dans les banquets. [16-entreprise-raviole-nord]*

Au fil de ses rachats d'autres entreprises de ravioles, cette entreprise a acquis un monopole du marché de la raviole car elle possède 96% du marché<sup>229</sup> de la raviole.

Pour achever leur présentation, précisons que ces deux entreprises se définissent en croissance positive:

*« En 2004, il y avait une quinzaine de personnes. Entre temps il y a eu un fort développement. Aujourd'hui nous sommes 25, avec 3M1/2 de CA et un tonnage de 700t/an » [ 18-entreprise-briocherie-nord]*

**Tableau 29 Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus**

|            | Type d'acteur | Localisation | Effectif | Date d'ouverture   |
|------------|---------------|--------------|----------|--------------------|
| Briocherie | Entreprise    | Nord         | 25       | 1998               |
| Ravioles   | Entreprise    | Nord         | 280      | 1960 (1990 rachat) |

<sup>228</sup> Les acteurs de cette entreprise se définissent eux-mêmes comme une briocherie plus que comme une viennoiserie car ils ne produisent que de la brioche.

<sup>229</sup> Elle n'a pas le droit de posséder plus que 96%.

#### 4-3-3-2 Une articulation à l'espace social alimentaire local par des savoirs et des savoir-faire traditionnels de transformation

##### 4-3-3-2-1 Un seul stade légitimant : la transformation

###### *La briocherie*

Les deux productions pour lesquelles la briocherie du nord a une prétention à la localisation sont la Pogne et le St Genis. La spécificité de l'entreprise consiste à avoir su adapter le savoir-faire spécifique de la Pogne et du St Genis à un mode de production industrielle. Cela consiste à garder une production manuelle de ces brioches et à gérer la contrainte de la fraîcheur des brioches pour pouvoir la vendre sur une période plus longue qu'un jour ou deux, comme c'est le cas du boulanger du processus Tradition familiale.

*On fabrique sur 3 jours. On a besoin de 11 à 17 heures de pousse en chambre de lève chaude et humide. On laisse du temps au temps ! On pourrait faire à peu près similaire en 4 heures mais avec un levain chimique. On perpétue le savoir faire des boulangers romains. Par contre comme on a multiplié le nombre de machines tout en gardant le process, on peut offrir un produit que les boulangers ne peuvent pas faire. On est donc serein pour l'avenir d'autant plus que la pogne n'est pas délocalisable. [18-entreprise-briocherie-nord]*

###### *Les ravioles*

L'entreprise de ravioles a une prétention pour sa fabrication de ravioles mais également pour sa fabrication de quenelles<sup>230</sup>, savoir-faire de transformation venant du Lyonnais. De la même manière que pour l'acteur précédent, ils maîtrisent un processus industriel de production du savoir-faire de la raviolle qui inclut la maîtrise de la conservation d'une production fraîche mais également la maîtrise de la cuisson fragile de cette petite pâte au blé tendre qui fait facilement une purée de pâte et de farce mélangée si on la laisse trop cuire<sup>231</sup>. Cette maîtrise représente la principale contrainte de production industrielle de la raviolle.

Ainsi, c'est bien uniquement à travers le stade de transformation que les deux acteurs de ce processus articulent leur production à l'espace social local, comme le synthétise le tableau ci-dessous.

---

<sup>230</sup> Les quenelles sont des boudins de pâte de la taille d'un boudin noir, qui sont fabriquées à base de semoule ou de farine, avec des œufs. On les cuit à l'eau ou au four et on les mange généralement en plat principal, en sauce (sauce Nantua, sauce à la bisque, sauce tomate...). Elles peuvent être assaisonnées au brochet ou aux champignons ; plus récemment aux crevettes. Elles se vendent très communément dans toutes les GMS, épiceries, traiteurs dans le Lyonnais, l'Isère, la Drôme, l'Ain et communément dans les autres départements de la Région Rhône-Alpes.

<sup>231</sup> Les ravioles sont vendues par plaque. Une plaque de raviolle fraîche ne doit cuire que 3 minutes. Elle remonte alors à la surface de l'eau bouillante. Elle doit être à ce moment pêchée à la surface avec une écumoire pour ne pas l'abîmer. Si on la laisse cuire plus longtemps et qu'on l'égoutte en jetant les ravioles dans une passoire, la pâte et sa farce ont tendance à se déliter.

*Tableau 30 Le stade légitimant*

---

|         | Production | transformation     | Distribution |
|---------|------------|--------------------|--------------|
| Raviole |            | Raviole, quenelles |              |
| Brioche |            | Pogne, St Genix    |              |

*4-3-3-2-2 La mobilisation de savoirs et de savoir-faire traditionnels régionaux*

Ainsi, la production localisée des deux acteurs se définit par la maîtrise d'un savoir-faire particulier. Dans les deux cas celui-ci s'inscrit dans l'histoire de l'espace régional, en l'occurrence dauphinois. C'est donc un savoir-faire, que l'on peut qualifier de traditionnel. Cependant, nous verrons un peu plus loin, dans la section portant sur les perspectives, que les deux acteurs sont en passe de se rapprocher d'un « oui-non » pour la question du rapport au temps. Ils se développent en effet l'un comme l'autre autour d'innovations à partir de production traditionnelle. Cependant, ils sont classés dans un « oui » total dans la question du rapport au temps, car ils développent leur construction sociale de production localisée à partir d'un savoir-faire pouvant prétendre à une forme de légitimité traditionnelle.

*Tableau 31 Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local*

---

|         | Production | transformation | Distribution | Temps | Espace |
|---------|------------|----------------|--------------|-------|--------|
| Raviole | Non        | Oui            | Non          | Oui   | Ici    |
| Brioche | Non        | Oui            | Non          | Oui   | Ici    |

*4-3-3-3 La stratégie de la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel*

La stratégie de valorisation de leur production comme localisée repose, pour les acteurs situés dans ce processus, sur la maîtrise du développement industriel de savoir-faire de transformation traditionnels. En effet, lors des relations de légitimation, ce qui est mis en avant est la qualité industrielle du savoir-faire traditionnel de production: comme la longévité de la fraîcheur du produit et ses qualités organoleptiques. C'est donc cette maîtrise du développement industriel d'un savoir-faire traditionnel pouvant prétendre à une légitimation par la tradition, qui permet à la production des acteurs de ce processus d'être reconnue comme localisée dans les relations de légitimation.

A cela s'ajoute, dans le cas de la briocherie, le fait que les productions localisées, que l'acteur prétendant propose, sont reconnues localement<sup>232</sup>. La réputation permet donc à l'acteur d'être référencé comme il le souhaite. Par ailleurs, l'entreprise de ravioles possède pour sa raviole un label rouge<sup>233</sup>. C'est comme cela que la production est légitimée comme industrielle, et localisée auprès des acteurs comme les GMS, qui représentent l'objectif de la stratégie de distribution. A partir de cela, il est intéressant de constater la stratégie pour faire reconnaître la production comme localisée de la part des GMS envers les mangeurs. Dans un premier cas, l'acteur prétendant vend sous son nom une production finie. Dans cette situation, la reconnaissance de la localité de la production s'effectue à travers l'emballage de la production et le nom de l'entreprise ainsi que sa situation dans la GMS.

L'entreprise de brioche, par exemple, vend sous un intitulé qui ressemblerait à « Saveurs dauphinoises ». Ensuite, l'emballage de ses brioches est transparent. Enfin, il est situé en GMS dans un rayon boulangerie. Ces trois éléments lui garantissent la reconnaissance d'une production localisée auprès du mangeur. Ils situent le producteur localement et présentent sa production comme fraîche. Cela l'oppose au reste de la briocherie industrielle située dans d'autres rayons. L'entreprise de ravioles, vend ses ravioles en paquet transparent avec l'intitulé « Ravioles du Dauphiné » et le label rouge. Celles-ci sont situées au rayon frais des GMS.

Dans un second cas, une partie de la production est vendue non finie aux GMS. Elle est ensuite vendue par la GMS sous son propre nom ; c'est à dire sous marque distributeur. Les marques régionalisées comme Reflets de France pour l'enseigne Carrefour, représentent la garantie d'une production traditionnelle localisée. Les deux acteurs répertoriés dans ce processus vendent sous cet intitulé. Dans ce cas, les productions sont situées de la même manière.

En ce qui concerne la petite partie des productions vendues à des forains qui ensuite vont faire des marchés et des foires, la garantie que ces derniers offrent aux mangeurs est liée à l'acceptation de leur présence sur ces marchés et ces foires, qui est contrôlée, à la présentation de leur stand, au caractère frais des productions, ainsi qu'à la connaissance locale de ces productions qui permettrait en cas d'imposture de distinguer le vrai du faux.

---

<sup>232</sup> Comme nous l'avons évoqué précédemment, pour construire leur référencement Reflets de France, une enseigne comme Carrefour s'inspire des inventaires fait par les ethnologues, les historiens et les sociologues et notamment les inventaires du CNAC.

<sup>233</sup><sup>233</sup> En 1998, on a obtenu le label rouge sur « La raviole du Dauphiné » C'était une démarche commune à tous les fabricants regroupés en une association de producteurs qui a établi un cahier des charges avec toutes les règles à respecter au moins 10 ans avant l'obtention du label. C'est une démarche très longue pour le label rouge. Maintenant tout est à [Nom de cette entreprise].[16-entreprise-raviole-nord]

4-3-3-4 Un approvisionnement non local, un système de production non entièrement basé sur la valorisation localisée mais des perspectives de développement qui vont vers une stratégie de la localisation

4-3-3-4-1 *Le stade non légitimant :*

Les deux acteurs répertoriés dans ce processus ont une stratégie d'approvisionnement différente. Dans le cas de l'entreprise de ravioles : ils sont tenus par le label rouge à l'utilisation de quelques matières locales. Dans le cas de la briocherie, ils ne valorisent pas le stade d'approvisionnement, et ne sont donc pas tenus d'utiliser des matières premières locales. Cependant, on note dans leur discours des choix dans lesquels la proximité est privilégiée.

*Le beurre est français, vient de Quimper, la farine de Rhône-Alpes (Moulins Soufflet), les œufs sont drômois (on en utilise 160 t/an) .. on peut en cas de rupture se fournir ailleurs, les pralines viennent de Valence. Pour les petites fournitures (pépites de chocolat) on passe par les grossistes. Les moules viennent d'Italie, (ce sont des moules à Pannetone, on passe aussi par un grossiste de Romans. Les cartons de Crest ou de l'Isère..[18-entreprise-briocherie-nord]*

Ainsi la proximité peut être privilégiée mais elle n'est pas valorisée. Comme nous le verrons dans la présentation du prochain processus, la raison à ce fait donnée par le directeur de l'entreprise de brioche est la suivante : mettre en avant certains de ses choix de proximité signifierait pour lui l'obligation d'une régularité dans l'approvisionnement des matières premières en question. Cela représenterait également une contrainte de coût fixe par rapport à un choix libre de contraintes de provenance.

Il en est de même pour une production à base de noix dont nous allons reparler car elle fait partie des perspectives de production :

*Une brioche aux noix avec des cerneaux de noix naturelles plus des cerneaux enrobés comme les pralines mais marrons, aspect Dauphiné.  
Les noix proviennent d'où?  
D'ici, Isère et Drôme, mais on ne va pas communiquer sur la provenance des noix, car en cas de rupture on pourra s'approvisionner ailleurs.[18-entreprise-briocherie-nord]*

Dans le cas de l'entreprise de raviole, les deux matières premières prises localement sont celles imposées par le cahier des charges du label rouge<sup>234</sup> :

*Avec le label rouge, on doit s'approvisionner en fromage blanc et persil dans le département ou limitrophes Drôme. [16-entreprise-raviolle-nord]*

---

<sup>234</sup> Voir la troisième section concernant les relations avec des acteurs externes pour le label rouge

#### *4-3-3-4-2 Pour les deux entreprises, la production valorisée comme localisée n'est qu'une partie de la production totale des entreprises*

##### *La briocherie*

Le savoir-faire de la Pogne et du St Genix est décliné sur un ensemble de brioches, qui ne font référence à aucune tradition locale. C'est le cas par exemple de la brioche au chocolat, de la Mouna (brioche aux fruits confits et à la fleur d'oranger) etc. Cependant, contrairement à l'entreprise de raviole, la Pogne, donc leur production valorisée comme régionalisée, représente la plus grosse partie de leur production.

*“ la pogne représentant 50% en volume, devançant de loin le Saint Genix et la Mouna, les trois produits ayant la même recette au levain naturel. Nous avons également une gamme de brioches (700 t/an) avec la même spécificité de fabrication au levain naturel.” [ 18-entreprise-briocherie-nord]*

##### *L'entreprise de Ravioles*

En plus des productions pour lesquelles elle a une prétention à la localisation, c'est-à-dire les ravioles du Dauphiné et les quenelles, cette entreprise produit une large gamme de pâtes fraîches. Le seul chiffre que la directrice que nous rencontrons peut nous donner avec certitude, c'est que la raviole par rapport aux pâtes représente une production de 1 pour 10.

Combien, en pourcentage du total représente la raviole chez vous ?

*Le marché est de 5.000 tonnes, les pâtes fraîches 50.000 [16-entreprise-raviole-nord]*

Sachant que la raviole représente la plus importante production en volume de l'ensemble des productions valorisées comme localisées, on peut affirmer que la production localisée pour cette entreprise ne représente pas plus de 10 à 11% de leur production totale, en termes de volume.

#### *4-3-3-4-3 Une activité complémentaire pour l'entreprise de raviole : l'ouverture d'un musée dédié à cette production*

L'entreprise de raviole a un projet d'ouvrir un musée de la raviole afin que les visiteurs puissent observer un processus de production artisanal et manuel, contrairement à ce qui est possible dans leur entreprise :

*Notre usine ne peut pas être visitée à cause de la technologie, et trop de machines. Les gens seraient déçus. [16-entreprise-raviole-nord]*

*Par le biais du rachat de [nom d'une marque locale], on a hérité d'un site de fabrication artisanale à Saint Jean en Royans qui s'appelle « Ravioles à l'ancienne ». Ils sont 3 et fabriquent avec une machine très artisanale. Pour nous c'est un relais intéressant. Vous entrez dans la boutique et vous voyez la fabrication. On a le projet de développer ce lieu pour en faire un musée de la raviole avec un espace vidéo, agrandir la boutique, améliorer la signalétique, sauf que les lieux ne nous appartiennent pas. Le propriétaire en a fait don à la*

*SPA. C'est un frein pour notre projet mais on y croit quand même. [16-entreprise-raviole-nord]*

*A Saint Jean [en Royans, petite localité du Vercors], il y a un inter [-marché] mais les gens achètent les ravioles dans la boutique. [16-entreprise-raviole-nord]*

#### *4-3-3-4-4 Perspectives : une continuation dans la production industrielle de savoir-faire régionaux et un développement de l'activité vers le label « issu de l'agriculture biologique »*

Chez les deux acteurs, on observe un double développement. Un premier développement dans la continuité de leur stratégie de valorisation localisée autour de productions plus innovantes. On peut donc considérer cette perspective « terroir » comme une construction sociale en train d'évoluer. Le second développement s'éloigne de la stratégie de la localisation pour se tourner vers une production issue de l'agriculture biologique.

#### *Un développement vers un type de productions innovantes « de terroir »*

Prenons d'abord l'exemple de l'entreprise de ravioles. En plus de la raviole et de la quenelle, cette entreprise a mis sur le marché un type de productions innovantes qu'elle valorise comme localisées. C'est un type d'innovation dans lequel il s'agit de décliner des productions traditionnelles dans des recettes innovantes : feuilletés aux productions localisées et poêlées de ravioles. Au moment de l'entretien en 2009, cette mise en marché était toute nouvelle.

*On fabrique des pâtes fraîches qui étaient surtout dans la société « X ». Il y a un marché important dans la région et puis j'ai une actualité récente depuis hier*

*Ah oui?*

*Avec le site de Bourg de Péage, on a décidé (ça a été un investissement important de 35 M d'euros pour pâtes et ravioles, moderne et de technologie avancée) de consacrer donc ce site à une activité de plats cuisinés à base de ravioles et de quenelles. On sort deux gammes de poêlées surgelées à base de ravioles. On lance également un produit qu'on ne connaissait pas dans le milieu « terroir » : des feuilletés au fromage issu de notre terroir. Là on a appris à travailler pour un positionnement naturel du produit comme s'il était fait à la maison, la Marceline. Il y a 3 recettes : Saint Marcellin-jambon cru, bleu de sassenage-noix, chèvre fermier-romarin. Ce sont les modes de consommation actuels mais avec des produits « terroir » [16-entreprise-raviole-nord]*

Il en va de même pour la briocherie : au moment de l'entretien (2008), cette entreprise s'apprêtait à mettre au point une brioche aux noix valorisée comme production régionale. Il s'agit en fait d'une innovation issue cette fois de l'association de deux productions de terroir : la base de la Pogne et les noix de Grenoble. En sus, il est donné à la production nouvelle le nom du St Patron de la ville de Grenoble (en cohérence avec le fait que les noix ont l'appellation « noix de Grenoble »).

*On va vers des produits de spécificité régionale, comme la brioche de Saint André, le saint patron de la ville Grenoble. C'est une brioche aux noix avec des cerneaux de noix naturelles*

*plus des cerneaux enrobés comme les pralines mais marrons, aspect Dauphiné. [18-entreprise-brioche-nord]*

### *Un développement vers l'agriculture biologique*

Pour les deux acteurs, le développement de leurs productions s'effectue en direction de productions issues de l'agriculture biologique.

*C'est dans nos axes de développement aussi. On est les seuls à avoir lancé la raviole bio et depuis 2006. On croit beaucoup au bio commercialement. Ça prend une dimension importante. On va donc faire une copie de la raviole label rouge, mais bio. On fabrique des pâtes fraîches bio depuis longtemps (certifié Ecocert). On va promouvoir cette année les ravioles bio au basilic, 2 nouvelles pâtes fraîches et 2 quenelles à la marque « Saint Jean bio ». Ces produits seront présents dans les magasins spécialisés et les grandes surfaces. [16-entreprise-raviole-nord]*

Et la brioche va dans le même sens:

*Egalement en projet pour 2010, le lancement d'une brioche bio, parce qu'on en trouve pas. Mais c'est compliqué, la farine bio est fluctuante et pour nous la farine est très importante avec les différents taux de ce qui la constitue. Il faudrait une recette de farine bio. [ 18-entreprise-brioche-nord]*

## **4-3-2- Des relations de distribution concentrées autour de la Grande distribution**

### 4-3-2-1 La finalité du système ne concerne que la distribution

Pour les deux acteurs, la finalité du système consiste en des relations de distribution. En effet, l'ensemble de leurs relations de légitimation sont des relations de distribution.

### 4-3-2-2 Une stratégie de concentration autour de la grande distribution, qui reste pourtant majoritairement localisée

La stratégie de distribution à travers laquelle est légitimée la production sous forme de maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel est relative à deux acteurs principaux : les GMS (indépendantes et centralisées) et les grossistes. A ces deux acteurs s'ajoutent de manière complémentaire, les forains. Cette stratégie est donc dans tous les cas, indirecte. Ensuite, de la même manière que dans le processus de la Tradition labélisée, les acteurs prétendants diversifient leurs relations par le nombre de relations, mais celles-ci s'effectuent en majorité avec un type d'acteur recherché : les GMS. Enfin, malgré l'optique d'une distribution aux GMS et aux grossistes, nous allons voir que celle-ci reste relativement localisée, ce qui n'est pas un choix mais une conséquence de la valeur locale. Pour décrire cette stratégie de distribution, nous nous proposons de rendre compte des trois modes de distribution principaux pour chacun des deux acteurs.



#### *4-3-2-2-1 La briocherie : GMS indépendantes en grande majorité*

Dans le cas de la briocherie, il y a deux formes de production de la Pogne et du St Genix. La production fraîche emballée (dans un plastique transparent) et la production fraîche non emballée. La production fraîche emballée est vendue 100% en GMS au rayon pâtisserie industrielle. La production fraîche non emballée est vendue à 80% en GMS au rayon boulangerie, à 10% à des forains qui vendent à leur tour sur des marchés et des foires, et à 10% à des grossistes qui en font un usage inconnu du directeur que nous interviewons.

Dans la stratégie de distribution de cette entreprise, quasiment entièrement concentrée vers les GMS indépendantes, le rayon boulangerie est beaucoup plus important « à conquérir » que le rayon pâtisserie industrielle.

*On trouve dans les GMS nos produits au rayon boulangerie et pâtisserie industrielle. La pogne est vendue dans les deux rayons avec la boulangerie de magasin, et rien ne vaut la boulangerie. On ne se retrouve pas avec les produits des gros industriels (comme Pasquier). [c'est-à-dire au rayon viennoiserie] Comme on est plus cher, le consommateur ne comprend pas s'il achète au rayon « industriel », mais il comprend s'il achète à la boulangerie. (...) On est deux au niveau industriel à se partager le marché de la pogne industrielle. En Saint Genix et Mouna, on est devant eux : 60/40%. C'était loin d'être le cas au tout début. Ils avaient 100% de parts de marché GMS. [18-entreprise-briocherie-nord]*

Dans le cas des 10% de la production fraîche non emballée vendue à des forains <sup>235</sup>, il s'agit uniquement de la Pogne et du St Genix vendue à la coupe, par tronc de 4kg. (ce qui revient à vendre des tranches coupées dans une très grande Pogne).

*Les forains c'est toujours à la coupe ?  
Oui toujours, en 4 kg, comme en libre service. [18-entreprise-briocherie-nord]*

Ensuite, le type de distribution que pratiquent les grossistes reste inconnu à ce directeur. Le type de brioches qu'achètent les grossistes sont fraîches et sur commande. Après vérification, il se trouve qu'elles sont distribuées dans le cadre d'évènements tels que des festivals, des lotos ou des manifestations de collectivités. Le rayon d'action est dans ce cas local et ressemble au marché occupé par les forains.

Enfin, la briocherie s'inscrit également dans une valorisation très localisée qui concerne les écoles et les associations des environs de Romans :

*Pour les associations pour les écoles. Ils viennent car on fait des prix intéressants par lots. Mais c'est local, c'est aussi le club du coin, etc [18-entreprise-briocherie-nord]*

En termes de perspectives (le marché a finalement été conclu depuis 2010) cette entreprise tente un positionnement dans la gamme Reflets de France chez Carrefour. Dans ce cadre, ils

---

<sup>235</sup>Les forains sont, rappelons le, des vendeurs indépendants itinérants spécialisés dans les marchés, les foires et les festivals.

ne livrent pas un produit fini, mais estiment que leur production est valorisée et ainsi leur marge maintenue, du fait de la vente de la maîtrise de ce savoir-faire traditionnel, dans lequel réside leur prétention à une forme de production localisée traditionnelle. De plus, une fois ce processus mis au point, ils peuvent le vendre à d'autres rayons boulangerie d'autres grandes enseignes centralisées.

*On est convaincu que le savoir faire va nous aider à se positionner avec « Reflets de France » en GMS, par le biais du façonnage manuel. C'est cela qui nous fera reconnaître.*

*Ce savoir faire particulier influe-t-il sur le goût, la consistance ?*

*Surtout ça ne serait pas une pogne sans ça. Tout ce qui est savoir faire, on peut le transmettre aux GMS, à leurs marques, comme « Reflets de France ». Il y a volonté de leur part à diminuer les produits de négoce mais ils ne peuvent intégrer la totalité du savoir faire, donc on va leur livrer des produits pré poussés, congelés. Il leur restera à façon le lamage et la cuisson. Mais même là, le lamage est très important sur le rendu du produit final. On essaie de leur transmettre cette partie et ce n'est pas si simple !*

*(...) Les GMS ont des boulangeries intégrées dans leurs magasins. Elles ont des marges importantes sur les produits qu'elles fabriquent. Avec les produits de négoce, elles ne peuvent pas appliquer les mêmes marges. Or, elles partent du principe qu'elles ont des salariés, donc des salaires, ce qui donne une valeur ajoutée, mais le savoir faire et tout ce que ça comporte, elles ne peuvent pas l'intégrer.*

*La parade, c'est leur vendre un produit semi fini. Pour nous ça valorise bien nos produits. Si on les vend cuits, avec la DLUO, on peut les consommer encore en fin de vie, or les produits sont bons si on les consomme dans les 4 à 5 jours.*

*Il est donc préférable de les cuire au fur et à mesure. Le consommateur les mange alors assurément dans les 3 jours. Ce concept intéresse seulement les boulangeries des grands magasins. [18-entreprise-brioche-nord]*

Ainsi, pour dépasser le stade des GMS indépendantes et entrer dans la gamme Reflets de France, il faut que cette entreprise abandonne son produit fini, ce qui lui fait quand même perdre une partie de sa marge sur le prix de vente. On note également que ce qui leur permet de garder une certaine marge dans ce cadre est bien de vendre la maîtrise de leur savoir-faire.

#### *4-3-2-2-2 L'entreprise de raviole : la Grande Distribution, les grossistes et dans une moindre mesure les forains*

L'entreprise de ravioles a les mêmes modes de distribution que l'entreprise de brioches. Cependant, elle est référencée dans les enseignes de GMS centralisées, en plus des enseignes indépendantes. De plus, le pourcentage distribué chez les grossistes est beaucoup plus élevé que celui de l'entreprise de brioches, et il ne s'agit pas des mêmes grossistes. C'est en particulier ce fait, ajouté au fait qu'ils livrent les restaurants eux-mêmes, qui explique que la raviole est très utilisée dans la restauration en Drôme et en Isère. On la trouve à la carte de la (très grande) majorité des restaurants traditionnels de ces départements, majoritairement sous forme de gratins de ravioles, assiette de ravioles, ravioles en accompagnement du plat

principal. On la retrouve même dans les pizzérias sous la forme de la « pizza à la raviole ». Le développement industriel de la raviole est incontestablement un succès économique.

*On est à peu près 50-50 entre Grande distribution et grossistes (qui fournissent les restaurants). En local on a une flotte de camions pour livrer les petits restaurants ou autres magasins, mais bon, beaucoup se fournissent directement chez les grossistes.*

*On est aussi dans toutes les foires, les salons, par l'intermédiaire de personnes indépendantes [les forains], eux c'est leur métier les foires, avec, en général, un espace dégustation, ils circulent sur le Vercors, la Drôme. A peu près 4, 5 sont en couple et sillonnent la France..*

*Au point de vue des foires, c'est donc territorialement toute la France ?*

*Oui, cette année, ils ont attaqué l'Italie. [16-entreprise-raviole-nord]*

L'organisation de la distribution s'effectue par marques de ravioles :

*On a toujours respecté le patrimoine et les recettes originales propres à chaque marque et destinée chacune à un circuit de distribution différent : les ravioles X, destinées à la Grande Distribution, celles Z, aux restaurateurs professionnels et à la restauration par l'intermédiaire de grossistes, la raviole M destinée aux comités d'entreprise. Les recettes ont toutes le même niveau de qualité, elles sont en label rouge, mais pas toujours le même goût, les proportions des ingrédients n'étant pas toujours les mêmes, comme le persil ou le fromage.[16-entreprise-raviole-nord]*

D'autre part, en termes de distribution, ils possèdent un référencement national grâce à une marque qu'ils ont racheté. Outre cette marque, l'ensemble de leurs autres marques est référencée en GMS pour le grand quart sud-est:

*Déjà, nous, à la marque X, on est référencé que dans le ¼ Sud Est de la France. Pas de référencement national. Nos concurrents de Romans s'y étaient pris avant nous. C'est un ancien salarié de Royans, au début on n'y croyait pas, et X lui, oui. Il avait prospecté la Grande Distribution au niveau national. Il a obtenu les référencements chez Carrefour, Auchan, Casino, avec la marque Ravioles X. Avec cette marque on est présent sur toute la France.*

*Au début des années 2000, toute la Grande Distribution a lancé ses marques, comme Reflets de France ou Nos régions ont du talent et ont pris dans leur assortiment la raviole. Toutes les grandes surfaces ont voulu des ravioles à leur marque, ces ravioles sont présentes dans toute la France..[16-entreprise-raviole-nord]*

Ils fournissent également en direct un certains nombres de manifestations festives et sportives. On retrouve de ce fait assez communément des barquettes de ravioles en vente aux buvettes de quelques manifestations locales comme la foire du Dauphiné ou le Crest Jazz vocal<sup>236</sup>.

*Nous, on nous contacte tous les jours. Il y a une personne qui s'en occupe ici. En fait on leur vend, il y aussi les associations sportives, en local on sponsorise quelques manifestations. Il y a aussi les lots. Moi, je ne connaissais pas, c'est ici que ça se fait, donc on offre des lots.[16-entreprise-raviole-nord]*

---

<sup>236</sup> Le Crest Jazz Vocal est un festival de Jazz qui se déroule dans la ville de Crest.

#### 4-3-2-2-3 Chez les deux acteurs, une distribution majoritairement localisée

Il est intéressant de constater que comme la majorité des productions localisées vendues en GMS, la distribution des ravioles et de la Pogne/St Genix en GMS reste le plus souvent attachée à un grand quart sud est. La seule marque de ravioles dont nous avons vu qu'elle était référencée sur toute la France, fait figure d'exception.

Au vu des entretiens réalisés, on peut suggérer qu'une des raisons de cette distribution localisée est une localisation du goût, comme le font remarquer les deux acteurs, à laquelle s'ajoute une localisation de la réputation des productions.

Et dans ce grand quart sud-est, où vos produits sont ils le plus vendus ?

*Drôme et Vaucluse*

*C'est toujours entre Drôme et Provence.*

*Oui, les produits sont plus du goût d'ici et de Provence, plus tourné vers le sud. Plutôt que le nord à cause de la fleur d'oranger. Par exemple, ma femme est stéphanoise et elle comme sa famille, n'apprécie pas ce qui a le goût de la fleur d'oranger et donc la pogne. [18-entreprise-brioche-nord]*

En dépit de leur référencement national, la directrice insiste sur la localisation de la consommation de ravioles :

*Par contre ici, les gens mangent les vraies ravioles, avec la vraie recette. Dans les autres régions que Rhône-Alpes, on ne fait aucune différence et plus il y a du goût, mieux c'est. [16-entreprise-raviole-nord]*

Enfin, en termes de localisation, cette dernière citation fait écho aux paroles du boulanger retranscrites lors de la précédente présentation (Tradition familiale) :

*Par rapport à la vente, pour nous ce n'est pas ici en Drôme, et pas forcément à Romans, quoique ! On achète la pogne chez l'artisan par exemple quand mamie vient boire le thé, mais on l'achète en GMS pour les enfants.*

*A la fête de la pogne par ex. les gens picorent à tous les stands et achètent beaucoup chez nous, mais pas les gens du coin, parce qu'on est industriel. Ils achètent là où il y a une notoriété d'artisan. Et pourtant les prix sont identiques. [18-entreprise-brioche-nord]*

Pour conclure sur la stratégie de distribution dans ce processus, nous pouvons donc affirmer que la stratégie de valorisation localisée, qui s'effectue par la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel, a pour objectif une légitimation qui se concentre autour de deux acteurs : les GMS et les grossistes. Par rapport à la chaîne complète qui mène de l'acteur prétendant au mangeur, la stratégie de distribution des acteurs de ce processus est indirecte. De plus, on peut dire que c'est une stratégie diversifiée en nombre de relations, mais peu diversifiée en termes d'acteurs. Ils sont donc dépendants en majorité des GMS. Enfin, cette stratégie aboutit à une diffusion localisée malgré l'incursion nationale de la raviole, exceptionnelle au vu de la totalité des processus.

*Tableau 32 Synthèse des relations de légitimation*

| <b>Acteur</b> | <b>Type d'acteurs de la distribution</b>                         | <b>Limites spatiales de la distribution</b> |
|---------------|--|---|
| Brioche       | GMS : frais emballée : 100%<br>Frais non emballé : 80%           | Grand quart sud est                         |
|               | Frais non emballé :<br>Grossistes 10%                            | Grand quart sud est                         |
|               | Frais non emballé :<br>Forains 10% (=marchés, foires, festivals) | Grand quart sud est                         |
| Raviole       | GMS  | Grand quart sud est et national             |
|               | Grossistes   | Grand quart sud est                         |
|               | Forains (=marchés, foires, festivals)                            | France et à présent Italie                  |

### *4-3-3- Des relations externes peu développées*

Qu'il s'agisse de relations entre pairs pour la promotion de la production ou d'appui à la production de la part des acteurs externes, les relations externes des deux acteurs répertoriés dans ce processus sont peu développées. D'un côté, l'entreprise de raviole n'a qu'une relation avec un acteur externe significatif, celle qui a pour objectif sa certification. De l'autre côté, la briocherie n'a que deux relations autres que celle de légitimation, une relation entre pairs en vue de la promotion de la production, et une relation avec un acteur institutionnel d'appui technique et financier à la production. On constate donc que les acteurs de ce processus ne sont engagés dans aucune relation, dont l'objectif est la coordination territoriale. Nous proposons à présent, de détailler ces trois relations avant de conclure sur les éléments signifiants de ce processus.

#### *4-3-3-1 Les relations externes dont l'objectif est le développement de la production*

##### *4-3-3-1-1 Une relation pour la certification : l'association des producteurs du Label Rouge pour la raviole*

Cette première relation externe est une relation dont l'objectif est la certification. Il s'agit en effet pour les producteurs de ravioles, de se structurer au sein de l'association des producteurs de label rouge de la raviole, pour gérer le cahier des charges correspondant au label rouge de la raviole du Dauphiné et déposer une demande d'IGP. Cette association permet également aux différents acteurs de la production de la raviole, de se connaître et de gérer ensemble des intérêts communs comme la promotion de leur production. Cependant, au vu du presque monopole de l'entreprise de raviole dont nous avons parlé, cette structuration s'effectue entre pairs d'un même groupe. En effet, plusieurs entreprises qui font partie de l'association

appartiennent au même groupe agroalimentaire indépendant. D'autre part, en termes de promotion de la raviole, d'après la directrice interviewée, l'association des producteurs de label rouge de la raviole ne fait « pas grand-chose » à part la fête de la raviole et la foire du Dauphiné. L'intérêt commun majeur de cette association est la demande d'IGP et donc la relation avec l'INAO :

*On pense à l'IGP, on a fait une demande mais c'est tellement long. Elle est quand même liée au label rouge, mais là, ça y est, c'est passé en commission. Dans un délai de 6 mois, on devrait aboutir. Dans le nord Dauphiné, et quelques cantons de l'Isère, la commission autorisera que dans ces cantons. Un bout de la Drôme nord et Isère sud. La raviole du Dauphiné est protégée mais le mot « raviole » c'est tout et n'importe quoi, c'est pas un mot protégé.[16-entreprise-raviole-nord]*

Du côté de la briocherie, une structuration similaire aurait pu avoir lieu pour la Pogne. Nous nous rappelons cependant les paroles du boulanger du processus de valorisation par la Tradition Familiale sur le manque d'intérêt commun à se structurer. Sur ce sujet, la briocherie apporte un nouveau point de vue qui concerne l'indépendance des producteurs et qui s'ajoute à un élément déjà évoqué : la protection naturelle due au gout spécifique de la brioche :

*Il n'y a jamais eu de demande de signes de qualité, label ou autre. Nous sommes une multitude de fabricants de pogne. Si on voulait un label, il faudrait signer une charte tous ensemble et chacun pense avoir la recette la meilleure et la plus originale. On l'a fait pour la raviole<sup>237</sup>, mais on n'est pas nombreux et on était sur un produit frais. On avait l'habitude de dévoiler, de tout écrire pour les services vétérinaires. Un boulanger n'écrit rien. [18-entreprise-briocherie-nord]*

#### *4-3-3-1-2 Des relations d'appui à la production pour la briocherie*

##### *4-3-3-1-2-1 Développer une production avec l'aide d'une structure du Conseil Régional*

Autant l'entreprise de raviole est autonome, autant la briocherie reçoit un appui technique subventionné à la création et au développement de nouveaux produits, de la part d'une structure d'aide au développement (association) financée par la Région Rhône-Alpes et l'Union Européenne. Il s'agit de l'Opti réseau géré par le PEA CRITT<sup>238</sup>.

---

<sup>237</sup> Ce chef d'entreprise possédait une des entreprises de ravioles rachetée par l'entreprise de ravioles interviewée.

<sup>238</sup> Le PEA CRITT est le Pôle Européen Agroalimentaire pour la Communication, la Recherche, l'Innovation et le Transfert de Technologies. Voici ce que nous dit l'experte anciennement déléguée générale de la Fédération des Entreprises Agro-alimentaires de Rhône-Alpes (RALIA) sur les Opti Réseau « *Il y a très longtemps que le PEACRITT gère des optiréseaux. Ce sont des projets d'optimisation de performance et de perspectives d'évolution, qui accompagnent un groupe d'entreprises sur des thématiques (innovation, emballage, marketing, ....) etc. Le PEACRITT agit en tant qu'expert (il recrute des experts pour ce faire) et travaille sur ces projets en lien avec les financeurs : Région Rhône-Alpes, DRAF, FSE (Europe) qui allongent au total environ 70% de subventions* ».

C'est une relation de structuration par la mise en relation de l'acteur prétendant avec des ingénieurs agro-alimentaires pour la réalisation d'un processus de fabrication d'une production innovante. Son objectif est de développer la vente des entreprises concernées. La brioche fait partie de ce réseau pour la création de leur Pogne congelée à finir de cuire en boulangerie. Ainsi, sans la participation à ce réseau, la perspective d'intégrer la gamme Reflets de France chez Carrefour ne serait pas réalisable.

*En plus on va s'appuyer sur une structure : « l'opti-réseau » du Peacritt, qui accompagne les petites entreprises dans leur développement. On en fait partie pour sortir des innovations en produits, la mise en place d'une gamme précuite ni lamée ni dorée que l'on trouvera au rayon boulangerie. Il ne restera qu'à la cuire. C'est pour nous une manière de se développer tout en restant sur nos produits. [18-entreprise-brioche-nord]*

*Il y a des ingénieurs qui viennent encadrer notre démarche. Ils font des essais, des compte-rendus. On a droit à quelques heures de formation au cours des 15 mois accordés. Ils ont des compétences qu'on n'a pas et le financement est intéressant. Pour 36.000 euros de conseils, ça ne coûte que 6.000 euros à l'entreprise, les 30.000 euros restant entrant dans le cadre d'une subvention process innovation.[18-entreprise-brioche-nord]*

#### 4-3-3-1-2-1 Relation d'appui pour vendre : les services d'un cabinet lyonnais de R&D

Enfin, la brioche est en relation avec un cabinet de Recherche et Développement lyonnais concernant le développement de la brioche de St André et des étiquettes à communication régionale. Cette dépendance externe tient au fait que la petitesse de l'entreprise fait qu'elle ne peut pas se permettre ce genre de services intégrés :

*On va effectivement devoir s'appuyer sur des compétences extérieures, car avec notre petitesse, on ne peut pas avoir un service R & D ou marketing. On va donc lancer une démarche marketing avec un cabinet lyonnais, faire de nouvelles étiquettes, de l'innovation de produits de spécificité régionale, comme la brioche de Saint André, le saint patron de la ville Grenoble [18-entreprise-brioche-nord]*

#### 4-3-3-2 Relation de structuration associative ayant pour objectif la promotion de la production : la confrérie de la Pogne et de la Raviole

Les deux acteurs situés dans ce processus font partie de confréries relatives à leur production phare. Comme nous l'avons déjà noté dans la présentation du processus de la Tradition familiale, la confrérie est une structuration associative qui tient lieu de réseau entre acteurs d'une même production mais qui ne les engage à rien de commun. Elle permet tout au plus, par le biais de manifestations festives locales, de faire la promotion locale de la production.

*Non, nous faisons partie de la Confrérie de la pogne. Elle organise la fête de la pogne chaque année le premier week-end de novembre à Romans et une fois par an, l'intronisation des nouveaux « pogneurs ». [18-entreprise-brioche-nord]*

#### ***4-3-4- Synthèse du processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel***

Les acteurs de ce processus de la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel peuvent être petits ou gros, ils se caractérisent par le fait que ce sont des entreprises agro-alimentaires qui maîtrisent le processus de production industrielle d'un savoir-faire traditionnel artisanal. Leur objectif dans cette stratégie de valorisation est de gagner le plus possible de parts de marché chez les grossistes et les GMS. Cependant, malgré un développement conséquent en volume relativement aux autres processus, la distribution de leur production localisée reste en majorité localisée dans le grand quart sud est. Dans ce cadre, la légitimation s'effectue soit par une certification officielle, soit par l'emballage et le placement de la production dans les grandes surfaces. Ainsi, les acteurs de ce processus sont dans un rapport de dépendance quasi exclusif avec des GMS et des grossistes. De ce fait, on peut dire que le modèle de structuration sociale correspondant à la stratégie de la maîtrise industrielle, est une structuration fondée sur un rapport de pouvoir déséquilibré, qui passe par les acteurs centraux GMS/grossistes avant d'être distribuée vers les mangeurs.

Ensuite, en termes d'intervention d'acteurs extérieurs dans la production, nous avons vu que celle-ci était faible. Ces entreprises sont autonomes et en bonne santé économique. Elles sont également exemptes de forme de structuration entre pairs. De plus, dans leurs cas, les relations de coordination territoriale sont inexistantes. Enfin, en termes de perspectives de développement, la production biologique et l'innovation patrimoniale sont les axes de développement retenus.

#### **4-4-Le processus de valorisation de l'Innovation-sur-tradition**

##### ***4-4-1- Valoriser sa production comme localisée par l'utilisation innovante de savoirs et de savoir-faire traditionnels***

###### **4-4-1-1 De petites entreprises**

Nous avons situé dans ce processus deux acteurs de l'échantillon. Ce sont tous deux des TPE. La première est une entreprise de ravioles artisanales qui se situe dans une commune du parc du Vercors<sup>239</sup> :

*Au niveau de l'entreprise nous sommes 5. Je suis la gérante non rémunérée. Mais je ne viens qu'une fois par semaine. Je m'occupe de l'administration et des salons et foires*

---

<sup>239</sup> Nous appellerons cette entreprise « Ravioles Vercors » pour la distinguer de la précédente entreprise de Ravioles, beaucoup plus grosse, que nous avons rencontrée dans le processus précédent. Avec cette désignation, nous suivons le vrai nom de l'entreprise qui correspond à un site du Vercors : Les Ravioles du X.



*gastronomiques. Je vends les week-ends. Il faut être marteau ! Mais on n' a pas le choix ! Pour moi, c'est une dilettante. A côté je suis comptable. C'est vrai qu'à certains moments, en période de fêtes par exemple, je sature, mais je sais qu'après, je vais arrêter 3, 4 mois, alors bon !*

*-Vous vous comptez dans les 5 personnes ?*

*Oui, je ne compte pas pour du beurre ! On a 3 salariés, 2 à temps partiel et mon beau-frère à temps partiel pour cause économique. Il s'occupe du commercial et tout ça.[23-artisans-ravioles-est]*

La seconde est une entreprise de biscuiterie-viennoiserie située dans un petit village du sud de la Drôme.

*J'ai commencé tout en bas de l'échelle, en apprentissage boulangerie pâtisserie. J'ai eu une boulangerie à mon compte puis je l'ai vendue. J'ai voulu alors sortir du contexte de la boulangerie et voilà j'ai eu cette idée.*

*Vous avez voulu changer de façon de distribuer?*

*Non, c'est pas ça qui m'intéressait, pas l'aspect commercial, moi c'était pour créer autre chose, aller vers les clients et pas les clients qui viennent à moi, me différencier, avoir aussi un travail plus confortable, avec plus de liberté d'horaires. C'était plus personnel avec les enfants, j'ai envie de les voir. C'est la raison plus que l'optique commerciale.(...)*

*Comment ça fonctionne en fait ?*

*C'est une création ; la marque je l'ai déposée ; j'ai prospecté pour avoir des clients, des revendeurs. (...) Au départ, c'est un commerce de revente aux épicerie fines de la région ou à des revendeurs sur les marchés, etc, c'est assez ouvert. Il y en a qui travaillent l'été seulement, on a même des restaurateurs depuis qu'on est ici. Au départ c'était de la biscuiterie emballée, des biscuits sucrés, puis des pognes, des Saint Genix. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

Les deux acteurs de ce processus sont en activité depuis 8 ans lors de leur interview.

**Tableau 33 Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus**

|                          | Type d'acteur | Localisation | Effectif | Date d'ouverture |
|--------------------------|---------------|--------------|----------|------------------|
| Viennoiserie-biscuiterie | Entreprise    | Sud          | 4        | 2001             |
| Ravioles-Vercors         | Entreprise    | Est          | 5        | 2001             |

#### 4-4-1-2 Transformation et distribution locales, savoirs et savoir-faire innovants

##### 4-4-1-2-1 Des transformateurs qui vendent localement de manière mixte

Les deux entreprises auxquelles nous avons affaire ici développent des stratégies de valorisation mixtes. En effet, pour certaines de leurs productions, elles ne valorisent pas le stade de la production (matières premières) mais uniquement le stade de la transformation qui correspond à leur métier. Pour d'autres de leurs productions, ils mettent en avant une matière première locale qui entre dans la composition de leur production transformée. Enfin, en ce qui concerne le stade de la distribution, l'ensemble de leur production est valorisée de manière à

la fois directe (dans leur magasin) et indirecte (chez des revendeurs) mais toujours dans un rayon d'action local.

Pour comprendre cette stratégie mixte, commençons par nous intéresser aux productions de ces deux entreprises.

#### *4-4-1-2-1-1 Des productions répertoriées dans les inventaires régionaux*

L'entreprise de ravioles développe un savoir-faire artisanal de ravioles du Vercors qui se distingue des ravioles du Dauphiné<sup>240</sup>, par leur taille mais également par les ingrédients et la manière de faire la pâte. En effet, la spécificité de la raviole de Romans (ou du Dauphiné) est d'utiliser de la farine de blé tendre, tandis que la pâte à raviole du Vercors faite par cette entreprise contient de la farine de blé dur, de l'eau et des œufs.

En revanche, la farce à base de fromage et d'herbes, contient les mêmes ingrédients que la raviole du Dauphiné en quantités qui appartiennent à la recette personnelle de l'entreprise dont on parle. Malgré le fait que cette recette ne fasse pas partie du principal inventaire que nous avons utilisé<sup>241</sup>, ces fabricants se légitiment par l'aspect traditionnel de leur savoir-faire, arguant même qu'il s'agit de la « recette initiale » par rapport à la Raviole de Romans :

*-Les ravioles sont une spécificité, de fabrication artisanale. Elles sont deux fois plus grosses que les autres. [les Ravioles du Dauphiné] Il s'agit d'une ancienne recette, la recette initiale qui a été reprise, des ravioles du Vercors faites à la main.*

*-Et par quel biais ?*

*-Par une ravioleuse, aujourd'hui décédée. [23-artisans-ravioles-est]*

A partir de la recette aux herbes et au fromage, la deuxième recette pour laquelle ces acteurs ont une prétention est la raviole dite « dioise » :

*La raviole traditionnelle du Diois, c'est anciennement une raviole aux herbes avec du fromage, 20% et des épinards, 80%. C'est maintenant la raviole aux épinards.*

*(...)*

*-Et on a repris l'appellation « raviole Dioise » (...) c'est une recette qui s'était perdue et que nous avons reconstituée pour le comité des fêtes de Barsac<sup>242</sup>.*

Ce comité leur a fourni une recette dont la source est difficilement vérifiable mais apparemment sortie d'archives. Elle se compose comme suit :

*Et donc à l'époque les gens ramassaient les épinards au jardin ou herbes (oseille), un peu de fromage, certains mettaient du fromage de chèvre, c'est vrai que nous, tout ce qui est fromage, on est obligé d'utiliser du pasteurisé et en fromage de chèvre ça n'existe pas, donc ce qu'on recommande, nous on a remplacé le fromage de chèvre par de l'emmental qui est un fromage vraiment sans goût, et après pour ceux qui aiment le fromage, soit on râpe des gros copeaux de parmesan, soit vous mettez du fromage de chèvre avec. [23-artisans-ravioles-est]*

---

<sup>240</sup> qui est, rappelons le, une raviole très fine fabriquée à partir de blé tendre.

<sup>241</sup> Bérard et al : 1995.

<sup>242</sup> Barsac est un village du Diois, qui se trouve au sud-est de Die et est connu également pour sa Clairette.

Dans le cas de cette entreprise de ravioles, nous sommes consciente que la nature traditionnelle de leur production peut être considérée comme une imposture patrimoniale, si l'on se place du point de vue des inventaires des productions. L'aspect traditionnel de leur recette peut être mis en doute de toutes façons, car il est admis que la raviole locale a pour caractéristique d'être fabriquée au blé tendre. Cependant, l'existence de ravioles plus grosses, fourrées aux pommes de terre, dans le Diois, semble attestée dans des recettes recueillies auprès de personnes âgées par le CLIC du diois<sup>243</sup>. Malgré ces doutes existants de toutes les façons, rappelons que ce qui préside à notre intérêt scientifique, est la construction sociale par laquelle une production va être reconnue comme localisée. Et il se trouve que c'est le cas de cette entreprise ; c'est pourquoi elle figure ici et c'est pourquoi nous avons considéré leur stratégie et la forme par laquelle elle se légitime, telles que les conçoit l'entreprise en question.

Ceci étant dit, dans le cas de la production du fabricant de biscuits et de viennoiserie, celle-ci regroupe un panel de savoir-faire de transformation que nous avons répertorié dans l'inventaire du chapitre 3 de ce manuscrit. En termes de biscuits, il produit en effet des navettes, des croquants, des oreillettes, des sablés qui sont déclinés selon toute une gamme de goût : à l'orange, à l'amande, aux noix. En termes de viennoiseries, il produit de la Pogne, du St Genix, de la Panisse, des brioches qui ne sont pas valorisées comme localisées<sup>244</sup>.

#### *4-4-1-2-1-2 Chez les deux acteurs : deux formes de productions innovantes*

Chez les deux acteurs, nous retrouvons des pratiques innovantes dans les pratiques pour lesquelles ils ont une prétention à la localisation et en termes aussi importants que les savoir-faire répertoriés dans les inventaires régionaux que nous avons cités plus haut. Ces innovations sont de deux types auxquels nous venons à présent.

---

<sup>243</sup> Association de personnes âgées. Voir à ce propos : <http://www.vercheny.fr/fr/information/31486/clic-diois> consulté le 5 août 2014.

<sup>244</sup> En termes de quantité, pour donner une idée, il produit environ 1500 Pognes par semaine. En termes de pourcentage biscuits-viennoiserie :

*Et généralement, quelle est la part de vente brioches/biscuits ?*

*Moitié, moitié à peu près (calcul) Maintenant je pense qu'on est à plus sur les biscuits avec [nom d'un biscuit]. Je dirais 35/40 de ça [brioches] et 75% de ça [biscuits sucrés et salés].*

### La déclinaison d'un savoir-faire traditionnel en gamme

L'entreprise de Raviole-Vercors développe une pratique innovante qui peut être définie comme la déclinaison en gamme d'un savoir faire traditionnel de transformation. Il s'agit pour eux de se servir de leur savoir-faire de « *ravioleurs* » pour produire une déclinaison de ravioles à différents goûts. Ils déclinent ainsi leur recette de raviole initiale, au Bleu du Vercors Sassenage (AOC), aux cèpes, aux morilles, mais aussi nouvellement au foie gras et au chocolat :

*Non, on décline en différentes ravioles : au Bleu, aux cèpes, on a relancé la raviole aux épinards, pour les fêtes, aux morilles et aux escargots et pendant la période des champignons, aux trompettes, chanterelles et mousserons.(...)*

[Un peu plus loin dans l'entretien :]

*-on vient de lancer la raviole au chocolat.*

*-Ah !*

*-On a fait ça à Pâques et on est en test sur la raviole au foie gras[23-artisans-ravioles-est]*

L'entreprise de biscuiterie-viennoiserie développe aussi ce type de déclinaison en gamme :

*Donc le Saint Genix, on le fait aussi au chocolat. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

Ensuite, la biscuiterie développe aussi un autre type de production innovante que l'on peut définir comme la mobilisation d'un savoir-faire dont l'objectif est d'être adapté à une production traditionnelle. Elle se caractérise comme suit.

### Adaptation d'un savoir-faire à une production traditionnelle

*-Après on a fait avec l'huile de Nyons [huile d'olive AOC], des sablés avec une pâte de l'huile de Nyons.*

*(...) le sablé comme ça, on est les seuls. Il faut que je dépose la marque pour diffuser. C'est typique, ceux qui aiment, ça se vend. On vend presque autant que les sucrés.*

*-Et ça date de quand ?*

*-J'ai commencé, en 2003 il existait mais on l'a affiné sur l'année 2004. C'est vrai que j'aime qu'un produit soit finalisé. Je croyais qu'il l'était mais en fait on l'a encore amélioré. (...) Il y a une grosse technique de fabrication. J'ai vraiment galéré pour le faire. J'ai presque laissé tomber, mais maintenant ça marche. C'est plus facile de faire manger le salé que le sucré. Manger un gâteau avant le repas, on le mange, c'est l'appétit, quoi ! tandis qu'après, si le gâteau est de trop, on le mange pas, même s'il est bon*

*-Après il y a la lavande, ça c'est original (...) J'aurais pas pensé à en vendre autant, en fait on a créé une demande, si le client trouve bon, il en consomme. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

Ainsi, comme on peut le lire dans le tableau des stades légitimant ci-dessous, on peut séparer, pour chaque entreprise, les stades sur lesquels reposent leurs stratégies de valorisation en deux. Pour chaque acteur, nous trouvons le cas dans lequel la matière première est valorisée et le cas dans lequel elle ne l'est pas. Pour les deux types de productions, la distribution est la même.

*Tableau 34 Les stades légitimant*

|                          |   | Production   | transformation   | Distribution         |
|--------------------------|---|--|--|----------------------|
| Viennoiserie-biscuiterie | 1 | -  | navettes, croquants, oreillettes, à l'orange, à l'amande, aux noix Pogne, St Genix, , aux noix, Gâteaux sablés aux noix, panisse | Directe et indirecte |
|                          | 2 | Pâte d'olives AOC Nyons, Fleur de lavande AOC Provence | gâteaux apéritifs à l'olive, gâteaux sablés à la lavande   | Directe et indirecte |
| Ravioles-Vercors         | 1 | -  | Raviole dioise, raviole aux cèpes, aux épinards, au foie gras, aux morilles, au chocolat   | Directe et indirecte |
|                          | 2 | Bleu du Vercors Sassenage                              | Raviole du Vercors   | Directe et indirecte |

*4-4-1-2-2 Un rapport à un espace social traditionnel, utilisé comme un support à l'innovation*

On constate que si l'on combine les stades légitimant avec les savoirs et savoir-faire qui sont mobilisés, on aboutit pour chacun des acteurs, à deux types de combinaisons, donc à deux types de combinaison stratégique de valorisation localisée.

Dans une première combinaison, chez les deux acteurs, les savoirs et savoir-faire mobilisés sont des savoir-faire de transformation qui s'inscrivent dans un espace social alimentaire régional, à la fois dauphinois (Pogne, St Genix, raviole) et provençal (Navettes, croquants, oreillette). La valorisation passe par un savoir-faire de transformation traditionnel et le stade de l'approvisionnement n'est pas mis en avant. La vente locale est, elle, valorisée. Voici la synthèse de cette première combinaison :

*Tableau 35 Synthèse de la première combinaison du rapport à l'espace social alimentaire : mobilisation de savoir-faire traditionnels*

|                          | Pro. | Trans. | Dist. | Temps | Espace | Ex.   |
|--------------------------|------|--------|-------|-------|--------|---|
| Viennoiserie-biscuiterie | Non  | Oui    | Oui   | Oui   | Ici    | Pognes St Genix Navettes, croquants, oreillettes, panisse |
| Ravioles-Vercors         | Non  | Oui    | Oui   | Oui   | Ici    | Ravioles aux herbes, ravioles dioises                     |

Dans un deuxième cas, les savoirs et savoir-faire mobilisés relèvent toujours d'un espace social régional mais lié cette fois-ci, dans le cas de la biscuiterie à la matière première utilisée et dans le cas de la raviole, à la matière première et au savoir-faire de transformation, qui reste celui de la raviole. Ici, l'articulation à l'espace local se fait uniquement (biscuiterie) ou en plus (raviole) par la matière première valorisée, par rapport au premier cas. Cette combinaison porte sur des savoir-faire innovants : un biscuit apéritif à l'huile d'olive de Nyons, un sablé à la lavande, une raviole au Bleu. En somme, la production innovante est articulée à l'espace régional, donc à une tradition locale, par le stade de la production, c'est à dire de la matière première, et non plus par le stade de la transformation. On est encore dans le cas d'une association à un espace régional passé, mais on s'en sert autant comme d'une référence que comme d'un support à des usages et des goûts actuels. Dans ce cas, la connaissance de l'acteur dans la vente locale est, elle, toujours mise en avant.

*Tableau 36 Synthèse de la deuxième combinaison du rapport à l'espace social alimentaire : mobilisation de savoir-faire traditionnels comme support à des productions innovantes*

|                          | Pro. | Trans. | Dist. | Temps | Espace | Ex.  |
|--------------------------|------|--------|-------|-------|--------|--|
| Viennoiserie-biscuiterie | Oui  | Oui    | Oui   | Oui   | Ici    | Pâte d'olives AOC Nyons, Fleur de lavande AOC Provence |
| Ravioles-Vercors         | Oui  | Oui    | Oui   | Oui   | Ici    | Bleu du Vercors  |

Il y a un troisième cas, celui dans lequel la biscuiterie produit un sablé aux noix sans valoriser la provenance des noix. Dans ce cas, ni le savoir-faire ni la matière première ne font référence à l'espace local passé. L'articulation à l'espace régional se fait dans la localité de l'acteur prétendant mise en valeur à travers le stade de distribution. Mais elle s'effectue aussi par les représentations attachées à la production de noix dans cette Région.

Ainsi, si l'on synthétise ces trois cas, on aboutit à une combinaison stratégique mixte pour chacun des acteurs prétendants, que nous avons schématisée dans le tableau ci-dessous :

*Tableau 37 Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local*

|                          | Production | transformation | Distribution | Temps | Espace |
|--------------------------|------------|----------------|--------------|-------|--------|
| Viennoiserie-biscuiterie | Non        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |
|                          | Oui        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |
| Ravioles-Vercors         | Non        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |
|                          | Oui        | Oui            | Oui          | Oui   | Ici    |

#### 4-4-1-3 La stratégie de valorisation de l'innovation-sur-tradition

Le comportement de légitimation par le biais duquel les acteurs expriment la stratégie selon laquelle ils articulent leur production à l'espace local comporte trois éléments.

Tout d'abord, ils valorisent leur association à l'espace local par le nom de l'entreprise qui les localise. Ensuite, ils valorisent cette inscription locale par leur présence, réelle ou possible, du fait de leur mode de distribution en partie directe, ainsi que par le type de revendeurs à qui ils distribuent localement. Enfin, Ils mettent en avant l'origine locale des matières premières et/ou du savoir-faire de transformation correspondant à un savoir-faire régional sur leurs étiquettes et dans leurs discours de vente. Nous proposons à présent de détailler ces trois éléments avant de synthétiser la stratégie de valorisation localisée que celle-ci représente.

##### 4-4-1-3-1 La localisation dans le nom des entreprises

Dans les deux cas, le nom de l'entreprise comporte une localisation : un lieu du « Vercors » dans le cas des ravioles, le terme « Drôme » dans le cas de la biscuiterie. En plus de cela, ils utilisent dans les deux cas un graphisme représentant une image locale : un animal de montagne dans le cas des ravioles, le contour d'une carte de la Drôme dans le cas de la biscuiterie. Nous avons remplacé le nom de l'animal par X dans la citation suivante :

*Alors que nous, on a un nom, mais on parle de raviole au bleu, raviole aux cèpes. Notre nom, on le fait très peu intervenir et les gens ne le retiennent pas toujours. Ce qu'ils retiennent c'est les ravioles X, c'est ce que vous avez là, X et [le nom du site du Vercors qu'ils utilisent]. [23-artisans-ravioles-est]*

Le petit animal de montagne est donc plus significatif que le lieu. Il est en effet représenté en grand sur leur stand lors des foires et festivals. En plus de cette localisation, l'entreprise de Ravioles essaie d'obtenir le label du Parc naturel régional du Vercors dans lequel elle se

trouve en se justifiant par l'utilisation du Bleu du Vercors Sassenage AOC<sup>245</sup> dans l'une de leurs ravioles.

*Alors tout ce qui est fromage de vache moulu, bleu du Vercors, ça vient de la coop Vercors Lait*

*-C'est donc une raviole au bleu du Vercors Sassenage ?*

*-Oui ! on se bagarre pour avoir le label du parc, la marque du parc, pour pouvoir mettre sur notre boîte la marque parc, mais rien. On ne répond pas à notre demande. [23-artisans-ravioles-est]*

Dans le cas de la biscuiterie :

*Y a un repère géographique, pas spécialement pour l'image. J'aurais pu mettre mon nom, mais comme ça c'est bien. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

Cette localisation dans un espace actuel plus que traditionnel se retrouve dans le discours de vente des acteurs. Dans le cas de l'entreprise de ravioles, ils insistent sur l'appartenance au Parc naturel régional plus que sur l'aspect traditionnel de leur production. Dans le cas de la boutique du biscuitier, la carte de la Drôme et la reconnaissance d'une de ses productions comme meilleure production drômoise, est affichée en grand, comme nous allons l'évoquer dans le paragraphe suivant.

#### *4-4-1-3-2 La localisation par la présence de l'acteur, réelle ou possible ainsi que le type de revendeurs*

Comme les deux acteurs vendent une partie de leurs productions en direct avec un magasin de vente sur leur lieu de production, et une deuxième partie chez des revendeurs locaux et toujours sous leurs marques, ils font partie des acteurs visibles localement et visitables. Dans le second cas, le revendeur peut faire passer l'information au mangeur de la possibilité de se rendre directement chez l'artisan<sup>246</sup>. Le fait d'être là, de vendre là et de faire partie du paysage économique et social local, est une composante de la stratégie d'attachement à l'espace local. En plus de cela, la valeur locale de la production peut être renforcée par la distinction de son producteur, ici dans un concours qui se déroule à échelle Départementale mais est géré par la Région Rhône-Alpes :

*C'est mieux mon produit qui a été élu le meilleur produit drômois. C'est plus porteur. Chez nous et chez les revendeurs, il est toujours mis en valeur et ça se vend. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

---

<sup>245</sup> Cependant, ils veulent obtenir le label du Parc pour l'ensemble de leurs productions. Pas seulement pour celles qui utilisent le Bleu. Ainsi, plus qu'une matière première, c'est bien l'entreprise même qu'ils cherchent à légitimer comme faisant partie du Parc.

<sup>246</sup> Cela est totalement vrai pour la biscuiterie et majoritairement vrai pour l'entreprise de raviole, car celle-ci vend aussi à des grossistes qui ne relaient pas cette information.



#### *4-4-1-3-3 La mise en évidence de l'origine des matières premières locales et du nom du savoir-faire régional utilisé, mais aussi une transparence générale*

Enfin, les entreprises valorisent leur production comme localisée ; en valorisant dans les productions innovantes concernées, les matières premières locales (Bleu du Vercors, pâte d'olives de Nyons...), et dans les productions traditionnelles, le nom du savoir-faire qui est connu dans la Région : Pogne, St Genix, Ravioles.

Du fait des stades légitimant et des éléments mis en avant dans le comportement de légitimation, on peut définir la stratégie de production localisée des acteurs de ce processus comme suit.

Tout d'abord, la biscuiterie valorise ses productions, soit à partir de son savoir-faire de transformation correspondant à une tradition régionale tant dauphinoise que provençale, qu'elle décline en innovant sur les goûts des productions, soit à partir de la matière première locale correspondant à une production traditionnelle régionale qui est un support à un savoir-faire innovant. Ensuite, elle valorise sa présence locale et son inscription dans des réseaux de distribution locaux. En plus de cela, elle met en avant sciemment (étiquette Drôme) et par son existence, son ancrage dans l'espace d'aujourd'hui. C'est pourquoi il nous semble que la stratégie de localisation se réfère ici à la tradition, mais comme un support à une inventivité qui se décline au présent : l'innovation. La référence au passé n'est pas dominante.

Ensuite, l'entreprise de ravioles valorise ses productions comme localisées, soit à partir d'un savoir-faire traditionnel régional dauphinois, la fabrication de ravioles, soit à partir de la combinaison de la matière première régionale et du savoir-faire traditionnel mobilisé, associés dans des gammes innovantes. Ensuite, elle valorise également sa présence locale et son inscription dans des réseaux de distribution locaux. De plus, leur nom, leur graphisme et leurs discours de vente, valorisent l'association à l'espace actuel : le Parc naturel régional, plus qu'à l'emblème historique que représente le Vercors. C'est pourquoi, de la même manière que dans le cas de la biscuiterie, nous désignons leur stratégie de valorisation localisée comme une stratégie qui utilise la tradition comme un support, comme l'élément logique d'une inscription de l'entreprise et de sa production dans l'espace culturel actuel : l'un étant le Vercors et l'autre la Drôme. C'est ainsi que nous avons désigné ces acteurs comme des innovateurs à partir de la tradition et leur processus de valorisation comme celui de l'innovation à partir de la tradition, terme que nous avons ensuite simplifié en « Innovation-sur-tradition ».

#### 4-4-1-4 Un système entièrement local et une logique de la proximité

##### 4-4-1-4-1 *Le stade de l'approvisionnement est pour partie local*

Nous avons vu que pour une partie de la combinaison stratégique, les matières premières locales n'entraient pas en ligne de compte. Il se trouve pourtant que ce stade d'approvisionnement qui n'est donc pas valorisé comme localisé est pourtant pour les acteurs concernés, à dominante localisée, départementale et régionale.

##### *La biscuiterie : le choix de l'interconnaissance et de la proximité*

-Et vos matières premières, noisettes, noix, oranges, lavande... c'est des choses que vous trouvez en Drôme ?

*-Oui, et la farine dans le sud de la Drôme. Il y a que le beurre qu'on trouve pas. Pour la farine, il y en a deux en Drôme. Un est garant en traçabilité. Après il y a des produits qui sont chez les grossistes. Les amandes par ex, pendant longtemps je prenais à côté de chez nous, des amandes de Provence. Lui, il a droit de casser. A l'époque l'amande était pas chère chez les négoce et plus chère en Provence. Donc il a monté ses prix. Il m'a dit c'est mieux que tu passes directement par la casserie, mais par contre, je n'ai pas que ses amandes. C'était pas le but, mais bon !*

(...)

-Il y a d'autres, producteurs. Vous en connaissez ?

*-Oui, K., à [village], je travaille avec eux sur les noisettes. Mais pour les amandes, ça va pas. Je prends quand même 200 kgs, j'avance l'argent, voyez et c'est difficile à gérer! Il faut vraiment qu'il prenne le réseau. (...)*

-Ensuite, l'orange ?

*-C'est un grossiste à Avignon. Il y a un gros tonnage. C'est pas de la pulpe, c'est que du zeste. Qu'est ce qu'on a d'autre. fleur de lavande c'est au musée [de la lavande, en Ardèche].*

-Oui...

*-Et la pâte d'olive à Nyons, pour [le nom de son biscuit à l'olive de Nyons]. Il y a l'AOC de Nyons, donc ils la vendent très chère. Nous, on a un fournisseur super au niveau rapport qualité et prix. (...) Avec l'olive, il y a des hauts et des bas. On a des problèmes de couleur, pour moi c'est pas bien car pas toujours pareil. Je veux que ça soit uni, tout noir. Mais maintenant c'est mieux. On en a discuté. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*Après, la noix on prend sur la route de Grenoble.*

-C'est la noix de Grenoble ?

*Je fais plus l'erreur de marquer l'origine sur l'étiquette car ça peut changer. Quand on a des problèmes de fourniture ou qualité, il faut refaire les étiquettes. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

On constate que la logique du producteur en termes de matières premières locales est de fonctionner dans la mesure de son possible dans les limites de la Région Rhône-Alpes pour son approvisionnement. C'est un fait qui lui importe sans pour autant qu'il le valorise sur ses étiquettes. Il s'agit, comme nous le notons dans la citation précédente, d'un contrôle que le producteur veut garder face à la possible irrégularité de l'approvisionnement, et certainement, pourrait-on ajouter, d'un contrôle sur une marge de manœuvre, en cas de changement de prix.

*Les Ravioles du Vercors a la même stratégie d'approvisionnement que la biscuiterie : interconnaissance et proximité*

Voici ce qu'il en est pour l'entreprise de Raviole-Vercors:

*Alors tout ce qui est fromage de vache moulé, bleu du Vercors, ça vient de la coop Vercors Lait (...) Les escargots, c'est une affaire de famille ! Nous avons un cousin qui les élève à côté de Saou [sud de la Drôme]. (...) On a des arrangements avec lui. On fait la fabrication et on lui donne un certain nombre de boîtes [de ravioles]*

*Et pour les morilles et épinards ?*

*Les épinards, on en a énormément dans le Diois et les morilles on est obligé de les acheter chez un grossiste en champignons. Vous n'avez pas le droit d'utiliser votre ramasse. [23-artisans-ravioles-est]*

On constate que la stratégie d'approvisionnement fonctionne sur un modèle dans certains cas très local, puisqu'interne au Parc Naturel Régional du Vercors pour la coopérative Vercors lait que l'on retrouve ici (Cf. Processus Tradition Labélisée), pour le persil, pour les œufs. On constate qu'elle fonctionne également sur un modèle familial, à l'image du fonctionnement de l'entreprise. On notera également la pratique de la cueillette, la « ramasse » de champignons que l'on retrouvera dans le processus Néo-Paysan, mais qui est interdite comme matière première pour un non exploitant. Comme dans le cas de la biscuiterie, cet approvisionnement local n'est presque pas valorisé, ce qui permet à l'acteur concerné, malgré une sorte de pratique coutumière à s'approvisionner en proximité, de rester libre de s'approvisionner comme il veut. Cependant, il faut noter pour finir que cet approvisionnement local peut être valorisé de manière directe auprès du mangeur dans la relation de vente, comme nous avons pu le voir au cours d'observations.

#### *4-4-1-4-2 Un système entièrement local*

Dans le cas de l'entreprise de Ravioles, l'ensemble de leur production est valorisée comme localisée. Dans le cas de la biscuiterie-viennoiserie, certaines de ses productions en viennoiserie, comme les brioches de Paris, ne sont pas spécifiquement valorisées comme des productions localisées. Cependant, comme nous l'avons noté dans la présentation de la stratégie, du fait de la stratégie de valorisation de l'entreprise, les productions non localisées sont valorisées comme étant produites par l'acteur local qu'est le biscuitier. Elles sont donc inscrites localement.

D'autre part, nous pouvons préciser ici qu'à part leur implication auprès de certains producteurs locaux pour l'approvisionnement, aucun de ces acteurs ne développe d'activité complémentaire.

#### *4-4-1-4-3 Des perspectives qui vont vers une progression dans la continuité de leur structuration familiale*

Les 2 entreprises situées dans ce processus ont des perspectives similaires qui consistent à continuer à se développer dans la voie qu'elles ont déjà prises : celle de leur stratégie de valorisation d'Innovation-sur-Tradition. Cependant, autant le système de la biscuiterie est un système qui fonctionne bien d'après l'acteur concerné, autant l'entreprise de Raviolle ne se développe qu'avec le concours du bénévolat des membres de la famille. Cela pose donc la question de la pérennité de cette manière de fonctionner :

*Comme notre production augmente, notre CA a très fortement monté l'an dernier. On a plus de marge pour négocier les prix avec nos fournisseurs. C'est clair mais ça passe aussi par beaucoup de sacrifices, une gérante qui n'est pas payée et un associé majoritaire payé à coups de lance pierre, des week-ends sacrifiés et bon, une mise à contribution maintenant constante et régulière de la famille puisqu'on a nos neveux et nièces qui sont embauchés pour les salons. Ils sont grands maintenant. Les enfants des copains, pareil. En fait c'est comme ça qu'on y arrive. C'est pas très logique mais c'est une histoire de passion familiale. On a réussi à intéresser 4 neveux et nièces qui sont plus qu'intéressés, certains sont mordus sur les salons et les foires, c'est sympa. Quand il y a des coups de bourre, ils peuvent donner des coups de main, mais ça passe par tout ça, sinon on pourrait pas survivre [23-artisans-ravioles-est]*

Dans le cas de la biscuiterie, les 4 salariés sont normalement payés et le directeur souhaite avant tout, asseoir ce succès plutôt que chercher à se développer vers de nouvelles considérations. Il se concentre sur ses productions et voudrait se rapprocher du client :

*L'apéro, c'était un nouveau produit. Pourtant y en a quand même qui l'ont fait avant nous. Y a le nom mais faut que je fasse les essais. On peut travailler d'autres produits. Il faut renouveler, donc on peut aussi travailler les emballages, mettre dans des boîtes, (...)  
Pour les perspectives, j'en reste là. Y a beaucoup d'idées ! J'aime fabriquer devant les gens, mais là c'est déjà plus possible. Il faut rénover l'emplacement, faire visiter par les gens ou des particuliers, faire un salon de thé, détente et dégustation. Y a des choses à faire mais nous on bosse. Globalement ça marche. Je pensais pas que ça marcherait si bien, donc ça va bien. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

Il ne cherche pas à se développer en taille ni en volume de production :

*Avec les produits qu'on a, si j'investissais un peu, on peut exploser mais j'ai pas la formation et je m'en fous un peu. Chaque année, on investit un peu, et bien gérer c'est pas évident. C'est bien géré mais on peut pas plus. C'est familial. (...)J'ai eu des contacts de Hollande, par passage ici. Mais bon, non ! Il y avait du potentiel. Il y a toujours du potentiel, sauf moi je peux pas. Je préfère contenter les clients que j'ai. On a des clients en rapport avec l'entreprise.*

*-ça peut faire peur le succès..*

*Moi ça me fait peur, oui.[25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

#### *4-4-2- Une stratégie de distribution tournée vers le mangeur et les commerces locaux*

##### *4-4-2-1 La finalité du système est une distribution localisée*

Dans les deux cas répertoriés ici, l'ensemble des relations de légitimation sont des relations de distribution. La finalité du système est donc la distribution des productions Innovation-sur-tradition. Comme nous allons le voir à présent, celles-ci sont concentrées autour de deux principaux canaux de distribution : une relation directe au mangeur et une série de relations avec des commerces locaux.

##### *4-4-2-2 Une distribution mixte et localisée*

Les deux acteurs concernés n'ont pas tout à fait les mêmes modes de distribution. En revanche, ils ont une stratégie de distribution similaire. Une partie de la vente se fait en direct, sur leur site de fabrication qui est doté d'une boutique. Et une autre partie de leur vente s'effectue par une pluralité de relations de distribution qui s'inscrit dans un rayon d'action départemental et régional et surtout concerne, dans la grande majorité des cas (tous sauf un grossiste), des revendeurs de petite taille. La mixité entre vente directe et vente aux commerces locaux, caractérise ainsi l'objectif de la stratégie de distribution associée à la valorisation de l'Innovation-sur-tradition. La structuration par laquelle s'effectue la construction sociale de la production Innovation-sur-tradition s'établit donc, entre les acteurs prétendants et d'une part, les mangeurs locaux, et d'autre part, les distributeurs indépendants localisés et de petite taille. C'est ce que nous allons montrer à présent en décrivant les différentes modalités de distribution pour chacune des entreprises.

##### *4-4-2-2-1 La biscuiterie-Viennoiserie: le mangeur et une grande diversité de revendeurs (petits revendeurs de fruits et légumes, forains, magasins agricoles, cave et moulins, pâtisserie etc.)*

Les productions de la biscuiterie sont vendues dans des emballages transparents (façon film) pour les viennoiseries, dans des sachets transparents qui s'ouvrent par le haut pour la biscuiterie. Ils ont été aidés par un centre agro-alimentaire pour développer leurs emballages aux normes sanitaires adéquates comme nous le verrons lors des relations externes. Nous nous proposons de laisser l'acteur lui-même présenter ses différents modes de distribution pour illustrer le fait que la caractéristique dominante de sa stratégie, est la multiplication des relations auprès des deux types d'acteurs cités. Il faut prendre en compte que chaque

distributeur n'a pas la gamme complète de ses productions : certains n'ont que de la viennoiserie, d'autres n'ont que de la biscuiterie etc.

#### *Les revendeurs de fruits et légumes et les Gamm Verts, les supérettes locales*

*C'était ciblé en démarrant, que l'épicerie fine, mais ça me banche pas. Ils prennent de grosses marges. Il y a plusieurs aspects pour vendre, mais s'ils vendent trop cher, ça va pas. Du peu que j'ai vu, j'ai pas développé. Je cible plus sur les revendeurs fruits et légumes, comme la S. sur la route. Je cible des revendeurs uniquement comme ça. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*On aussi les Gamm vert, 4 magasins. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*On a aussi des petits magasins. On a tout le bassin à côté de chez nous, Coccinelle, l'épicerie X, le Casino. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*Je fais aussi les magasins de légumes, comme Saint Pistou, la cave de Saint Gervais à Buis les Baronnies. Sur Nyons on a des Moulins à huile, des pâtisseries, à Dieulefit j'en ai 2,3. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*Les restaurants?*

*Y en a qui voudraient mais qui connaissent pas. Mais ça nous amène des clients, les restos. Les chambres d'hôtes aussi, qui mettent dans les chambres des petits biscuits en cadeaux ou qui en servent et après les gens veulent nous connaître. Quelquefois ils viennent.*

*J'ai aussi des personnes qui font les marchés<sup>247</sup>, un qui fait de la vente à domicile de produits régionaux. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

#### *La contrainte du transport des productions*

*Vous savez, au départ, je faisais les livraisons, après on a pris un transporteur sur le Diois et après on s'est développé. On a 80% des gens qui passent chez nous. On a des fois des problèmes de transport, on a des produits cassés et du coup on cherche des propositions autres. Si je peux déléguer le transport, ça me rend disponible à la fabrication et ça ne m'empêche pas de voir les clients. On verra.. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*Il propose mais répond aussi à la demande des revendeurs qui eux-mêmes réagissent à la demande des consommateurs*

A la base, l'acteur a proposé une petite gamme de productions, qui s'est élargie en fonction de la demande du mangeur:

*Et la panisse, ça se vend bien. Si j'avais su, j'aurais peut-être commencé par ça ! [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*C'est les clients qui font faire les produits. Au début on présente les produits, si ça part pas, ça ne marche pas. (...) le croquant il y en a beaucoup avec les navettes et oreillettes. On avait de la demande. Moi je l'ai fait à cause de la demande. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

Il a aussi une commande de la part d'un musée, mais dont il garde le droit de développement :

*On m'a demandé ça. [il parle des sablés à la lavande que nous avons entre les mains] La lavande vient du musée de la lavande en Ardèche, c'est beau ce musée, c'est bien fait. Ils font*

---

<sup>247</sup> Et les forains sur le marché, on les trouve où ?

*Je peux pas me souvenir de tout ce qu'ils font. Ils vont à Montélimar, Dieulefit, Crest, Valence. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*tout devant nous, c'est de la lavande fine de l'Ardèche, on met de la fleur pas de l'extrait, c'est trop fort. Ça c'est bien, ça marche très bien.*[25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]

#### *4-4-2-2-2 Les Ravioles du Vercors : les foires et salons, les grossistes et les GMS Locales*

L'entreprise de ravioles est moins diversifiée que la biscuiterie et a un rayon d'action plus large. Dans son cas, l'accent est davantage mis sur la vente directe dans les salons, les foires et les manifestations festives. C'est surtout cette modalité qui leur a permis de se développer. Les ravioles sont vendues dans des emballages en carton qu'il faut poser bien à plat pour ne pas abîmer les plaquettes de raviole. L'entreprise a quatre pôles de distribution. Tout d'abord, il y a les GMS Indépendantes : Leclerc de Saint Marcellin, l'Intermarché de Saint Laurent du Pont, celui de Villard de Lans<sup>248</sup>. Les Leclerc viennent chercher la marchandise, les Intermarché sont livrés par l'entreprise. La livraison s'effectue selon le même système familial déjà évoqué : la comptable non rémunérée ou un autre membre de la famille s'en chargent. Viennent ensuite les grossistes<sup>249</sup>. Ils viennent chercher la marchandise. Viennent ensuite les magasins spécialisés comme les fromageries ou les commerces de produits régionaux. Ils sont livrés par l'entreprise. Vient enfin la vente directe. Ils touchent un peu la restauration en direct, ils vendent dans la boutique de leur site de production qui est une petite usine, mais surtout ils font les salons. De la même manière que le disait la biscuiterie, les revendeurs prennent une marge qui peut être importante. Et la vente directe à la mérite de rapporter du chiffre d'affaire, surtout dans le cas où les employés ne sont pas payés comme on l'a déjà signifié (3 à 4 mois de foires dans l'année dans ce cas). Aux dires de l'entreprise de Ravioles, leurs distributeurs sont choisis en rapport avec cette notion de marge. Et comme on l'a noté précédemment, l'avancée de leur chiffre d'affaire leur permet d'acquérir un peu de marge de manœuvre dans le choix de ces distributeurs.

#### *L'importance des salons : 40% de leur chiffre d'affaire*

*La vente directe, 40% du chiffre d'affaires. Les salons on fait toute la région Rhône-Alpes, de Saint Etienne à Martigues. Vienne, Lyon, on descend à Montélimar, Bollène, ça s'arrête là. Et le fait qu'on soit connu, on a maintenant des restaurateurs qui nous appellent directement. Un nouveau grossiste est aussi venu nous demander.*

Ils font également la Fête du Bleu que l'on a décrite dans le premier processus. Ils la considèrent comme un salon. De la même manière que le label du Parc du Vercors, la

---

<sup>248</sup> De la même manière que pour le processus Maîtrise Industrielle, la mise en valeur de la localité de la production en GMS est due à son emplacement. Dans le cas des ravioles-Vercors, elles sont dans les banques frais au rayon traiteur.

<sup>249</sup> Deux grossistes, appelés Drômadis, Carigel, qui revendent surtout à la restauration.

participation à cette fête les légitime comme acteur local et leur rapporte, apparemment, un bon chiffre d'affaire :

*Comment vous expliquez 30% en un an ?[de progrès dans le chiffre d'affaire]  
Les gens sont revenus et aussi grâce à la fête du bleu. On s'est battu pour l'avoir cette fête. Elle a été fabuleuse. Nous, au niveau des repas, ça a été de la folie. Et aussi on a fait des nouveaux salons comme à Vaison la Romaine, et puis on commence à être connu ! [23-artisans-ravioles-est]*

*Dans les salons, l'importance de la dégustation*

Dans le comportement de vente directe, l'accent est mis sur la discussion et surtout sur la dégustation des ravioles, comme le note la gestionnaire :

*[Elle parle d'un accrochage avec un organisateur de salon qui ne voulait pas qu'elle fasse goûter ses productions :] J'ai dit « c'est impossible, nous notre raviole si on la fait pas goûter, on vend pas. » Donc on s'est attrapé. J'ai dit « c'est pas grave, je remballe mon stand » et j'étais en train de remballer. Les organisateurs, quand ils ont vu que je partais, ils m'ont dit de rester. Et on en a vendu plus de 300 kg. C'est rare dans un salon[23-artisans-ravioles-est]*

*4-4-2-2-3 Pour les deux entreprises, la saison touristique est importante, contrairement à d'autres processus:*

*Vous travaillez particulièrement en saison ?  
Dès qu'arrive Pâques, c'est la saison, en pâtisserie déjà. Mais ici c'est fluide. Y a des touristes, les gens passent en allant ou en rentrant de vacances et achètent, soit pour manger pendant leurs vacances soit pour rapporter chez eux, pour les étrangers surtout. Et puis on a des magasins qui s'adressent aux touristes comme le musée de la lavande.[25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*Donc il y a quand même un rapport avec la saison touristique ?*

*Bien sûr, Pour nous les touristes c'est très important mais les gens pensent que c'est une raviole d'hiver, pas du tout. Cette année le mois de janvier a été un mois creux. Les gens ont plus de sous.*

*Ah oui,*

*Ils sortent plus ; février c'était excellent parce que c'est le tourisme mais cette année on a eu quand même une période de vacances scolaires sur mars, c'était pas mauvais, avril cata, mai cette année y a des ponts ça a mieux marché, juin cata et à partir de juillet c'est bon.*

*OK*

*Oui, après nous avons nos salons et foires principalement sur l'automne.*

*OK*

*Là, sur l'automne c'est tous les week-ends.[23-artisans-ravioles-est]*



Tableau 38 Synthèse des modalités de distribution et de leurs limites spatiales

| Acteur                   | Type d'acteurs de la distribution                                   | Limites spatiales de la distribution                                     |
|--------------------------|---|--|
| Biscuiterie-viennoiserie | Revendeurs de fruits et légumes indépendants                        | Drôme  |
|                          | Musée de la lavande   | Ardèche  |
|                          | Forains   | Montélimar, Dieulefit, Crest, Valence.                                   |
|                          | Un revendeur à domicile de produits régionaux                       | NC   |
|                          | Quatre magasins Gamm'Vert (Crest, Die, Chatillon-en-Diois, Valence) | Diois, Vallée de la Drôme  |
|                          | Supérettes locales  | Environs de sa commune   |
|                          | Caves et moulins à Huile  | Buis les Baronnies, Nyons  |
|                          | 3 Pâtisseries   | Dieulefit  |
|                          | Restaurants   | Environ Pays de Dieulefit  |
|                          | Chambres d'hôtes  | Environ Pays de Dieulefit  |
| Ravioles du Vercors      | GMS Indépendantes : Leclerc, Intermarché                            | Saint Marcellin, Saint Laurent du Pont, Villard de Lans (les 3 en Isère) |
|                          | Les grossistes : Drômadis, Carigel                                  | Grand quart sud est, mais difficile de savoir                            |
|                          | Fromagerie, magasins spécialisés                                    | Parc du Vercors, Isère   |
|                          | foires gastronomiques et les salons, en week-ends                   | Vif, Lyon, Nyons, Montélimar, Bollène, Martigues (Rhône-Alpes, PACA)     |
|                          | Fête du Bleu  | Parc du Vercors  |

#### 4-4- 3- Des relations externes qui sont surtout des relations d'appui

Les relations externes sont très peu développées dans ce processus, et en leur sein les relations de coordination territoriale sont inexistantes. Les deux relations répertoriées sont une relation de structuration entre pairs par un acteur extérieur, et une relation d'appui. Dans ce dernier cas, l'une des entreprises évoque l'importance de l'aide qu'elle a reçue, l'autre évoque les conséquences du manque de cette aide.

##### 4-4-3-1-L'importance des relations d'appui pour ces TPE

Nous répertorions une seule relation d'appui qui est une mise en relation avec des ingénieurs agro-alimentaires, dont les services sont en partie subventionnés par la Région Rhône-Alpes. Ce dispositif est comparable à celui déjà rencontré : l'Opti réseau du PEA CRITT. Sans cette relation, la biscuiterie n'aurait pas pu développer ses emballages et ainsi réaliser ses objectifs de distribution. En négatif, c'est exactement ce qui est arrivé à l'entreprise de Ravioles, dont les emballages ne permettent pas une autre forme de distribution qu'en frais.

*En fait j'ai commencé qu'avec des revendeurs, au départ c'était filmé, après on a mis au point un emballage. Et puis on a travaillé avec le CTCPA, c'est un centre agroalimentaire qui fait*

*de la recherche et des études. On a été aidé. On a fait les tests contrôles. des contrôles techniques, donc on a fait avec un absorbeur d'oxygène, [explication technique]*

*D'accord,*

*On a augmenté nos dates donc on a mis 21 jours mais je me pose des questions. Je me demande si je vais pas remettre 15 jours. On a aussi fait évoluer nos emballages. Et refait les tests. Au niveau sanitaire, il y a pas de problème[25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

*Aujourd'hui nous n'avons aucune aide de qui que ce soit et notre société, on l'a faite sans rien. Au départ, on nous a dit que le projet n'était pas assez innovant. Et nous on s'aperçoit dans les salons et foires, les gens qui viennent, achètent par 10 kgs, ils font leur marché. On peut pas améliorer les emballages parce qu'on a pas les moyens, c'est dommage. Aujourd'hui, on se débrouille par nous-mêmes,[23-artisans-ravioles-est]*

#### 4-4-3-2 Une relation de structuration par la mise en relation des acteurs prétendants et dont l'objectif est de faciliter la vente.

La seule autre relation externe que nous ayons répertoriée, est la mise en relation des acteurs prétendants avec le mangeur, que facilite l'annuaire des « circuits du goût » réalisé par la Chambre des métiers. Nous avons déjà répertorié cette relation dans le processus Tradition Familiale, et la biscuiterie ici concernée a le même avis que la charcuterie alors interviewée :

*Non, je m'en sers pas du tout. Le concept m'a plu , c'est super mais je m'en sers pas. Je ne mets pas en avant. [25-artisan-biscuiterie-viennoiserie-sud]*

#### **4-4-4-Synthèse du processus Innovation sur Tradition**

Les acteurs prétendants qui s'inscrivent dans une stratégie de valorisation de l'Innovation-sur-Tradition sont de très petites entreprises, dont le développement est récent. Leur stratégie de valorisation de la production localisée consiste à valoriser des savoirs et des savoir-faire traditionnels, ainsi que des adaptations de savoirs et de savoir-faire traditionnels à des goûts et des usages locaux actuels. La stratégie de distribution qui lui correspond est dans ce cadre, à la fois directe et indirecte, toujours locale, et très diversifiée, son objectif étant une mixité de vente entre la vente effectuée en direct, et la vente effectuée au sein d'un panel d'acteurs de petite taille représentant du système de consommation local. Dans ce cadre, la structuration sociale par laquelle passe la construction sociale de la production, est fondée sur des relations de réciprocité entre les acteurs. Sauf dans le cas des grossistes, avec lesquels le rapport de pouvoir est fondé sur des relations déséquilibrées. Ce type de développement n'est pas inscrit dans des relations de coordination territoriale, et n'est quasiment pas structuré en ce qui concerne la promotion. Enfin, les acteurs présents, de par leur petitesse, semble avoir besoin d'appui technique et financier.

## 4-5- Le processus de valorisation fermier néo-paysan<sup>250</sup>

### 4-5-1- Je produis, je transforme et je vends ici : la construction sociale fermière de la production

#### 4-5-1-1 Des exploitants indépendants, ruraux ou néo-ruraux

Dans ce processus, les acteurs prétendants sont des exploitants agricoles de petite taille<sup>251</sup>, indépendants, et qui se valorisent en filières courtes de distribution. Nous avons retenus 9 de ces acteurs sur les 15 de l'échantillon général qui prennent place dans ce processus. Cela parce que, comme nous l'avons déjà expliqué, ils représentent une diversité représentative de la totalité des acteurs repérés. De ce fait, au-delà des 9 acteurs qui structurent cette présentation, nous prendrons dans certains cas, exemples sur les 6 acteurs restants. Ceci étant dit, voyons pour commencer comment les 9 acteurs principaux décrivent eux-mêmes qui ils sont, et le cheminement qui les a conduits à devenir exploitants. On remarquera que 6 sur 9 sont néo-ruraux et qu'une 7<sup>ème</sup> vient d'une famille d'agriculteurs mais s'est installée dans un autre domaine que celui duquel elle vient.

#### 5-1-1-1 Hazon<sup>252</sup>

*On n'est pas de la région. On vient de la grande ville. On était coopérant pendant quelques années. On est venu ici pendant les vacances. Le sud-est de la France et la Drôme on l'a découverte et on y a pris goût. Même pour les habitants. On a cherché une ferme. Malgré les conditions précaires, on s'est retrouvé ici avec un troupeau de brebis; c'était une ferme ancienne. (...) La bergerie était construite.[10-producteur-divers-est]*

#### 5-1-1-2 Pierrot

*Alors l'historique, moi j'ai commencé en 1991 avec, en production principale, l'élevage de chèvres, pour la production de lait, livré à la coopérative laitière de Crest, y'a maintenant bientôt 20 ans. C'était quelque chose d'important à l'époque, parce que moi, je suis pas issu du milieu agricole déjà d'une part, et d'autre part, on était sur un marché qui était assez*

---

<sup>250</sup> Le processus de valorisation sera appelé dans cette présentation « fermier », mais il sera qualifié dans la synthèse postérieure à la présentation des processus de « néo-paysan » car les acteurs qui s'y inscrivent se qualifient eux-mêmes de fermiers produisant une agriculture paysanne. Et la forme de légitimation de la production qu'ils utilisent traduit une conception toute à fait émergente, et donc « néo », d'un art de vivre et de travailler paysan.

<sup>251</sup> A part dans un cas dans lequel l'exploitation de l'acteur dépasse 20 ha (l'acteur nommé Roux, dont nous reparlerons au chapitre suivant); toutes les autres sont inférieures ou égales à 1 ha. La plus petite fait 2 ha.

<sup>252</sup> Contrairement à l'ensemble des autres acteurs de l'échantillon répartis dans les différents processus, nous désignons les acteurs de ce processus par des prénoms et noms fictifs. Nous respectons en cela la manière dont eux-mêmes se sont présentés. En effet, ils se sont présentés à nous en utilisant leur prénom ou leur nom, de la même manière que les acteurs des autres processus utilisaient le nom de leur entreprise, de leur coopérative ou de leur groupement. Dans le choix des vocables fictifs, nous avons cherché à respecter la consonance du nom véritable.

saturé, de fromages de chèvre, donc à ce moment là, la coopérative était en recherche de producteurs. [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]<sup>253</sup>

### 5-1-1-3 Joseph et Josepha

« Depuis 88. Joseph s'est installé en 85 avec du tabac, 2 ha, ça a été une catastrophe. Moi, mon métier c'est maraîchère. Donc on faisait en même temps des légumes. Rapidement on s'est mis à faire de la volaille, poulets, canards. Au niveau élevage, on se débrouillait bien, mais pas en commercialisation à l'époque. Après ça, on a rencontré des collègues qui étaient dans un magasin de vente collective. ça, c'était en 87,88 et donc on livrait les légumes là-bas, parce qu'il n'y avait pas beaucoup de producteurs de légumes. A l'époque on faisait des brocolis, des choux de Bruxelles, des salades, carottes, navets, beaucoup de légumes « racine » parce que chez nous ça pousse très très bien, un peu de pommes de terre. Et petit à petit on nous a dit, au début c'était un peu une plaisanterie, pourquoi vous ne feriez pas de la charcuterie ? parce qu'en charcuterie il n'y avait personne. A l'époque dans le magasin, il y avait des fromages de chèvre, des volailles, un peu de légumes plus nous, un peu de fruits, essentiellement pommes, poires, kiwis, c'est tout, quelques apiculteurs, y avait comme ça 6 producteurs au départ. Donc on s'est retrouvé, on s'est dit –bon, tiens, on va faire du cochon. La première année, on en a fait 16, un essai, c'était pas terrible mais ça se vendait quand même. L'année d'après, on en a fait 20, après on en a fait 1, puis 2 par semaine. Et maintenant vous en faites combien ? On fait 10 par semaine. [2-producteur-éleveur-transformateur-Collines]

### 5-1-1-4 Sylvie

On est en AOC noix de Grenoble. Mon mari est installé depuis 1985 pour la noix et on a créé le Moulin à huile, ça fera la 6<sup>ème</sup> année. A la base la noix on la vendait à des négociants. Des négociants de noix ? oui, ils vendent la noix entière. Comme on était une petite entreprise, on peut pas produire et vendre en même temps, donc on vendait à des négociants qui achetaient le gros de la récolte. Nous on n'a qu'une production. Je suis retournée à l'école pour m'installer au Moulin. J'ai passé un BEPA agricole. C'est comme un bac mais agricole.(...) Ça permet de profiter de la noix de petit calibre, c'est à dire en dessous de 28 mm, elles ne font plus partie de l'AOC. La création du Moulin a permis cette valorisation de la petite noix. En fait on s'est aperçu qu'il y a peu de moulins qui produisent l'huile de noix. On connaît pour l'olive. Or, maintenant, il y a une vraie demande en huile de noix.(...) Et comment vous en êtes arrivés là ? On n'avait pas de production. Mais mon mari est fils et petit fils d'agriculteurs, mais pas dans la noix. Et pourquoi ici, dans la Drôme des collines ? Le grand père était là à côté. Et pour la noix ? Il la connaissait déjà et on peut faire plein de choses avec la noix. Pour en venir aux débuts, le moulin n'existait pas. Donc on s'est renseigné auprès d'anciens mouliniers et on en a trouvé un sur Buis les Baronnies. On l'a fait transporter et remonter chez nous. C'est très rare d'en trouver. Après on a acquis un savoir-faire auprès d'autres mouliniers. Les anciens mouliniers ont permis cette transmission.[11-producteur-huilerie-nord]

---

<sup>253</sup> Pierrot fait partie des acteurs en conduite plurielle sur lesquels nous nous pencherons au chapitre prochain. Il pourrait faire partie du processus Tradition labélisée mais se valorise aussi, nous allons le voir, comme un fermier.

### 5-1-1-5 Patricia

*Martin [son mari] travaille à temps partiel à l'extérieur, à deux on s'occupe du gîte et moi seule, m'occupe de la vigne.(...)*

*Comment en être venu au raisin ?*

*C'était pas une volonté dès le départ, mais j'ai une formation agricole. Après j'ai fait pas mal de petits boulots agricoles. J'avais 2 pôles d'intérêt, l'agriculture et le social. Je suis allée pendant des années de l'un à l'autre, jamais à long terme. Après j'ai rencontré Martin. On s'est installé et j'avais en tête une activité agricole mais pas de bricolage ni mécanique. J'ai travaillé dans un CAT, une ferme. (...)*

*Après donc, on a eu des enfants, trois, j'ai pris un congé parental. 6 ans plus tard, j'avais 39 ans, j'ai voulu vraiment faire quelque chose, créer. Quand on a acheté ici, j'avais dans l'idée de faire une activité agricole. Pour le choix, ça s'est fait en fonction du terrain, du climat, de notre mode de vie. J'ai procédé par élimination, je ne voulais pas d'élevage, d'animaux. Après ici, on a une mauvaise terre, argileuse, calcaire, qui convenait à la vigne et pas à autre chose. [26-exploitante-raisons bio-est]*

### 5-1-1-6 Carbona, un mode de vie résolument marginal

*J'ai cherché il y a 30 ans un coin où m'installer. Je n'avais pas d'argent. Il fallait donc du bon marché. J'ai trouvé une cabane de berger ici, en alpage.[au fin fond des Baronnies] Il y avait deux pièces, pas grand-chose d'existant. Il fallait donc tout faire ou rien faire. (...)*

*Pourquoi des chèvres, tout simplement parce que les chèvres rapportent très vite un peu d'argent. On les traite et on peut faire des fromages.*

*Je fais depuis des fromages de chèvre*

*[6- producteur-éleveur-transformateur-sud]*

*(...) Petit à petit. Comme tous, j'ai commencé à faire mes fromages dans la cuisine, mais maintenant c'est très compliqué ! [6- producteur-éleveur-transformateur-sud]*

### 5-1-1-7 Roux, un ancien acteur productiviste

*Ma famille faisait les marchés et entre les deux guerres, elle a commencé à planter les pêchers, puis elle a greffé les arbres et développé la pépinière. En 1943, c'est l'apiculture puis son abandon jusqu'à mon retour en 77,78 après mes études. J'ai eu les premiers problèmes pour la partie pépinière et en 1995-98 tout a dû être détruit.(...) En 1999/2000 il y a eu reconversion, avec 4 ha de châtaignes, 4 de noyers, et une bricole de noisetiers. Dès 1996,97 j'ai adhéré à « bienvenue à la ferme et en 99-2000 j'ai intégré de Ferme en Ferme. En 2003 j'ai mis en place les gîtes et à partir de là, on s'est lancé dans la dégustation des produits sur le site très touristique. Il y a aussi le conservatoire sur la variété des fruits depuis un an.[14-producteur-arboriculture-divers-nord]*

### 5-1-1-8 Vicky, partiellement en certification bio

*Bon, quand j'étais petite, ma grand-mère me promenait dans la campagne, c'était une femme de la campagne, elle m'apprenait des tas de choses, entre autres les plantes mais dans la vie courante, c'était pas une sorcière ! J'ai intégré tout ça. Plus je suis devenue éducatrice et ensuite pour des problèmes de santé, j'ai dû changer de voie et là, j'ai eu une opportunité de rentrer dans une association de plantes médicinales, qui maintenant n'existe plus, qui regroupait des producteurs et qui travaillait avec différents labos de France et de Navarre. J'étais secrétaire commerciale pendant 5 ans. Entre temps, j'ai eu 3 enfants. Après ces cinq ans je me suis décidée à m'installer à mon compte. J'ai fait une formation agriculture biologique. J'ai trouvé ensuite une terre de plus de 7ha, inexploitée depuis 10 ans, donc très riche, pas pour faire de l'agriculture en ligne, mais plus en culture expérimentale, en privilégiant le plus possible le ressenti, un art de vivre, une philosophie de la vie, par rapport*

*aux plantes. Un jour tout est ressorti de ma grand-mère.(...) Tout ce que je fais je l'aime. J'adore faire des semis, replanter, cueillir, transformer, soigner au moment du séchage, vendre pour le contact avec les gens. Il faudrait pas que je passe au stade industriel. C'est vraiment un art de vivre. (...)Et aussi, ça répond à ce que je ressens au niveau de l'agriculture biologique. Je suis pas 100% bio mais j'essaie de respecter la nature. Toute ma démarche est cohérente, ça correspond à ma vie, préserver la terre.[21-productrice-PPAM-Vercors]*

#### 5-1-1-9 Blanche

*En agriculture on a commencé en 1963, en accueil touristique en 2000 après le décès de mon mari.*

*-Vous avez toujours été ici ? [l'exploitation est un domaine avec un château, partiellement en ruine]*

*Ce sont les ancêtres de mon mari qui ont acheté les bâtiments en deuxième main guère après la révolution. Ensuite c'est resté une propriété familiale.*

*-ça ne doit pas être évident de s'occuper de tout.*

*-Ce n'est pas facile en effet, d'autant plus qu'avec mon mari, on est parti de zéro, quand nous nous sommes installés. La propriété était à l'abandon depuis longtemps et il a fallu remettre la terre en culture. Déjà la vie est rude sur le plateau<sup>254</sup>*

*-Vous êtes particulièrement exposés ?*

*Nous sommes déjà à 1000 mètres d'altitude avec un climat sec et une terre caillouteuse. On ne peut pas faire de fruitiers par exemple; les nuits sont trop froides. Il y aurait une récolte tous les cinq à six ans ; Il n'y a pas d'eau, donc pas d'irrigation possible. [7-productrice-divers-sud]*

#### 4-5-1-2 Main d'œuvre, communication et pression foncière : les 3 écueils des producteurs indépendants dans ce processus

3 des 9 acteurs présents ici sont des couples de producteurs. Nos recherches périphériques ont montré que ce fait était courant. Que ce soit ceux-ci ou chacun des autres, aucun ne se plaint de la charge de travail inhérente à ce processus, sauf Blanche, qui a perdu son mari et ne tient son exploitation qu'en s'épuisant (le terme est employé à dessein, nous en avons été témoin) à plusieurs postes : agricole, réfection, BTP, tenancière de crêperie. Son développement ne serait pas possible sans l'aide de ses deux fils et de sa fille<sup>255</sup>. Sur ces 3 enfants, seule la fille est une vraie employée. Ensuite, si les exploitants en couple vivent normalement sur leur revenus, c'est à dire au point de pouvoir faire, dans 2 cas sur 3, construire des gîtes, ils admettent également que la main d'œuvre est un frein à leur développement :

*Et vous vendez pas du tout aux restaurants, aux pâtisseries ?*

*C'est vrai qu'il y a plein de choses à faire. Mais nous on est à la production, au Moulin, mais on peut pas tout faire. Après on fait des choix. C'est comme ça. [11-producteur-huilerie-nord]*

---

<sup>254</sup> Plateau de Ferrassières, à la frontière sud avec le Vaucluse.

<sup>255</sup> Je travaille avec ma fille. La main d'œuvre est aussi un frein au développement [7-productrice-divers-sud]

Ceci mis à part, contrairement à nos suppositions, aucun des acteurs n'a évoqué une dépendance petite ou grande envers les banques. Il semblerait que, comme dans d'autres de leurs relations, ils évitent une trop grande dépendance envers celles-ci.

Ensuite, la communication et la pression foncière sont les deux écueils récurrents de ce processus. En termes de communication, la remarque est venue plusieurs fois des acteurs de la Chambre d'agriculture, mais également des acteurs eux-mêmes :

*Un manque de communication, oui je pense. Les exploitations sont un peu en retrait. On habite dans nos fermes. Les gens savent pas où nous trouver.  
[11-productrice-huilerie-est]*

Or, la communication auprès des mangeurs et autres acteurs est tout à fait primordiale pour ces acteurs prétendants. Quant à la pression foncière, si une contrainte est à retenir pour ceux qui voudraient s'installer à l'heure actuelle en tant qu'acteur prétendant dans ce processus, c'est peut être celle-ci et personne ne la conteste : le prix des terrains et des fermes a considérablement augmenté depuis la majeure partie des installations. Or c'est un fait, tous ceux qui n'ont pas hérité de leurs terres (la grande majorité) les ont achetées parce qu'elle ne valaient pas très cher, tel que l'évoquait un verbatim de Carbona plus haut. Des installations telles qu'ils les ont menées en leur époque, ne seraient plus possibles aujourd'hui dans les mêmes termes. Cependant, les acteurs qui arrivent aujourd'hui sont également moins démunis que ceux d'hier (comme par exemple Carbona par rapport à Patricia). D'autre part, des associations existent sur la transmission du foncier. On notera ici l'existence de l'une d'elles : Terre de liens créée par Sjoerd Wartena<sup>256</sup>, un néo-rural venu de Hollande à la fin des années 60 et installé depuis dans la Drôme. Cette association achète les terres collectivement et s'implique fortement dans la société civile. Elle permet à de nombreux agriculteurs d'aujourd'hui de s'installer malgré la spéculation financière. Elle est donc, comme nous le verrons au fur et à mesure de cette présentation, tout à fait en adéquation avec le type de développement présenté ici. S. Wartena est d'ailleurs connu personnellement de plusieurs des acteurs prétendants dans ce processus et c'est un « vieil ami » de Verona, par exemple.

Pour conclure, notons que certains institutionnels, comme la Chambre d'agriculture, sont mitigés sur le développement de ce type de processus, en relation avec les contraintes citées :

[entretien double, deux acteurs parlent]  
*Y a actuellement en plus, la pression sur le foncier. On est sur un autre schéma agricole. Y a des notions non encore abordées, comme l'organisation du travail, quelle rémunération du temps passé et quelle pérennité pour le système ?  
C'est-à-dire ?*

---

<sup>256</sup>Voir à ce propos <http://www.terredeliens.org>/consulté le 05 aout 2014.

*Y a des gens qui font des marchés et qui accueillent chez eux.*

oui, on en parle

*-On ne sait pas toujours faire le marketing et il y a aussi la charge, la responsabilité, on produit, on transforme, on commercialise. On le voit sur le système ovin ou caprin. En caprin par exemple, les gens ont du mal à faire carrière : y a la charge du travail et toute la pression à gérer, l'ensemble des postes.*

*-Et en termes de durabilité, la question est posée.[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]*

**Tableau 39 Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus**

|                   | Type d'acteur          | Localisation            | Effectif                     | Date ouverture |
|-------------------|------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------|
| Hazon             | Producteur indépendant | Vallée de la Drôme/est  | 2 (couple)                   | 1997           |
| Pierrot           | Producteur indépendant | Diois/Est               | 1                            | 1991           |
| Joseph et Josépha | Producteur indépendant | Drôme des Collines/nord | 2 (couple)                   | 1988           |
| Sylvie            | Producteur indépendant | Drôme des Collines/nord | 2 (couple)                   | 1985/2003      |
| Patricia          | Producteur indépendant | Vallée de la Drôme/est  | 1                            | 2005           |
| Carbona           | Producteur indépendant | Baronnies/sud           | 1                            | 1979           |
| Roux              | Producteur indépendant | Drôme des Collines/nord | 3 (employés, dont 1 famille) | 1938/1996      |
| Vicky             | Producteur indépendant | Vercors/est             | 1                            | 1998           |
| Blanche           | Producteur indépendant | Baronnies/sud           | 2 (mère et sa fille)         | 1963/2000      |

4-5-1-3 Trois stades légitimant et des rapports multiples à l'espace social alimentaire local dans les savoirs et les savoir-faire utilisés

*4-5-1-3-1 Prétendre à la localisation par la production, la transformation et la distribution*

L'ensemble des acteurs classés dans ce processus, est prétendant à une forme de production localisée qui est caractérisée par les 3 stades de Production. La seule qui n'a pas une prétention pour le stade de la transformation est l'exploitante qui produit une production brute : du raisin, qu'elle vend entièrement en frais. Ce qui caractérise la production de chaque acteur, tel que l'on peut le lire dans le tableau ci-dessous, est la diversification de la production. Nous entendons ici par diversification, le fait que les acteurs produisent en même temps différentes cultures/élevages, transforment de différentes manières à partir de celles-ci, et produisent ainsi différents types de productions manufacturées. Enfin, tel que nous le verrons plus loin, la stratégie de distribution repose également sur la diversité des modalités de vente. De ce fait, la diversification peut intervenir au stade de la production, c'est le cas pour 3 des 9 acteurs (Hazon, Pierrot et Blanche) et/ou de la transformation, c'est le cas pour 8



des 9 acteurs et/ou de la distribution : c'est le cas pour la totalité des acteurs. Dans ce cadre on peut dire que la stratégie de Production repose sur la diversification, possible à chaque étape de la Production.

On constate également que 7 des 9 acteurs distribuent (plus ou moins) une petite partie de leur production en vente indirecte. La production ainsi vendue ne sera pas valorisée selon la construction sociale que l'on décrit ici. Cette production alimente donc d'autres formes de valorisation, localisées ou non. Ainsi, la part indirecte de la vente ne devrait pas figurer dans le tableau des stades légitimant du processus fermier. Si nous l'avons incluse malgré tout, c'est pour avoir un panel complet de la production des différents acteurs. On constate enfin qu'une partie de la production de ces acteurs est certifiée : Biodynamie, Agriculture biologique, AOC, IGP. C'est le cas pour 7 acteurs sur 9, tous labels confondus. Cependant, au sein de la stratégie de diversification de chacun, et dans la plupart des cas, seulement une des productions est certifiée : c'est le cas de 5 sur 7 acteurs certifiés. Ces productions certifiées, comme nous le verrons plus loin, sont valorisées selon une stratégie appartenant à ce processus et non à celui de la Tradition labélisée.

**Tableau 40 Les stades légitimant**

|                   | Production   | Transformation   | Distribution   |  |
|-------------------|--|--|--|--|
|                   |  |  | Directe  | Indirecte  |
| Hazon             | Plantes médicinales, lavande<br>Arbres fruitiers<br>Anesses, brebis<br>Ensemble certifié 100% biodynamie (Déméter) | Lavande et plantes médicinales<br>Brousse<br>Fromage de brebis<br>Lait d'ânesse, Potager<br>Cuisine à partir des productions brutes pour leur gîte | A la ferme et table d'hôtes:<br>50% plantes sèches, fromages, potager.<br>réseau de différents PVC : fromages  | Moitié des plantes sèches : herboristerie en Suisse.   |
| Pierrot           | 90% élevage caprin<br>40 brebis<br>5 vaches allaitantes<br>1 ha de lavandin  | Lait de chèvre<br>Agneaux<br>Génisses et veaux<br>Huile essentielle de lavandin<br>Terrines de 70% chèvres et 40% vaches                           | A la ferme :<br>-Picodons achetés à la coopérative<br>-Huiles essentielles<br>A la boulangerie :<br>Terrines<br>-à un réseau d'amis et de collègues <sup>257</sup> : veaux | Coopérative de Crest : lait de chèvre et de vache<br>Coopérative Dauphidrôme :<br>Veaux et génisses utilisés pour faire des steak hachés |
| Joseph et Josepha | Céréales pour nourrir les porcs<br>Maraîchage  | Légumes frais,<br>Gamme de charcuteries 258:   | Pour la charcuterie:<br>PVC à 70%, à la ferme 15% , 15% en   |  |

<sup>257</sup> -Du coup, vous disiez la génisse et le veau ? Pas du tout les restos ou autre ?  
-Ah non, non, moi c'est que des particuliers, famille, amis et clients comme ça...  
[86-éleveur producteur caprin/ovin-est]

|  |       |   |   |  |
|--|-------|---|---|--|
|  | Porc. | Viande fraîche de porc : rôtis, filets mignons. | commandes internet<br>comité d'entreprise.<br>Pour les légumes frais :<br>A la ferme, dépôt vente<br>chez un pair. Camion<br>vente d'un pair <sup>259</sup> . |  |
|--|-------|---|---|--|

|          | Production  | Transformation  | Distribution   |  |
|----------|---|---|--|--|
|          |   |   | Directe  | Indirecte  |
| Sylvie   | Noix AOC de Grenoble<br>Même noix en plus petit calibre non valorisable AOC   | Huile de noix<br>Huile de noisette<br>Moutarde de noix<br>Pâte à tartiner à base de noix  | <u>La totalité des productions</u> : Sur place, au moulin/ marchés de producteurs, marchés de Noël/ Fête de la noix à Vinay (38)                 | Noix fraîches AOC  |
| Patricia | 10 variétés de raisin<br>Certifiée Agriculture biologique   | Raisin de tables  | 38% sur les marchés,<br>27% AMAP, 28% en direct  | 7% en gros avec centrale d'achat.  |
| Carbona  | Chèvres<br>Anes   | Banon AOC<br>Tommes de chèvre<br>Différentes tommes   | 80% à la ferme, 20% marchés, restaurants (AOC Banon)   |  |
| Roux     | Arbres fruitiers :<br>pêches, abricots,<br>cerises ; châtaignes,<br>noyers, noisetiers  | Repas de fruits<br>Confitures<br>Sirop<br>Jus de fruits   | En direct :50%   | En gros : 10%<br>40% restants, en direct<br>mais sur Paris et Nancy  |
| Vicky    | Environ 50 variétés de Plantes à parfum aromatiques et médicinales<br>Environ 50% de la production est certifiée Agriculture Biologique | Séchage des PPAM, confitures, gelée, jus, condiments.   | À l'atelier,<br>Au marché de Meylan,<br>A une AMAP, à un PVC,<br>Foire régionales sur 2 jours (Albenc, Mens, Trièves)                            | Laboratoire herboristerie suisse   |
| Blanche  | Lavande<br>Brebis<br>Abeilles/ruches<br>Petit Epeautre IGP  | Crème, biscuits, pâtés (de porc), miel, cuisine à la lavande dans sa crêperie, savons à la lavande<br>Crêpes au petit épeautre dans son restaurant / Miel | Site internet (20% du chiffre): miel et toutes les productions de l'exploitation.<br>Sur place (magasin de la ferme, crêperie, table d'hôte 80%) | <i>des grossistes étrangers la lavande telle quelle, en bouquet, en fleurs ou en huile essentielle, un débouché à l'exportation.</i> |

#### 4-5-1-3-2 Des rapports diversifiés à l'espace social alimentaire local

Les savoirs et les savoir-faire mobilisés par les acteurs dans leurs pratiques de production et de transformation, montrent des rapports divers à l'espace-temps alimentaire local. Par rapport à l'aspect spatial, les acteurs peuvent s'inspirer de savoirs et savoir-faire venus d'ici mais également d'ailleurs (Inde, Provence, Corse). C'est le cas d'acteurs qui ont voyagé comme Hazon et sa femme.

Les acteurs peuvent s'inspirer de savoirs et savoir-faire venus quasiment uniquement d'ailleurs, ce sont des acteurs venus d'autres espaces sociaux : hollandais, écossais, suisses, et

<sup>258</sup> Lard, pâtés, caillettes, saucissons de couenne, saucisses aux herbes, saucisses à cuire, saucisses épicées gratons, rillettes, pâté de tête, crépinettes.

<sup>259</sup> « On a aussi le fils d'une autre amie qui vend des choses. Il a un camion, il fait un marché. Des fois il se met dans un lotissement, des trucs comme ça. Et quelques foires, des fois le week-end » [2-producteur-éleveur-transformateur-Collines]

qui ont apporté avec eux des savoir-faire qu'ils ont adaptés au fur et à mesure de leur parcours d'exploitants, aux productions d'ici et à des savoir-faire venant d'ici<sup>260</sup>. C'est le cas de Vérona, la hollandaise, ou de Mick l'écossais.

Enfin, certains acteurs, comme Blanche ou Roux, peuvent ne s'inspirer que de savoirs et savoir-faire venus d'ici et innover à partir de ceux-là. De ce point de vue spatial, tous les cas de figure sont donc représentés.

Dans le cas du rapport temporel à l'espace local, seul Hazon revendique une inspiration venue de la tradition comme il le dit lui-même :

Comment vous en êtes venus à telle ou telle recette ?

*Beaucoup la tradition. La soupe au pistou, par exemple, c'est une tradition provençale. Et puis on a beaucoup voyagé, On a vécu en Asie du Sud où tout ce qui est lié aux épices c'est traditionnel. On s'inspire de la même tradition*

Du Sri Lanka ? [la question est en rapport à un document visuel sur le Sri Lanka]

*Oui. Il y a des choses qui se retrouvent dans la Drôme, des herbes aromatiques, du vinaigre, de la tisane. Les productions sont bien adaptées à la région. [10-producteur-biodynamie-est]*

L'ensemble des autres acteurs ne fait pas de référence complète au passé local dauphinois, provençal, drômois ou à l'espace duquel ils viennent. Chacun insiste davantage sur le fait d'apprendre et « d'inventer », par transmission entre pairs ici, et à partir d'éléments de transmission venus d'ailleurs.

Vous avez appris comment, par ex à faire le pesto ?

*J'ai inventé.*

(...)

Donc, vous avez inventé des recettes

*Oui, vous savez je ne suis pas la seule. Chacun invente sa propre recette, chacun a son truc. Par ex pour faire l'ortillade... [21-Productrice PPAM-bio-Vercors]*

Ce qu'ils appellent des inventions sont en réalité des innovations, puisque ce sont des éléments adaptés, inspirés d'éléments existants (dans le verbatim : pesto, ortillade).

A propos de la transmission entre pairs, on constate en effet dans plusieurs cas, qu'ils s'inspirent les uns des autres, ils apprennent ou améliorent tel ou tel aspect de leur production en apprenant au contact des autres, comme Vicky avoue avoir appris beaucoup de choses sur les PPAM auprès de Verona, une hollandaise productrice de PPAM aussi. Les recettes à base de vinaigre de Hazon viennent également de Verona et de quelques autres exploitants de la vallée du Quint, dans le Diois. Les savoir-faire de biscuiterie et confiserie au miel de Mick l'écossais ont inspiré quelques autres.

---

<sup>260</sup> certains des néo-ruraux étrangers ont en revanche adoptés des savoir-faire locaux. C'est le cas de Carbona.

Enfin, à propos de savoir ce qui guide les choix d'emploi de tel ou tel savoir-faire de transformation, ils insistent tous sur le fait qu'ils cherchent à utiliser au mieux les caractéristiques de leur production, comme Sylvie qui fait une pâte à tartiner parce qu'elle produit des noix et achète des noisettes<sup>261</sup> pour faire de l'huile, et qu'en réfléchissant, elle a trouvé que c'était le meilleur débouché en diversification après l'huile. Cette idée directrice d'adaptation vaut également pour la production, comme on l'a évoqué avec le choix de produire du raisin de Patricia.

### *Cueillette et saisonnalité de la production*

Ces savoirs et savoir-faire diversifiés et qui sont choisis dans une logique d'adaptation à la production, incluent quelques pratiques caractéristiques de ce processus de développement. Nous en avons relevé deux qui semblent transversales aux différents acteurs. La première pratique est le respect de la saisonnalité des productions. Dans le cas des productions végétales, ce respect des cycles est total. En revanche, fait plus rare, le respect du cycle animal par les éleveurs, des chèvres et des brebis, a été constaté dans plusieurs cas. On ne peut cependant pas affirmer qu'il soit total. Hazon et Carbona sont les acteurs qui le respectent:

En ce moment vous avez quoi en fromage ?

*Rien, c'est la saison morte. Le temps où les chèvres sont pleines. C'est une histoire des saisons*<sup>262</sup>s. [6-producteur-éleveur-transformateur-sud]

La seconde pratique est la cueillette. Elle ne concerne que les exploitants de PPAM. Elle a été constatée dans plusieurs cas, dont celui de Vicky et Verona. Cette cueillette est professionnelle et donc réglementée. Vicky et Verona cueillent dans les limites de terres sauvages certifiées bio et vendent ce qu'elles cueillent, comme leur propre culture.

Ainsi, comme on peut le voir dans le tableau ci-dessous, les stades de Production sont une constante des acteurs de ce processus, tandis que les savoirs et savoir-faire semblent pouvoir se diversifier à l'infini, tant qu'ils sont réalisés dans le cadre de la ferme et par le producteur lui-même. Grâce à ces éléments, on note que ce type de développement dépasse notre catégorisation de la variable « espace », car les savoirs et savoir-faire peuvent venir d'ici (espace drômois), faire référence explicitement à un autre espace social (ailleurs), mais ils peuvent aussi, tant qu'ils passent par le prisme de l'acteur prétendant et de sa stratégie de

---

<sup>261</sup> Elle achète à un collègue exploitant

<sup>262</sup> On voit le rôle que joue la diversification dans le respect de la saisonnalité. Pour Carbona, qui n'est pas vraiment diversifié, rappelons que sa femme n'est pas agricultrice et qu'elle rapporte un salaire. De plus, Il se diversifie avec des activités pédagogiques à la ferme, comme nous le verrons plus loin.

Production, venir de n'importe où et donc de partout. De ce fait l'inscription dans « l'ici » ne fait pas référence à des savoirs et savoir-faire traditionnels.

*Tableau 41 Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local*

|          | Production | transformation | Distrib. | Temps   | Espace          |
|----------|------------|----------------|----------|---------|-----------------|
| Hazon    | oui        | oui            | oui      | oui     | Ici et ailleurs |
| Pierrot  | oui        | oui            | oui      | Non/oui | Ici             |
| Joseph   | oui        | oui            | oui      | Non/oui | Ici             |
| Sylvie   | oui        | oui            | oui      | Non/oui | Ici             |
| Patricia | oui        | Non            | oui      | Non/oui | Ici             |
| Carbona  | oui        | oui            | oui      | Non/oui | Ici             |
| Roux     | oui        | oui            | oui      | Non/oui | ici             |
| Vicky    | oui        | oui            | oui      | Non/oui | Ici et ailleurs |
| Blanche  | oui        | oui            | oui      | Non/oui | ici             |

*La contrainte des agréments limite la diversification des productions*

Dans le cadre de la diversité des savoirs et savoir-faire mobilisés à tous les stades de Production, les principales contraintes que rencontrent les acteurs, sont celles qui leurs sont imposées par des règles sanitaires et les règles d'agrément liées au statut et au domaine de production de l'acteur. Blanche, par exemple, voudrait pour se diversifier, faire de la liqueur de lavande :

*Je voudrais essayer une liqueur, mais je n'ai pas le droit[7-productrice-divers-sud]*

Pierrot jusqu'à une certaine période mettait les champignons de sa « ramasse » dans ses terrines. A présent, la DSV (Direction départementale des services sanitaires) l'en empêche, parce qu'il vend dans une boulangerie des environs :

*[il parle de terrine] Là j'en ai fait la moitié forestière, donc avec des champignons, mais c'est pas des champignons qu'on va ramasser, c'est ça qui est un peu dommage.[86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

*Vous n'avez pas le droit ?*

*-Ben non, on n'a pas le droit. Avant on allait ramasser un paquet de chanterelles et on les mettait dans le pâté et c'était super bon. Là on est obligé d'aller acheter des trucs codés barrés. [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

*4-5-1-3-3 Des perspectives de développement qui confirment la diversification*

En termes de perspectives de développement de l'activité de production, la diversification est une constante chez les acteurs de ce processus, qu'il s'agisse de trouver un équilibre entre les

différentes productions, d'améliorer des productions, de tenter telle ou telle expérience de distribution, l'évolution va toujours en ce sens :

*Le projet, il évolue en fonction des années. On a de plus en plus de clients, on a de plus en plus de vente. Il y a une demande. Le Moulin évolue. On a créé la noisette comme nouveau produit. On a voulu élargir notre gamme.*

Pour l'instant vous n'avez pas d'autres projets ?

*Il faut travailler le produit d'abord, apprendre à le chauffer[11-producteur-huilerie-nord]*

#### 4-5-1-4 Un comportement de légitimation qui dévoile une stratégie fermière de valorisation

Ainsi que nous venons de le voir, l'articulation de la production de ces acteurs à l'espace social alimentaire local, ne se fait pas à travers la mobilisation d'un savoir-faire particulier relié temporellement à l'espace local. Il se fait à travers les 3 stades de Production qui sont maîtrisés par l'acteur fermier indépendant, et conduisent donc à des productions finies, issues de la production du fermier ou de l'un de ses pairs. La production est donc localisée parce qu'elle est fermière.

*Les gens recherchent les fermiers, ils en ont marre des grandes surfaces. Ils recherchent du relationnel avec le producteur. Ils ont besoin qu'on les entende, qu'on les conseille.(...) Il faut faire ces petites foires pour l'ambiance, pour l'environnement. Il y a une sélection des producteurs qui ont une démarche adéquate. [21-productrice-PPAM-Vercors]*

*« Ici c'est le fermier local. La production fermière. Après il y a d'autres réseaux, des associations sur le territoire. C'est un moyen de travailler ensemble. On fait pas front à tout. » [11-producteur biodynamie-est]*

Et production fermière est ici significative de la maîtrise qu'a le fermier des 3 stades de production et donc de ses choix à lui. Or, ses choix sont conduits par une stratégie d'adaptation aux cultures et aux élevages locaux, traditionnels ou pas, ainsi que par une adaptation des savoirs et savoir-faire mobilisés dans la transformation, aux productions de départ. La production fermière est ainsi significative de cette stratégie qui implique l'ensemble des stades et est donc centrée sur la spatialité : produire, transformer, vendre ici. Le rapport spatio-temporel des fermiers est ainsi soumis à cette spatialité (qu'importe le savoir-faire pourvu qu'il s'adapte au biotope d'ici). La Production peut faire, de ce fait, référence à travers certains savoirs et savoir-faire à un ancrage temporel, mais elle n'en dépend pas.

Ces éléments sont confirmés par le comportement de légitimation qui lui-même, n'est pas dissociable des modalités de vente : dans la vente à la ferme, sur les marchés, dans les points

de vente collectifs<sup>263</sup>, le fermier parle de ses choix, de ses productions, de l'importance des stades de production et du prisme que sa propre personne représente. La rencontre et la discussion sont des éléments primordiaux de la relation entre l'acteur prétendant et le mangeur, dans ce processus. Les verbatim nous confirmeront ce fait tout au long de la présentation. Ceci étant, nous allons voir également que le comportement de légitimation ne porte pas sur le fermier comme individu unique et solitaire, mais sur le fermier pris dans les réseaux ou dans le groupe de pairs qui font son identité. D'ailleurs, souvent, sur les marchés, le fermier utilise le fanion de « Bienvenue à la ferme » ou de « De fermes en fermes » pour marquer cette identité de petit producteur fermier par laquelle passe la légitimation de sa production comme localisée. C'est pourquoi, à ce stade, nous avons appelé cette stratégie de valorisation localisée de la production, la stratégie fermière.

Dans le cadre de cette stratégie, quand un fermier produit une production traditionnelle certifiée ou non par un SIQO ou une production traditionnelle ou non, certifiée par un label d'agriculture biologique, ces productions sont valorisées sous couvert de la stratégie de valorisation fermière. Cela est confirmé par le fait que les productions qui possèdent des certifications légales et celles qui n'en possèdent pas, sont mélangées dans le cadre des modalités de vente, comme en témoigne les citations suivantes :

-Vous dites façon Picodon ? Cela signifie que n'avez pas le label?

*Tout à fait. Ça dépend de la mise en marché. Je fais en ce qui me concerne de la vente directe, sur les marchés et auprès des restaurants, où le label Picodon AOC ne sert à rien. Pour le label, il y aurait beaucoup d'investissements à faire pour un effet de moindre importance.*

Et la différence entre les deux, le picodon et le banon ?

*C'est technique. Le picodon est fabriqué avec un ferment lactique – sa conservation est longue, ce qui est l'avantage. Le banon est un caillé doux avec peu d'acidité et une conservation limitée. Il est aussi plus fragile que le picodon. Il est cher. Il vaut mieux avoir le contrôle garanti.*

Depuis combien de temps vous faites du banon ?

*Depuis que j'ai l'AOC. Avant j'en faisais mais c'était du faux banon.*

*Quand il y a beaucoup de clients, au printemps et en été, je fabrique une sorte de tomme de Savoie, qui est bonne à manger après 5 à 6 semaines. Avec un temps de conservation long.[6-producteur-éleveur-transformateur-sud]*

-Et dans votre dépôt, c'est tous des gens qui font du bio ?

*Non, tout le monde n'est pas en bio. Ce sont toutes les productions transformées, fromages, essence de lavande, huiles, le porc. [10-producteur-biodynamie-divers-est]*

Dans la Drôme, est ce qu'il y a des marchés 100% bio ?

*Non, c'est le seul de la région, Meylan. [21-productrice-PPAM-Vercors]*

---

<sup>263</sup> Le point de vente collectif est un local commercial loué ou prêté, géré et payé collectivement par les acteurs prétendant qui y vendent leur production. Ils assument ainsi équitablement la présence dans le magasin. Cela leur permet de vendre collectivement sans augmenter significativement les tarifs puisqu'il n'y a pas d'intermédiaires.

Nous pouvons ajouter pour conclure que la majorité des productions de ces acteurs est valorisée selon cette stratégie, à part dans deux cas de figure évoqués :

-les acteurs en processus de valorisation pluriel, comme Sylvie et Pierrot qui appartiennent, pour une part de leur production, au processus Tradition labélisée.

-les acteurs, plus nombreux, qui valorisent une petite part de leur production autrement qu'en localisée. Ceux-là, comme Hazon et sa femme, agissent ainsi pour la part de production qu'ils n'arrivent pas à valoriser en localisée. Leur objectif consiste cependant à réduire la part qui n'est pas vendue en localisée fermier :

*Il faut nous organiser de manière plus rationnelle pour la vente de nos productions. On vend plus facilement en Allemagne qu'à Crest. Et que dire de la vente en restauration ! .[10-producteur-divers-est]*

Ainsi, contrairement à des exemples dans lesquels la valorisation localisée de la production ne représente qu'une petite part de la totalité de la production alimentaire des acteurs prétendants, elle représente dans ce processus le système qui les fait vivre même si elle n'est pas entièrement valorisée comme telle.

#### 4-5-1-5 Une activité de production articulée à des activités culturelles, pédagogiques et touristiques

Maintenant que l'on sait tout cela, on peut ajouter que ces acteurs fermiers vivent également, dans environ la moitié des cas, d'activités complémentaires<sup>264</sup>. Nous avons recensé 3 formes de ces activités complémentaires : l'activité culturelle à la ferme, l'activité pédagogique et l'accueil touristique<sup>265</sup>.

##### 4-5-1-5-1 Une activité culturelle complémentaire dans 2 cas répertoriés

Certains acteurs se servent de leur ferme pour accueillir des activités culturelles. C'est le cas de Verona, dans le cadre d'un dispositif culturel organisé par l'association des agriculteurs du Parc Régional du Vercors (APAP). Ce dispositif culturel s'appelle les *Fermades, spectaculaires du Vercors*. Ce dispositif consiste en une série de concerts de musique qui se déroule dans une série de fermes (un concert= une ferme) et est accompagné d'un repas cuisiné par le fermier. Ce type d'activité culturelle rejoint l'accueil touristique puisqu'il

---

<sup>264</sup> Nous incluons ici les 6 acteurs complémentaires aux 9 qui forment le tronc commun de la présentation. L'échantillon dont nous parlons compte ainsi 15 acteurs.

<sup>265</sup> Nous parlons ici de l'activité qui s'effectue en plus de la vente à la ferme, activité qu'ils pratiquent tous, sauf contrainte les en empêchant : ce qui est le cas de un acteur : Vicky, qui ne peut pas accueillir parce que son atelier et ses voisins récalcitrants ne le lui permettent pas.



valorise la table d'hôtes, mais dans ce cas, la ferme est un support à une autre activité et non un objectif de visite. Un autre type d'activité culturelle consiste à avoir un lieu dédié à cela. Nous n'en avons rencontré qu'un cas, celui de Hazon et sa femme :

*Oui, une salle d'activité bio climatique et multifonctionnelle. Ce sont les conditions d'énergie de biologie dynamique. C'est une salle polyvalente. On peut y faire des formations, des séminaires, des conférences, des tables rondes, ateliers, mais aussi des concerts grâce à son acoustique. Pour nous c'est important de faire ce lien. [11-producteur-biodynamie-est]*

#### *4-5-1-5-2 Une activité pédagogique dans 3 cas répertoriés<sup>266</sup>*

Nous avons rencontré l'activité pédagogique dans 3 cas sur 15 dans l'échantillon élargi : celui de Sylvie, celui de Carbona et celui de Pierrot. Sylvie ne développe cette activité que depuis peu avec des scolaires autour du savoir-faire du moulinier. Carbona, lui, accueille depuis longtemps (c'est son activité complémentaire en saison morte : pendant la gestation des chèvres) des scolaires pour leur expliquer le système d'énergie solaire avec lequel sa ferme fonctionne. Ces deux exemples représentent des activités issues de l'activité annuelle du réseau De Fermes en Fermes géré par les CIVAM (Cf., section 3 de la présentation de ce processus) et qui se sont développées au-delà du week-end spécifique de fermes ouvertes. Les acteurs sont rémunérés par le réseau qui lui-même, est rémunéré par les groupes scolaires. Le 3<sup>ème</sup> cas, celui de Pierrot, est effectué dans une vision plus directement mercantile : sans s'appuyer sur un réseau pour cette activité, il fait payer la visite 2€00 (gratuit pour les petits) et explique tout de la vie de ses différents troupeaux. Les visiteurs sont attirés par un panneau sur le bord de la route.

#### *4-5-1-5-3 Un accueil touristique à la ferme dans 6 cas répertoriés*

6 acteurs sur les 15 répertoriés ont des gîtes touristiques, nourrissent leurs hôtes et leurs vendent leur production quand ils sont sur place.

*Quant au tourisme c'est l'accueil. Il est prioritairement familial. (...) On a d'abord quand on a commencé, construit un gîte et des chambres ; à partir de 2000, un 2<sup>ème</sup> gîte tout en rénovant le 1<sup>er</sup>, avec plus de confort, plus d'espace. En 2003/2004, on a construit 2 bâtiments pour 15 personnes et la salle d'activité, le dodécadôme.[la salle bio climatique précédemment citée]*

Oui, j'ai vu ça

*On a construit ce dôme dans l'idée d'accueillir des randonneurs ou des groupes pour suivre des formations, des stages, des séminaires où il y a un animateur. Et sur la ferme, en tout on a 24 lits.*

---

<sup>266</sup> Nous ne comptabilisons pas ici les activités pédagogiques et touristiques relatives au week-end portes ouvertes du réseau De Fermes en Fermes qui était très développé en 2009/2010 dans la Drôme. Si nous l'avions compté, quasiment la totalité des acteurs à ce moment là se seraient vu comptabiliser dans le paragraphe « activité pédagogique ». L'activité de ce week-end de portes ouvertes De Ferme en Ferme est comptabilisée dans la distribution.

.[10-producteur-biodynamie-est]

*Mon mari n'était pas partant. Lui il avait en projet la conception de la création, pas l'accueil, après OK. Tu vois la maison là-bas, c'est un gîte. C'est Martin [son mari] qui l'a construit en matériaux sains, chaux, terre, paille et bois non traité avec un toit végétalisé. On l'a ouvert en juillet 2007, en complément de l'activité agricole. Dès la 1<sup>ère</sup> année j'ai largement dépassé mes prévisions. [26-exploitante-raisins bio-est]*

On peut distinguer chez ces acteurs qui pratiquent l'accueil, deux catégories. Hazon et Patricia sont dans la première : l'accueil représente chez eux un débouché aussi important que la production alimentaire :

*On est à moitié sur les activités de la ferme et sur le tourisme pour les revenus. [10-producteur-biodynamie-est]*

Blanche, qui développe aussi ce tourisme, sera, quand elle aura terminé ses gîtes, certainement classée dans cette catégorie. Diane et Roux, dont nous avons peu parlé, se placent aussi dans cette catégorie. Ces derniers se labélisent chez Gîte de France (Cf., section 3 de la présentation de ce processus), un organisme qui ne répertorie pas que des fermes-accueil.

Dans la seconde catégorie, on trouve des acteurs qui considèrent l'accueil comme une activité périphérique à leur manière de vivre à la ferme. Dans ce cas, cette activité représente un apport moindre : 20 à 30% des revenus. C'est le cas de Joseph et Josépha. Ces derniers sont plutôt adhérents à l'association Accueil Paysan (Cf., section 3 de la présentation de ce processus).

Il nous faut enfin préciser que nous ne répertorions là que les activités touristiques les plus récurrentes. En élargissant le cadre nous aurions pu développer la table d'hôte, de plus en plus courante, et qui fonctionne dans la plupart des cas avec l'association Accueil Paysan. Mais également, nombre d'autres activités plus ou moins répandues : balade en âne, balade pour apprendre à reconnaître les PPAM et à les cueillir (Verona) etc.

Enfin, l'ensemble de ces acteurs vendent à la ferme indépendamment des activités que nous venons de citer. Si un acheteur-mangeur veut dans ce cadre visiter la ferme de manière informelle ou obtenir des renseignements, cela fait partie de la ferme. Les acteurs disent à ce propos que leurs fermes sont « ouvertes ». Cela fait partie de la légitimation des productions, comme nous l'avons évoqué.

#### *4-5-1-5-4 Une activité d'enseignement dans 3 cas rencontrés*

Enfin, nous avons répertorié 3 cas d'acteurs à qui différents organismes demandent d'enseigner, du fait de leurs connaissances dans leur domaine respectif. Patricia, la

productrice de raisins, a été sollicitée pour faire une formation dans les écoles du Département par le biais d'Agribiodrôme, un organisme de structuration des acteurs de l'agriculture biologique dans la Drôme. Vicky et Verona enseignent au CFPPA de Die, structure de formation agricole publique pour adultes. Enfin, Vicky enseigne à l'Ecole des Plantes, une école privée d'herboristerie qui se trouve à Lyon et est dirigée par un pharmacien.

Pour conclure à ce sujet, on notera que l'ensemble des acteurs développe une activité complémentaire à sa production, dans le cadre de sa ferme, et que celle-ci peut représenter une plus ou moins grande partie de l'activité de l'acteur. On retiendra également que la majorité de ces activités fait appel à des structures externes pour les gérer, les faire fonctionner. Nous répertorions et analysons la place de celles-ci dans la dernière section de la présentation concernant les acteurs externes.

**Tableau 42 Synthèse des activités complémentaires**

|           | A. culturelles | A. pédagogiques | A. touristiques | Enseignement |
|-----------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Hazon     | <b>oui</b>     | Non             | <b>oui</b>      | Non          |
| Pierrot   | Non            | <b>oui</b>      | Non             | Non          |
| Joseph    | Non            | Non             | <b>oui</b>      | Non          |
| Sylvie    | Non            | <b>oui</b>      | Non             | Non          |
| Patricia  | Non            | Non             | <b>oui</b>      | <b>oui</b>   |
| Carbona   | Non            | <b>oui</b>      | Non             | Non          |
| Roux      | Non            | Non             | <b>Oui</b>      | Non          |
| Vicky     | Non            | Non             | Non             | <b>oui</b>   |
| Blanche   | Non            | Non             | <b>oui</b>      | Non          |
| Diane     | Non            | Non             | <b>Oui</b>      | Non          |
| Françoise | Non            | Non             | Non             | Non          |
| Fabrice   | Non            | Non             | Non             | Non          |
| Hélène    | Non            | Non             | Non             | Non          |
| Mick      | Non            | Non             | Non             | Non          |
| Verona    | <b>Oui</b>     | Non             | Non             | <b>Oui</b>   |

#### **4-5-2- Des relations de légitimation à tous les stades du système : vendre mais aussi apprendre et faire groupe**

##### **4-5-2-1 La finalité du système: vendre mais aussi faire groupe**

Contrairement à l'ensemble des autres processus, la spécificité de ce processus est que la finalité du système n'est pas représentée uniquement par des relations de distribution. Les acteurs ont une préention à la production localisée dans le but de vendre, et ainsi de vivre de leur production, cela représente la finalité principale de ce type de développement. Cependant, cette légitimation de la production comme production localisée, passe par la reconnaissance

de l'existence de la figure du fermier local. Et cette figure du fermier local est construite à travers des relations de légitimation entre collègues. Les acteurs, dans leur développement, ont donc aussi pour finalité, des relations entre pairs à travers lesquelles ils font valoir la localité de leur production et ainsi, leur statut de producteur, aux stades de la production et de la transformation, en plus du stade de la distribution. C'est ce que nous appelons une forme de légitimation de pair à pair : ils se reconnaissent le statut de fermier local les uns aux autres. Et ce statut de fermier local est nécessaire dans la légitimation de leur production localisée. Elle est donc nécessaire pour établir leur stratégie de valorisation. De plus, ces relations leurs permettent d'accéder à la pluralité des relations de distribution dont ils ont besoin. Ainsi, nous pouvons dire que la finalité de ce type de développement est à la fois de faire groupe et de vendre, et plus avant, de faire groupe pour vendre. C'est ce que nous allons présenter dans cette partie.

Nous nous proposons pour ce faire de voir dans un premier temps quelle est cette stratégie de valorisation du statut de fermier. Nous reprendrons ensuite les relations de distribution déjà évoquées dans le paragraphe précédent pour en donner les caractéristiques et définir la stratégie de distribution. Enfin, nous verrons quelles sont les contraintes et les évolutions inhérentes à ce type de système.

#### *4-5-2-1-1 Stratégie de légitimation auprès des pairs : apprendre ensemble et faire groupe pour produire, transformer, vendre*

Les relations par lesquelles les acteurs forment de multiples réseaux d'interconnaissance à tous les stades de Production du système, comportent, nous semble-t-il, trois grandes dimensions que nous détaillons ci-dessous.

##### *Une interconnaissance qui permet de produire et de transformer*

Les réseaux d'interconnaissance sont nécessaires pour relier les acteurs les uns aux autres aux stades de la production et de la transformation. Ces réseaux sont formalisés parfois dans des dispositifs. D'autre fois, ils forment des dispositifs informels. A travers ces relations, les acteurs s'engagent les uns par rapport aux autres, tout en se reconnaissant les uns les autres. Dans ce cadre, certaines associations de producteurs existent, à l'exemple de celle à travers laquelle les acteurs gèrent eux-mêmes l'abattoir de Die, dispositif intermédiaire sine qua none de la transformation locale.

*Le pâté par contre si on veut en revenir au pâté, il est fait avec des chèvres, pas forcément des chèvres de réforme, mais des chèvres qui sont en chair on va dire. Moi j'utilise à 60, 70% de*

*chèvre et 30, 40% de porc. Les chèvres sont tuées à l'abattoir, découpées à la salle de découpe et après on les transforme dans cet atelier agréé et on en fait des terrines. [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

A propos d'une autre terrine qu'il produit, on comprend à travers les dires de Pierrot l'importance de certains acteurs intermédiaires, comme les petits abattoirs locaux :

*On mélange avec du cochon qui vient de l'abattoir de DIE. Jusqu'à présent je travaillais avec les canards de Saint Sorlin parce qu'ils avaient un atelier, ça avait été accepté par la DSV, mais ce qui est arrivé, c'est qu'ils veulent toujours tirer plus loin, ils demandaient d'autres contraintes, donc ils ont décidé que c'était plus la peine, du coup je descends ma viande chez Paturel à Bouvières. Il va falloir se taper 2 heures de voiture avec les glacières et tout, voilà ! Quand on parle d'agriculture durable et tout, d'environnement c'est pas bon ça.(...) [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

Joseph et Josepha font de même pour produire leurs charcuteries :

*Voilà, donc on fait abattre à l'abattoir de Romans parce que ça, c'est le passage obligatoire. Après on récupère les carcasses, on les fait découper par un collègue et nous ont fait toute la transformation derrière. [2-producteur-éleveur-transformateur-Collines]*

Enfin, Hazon précise qu'il s'est rendu compte au cours de sa carrière que chacun avait son métier et que c'était important des faire travailler chacun des métiers :

*Par exemple, moi j'ai pas acheté une tondeuse à brebis. Je fais venir le tondeur, c'est son métier. [10-producteur-biodynamie-divers-est]*

Ces relations qui suscitent l'interconnaissance et la reconnaissance partagée sont favorisées dans certains cas (ici l'abattoir par exemple) par des dispositifs externes. Ainsi, nous y reviendrons quant nous traiterons de l'importance des acteurs externes dans ce processus.

*Une interconnaissance qui permet l'entraide, les échanges, l'apprentissage partagé, les bonnes relations*

Ensuite, les acteurs se connaissent pour s'échanger des idées, des pratiques, des coups de main, parfois une véritable entraide etc. En bref, ils entretiennent de « bonnes relations » hors relations de distribution. Dans ce cadre, les modalités de distribution entre pairs (Point de vente collectif, dépôt-vente à la ferme etc.) favorisent ces relations d'échange et de réseaux de bonnes relations. On le voit à travers l'exemple de Hazon, qui parle ici d'un dépôt vente qu'ils avaient fait dans sa ferme avec quelques collègues de la même vallée (15-20km maximum entre les fermes) :

*C'est tous des gens qui font du bio ?*

*Et on s'échange les choses. On a un regard croisé sur l'échange [10-producteur-biodynamie-divers-est]*

Ou comme Vicky et Verona, qui, bien qu'habitants assez loin l'une de l'autre se connaissent par le biais d'un des réseaux dont elles font parties et s'échangent des recettes sur les PPAM qu'elles cueillent et qu'elles produisent :

*Avec Verona,, quand on se voit, on parle que plantes [21-productrice-PPAM-Vercors]*

Ce tissu social s'étend également à des acteurs qui ne sont pas des exploitants mais des artisans ou des commerçants, qui entretiennent des relations de réciprocité avec les producteurs indépendants, et tissent ainsi des liens avec eux. A l'image de ce brasseur de bière, qui se retrouve également dans des réseaux de distribution avec les producteurs fermiers:

*Quand on brasse, l'orge une fois cuite, la drêche, on ne peut rien en faire. Alors des éleveurs viennent la chercher, gratuitement je veux dire, pour nourrir cochons, brebis, chevaux. Ainsi que le malt, le houblon. Nous, après, on leur achète certains trucs [12-artisan brasseur-est]*

Enfin, il y a des relations qui sont clairement des relations d'apprentissage des uns par rapport aux autres :

*J'ai l'impression d'avancer car au départ j'avais pas la connaissance du métier. Il y a des choses que je ne fais plus. L'an, prochain je vais améliorer la production. Je vais essayer de passer en bio dynamique. J'ai déjà attaqué comment on fait et plus de com. Et Haz' et Marie [la femme de Hazon] sont à côté pour m'aider.*

Il y a une validation de la démarche ?

*On peut faire valider ou pas. Je peux adhérer au système si je veux. Pour le moment c'est perso. On va voir ce que ça donne.[26-exploitante-raisins bio-est]*

Ces bonnes relations hors distribution favorisent également l'entrée dans les réseaux de distribution comme nous allons le voir maintenant.

*Une interconnaissance qui permet de rentrer dans des circuits de distribution ou d'établir une modalité de distribution*

Ensuite, comme on l'a signifié plus haut, ces relations qui sont des relations d'échanges de connaissances et de « copinage », favorisent l'entrée et la circulation<sup>267</sup> dans les réseaux de distribution, ainsi que l'explique Josépha à propos de son entrée dans un comité d'entreprise Internet :

*Josepha: Tous les mois le comité tire la sonnette, est-ce que vous pouvez livrer ? Si je réponds oui, j'ai la commande et les commandes sont détaillées, je fais mes colis et je livre dans le coffre de ma voiture.*

*Joseph : C'est le truc le mieux, le comité d'entreprise par internet, c'est le top ! On se dérange pas ni les uns ni les autres. Ils sortent de l'usine, ils prennent leur colis, ils s'en vont.*

*Ceux qui rentrent chez eux, ils mettent au frais en arrivant, les autres mettent au frais dans l'entreprise.*

---

<sup>267</sup> Le terme « circulation » est utilisé en référence à l'instabilité des modalités de distribution dans ce processus, comme nous le verrons plus loin.

Oui, ça me fait penser au Conseil Général

*Josepha : Si jamais y a un problème, on règle tout ça tout de suite. Par internet ça se règle vite et bien.*

Et comment vous en êtes venus là ?

*En fait on est parti de l'AMAP de Romans. A l'AMAP de Romans, on vendait très peu parce qu'il y avait beaucoup de végétariens. L'un d'eux, à l'AMAP, travaillait à la SCOFF<sup>268</sup> et ils organisaient un marché de Noël. J'y suis allée avec des produits et les gens ont été contents. Y avait pas de commandes, j'avais que des produits et c'était super sympa, ça s'est très bien passé. Ça va faire mon 3<sup>ème</sup> marché de Noël cette année et avec eux ça se passe pour tout vraiment bien. Si une fois je ne peux pas y aller, on décale d'une semaine ou de 15 jours<sup>269</sup>.*

C'est souple, oui

*Ça marche pas au mois d'août.*

*D'accord*

*C'est très bien, moi j'aime bien ce système. Ce sont des gens très simples, on n'hésite pas à se dire des choses. C'est pas guindé ! [2-producteur-éleveur-transformateur-nord est]*

#### *4-5-2-1-2 Stratégie de distribution : vendre en restant libre*

Venons-en à présent à la distribution elle-même. Nous avons repris les modalités de distribution en synthétisant l'ensemble des modalités déjà listées dans la section sur les pratiques pour lesquelles il y a une prétention à la localisation. On remarque plusieurs caractéristiques. La première est que, comme nous l'avons vu, chaque acteur possède 3 à 6 modalités de distribution. Pour chaque acteur pris individuellement, elles sont donc diverses. Ceci est une première constante. Ensuite, nous pouvons le constater dans le tableau ci-dessous : malgré leur diversité, elles s'effectuent toujours envers des pairs ou directement auprès du mangeur. Si l'on se souvient de l'exemple de la brasserie, on comprendra que le « pair » dans des cas somme toute peu rencontrés, peuvent être des commerçants, comme des restaurateurs. Ces modalités de distribution s'effectuent ainsi d'individus à individus. Enfin, tel qu'on peut le lire ci-dessous avec l'exemple du cheminement de Hazon par exemple, elles sont instables dans le temps. En effet, au sein d'un réseau de modalités de distribution possible, les modalités qui concernent un acteur, semblent devoir avoir, de la même manière que leur activité de production, une certaine souplesse. A l'image des paroles de Josépha dans la précédente citation : quand c'est « souple », c'est bien. Prenons à présent le temps de lire ces quelques exemples avant de tirer la conclusion qu'imposent les caractéristiques de cette stratégie.

---

<sup>268</sup> Union des coopératives de Rhône-Alpes

<sup>269</sup> Le marché de Noël était à destination d'un comité d'entreprise qui ensuite a intégré Joseph et Josépha.

*Tableau 43 Modalités et acteurs représentant du système de consommation*

| <b>Modalité de la distribution</b> | <b>Acteurs de la légitimation</b> |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Vente à la ferme                   | Mangeur                           |
| table d'hôtes à la ferme et gîte   | Mangeur                           |
| A la boulangerie du coin           | Commerçant                        |
| réseau amis et collègues           | collègue mangeur                  |
| Dépôt vente de collègues           | Collègues                         |
| Marchés                            | Mangeur                           |
| AMAP                               | Mangeur                           |
| Restaurant                         | Commerçant                        |
| PVC                                | Mangeur                           |
| Site internet                      | Mangeur                           |
| Crêperie associée à la ferme       | Mangeur                           |

En dehors des modalités qui s'adressent directement aux mangeurs, certaines modalités de vente font que les acteurs fermiers et leurs productions localisées sont valorisés par d'autres acteurs, comme nous allons le voir à présent. Tout d'abord, certains acteurs vendent à leurs collègues des matières premières pour leurs productions transformées. Ce mode d'approvisionnement-distribution entre collègues, s'effectue cependant dans la limite des contraintes sanitaires, auxquelles sont soumises les productions transformées. De ce fait, dans certains cas, comme les productions laitières, certaines normes sont imposées :

*Les œufs, ben je les prends bio chez un éleveur parce qu'il peut les sortir, la crème on est obligé de prendre ce qu'on nous impose. [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

Ensuite, à propos de l'implication des restaurateurs dans ce processus, sur les 5 restaurateurs qui font partie de l'échantillon, 3 s'approvisionnent chez les acteurs ici décrits, dont deux chefs étoilés. C'est l'un d'eux qui parle ci-dessous :

*-Alors, dans quelles proportions ça rentre à l'année dans notre volume de restauration qu'on sert et le volume de clients, ça va faire quoi, 20, 25, 30% environ, tout confondu parce que bien sûr y'a les produits qu'on prend à l'extérieur également, on est bien obligé.[82-restaurateur –centre]*

Ensuite, des associations locales, comme Slow food valorisent également ce processus à travers certains de ses acteurs :

*On a aussi une hollandaise qui est adhérente.  
Verona ? Je vois qui c'est  
Tous les 2 ans environ, on fait un repas chez elle. Elle cuisine des fleurs et des plantes.  
[67-présidents Slow food-est]*

Enfin, des commerçants, dont la brasserie de bière locale, valorisent ce processus (et se légitiment par la même occasion comme en faisant partie, à la marge). Dans le cas présent il



s'agit de servir des en-cas locaux dans le petit bar de la brasserie. La personne interviewée parle de « terroir » mais désigne bien ce que nous appelons des producteurs fermiers :

*C'est ouvert tous les jours avec une restauration basée sur les produits terroir. C'est ouvert le soir jusqu'à 21 heures avec « apéro complet » [la patronne va chercher la carte des menus]  
Il y a « la planche terroir » avec des tomates à l'ancienne produites tout près d'ici, du picodon, de la tapenade, des petits fruits, le maximum de productions d'ici.*

*-Je vois qu'il y a de la caillette de X*

*Oui, et des pâtés et des rillettes de canard. Il y a aussi la version sandwich toujours avec ces tomates que les gens apprécient.*

*Dans l'année on n'a pas le temps ni les moyens d'embaucher. C'est seulement l'été que le lieu recommence à vivre. Avec une fréquentation de tous âges, plutôt familiale. Au bar, on sert des jus de fruits (d'ici) des sirops artisanaux (d'ici) et du café (d'ici). Voyez, ce n'est pas un bar ordinaire. [12-artisan brasseur-est]*

Dans le cadre de l'ensemble des modalités de distribution, la majorité des acteurs prétendants précise qu'ils adaptent au fil du temps ce qu'ils proposent au désir du mangeur ou de l'acteur avec lequel ils sont en relation dans la distribution:

*Et justement vous avez appris vous-même à faire les charcuteries ?*

*Disons qu'avant, on avait un tueur de cochons qui venait à la maison, on a appris avec lui et puis petit à petit on s'est affiné. Déjà on a fait élaborer des recettes selon le désir des clients, on écoutait ce qu'ils nous disaient, moins de gras... on est arrivé à faire des produits qui plaisent aux personnes d'ici, qui ne plairaient peut-être pas aux citadins, qui veulent par exemple du porc bien rose ! [2-producteur-éleveur-transformateur-Collines]*

*Bon, après ça n'empêche pas que pour le goût, ça reste celui de la viande de chèvre qui est particulier. Les gens aiment bien*

*-ça représente quoi au juste, quelques kilos ?*

*-Moi je fais à peu près 120 kilos. [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

Ainsi, pour l'ensemble des acteurs prétendants dans ce processus, nous pensons pouvoir affirmer que ceux-ci proposent des productions selon la stratégie d'adaptation à l'espace local que nous avons précédemment décrite : comme la hollandaise Verona et ses chutneys, ou comme Mick l'écossais et ses Leckerliss (biscuits d'origine suisses au miel). Et qu'ensuite, ces acteurs prétendants s'adaptent en fonction du désir du mangeur.

Dans le cadre de cette construction de la production fondée sur une forme de réciprocité dans la distribution, les acteurs prétendants apprécient la régularité des liens avec leur clientèle :

*Mais marchés et foires, c'est pas pareil. Au niveau des foires il y a la masse de gens mais pas la régularité des clients, comme sur les marchés. Le rapport avec le client n'est pas le même. La régularité c'est le plus important, Sur une foire la relation est éphémère. [21-productrice-PPAM-Vercors]*

Enfin, on constate pour la totalité des acteurs interrogés, une souplesse, voire ce que l'on pourrait appeler une instabilité des modalités de distribution :

*On a beaucoup évolué (...) Pendant 20 ans, on a fait les marchés. Pour différentes raisons, je me suis arrêté. On a créé ensuite un dépôt. On se vendait les produits les uns les autres, avec les collègues. (...)*

Et ça marchait ?

*Oui une forme de réseau local. On s'envoyait les clients les uns les autres. (...) Pour le réseau, ce qui nous reste en commun, c'est la communication. Quand quelqu'un vient acheter des fromages ici, il repart avec des adresses. Il repart avec un livret. (...) On avait créé aussi un marché saisonnier local. Les gens du réseau s'y retrouvaient. C'était une démarche qui marchait. Et puis il y a quelques années, on a créé un marché collectif. Puis un point de vente collectif à Crest avec les mêmes. On a duré 3 ans. On n'était pas très bien placé au niveau de la commercialisation. On aurait pu continuer mais le local n'était pas super. On aurait pu jouer le terroir ou le bio, et bien non. (...) Il y a eu une époque, on faisait une tournée sur Lyon. On a participé à des foires. C'était toujours intéressant de trouver des collègues... de créer le lien. [10-producteur-biodynamie-divers-est]*

Cette souplesse tendant à l'instabilité dans la structuration des modalités de distribution, exprime une stratégie d'évitement de la dépendance de la part des acteurs prétendants. En effet, nous pouvons dire au vu de cette structuration, que celle-ci a pour finalité de vendre, localement, directement à des mangeurs ou à des acteurs pairs, et selon une diversification extrême et labile. Dans ce cadre et vu de l'importance des réseaux d'interconnaissance, il nous semble pouvoir dire que la caractéristique qui dirige les autres dans cette structuration, est le fait d'établir ses relations de distribution, dans le but de garder le contrôle de ses dépendances, et de pouvoir s'inscrire de fait dans cette labilité. C'est cela que nous appelons une stratégie d'évitement de la dépendance. Et qui nous fait dire que la finalité du système est de vendre tout en restant libre. Mais nous ne la comprendrons complètement, qu'après avoir présenté l'importance des relations externes dans ce processus de développement. C'est ce à quoi nous viendrons juste après que nous aurons évoqué la principale contrainte liée à ce type de système de distribution.

#### 4-5-2-2 La saturation d'un système mais des débouchés à encore conquérir

Enfin en termes de perspectives d'évolution, nous avons relevé deux voies d'évolution possible. Par ailleurs, en termes de limites relatives à ce processus de développement, nous ne relevons qu'un élément récurrent. Nous commencerons par celui-ci. Il concerne la saturation du marché formé par les modalités de distribution fermières. En effet, certains acteurs, comme Pierrot, pensent que le développement de leur manière de distribuer, va faire que le marché local sature. C'est aussi l'avis des techniciens de la Chambre d'agriculture concernés. Cependant, tous les acteurs concernés ne sont pas d'accord avec ce fait, d'autant plus que l'on se rapproche de zones urbaines, de petite taille comme Crest, ou de plus grande taille comme

Romans, Valence et Montélimar. Pour ce restaurateur de la Drôme des collines (qui a une soixantaine d'années et est natif de là où il professe) les productions fermières sont presque « confidentielles ». Ainsi, même si elles « explosent » ces 20 dernières années, selon ses propres mots, il reste pour lui, de nombreux petits débouchés, comme les restaurateurs, à conquérir :

*Chez nous, c'est plus des petites productions, presque confidentielles. Y'a le produit c'est sûr, mais y'a pas de grosses quantités. C'est comme les producteurs d'asperges. Ils n'ont pas besoin de faire de la publicité, sinon ils n'arriveraient pas à fournir. J'ai encore pas entendu dire qu'ils jetaient des asperges ou qu'ils n'arrivaient pas à fournir le marché. Les fermes sont des petites fermes chez nous. Y'a pas de grosses productions (... ) comme les éleveurs, souvent ils sont producteurs et agriculteurs en même temps. Ils ont une production de légumes et un élevage de volailles. Moi les éleveurs que je connais, ceux qui me fournissent en volailles ou en volailles pour les fêtes, poulardes et chapons, bon ils font aussi les marchés pour le particulier. C'est comme un charcutier qui fait des saucisses ou des caillettes, et bien il a aussi sa clientèle individuelle. S'il fait de la publicité pour ses caillettes, il pourrait plus fournir après. [71-restaurateur-nord]*

Suivant l'augure de ce restaurateur, nous avons répertorié deux voies de distribution possibles. La première concerne les GMS locales, et prend en exemple un Hypermarché de Romans qui est une enseigne indépendante. Cela reste un exemple unique sur le terrain mais qui, de l'avis de ce directeur, se développera :

*Ici il y a une très longue histoire qui fait que depuis très longtemps les familles se connaissent, ce sont des isérois sur plusieurs générations, donc on les côtoie comme des amis, on connaît tout le monde et ça fait très longtemps qu'on a créé des ponts entre nous. Nous, on leur a dit (... ) on définit ensemble une marge qui est, c'est vous qui la définissez, moi mon problème c'est d'avoir votre produit parce qu'il est de qualité, donc venez, alors toi mets tes salades, toi X mets ta côte rôtie de pigeon, etc. Bref on leur a demandé de venir, de mettre les produits et on leur a dit –on va pas négocier, on va trouver un prix- on a même mis en place un balisage pour que les gens trouvent facilement les produits. (...) Donc on a commencé avec 1,2,3,10,15 aujourd'hui, ils sont 75, avec autant de gens qui viennent de l'agriculture que de gens qui viennent de l'alimentation, des gens qui font des œufs, du fromage. Quand T. arrive, il nous vend ses tommes de chèvre qui sont quelque chose digne des plus beaux fromages de France. T. a un petit élevage. Quand il a un problème, il vient, il nous en parle. Quand il a trop d'agneaux, ben on les lui prend, on les tue à la boucherie. Quand il n'a plus de fromage parce que les chèvres n'ont plus de lait, on explique aux clients. Bref, un tas de choses qui sont très simples à comprendre mais qui aujourd'hui, lorsqu'on parle de ce genre de choses dans les grandes villes et ben, les gens y comprennent pas parce que le fromage il faut l'avoir les 365 jours de l'année.(...) -Donc, forts de tout ça, on a construit. Ça ne se fait pas du jour au lendemain, ça fait très très longtemps qu'on l'a construit, mais c'est vrai qu'on a fait une accélération depuis 1989 et encore plus depuis 1998 où on a officialisé notre partenariat avec les agriculteurs, (... ) lorsqu'on a commencé avec eux, on avait créé le balisage avec un petit bonhomme orange, on avait mis « Les fermiers drômois » et ça marchait du feu de Dieu [89-PDG-GMS indépendante-nord]*

Le second mode d'évolution est plus vaste et structuré. Il ne concerne cependant (au moment du terrain) que les agriculteurs en agriculture biologique et ne s'intéresse qu'à leurs productions non transformées. Il s'agit des directives du Grenelle de l'environnement en matière d'agriculture biologique dans la restauration collective (Cf, pages....).

*Le problème c'est qu'il y a de plus en plus de demandes de la part des communes, mais pas assez de producteurs pour y répondre. Il faut l'organiser et comme ils ont besoin d'être livrés, il faut conditionner. C'est compliqué mais en cours, et c'est important parce que c'est pour les gamins qui bouffent pas top à l'école, plus n'importe comment. Si on veut leur faire manger des fruits, il faut leur donner de bons fruits pour l'envie d'en remanger. Mais on leur donne des fruits pas mûrs donc pas bons. On veut les habituer à en manger mais on le fait mal.*

*oui,*

*Oui et tout le monde veut, tous les Etablissements collectifs, écoles oui, mais aussi hospices de personnes âgées, hôpitaux (...) On pourrait peut-être faire en sorte qu'avec le même apport, ce soit différent [26-exploitante-raisins bio-est]*

### **4-5-3- Des relations externes déterminantes du développement interne du processus**

#### **4-5-3-1 Des relations de certification de la production et de l'accueil à la ferme**

##### **4-5-3-1-1 Des relations dont l'objet est la certification de la production**

3 acteurs de notre échantillon<sup>270</sup> font partie de syndicats de défense et de gestion d'une production, nécessaires pour établir et contrôler le cahier des charges relatif à l'attribution d'un SIQO. C'est le cas de Carbona avec le (petit) syndicat de défense et de gestion du Banon. C'est le cas de Blanche avec le syndicat de gestion du Petit Epeautre. C'est le cas de Sylvie avec le comité interprofessionnel de la noix de Grenoble. Par ailleurs, deux acteurs : Patricia et Hazon, sont entièrement certifiés, respectivement en agriculture biologique et en agriculture biodynamique. Une autre, Vicky est à moitié certifiée en agriculture biologique, tandis que Verona est certifiée entièrement en agriculture biologique.

Ainsi, si 8 acteurs dans ce processus sont dépendants d'un acteur externe qui régleme leur production, seuls 3 acteurs en sont totalement dépendants : ceux qui sont certifiés en agriculture biologique et biodynamique. Cela permet d'affirmer que 5 acteurs, soit 1/3 des acteurs de l'échantillon, sont dépendants d'une réglementation externe pour une partie de leur production totale. Deux conclusions s'imposent de ce fait. D'une part le processus de valorisation fermière est constitué par des acteurs à la fois entièrement bio, non bio, partiellement bio, et partiellement certifiés SIQO. Tous, comme nous l'avons vu, travaillent ensemble. La réglementation à laquelle ils appartiennent, n'est donc pas discriminante face à une reconnaissance commune de l'appartenance au processus fermier. D'autre part, ce que l'on peut appeler la parcellisation de la réglementation (n'être certifié que pour une part de sa

---

<sup>270</sup> Nous nous basons sur les 15 acteurs prétendant dans le processus de valorisation fermière

production), rejoint la stratégie de contrôle sur sa production que nous avons mise en relief. Pour ce qui est de la totalité de sa production, l'acteur prétendant reste maître de ce qu'il produit, dans la limite des réglementations sanitaires.

*Tableau 44 Inscription des acteurs prétendants dans des relations de certification de la production*

|          | Acteurs coordinateurs   | Acteurs de la certification                                      |
|----------|---|--|
| Hazon    | -   | Ecocert, agriculture biologique/Déméter agriculture biodynamique |
| Pierrot  | Syndicat du Picodon   | AOP Picodon  |
| Sylvie   | Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble              | AOC Noix de Grenoble   |
| Patricia | -   | Ecocert, agriculture biologique                                  |
| Carbona  | syndicat interprofessionnel de défense et de gestion du Banon | AOC Banon  |
| Vicky    | -   | Ecocert, agriculture biologique                                  |
| Blanche  | syndicat du Petit Epeautre de Haute Provence                  | IGP  |
| Vérona   | -   | Ecocert, agriculture biologique                                  |

#### *4-5-3-1-2 Des relations dont l'objet est la certification de l'activité d'accueil à la ferme*

Dans le cadre des relations externes, nous répertorions deux associations de certification de l'accueil à la ferme. Il s'agit de « Gîtes de France » et de « Accueil Paysan ». Il faut à ce stade, distinguer l'accueil à la ferme en gîte et en table d'hôtes de l'accueil qui consiste en une visite de ferme. C'est l'accueil en gîte et tables d'hôtes qui nous concerne ici. Du second type d'accueil nous reparlerons plus loin. La première association, Gîtes de France, ne compte pas que des fermes (loin de là) et a des exigences en matière d'accueil, supérieures en termes de confort que Accueil Paysan. Accueil Paysan, en revanche, comporte un versant social et pédagogique d'accueil, que n'a pas son concurrent. Ses membres peuvent accueillir des enfants venant de foyers sociaux, par exemple. D'autre part, comme nous le verrons dans le prochain paragraphe, les membres d'accueil paysan forment un réseau, dans lequel ils sont plus ou moins investis, ce qui n'est pas le cas de Gîtes de France. Gîtes de France constitue un référencement de France, il est plus connu et est subventionné par le Conseil Général (comme nous le notons plus loin dans les relations d'appui). Cela fait pencher la décision de plusieurs acteurs prétendants qui veulent construire des gîtes, comme Hazon, Patricia ou Diane en faveur de Gîtes de France:

*On a hésité entre accueil paysan et gîtes de France. C'était un gros investissement. Les deux réseaux étaient à peu près à égalité, mais les gîtes de France apportent une notoriété plus*

*importante. Les gens recherchent leur gîte dans le réseau « gîtes de France », « accueil paysan » étant beaucoup moins connu. Au niveau du remplissage, y a pas photo. (...) Après les 10 ans, on peut voir avec « accueil paysan ». On aura déjà amorti et on sera connu. On commence à nous appeler en direct et si c'est plein, j'envoie les gens chez ceux que je connais et ils se trouvent dans le réseau « accueil paysan »[26-exploitante-raisons bio-est]*

#### 4-5-3-2 Des relations de structuration déterminantes pour faciliter la relation avec le mangeur

Deux acteurs de l'échantillon : Pierrot et Sylvie, sont en processus pluriel. Cela signifie qu'ils font partie, comme nous l'avons vu, de deux processus : le processus Tradition labélisée et le présent processus. Cependant, seul Pierrot, plus dépendant que Sylvie, est dépendant de l'acteur « coopérative de Crest » pour faire partie du présent processus. Cela signifie qu'il achète des Picodons à la coopérative, avec son accord, pour les revendre en direct dans sa ferme. A part ce cas particulier de structuration en coopérative, et dans lequel c'est la coopérative qui prend les décisions et non les acteurs individuels qui la composent, l'ensemble des acteurs de ce processus se regroupent dans le cadre d'associations et/ou de programmes qui ont pour but leur structuration. Ces dispositifs de structuration portent sur deux types d'activités. Ils portent d'une part sur la production et d'autre part sur l'accueil à la ferme<sup>271</sup>. Dans les deux cas, les acteurs externes qui s'en occupent peuvent être considérés comme des facilitateurs de la structuration des acteurs. En effet, leur objectif est la fédération des acteurs prétendants. Celle-ci s'effectue selon deux modalités. Dans la première modalité, la structuration a pour objectif que les acteurs prétendants se connaissent, et/ou gèrent ensemble un objet. Dans la seconde modalité, la structuration passe par la mise en relation de deux acteurs : l'acteur prétendant avec un autre acteur dans le but de mieux vendre. Enfin, nous pouvons dire que la première modalité, (faciliter l'interconnaissance entre les acteurs) a pour objectif de faciliter la seconde modalité (la mise en relation de ces derniers avec un autre acteur). Ce sont ces modalités que nous allons détailler à présent.

##### *4-5-3-2-1 Des relations de structuration dont l'objet est de faciliter la vente de la production fermière*

*Une structuration associative des acteurs associée dans certains cas à la gestion commune d'un dispositif dont l'objectif est de mieux vendre*

En termes de relations de structuration des acteurs ayant pour objectif leur interconnaissance et leur association en vue d'actions liées à la Production, nous répertorions deux dispositifs :

---

<sup>271</sup> Accueil à la ferme signifie ici : visites de la ferme, ferme ouverte et non accueil en gîte et table d'hôtes. Cependant, comme nous le verrons, l'un se superpose à l'autre dans certains cas.

Le premier est à l'initiative de la Communauté de Communes du Pays Diois, la CCPD. Il s'agit du montage de l'Association des Fermiers du diois, une association qui a pour but de structurer les éleveurs du diois en vue de la gestion de l'abattoir et de la salle de découpe de Die, dont la rénovation a été pris en charge par la CCPD, et un certain nombre d'autres acteurs locaux. Cette association a également édité des petits fascicules destinés aux particuliers, qui sont des répertoires des Fermiers du diois qui font de la vente en semi gros. Cette association mêle les agriculteurs en agriculture biologique et les agriculteurs non bios, qui se caractérisent parfois comme les tenants d'une « agriculture raisonnée » (nous traitons cet aspect dans le chapitre suivant). On notera que si le dispositif est important pour la transformation locale et fonctionne très bien, l'autogestion de ce bien commun n'a pas réellement fonctionné sans intervention extérieure.

Le second dispositif est un programme du Conseil Général de la Drôme qui a (entre autres) pour objectif, d'associer un certain nombre d'agriculteurs en agriculture biologique pour qu'ils puissent fournir la restauration collective. C'est le Programme « manger mieux, manger bio ». Les acteurs ne se connaissent pas vraiment pas l'intermédiaire de ce dispositif, ils sont cependant listés avant d'être mis en relation avec la restauration collective. La liste a ici valeur de collectif, et explique qu'on place ce dispositif dans la première modalité de structuration.

#### *Une structuration par la mise en relation de deux acteurs dans le but de mieux vendre*

Dans cette modalité de structuration qui a pour objectif la mise en lien de l'acteur prétendant avec un autre acteur, nous avons répertorié deux sortes de dispositifs :

Les premiers émanent de la CCI et ont pour objectif de mettre en lien les agriculteurs avec des restaurateurs (Promenade gourmande en Drôme) ou avec des restaurateurs-épiciers-derniers commerces de village (Bistrot de Pays en Drôme Provençale). Dans le cas de Promenade gourmande en Drôme, dispositif uniquement drômois, le restaurateur fait un menu avec une ou deux productions drômoises. Un fascicule est créé ainsi qu'un site Internet, et pour chaque restaurateur les coordonnées de l'agriculteur sont données. Dans le cas des Bistrots de Pays, dispositif national, il s'agit de faire vivre un café-restaurant, parfois également épicerie, en l'aidant à vendre et promouvoir des productions de proximité. On trouve ces productions dans son commerce ainsi que les coordonnées du producteur<sup>272</sup>.

---

<sup>272</sup> ces deux dispositifs s'adressent de la même manière à des artisans et des entreprises.

L'autre dispositif est une manifestation culturelle organisée par le CFPPA de Die. Elle est unique dans la Drôme. Il s'agit de l'Université du goût et de la terre, qui est un calendrier de rencontres et d'interventions courant sur toute l'année. Ce dispositif permet la mise en relation des mangeurs avec des restaurateurs et avec les agriculteurs du diois. Verona, par exemple, y participe, en faisant découvrir les secrets de la cueillette aux mangeurs qui se seront inscrits.

*4-5-3-2-2 Des relations de structuration dont l'objet est de faciliter la relation entre l'acteur fermier et le mangeur par le développement de l'activité d'accueil à la ferme (visites de fermes)*

*Une structuration associative entre acteurs prétendants en vue de faciliter la mise en relation des acteurs avec le mangeur*

En termes de relations de structuration des acteurs prétendants ayant pour objectif leur interconnaissance et leur association en vue d'actions liées à l'activité d'accueil à la ferme, nous répertorions 4 dispositifs. On retrouve Accueil Paysan, qui, en plus d'être un label pour gîtes fermiers, est une association qui garantit une traçabilité de la production. C'est également le cas des 3 autres dispositifs : Bienvenue à la ferme, Les CIVAM et l'association Les Fermiers du Vercors.

Les trois premiers sont des dispositifs nationaux. Le dernier est une spécificité du Parc du Vercors. Les quatre sont des associations, mais Bienvenue à la ferme émane de la Chambre d'agriculture, tandis que Les Fermiers du Vercors a été créée par les agriculteurs au sein de l'APAP (l'Association pour l'agriculture du Parc du Vercors). C'est eux qui organisent les Fermades dont nous avons parlé dans le cadre des relations de distribution. Dans les 4 cas, l'association permet aux acteurs de se connaître et de partager des intérêts comme de faire des actions communes. En plus des chartes d'accueil et de traçabilité qu'elles proposent, les CIVAM organisent également des marchés de Noël, des formations, et le week-end De Fermes en Fermes. Il faut noter que les acteurs de Bienvenue à la ferme sont en cours d'autonomisation en 2010. La personne qui s'en occupe à la Chambre d'agriculture nous a expliqué que c'était leur désir de s'autogérer. De la même manière, l'Accueil Paysan drômois se gère lui-même. Cependant, son président, un agriculteur que nous avons interviewé, nous a expliqué qu'ils avaient du mal à aller plus loin que la Charte commune d'accueil.

Rappelons pour conclure, que l'appartenance à ce type de dispositif joue un rôle dans la légitimation de l'acteur comme figure du fermier local, puis dans le comportement de légitimation de l'acteur prétendant auprès du mangeur.



### *Une structuration par la mise en relation de deux acteurs en vue de faciliter la relation avec le mangeur*

Dans les relations de structuration par la mise en relation des acteurs prétendants avec le mangeur, par le biais d'un acteur externe et sans structuration collective préalable, nous notons un seul type de dispositif, mais répertorié deux fois. Il s'agit des annuaires d'accueil et de vente à la ferme, établis par l'acteur syndicat mixte ou Communauté de Communes. Le syndicat mixte Drôme des Collines a produit ce type d'annuaire, et la Communauté de Communes du Val de Drôme (CCVD) s'est associée avec la Communauté de Communes du Pays de Dieulefit, pour créer un annuaire commun. Ces annuaires sont disposés en plusieurs endroits publics : collectivités, Office du Tourisme, Caves à vins, parfois commerces, et sont destinés au mangeur, touriste ou résidant. Ils sont également utilisés par des professionnels, comme nous l'avons fait nous-même en tant qu'enquêtrice, et comme un restaurateur nous a rapporté l'avoir fait.

### *4-5-3-2-3 Synthèse de l'appartenance des acteurs à ces dispositifs de structuration : mise en relief de la multi-appartenance*

Venons en maintenant à la synthèse de ces dispositifs à travers quelques éléments à retenir pour mieux les comprendre. Tout d'abord, notons que la liste que nous avons faite n'est pas exhaustive, elle est représentative des types de structuration existante. Ensuite, à propos des dispositifs eux-mêmes, retenons la disparité des territoires qu'ils recouvrent, selon les acteurs qui les initient : Communautés de Communes, Pays, Parc Naturel Régional, Département. Dans ce cadre, certains territoires sont couverts par plusieurs dispositifs (Vicky et Verona se trouvent sur des territoires qui cumulent l'existence de différents dispositifs). Alors que d'autres, comme ceux où sont installés Carbona et Blanche, ne disposent que de peu de dispositifs.

Une fois que l'on sait ces quelques éléments, on peut retenir plusieurs choses à propos de l'appartenance des acteurs à ces dispositifs de structuration, grâce à la lecture du tableau ci-dessous. Ainsi, sur 15 acteurs, un seul n'appartient à aucun des dispositifs cités. On constate en revanche que les acteurs appartiennent dans 13 cas sur 15 à un ou plusieurs dispositifs et que donc seulement 2 acteurs sur 15 n'appartiennent qu'à un dispositif. Ainsi on peut affirmer que dans une grande majorité des cas (13/15), la stratégie des acteurs est une multi-appartenance à des dispositifs de structuration de la production et de l'accueil. Certains,

comme Verona en font un principe de Production, en appartenant à quasiment tout ce qui existe dans son secteur.

On peut en conclure qu'ils ont besoin de se structurer, mais qu'ils le font d'une manière qui leur permet de rester des acteurs prétendants individuels, c'est à dire que l'ensemble des décisions relatives à leur Production continue de leur appartenir. On a donc affaire à une structuration par multi-appartenance, qui diffère de la coopération par le fait que l'individu reste maître de sa production et n'est prétendant que pour lui-même.

Dans ce cadre, on remarque que les associations de structuration de visites de fermes sont les associations qui remportent le plus d'adhésion. Ce sont celles, rappelons-le, par le biais desquelles les acteurs se légitiment comme fermiers. Ce sont donc celles qui permettent l'identification de la figure du fermier local. Cela confirme l'affirmation que nous avons faite lors de la reconstitution de la stratégie de distribution. Cela confirme ensuite la stratégie d'évitement de la dépendance qu'ont ces acteurs par une adhésion plus facile à une structuration de l'activité de visites à la ferme, qu'à une structuration de l'activité de production elle-même. De même, on note un développement vers une autonomisation quand il s'agit de gérer leurs propres règles de visites et de traçabilité de la production, mais des difficultés quand il s'agit de gérer un bien commun, comme l'avoue Carbona :

*Il y a eu un projet d'un atelier de fromagerie collectif. C'était intéressant, mais c'est tombé aux oubliettes. Il y avait trop de distance entre nous tous. On a du mal pour le collectif. C'est bon dans l'esprit, mais dans le concret c'est difficile, surtout la distance. [6- producteur-éleveur-transformateur-sud]*

Cependant, la demande existe toujours pour ce type de dispositifs qui sont appréciés et adoptés tant qu'ils respectent cette stratégie d'évitement de la dépendance et sont gérés par une personne extérieure. C'est visible nous semble-t-il dans ces paroles de Blanche :

*Ce n'est pas facile de se définir. On est quelques villages sur un plateau qui font partie de 3 départements différents. Quoi qu'on fasse, on ne peut pas travailler en synergie à cause d'un problème administratif. Je serais très intéressée par un collectif spécifique au plateau pour des actions communes. Il faudrait qu'il y ait quelqu'un qui ait le temps, l'envergure, beaucoup de qualités, pour porter ce projet « faire ensemble et non pas chacun dans son coin »(...)  
-Le week-end « De ferme en ferme », vous êtes la seule à le faire ?  
Oui puisque les autres sont dans les Alpes de Haute Provence et le Vaucluse. Ensemble ça donnerait plus de poids bien sûr. Si on était plusieurs, les gens viendraient plus nombreux.  
[7-productrice-divers-sud]*

*Tableau 45 Appartenance des acteurs à des dispositifs de structuration de l'accueil et à des dispositifs de production qui se développent par le biais d'un acteur externe*

|                      | structuration de la Production                 | structuration de l'accueil                     |
|----------------------|--|--|
| Hazon                | Promenade..                                    | Ann <sup>273</sup> .                           |
| Pierrot              | Fermiers du Diois                              |  |
| Joseph               |  | Accueil Paysan, CIVAM, Ann.                    |
| Sylvie               |  | CIVAM  |
| Patricia             | Manger mieux...                                |  |
| Carbona              |  | CIVAM, Ann.                                    |
| Roux                 |  | CIVAM, Ann.                                    |
| Vicky <sup>274</sup> | Fermiers du Vercors                            | Fermiers du Vercors, les Fermades              |
| Blanche              |  | CIVAM, Ann.                                    |
| Diane                |  | Bienvenue à la ferme, Ann.                     |
| Françoise            |  | Bienvenue à la ferme, Ann.                     |
| Fabrice              |  | Ann.   |
| Hélène               |  |  |
| Mick                 |  | CIVAM, Accueil Paysan, Ann.                    |
| Verona               | Promenade.. Fermiers du Vercors, Univ. du goût | Fermiers du Vercors, les Fermades, CIVAM, Ann. |

#### 4-5-3-3 Des relations d'appui au développement de l'activité touristique mais aussi des sollicitations

##### *4-5-3-3-2 Des relations d'appui au développement de l'activité touristique*

Nous allons voir dans le prochain chapitre, que le Conseil Général de la Drôme ainsi que la Chambre d'agriculture soutiennent certains Points de vente collectifs qui peuvent être associés au processus fermier. Nous allons voir également qu'il existe des aides au développement de ce type de système au niveau régional. Cependant, en rapport avec les relations d'appui financier en général, tous processus confondus, ces soutiens ont été établis à la toute fin de notre terrain drômois. Par leur caractère nouveau, nous avons donc choisi d'en parler dans le prochain chapitre qui porte sur le changement dans l'institutionnalisation des processus. Pour l'heure, nous retenons que lors du terrain, les acteurs de l'échantillon n'étaient pas aidés individuellement pour le développement de leur système de Production ou n'avaient pas

<sup>273</sup> Ann = Annuaire

<sup>274</sup> Notons que Vicky participerait volontiers au réseau De ferme en ferme mais est contrainte par la disposition de sa ferme à ne pas faire trop de visites de son atelier d'herboristerie.

*Je ferais bien partie du réseau « de ferme en ferme » mais à cause de l'accès ici ce n'est pas simple. En plus nous avons une façon différente de penser avec nos voisins, c'est plutôt conflictuel. On pourrait faire un essai de « ferme accueillie » c'est-à-dire prendre sa production et aller dans une ferme comme sur les marchés, en accueil.[21-productrice-PPAM-Vercors]*

connaissance des aides possibles. Seuls certains acteurs qui maîtrisent le fonctionnement des subventions départementales et régionales, comme Hazon, arrivaient à ce moment là à se faire aider, mais pour la construction d'une salle de concert par exemple, pas pour la production. La seule aide générale aux acteurs de ce processus concerne une subvention pour aider à la certification des gîtes fermiers par le réseau Gîte de France. Elle émane du Conseil Général de la Drôme. Elle ne s'applique donc qu'aux producteurs qui se développent également dans le cadre de l'accueil touristique, qui dans ce cas n'est pas de l'accueil à la ferme.

#### *4-5-3-3-3 Des relations de sollicitation du producteur en tant que producteur fermier*

Enfin, nous avons aussi relevé une forme de relation pour laquelle l'acteur prétendant est sollicité et qui représente pour lui un emploi, donc une forme d'appui. Nous en avons déjà parlé dans le cadre des activités complémentaires à la production. Il s'agit des cas où l'acteur est engagé pour enseigner son savoir-faire de Production. Nous avons relevé 3 de ces cas. Dans le premier cas, la sollicitation vient du CFPPA de Die. Dans le deuxième cas, il vient de la structure Agribiodrôme, fédératrice de la filière bio dans la Drôme. Dans le troisième cas, il vient de l'Ecole Lyonnaise des Plantes médicinales<sup>275</sup>. L'existence de telles relations garantit une transmission officielle de ce mode de Production aux nouveaux agriculteurs installés.

#### *4-5-4- Synthèse du processus fermier néo-paysan*

Dans ce processus, les acteurs prétendants sont des exploitants de petite taille (de 2 à 11ha) indépendants, et qui se valorisent en filière courte de distribution. Parmi eux on compte une majorité de néo-ruraux, français ou étrangers (hollandais, écossais, suisses). On compte également des enfants d'agriculteurs qui ont choisis un autre domaine de production et/ou une autre région pour s'installer (3 cas dans l'échantillon : Roux, Sylvie et Fabrice).

Ces acteurs se caractérisent par le fait qu'ils cultivent, transforment, et vendent, leur production eux-mêmes et entre eux. Leur activité de production est diversifiée, aux stades de la production et/ou de la transformation, et la distribution s'établit également selon une logique de diversification. Dans ce cadre, l'association de leur production à l'espace local s'établit, davantage grâce à la spatialité qu'impliquent les trois stades de développement local, que grâce à une inscription spatio-temporelle des savoirs et savoir-faire. En effet, les savoirs et savoir-faire sont choisis dans une stratégie d'adaptation aux cultures et types d'élevages qui existent localement, ainsi que dans une stratégie d'adaptation aux meilleures méthodes de

---

<sup>275</sup> A son propos, voir <http://www.ecoledeplantesmedicinales.com>, site consulté le 20 mai 2013.

valorisation de ces cultures et ces élevages, par l'élaboration de productions manufacturées à la ferme.

L'association à l'espace local, en passant par l'ensemble des stades de production, passe en fait par l'acteur prétendant : le fermier local. Cela est visible dans le comportement de légitimation : la production est identifiée comme fermière, et les représentations qui lui sont associées à ce moment là, sont celles de la figure du fermier local. C'est ainsi que nous l'avons appelé : la stratégie de valorisation fermière de la production.

Ceci étant, pour aboutir dans cette stratégie, l'acteur prétendant indépendant a besoin d'un ensemble de relations de structuration faisant intervenir des acteurs externes. Ces relations lui permettent de faire groupe avec ses pairs tout en restant indépendant. Ces relations forment des réseaux locaux de fermiers, signifient leurs inscriptions dans la vie locale, et permettent à l'acteur prétendant de s'identifier auprès du mangeur, au-delà de sa propre personne individuelle, comme un fermier local, c'est à dire comme un type d'acteur à part entière. Cela nous permet de dire que dans ce processus, les acteurs prétendants partagent une stratégie de valorisation du type d'acteur qu'ils représentent : le fermier local. Et que la valorisation de leur image par leur réseau leur permet d'établir leur stratégie de valorisation localisée de leur production. Car c'est par la figure du fermier local que la production est associée à l'espace local. Comme cette stratégie de l'interconnaissance est achevée aux trois stades de développement du système, nous pouvons dire que la finalité de ce système de production n'est pas seulement de vendre, mais de vendre et faire groupe, et tel que nous le savons maintenant, de faire groupe pour vendre. De ce fait, ce processus est le seul processus dans lequel, des liens sociaux sont systématiquement enchevêtrés aux liens économiques et nécessaires à ces derniers.

Ensuite, la stratégie de distribution est révélatrice de la construction de la figure de l'acteur fermier local et de sa production : son objectif est de vendre en évitant trop de dépendances. Nous avons en effet constaté, qu'au-delà de la nécessité de diversifier la distribution relative à la diversité dans la production fermière, c'est pour éviter la dépendance que l'acteur prétendant diversifie ses modalités de vente. Et dans ce cadre encore une fois, les dispositifs externes semblent déterminants dans le développement d'une telle stratégie, car c'est en multipliant l'appartenance à différents dispositifs, que l'acteur réussit à rester indépendant d'un groupe en particulier. Dans ce cadre, faire groupe est nécessaire au maintien de l'indépendance de chacun et au contrôle que chacun arrive à garder sur sa production. L'évitement de la pérennisation des modalités de distribution participe aussi, pour les acteurs,

à la conservation d'une certaine souplesse (et donc de liberté) d'action. Elle montre à notre avis, une sorte de rejet de l'engagement définitif ou au moins caractérisé par sa pérennité.

A partir de ces constats, nous pouvons réfléchir à l'implication des acteurs externes dans ce processus. Au niveau de chaque système individuel, cette implication est quasiment inexistante. En revanche, en termes de développement du collectif, de la coordination des acteurs prétendants, elle est très importante et s'effectue principalement avec des acteurs du développement (CCI, CFPPA) supportés par des acteurs institutionnels (Conseil Général, Conseil Régional) ou par des institutionnels locaux (Communauté de Communes). L'appui institutionnel est donc indirect et concerne le collectif, mais il est déterminant.

De plus, de par la nature de ce processus, les relations d'institutionnalisation dont l'objectif est la production, sont mêlées aux relations de coordinations territoriales. En effet, les relations d'accueil peuvent être considérées comme des relations de coordination territoriale, mais elles sont elles-mêmes intimement mêlées au stade de la distribution. Dans ce cadre, les relations de coordination territoriales interviennent finalement de manière enchevêtrée au système de Production lui-même. Les relations avec la Chambre d'agriculture (Bienvenue à la Ferme) avec les Communautés de Communes (annuaires) avec des associations (Accueil Paysan), sont autant de relations qui participent au développement touristique des territoires comme au développement des systèmes de Production eux-mêmes. Il y a donc dans ce processus, un enchevêtrement des relations de coordination territoriale, des relations d'institutionnalisation avec le développement des relations de Production elles-mêmes. De ce fait, on peut dire que les acteurs de ce processus, sont très ancrés territorialement par la multitude de relations externes déterminantes dans le développement de leur type de système. Mais cet ancrage ne reflète pas la promotion d'une production en lien avec un territoire comme dans le processus de Tradition labélisée, mais un ancrage des réseaux eux-mêmes de la Production pour chacun de ses stades.

Ainsi l'on peut conclure, que l'espace temps local auquel se réfèrent ces systèmes de Production par leur stratégie de valorisation de leur production comme localisée, est un espace économique et culturel actuel, symbolisé par la figure du fermier local. Lui-même est quelqu'un qui produit, transforme, et vend, ici, dans le cadre d'un ensemble de relations entre pairs et avec différents acteurs locaux, et dans le cadre d'une structuration avec le système de consommation local qui s'effectue sur la base de rapports de réciprocité. L'association à l'espace local s'effectue donc par le prisme d'un type d'acteur local qui symbolise en fait, des systèmes de liens sociaux et économiques locaux qui se développent autour de la production alimentaire. L'espace local auquel sont attachés les acteurs de ce processus, est donc plutôt

indéterminé. Une spatialisation peut s'effectuer à travers les dispositifs menés par des acteurs territoriaux. Dans ce cas elle est associée à l'acteur « fermier », comme dans le terme « les fermiers du Diois ».

## 4-6- Processus de la géolocalisation de la production

### 4-6-1- La stratégie de la géolocalisation de la production

4-6-1-1 Des entreprises moyennes de conditionnement qui travaillent avec des exploitants agricoles

Nous avons répertorié deux acteurs se développant dans ce processus. Une entreprise producteur-expéditeur de fruits et légumes, et une entreprise de production-conditionnement d'œufs.

Le premier acteur, l'entreprise de production-conditionnement d'œufs, a ouvert en 1983, sous l'égide d'un père et de son fils, aujourd'hui PDG de l'entreprise. Ils sont spécialisés dans les œufs certifiés (label rouge et issu de l'agriculture biologique). Anciens producteurs d'œufs, ils sont arrivés au début des années 80 à ne plus avoir assez de production, ils se sont donc concentrés sur la partie commerciale et le conditionnement. Ils travaillent avec une trentaine de producteurs sous contrat, qui élèvent pour eux des poules pondeuses. L'entreprise récupère les œufs chez les producteurs et les conditionnent dans leur unique centre de conditionnement au centre de la Drôme. De là, ils expédient les œufs sous différents conditionnements référencés en GMS. Cette entreprise n'est pas indépendante. Elle fait partie d'un regroupement d'entreprises productrices d'œufs de toute la France, né au début des années 80, pour faire face aux GMS :

*On a compris que la difficulté allait être de pouvoir discuter avec les centrales d'achat qui sont aujourd'hui au niveau national. Donc on est regroupé sur des entreprises indépendantes qui sont elles-mêmes regroupées en GIE. Au niveau national, nous sommes 6 PME à travailler sur la France entière. [66-entreprise -œufs-centre]*

Leur réseau s'est constitué petit à petit et son fonctionnement est entièrement lié à la demande des GMS :

*ça s'est fait progressivement, et par hasard j'ai rencontré quelqu'un dans le nord de la France qui avait commencé à travailler avec la marque X et on trouvait plus intelligent de travailler avec le même cahier des charges et de pouvoir répondre à la Grande Distribution qui, entre temps, s'est fortement concentrée, de pouvoir répondre au niveau national tout en gardant nos spécificités régionales[66-entreprise -œufs-centre]*

Ils se partagent ainsi un marché national mais ne produisent et ne distribuent que localement (40 millions d'œufs par an pour l'entreprise interviewée). Localement signifie la Drôme et les départements limitrophes pour la production, et un grand quart sud-est pour la distribution. Mais nous y reviendrons.



La seconde entreprise est une entreprise qui se définit comme productrice-expéditrice de fruits et légumes, entièrement privée. Elle est aussi structurée en rapport total avec le fonctionnement de la Grande distribution.

*C'est une entreprise familiale, c'est des producteurs, je dirais de père en fils depuis 3 générations, (...) et [nom du patron] qui a 42 ans est quelqu'un qui a repris l'exploitation de son père et qui, en 1992, a créé [Nom de l'entreprise], donc une entreprise qui avait et qui a toujours pour but de conditionner et de commercialiser des produits de l'exploitation. Donc au départ, c'était uniquement les produits de l'exploitation -d'une seule exploitation ?*

*-Voilà, de l'exploitation agricole qui s'appelle « X ». L'EARL c'est l'exploitation agricole et au fur et à mesure du temps, des années, l'entreprise s'est développée avec une fonction d'expéditeur, c'est-à-dire expéditeur qui a pour rôle de conditionner et de commercialiser des produits des autres exploitations. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

Chez les deux acteurs, l'entreprise fonctionne en association avec des exploitants de la Drôme et un peu de l'Ardèche, auxquelles s'ajoutent, dans le cas de l'entreprise d'œufs, la Loire, la Haute-Loire, le Vaucluse et l'Isère<sup>276</sup>. Dans les deux cas, l'entreprise ne représente qu'un accord partiel pour le producteur associé<sup>277</sup>.

Dans le cas de l'entreprise d'œufs, les producteurs sont liés par un contrat précis et bénéficient d'un revenu fixe. Cela engendre des contraintes très précises d'installation.

*Oui, y'a un contrat entre le producteur et la société de prendre tous les œufs, on s'engage sur un prix et le producteur s'engage à respecter le cahier des charges de production et le marché est garanti à l'année. Le prix est fixé. Le producteur a donc garantie de marge, de rentabilité et de rentrée d'argent.*

*Quand il est en contrat avec vous, le producteur sait à peu près le nombre d'œufs à fournir ? Il sait ce qu'il va gagner sur l'année et c'est ce qui fait notre force. On n'est pas sur des résultats hyper précis mais dans des statistiques.[66-entreprise -œufs-centre]*

Contrairement à cet exemple, dans l'entreprise de fruits et légumes, il n'y a aucun contrat avec l'entreprise. Les contraintes sont fonction du producteur<sup>278</sup> mais existantes, et le revenu fonction du marché<sup>279</sup> :

---

<sup>276</sup> Pour l'entreprise d'œufs : « En volume, c'est 50 à 60% sur la Drôme, le reste se répartit sur les autres départements. ».[66-entreprise -œufs-centre] Ils travaillent dans un rayon de 150km autour de Valence.

<sup>277</sup> Certains des producteurs qui travaillent en association avec l'entreprise de fruits et légumes s'inscrivent dans le processus fermier que nous venons de présenter.

<sup>278</sup>Sauf en ce qui concerne les abricots comme le dit ce directeur : « en abricots ceci dit, y'a quand même des normes. Par exemple, pour exporter il faut qu'on soit sous la norme globale, c'est une norme européenne, et donc nous sommes obligés d'amener des producteurs partenaires à rentrer dans cette norme. C'est des contraintes, notamment en termes de traçabilité, même au niveau social. Les ramasseurs ont des choses très précises à faire, ça va jusqu'à avoir des WC mobiles dans les vergers. Il faut que le personnel s'adapte. Il y a aussi des contraintes en termes d'irrigation d'eau, etc, c'est des normes de qualité. Donc là ça crée quand même un lien, en tous cas un partenariat avec nos producteurs, mais ils ne sont pas obligés. On les incite fortement et on les rétribue pour. Ils ont une sur-rémunération quand ils rentrent dans cette norme. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]

*On a une vingtaine de producteurs locaux dans un rayon de 30 kilomètres maximum, qui nous apportent leur marchandise en brut et à nous de la conditionner et de la commercialiser, c'est ce qu'on appelle une fonction d'expéditeur, dans le monde des fruits et légumes. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

*Vous avez des producteurs apporteurs qui sont dans la région de production, qui sont liés à l'entreprise sans aucun contrat. Y'a aucune signature de contrat. Ils sont libres [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

**Tableau 46 Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus**

|                        | Type d'acteur | Localisation       | Effectif | Date ouverture |
|------------------------|---------------|--------------------|----------|----------------|
| Fruits et légumes      | Entreprise    | Nord               | 40       | 1992           |
| Conditionnement d'œufs | Entreprise    | Centre-valentinois | 12       | 1983           |

#### 4-6-1-2 La production produite quelque part...

##### 4-6-1-2-1 Un stade légitimant unique : la production

L'entreprise de fruits et légumes valorise en production localisée, trois productions maraichères : la pomme de terre variété Délicatesse, l'abricot variété Bergeron, et la courge variété courge de Provence.

L'abricot Bergeron est une des références des productions fruitières de la vallée du Rhône qui va jusqu'à Bollène. La pomme de terre primeur Délicatesse est en fait une marque de l'entreprise mais elle est produite par les quatre grandes entreprises maraichères de la région. De la même manière qu'il le fait dans son comportement de légitimation, ce directeur cherche à nous convaincre de la spécificité locale de sa production de pomme de terre :

-cette pomme de terre a toujours porté ce nom ?

- Nous on parle de Délicatesse, parce qu'on a déposé la marque Délicatesse, le mot français

-Ah oui ?

*Parce que c'est un produit primeur. La variété s'appelle LINZER DELIKATESS. LINZER, ça vient de Linz, la ville autrichienne, parce que c'est une variété autrichienne au départ et DELIKATESS, le nom allemand. Alors, c'est compliqué. C'est autrichien à la base, c'est une vieille variété autrichienne qui a été reprise par un obtenteur au semencier qui lui, est hollandais et donc c'est lui qui vend les semences à France PLANTS, Monsieur X qui est ici dans la région et c'est lui qui fournit les coopératives et nous-mêmes en semences de pommes de terre Délicatesse. Enfin LINZER DELIKATESS, c'est comme les variétés Charlotte etc, mais nous par « instinct commercial » on s'est dit que le consommateur, ben ça va pas le séduire. Donc on a déposé la marque Délicatesse, une marque privée d'entreprise [Nom de leur entreprise]. Et tous nos packagings portent cette marque*

-Du coup elle est produite en Drôme depuis longtemps ?

-C'est une production, le gros boum de la Délicatesse, il a eu lieu à partir de il y a 10 ans.

<sup>279</sup> Le prix que touche l'agriculteur est défini « après campagne » selon le prix de la production sur le marché qui dépend des années. Celui-ci est défini par le Service des nouvelles du marché, qui dépend du Ministère de l'Agriculture

-OK

*-Et ce qui est très spécifique à la région, alors là c'est vraiment la Drôme des collines, on parle même pas de la Drôme. La Drôme des collines, c'est un triangle Hauterives, Tain l'Hermitage, Romans/Isère. Donc c'est cette région qui porte bien son nom puisque c'est des collines. On va monter 300, 400 m et là c'est vraiment des zones de productions spécifiques, là on peut vraiment parler de maraîchage. C'est des petites parcelles, c'est pas plat, c'est vraiment même du jardinier quoi, c'est-à-dire qu'on a vraiment des producteurs. OK, c'est pas des jardiniers dans le sens qu'ils font du volume, mais c'est des petites parcelles. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

La troisième production, la courge muscade de Provence est une production qui n'est pas spécifique à la Drôme, comme l'interviewé le dit ci-dessous. Il s'en fait beaucoup plus en Provence (c'est à dire en Région PACA surtout et un Languedoc-Roussillon). Pour leur part, ils en achètent également dans ces régions. Ils en valorisent ensuite la provenance.

*-50 kilomètres c'est très peu aussi. Bon, la courge, on sait qu'il y en a beaucoup en Drôme. Après la courge, on va avoir 70% de production Drôme et 30% qu'on achète en Provence -d'accord, et Provence, vous m'avez déjà dit tout à l'heure, c'était quelle courge? -La courge muscade, ça s'appelle la courge muscade de Provence. Il s'en fait 100 fois plus en tonnage que chez nous. La courge muscade, sa zone de production, c'est la Provence au sens large jusque vers le Gard. Donc ça, on en achète quand même beaucoup sur l'extérieur. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

De son côté, l'entreprise d'œufs ne valorise que des œufs produits à la ferme et certifiés label rouge et fermier. Elle produit également des œufs issus de l'agriculture biologique<sup>280</sup> mais cette production n'est pas valorisée par sa localisation.

Dans les deux cas, le stade légitimant est pour eux le stade de la production. En effet, ils ont une prétention pour ces productions parce qu'elles sont produites localement.

*Tableau 47 Le stade légitimant : la production*

---

|                        | Production   |
|------------------------|--|
| Fruits et légumes      | Pomme de terre Délicatesse, Abricot Bergeron, Courge |
| Conditionnement d'œufs | Œufs certifiés : label rouge, fermier                |

#### *4-6-1-2-2 Une articulation à l'espace local par la dimension spatiale*

L'entreprise de fruits et légumes essaie de développer une spécificité locale liée au terroir de la Drôme des collines pour sa pomme de terre Délicatesse. Cependant, cette production n'a aucune profondeur historique locale. Ils se raccrochent donc, comme pour les autres productions, à la dimension spatiale de la production. Il en est de même pour l'entreprise d'œufs. Quand ils valorisent leur œufs fermiers et label rouge en termes de localisation, ils le

---

<sup>280</sup> 50% de leur production totale d'œufs est certifiée en agriculture biologique

font en association avec la Région (Rhône-Alpes) ou le nom du Département : (Drôme). Ainsi, de la même manière que pour l'entreprise de fruits et légumes, nous considérons qu'il y a dans le rapport à la localisation, un rapport à la dimension spatiale, mais pas une référence culturelle spécifique. En effet, dans tous les cas, le rapport à l'« ici » de l'espace local est pleinement présent. En revanche, le rapport au passé, donc à la relation avec les dimensions de l'espace culturel, n'est pas revendiqué. Il pourrait l'être dans le cas de l'abricot Bergeron et dans le cas de la courge de Provence. Cependant, cet aspect culturel n'est valorisé chez aucune des productions. C'est pourquoi nous insistons sur la désignation par le lieu et non sur une valorisation de la profondeur culturelle de la production, associée au passé. Ces productions sont localisées, mais elles peuvent l'être en plein d'endroits, comme les œufs. Cependant, les savoirs et savoir-faire mobilisés concernent une connaissance du terroir au sens physique du terme. Une spécification par « l'ici » fait donc forcément référence dans une certaine mesure, à l'accumulation d'un certain savoir-faire et des savoirs qui l'accompagnent. Mais outre cette dimension temporelle implicite, des références explicites aux savoir-faire passés ne sont pas revendiqués dans ce processus.

*Tableau 48 Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local*

|                        | Production | transformation | Distribution | Temps | Espace |
|------------------------|------------|----------------|--------------|-------|--------|
| Fruits et légumes      | Oui        | Non            | Non          | Non   | Ici    |
| Conditionnement d'œufs | Oui        | Non            | Non          | Non   | Ici    |

#### *4-6-1-2-3 Ecueils liés à l'activité : la communication pour l'entrepreneur en œufs*

Le seul écueil qui apparaît dans le développement de cette activité de production localisée concerne l'entrepreneur en œuf local et porte sur la communication auprès des exploitants agricoles. L'entrepreneur admet qu'il ne sait pas vraiment comment optimiser la recherche de ses candidats et mieux communiquer sur ce que leur apporterait une telle association.

*L'écueil, ça a été dans la communication et par exemple nous avons besoin de trouver des producteurs et leur dire qu'on peut gagner de l'argent avec les œufs et en vivre, sur les activités complémentaires en plus, dire à un agriculteur, vous allez faire des œufs et ça va bien marcher ! [66-entreprise -œufs-centre]*

#### *4-6-1-3 La stratégie de l'ancrage spatial*

Ainsi, au vu de la combinaison stratégique que l'on vient d'analyser, on peut définir la stratégie de localisation de la production de ces deux entreprises, comme une stratégie dans

laquelle la localisation s'effectue par la géolocalisation de la production. Dans ce cadre, la production est rattachée à un espace local en vertu de son aire spatiale de production.

De plus, dans le cas de l'entreprise d'œufs, cette aire spatiale de production qui génère la géolocalisation, est contrôlée par la certification légale de qualité qu'est le label rouge, qui certifie une qualité supérieure aux autres productions de son domaine, associée à une spatialisation.

Cette stratégie de légitimation est exprimée dans le comportement de légitimation des deux entreprises par un nom associé à la production et évoquant un espace plus ou moins vaste : la Drôme, la Région Rhône-Alpes et plus petitement, la Drôme des Collines.

Pour entrer dans le détail de ce comportement, l'entreprise d'œufs associe sa production localisée à Rhône-Alpes ou à la Drôme. En effet, elle vend sous une marque dans laquelle il y a le mot « Drôme » sur la boîte. Elle vend également sous des marques distributeurs en qualité régionale : Nos Régions ont du talent et Reflets de France. Dans ce cas, est alors indiqué sur la boîte « Rhône-Alpes », c'est à dire le nom de la Région<sup>281</sup>.

De son côté, l'entreprise de fruits et légumes vend ses productions sous la désignation « Drôme des Collines » :

*Donc ça, c'est bien spécifié et même sur le vrac, on a ce qu'on appelle un complexe, c'est-à-dire une coiffe carton où il y a, marquée dessus « origine Drôme des collines » « origine Drôme ». Donc là, la Délicatesse est spécifiée. Ensuite vous avez l'abricot Bergeron. Là aussi, on a notre colis, notre packaging où il y a écrit dessus « Bergeron de la Drôme des collines ». Si vous voulez, sur ces deux produits là, on a vraiment l'image de l'entreprise locale, de produits locaux de terroir. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

Cette entreprise associe également des recettes à ses productions pour en renforcer la spécificité:

*Sur tous nos produits, on a de recettes. Sur la courge tranchée par exemple, on a des recettes faites par un chef cuisinier de la région de Romans.[84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

Pour la légitimation de la Délicatesse, nous pouvons lire ci-dessous qu'ils tentent avec une vidéo, de rapprocher la production d'un ancrage temporel.

*Pour la promouvoir auprès de nos clients et des consommateurs. Donc ça va être la mise en place, par exemple l'an dernier, ça a été un budget publicité, non pas auprès des consommateurs, du grand public, pas encore, mais dans les journaux spécialisés fruits et légumes, et ça a été la création de la barquette de 1 kilo avec mise en avant de la région de production, une recette associée faite par les chefs à Paris, un site internet avec une vidéo qui met bien en avant l'ancrage territorial de cette pomme de terre primeur. C'est-à-dire typiquement, on avait ce côté « à la recherche du trésor de la Drôme des collines » et on avait*

---

<sup>281</sup> On fait une boîte « Reflets de France Rhône-Alpes », en fait la même boîte sert à plusieurs produits et après ça se décline régionalement. [66-entreprise -œufs-centre]

*un départ sur la carte avec HAUTERIVES, on a bien mis en avant un visuel du facteur Cheval. Après sur la carte, Tain l'Hermitage, on met bien en avant les vignes et puis Romans sur Isère, on met bien en avant les ravioles et après on zoome sur la Délicatesse qui est spécifiquement un produit gustatif et gastronomique de la Drôme des collines. Tout ce travail [nom de l'entreprise] le fait depuis 2, 3 ans. On l'accentue chaque année. Pour cette année, la saison 2010, sur la Délicatesse, le plan marketing, promotionnel, n'est pas encore défini et en termes de budget, on sait qu'on va y mettre entre 15 et 20.000 euros, [84-entreprise maraîchère-production/expédition-nord]*

Cette démarche est destinée aux acteurs auprès desquels ils cherchent à se légitimer : les GMS. Dans tous les cas, nous pensons pouvoir dire que cette forme de construction sociale de la production basée sur la géolocalisation, comporte de manière implicite une référence spatio-temporelle au passé. Nous pouvons donc conclure que le principe directeur sous-jacent à cette forme de stratégie, repose sur la tradition. Nous reviendrons sur ces éléments dans la synthèse comparative des processus.

#### 4-6-1-4 Une valorisation partiellement localisée dans leur système de production mais des perspectives vers le développement de productions géolocalisées

##### *4-6-1-4-1 Valorisation partiellement localisée dans les deux systèmes*

Aucune des deux entreprises ne valorise la totalité de sa production en géolocalisation. Prenons d'abord le cas de l'entreprise d'œufs. La totalité de la production de l'entreprise d'œufs est locale, mais elle n'est pas entièrement valorisée comme telle. La valorisation localisée ne représente qu'une petite partie de la production totale qui est valorisée davantage en insistant sur la qualité de l'œuf.

En effet, avec sa deuxième marque (la plus courante) cette entreprise a tout une gamme qui insiste sur le mode de production : fermier, label rouge, plein air et bio (nom de l'entreprise + fermier/ nom de l'entreprise + label rouge) etc. Dans l'ensemble de ces cas, la valorisation se fait par la qualité de la production, mais elle peut être considérée à la marge de la localisation. En effet, le label rouge est un signe de qualité supérieur qui renvoie à une production agricole de qualité et le fermier, le bio, le plein air, peuvent être considérés comme évocateurs de l'espace rural et d'un mode de production qualitatif. Ce n'est pas à proprement parler, une localisation, mais ce sont des attributs renvoyant à une production liée à l'espace rural, à une qualité supérieure, et ainsi à un mode de production qui ne peut pas être uniformisé, quantifié à l'infini. Ces qualités et les représentations symboliques auxquelles elles renvoient sont, d'après nous, connexes à la localisation. Et toujours à une localisation qui repose sur la géolocalisation.

Dans le cas de l'entreprise de fruits et légumes, celle-ci, contrairement à la précédente, a une production de navet en Espagne :

*Les navets on les produit ici et à partir du moment où on peut plus les produire c'est-à-dire à partir du moment où il y a des gelées, on a une production en Espagne, c'est ce qu'on appelle de la contre production, de la contre saison, pour en avoir 12 mois sur 12[84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

D'autre part, en ce qui concerne ce qu'elle produit et achète dans la Drôme et (pour une petite partie) dans le Vaucluse et le Gard, l'entreprise de fruits et légumes valorise certaines de ses productions sans localisation : le poireau et le navet. Cependant, ainsi vendu en vrac, leur origine est obligatoirement étiquetée : Drôme ou France, selon les mises en rayon en GMS.

#### *4-6-1-4-2 Des perspectives de développement dans la continuité et l'affirmation de la construction sociale de la production géolocalisée*

##### *De nouveaux élevages « intermédiaires » pour l'entreprise d'œufs*

L'entreprise d'œufs a plus de facilité en 2009 qu'avant, à contractualiser avec des producteurs du fait de la crise du monde agricole. En termes de perspectives, il souhaite mettre en place de nouveaux élevages, à la fois en label rouge et en agriculture biologique. Il évoque également une gamme intermédiaire et la mise en avant du producteur dans la communication. On est ici proche, en termes de représentations, de l'utilisation de la construction sociale de la production fermière, telle qu'on l'a décrite précédemment.

Et en termes de perspective ?

*Je pense que c'est notre capacité à pouvoir parler de notre production locale, à pouvoir identifier les producteurs auprès des consommateurs et si on arrive à faire le lien, ça ouvrira des portes, comme la fidélité de la clientèle. [66-entreprise -œufs-centre]*

*On va développer par exemple une nouvelle gamme plein air qui va nous apporter plus de produits en conventionnel. On va réduire la proportion, on est sur des créneaux différents. Cette gamme va être intermédiaire, elle prendra de l'importance dans la distribution. [66-entreprise -œufs-centre]*

##### *Pour l'entreprise maraichère : Un développement vers l'amont d'autres filières*

L'entreprise maraichère tente un positionnement en amont d'autres filières avec sa production d'abricots Bergeron, c'est à dire en devenant un fournisseur de matières premières pour des entreprises qui transforment (pâtisserie industrielle, jus de fruit, cosmétique) :

*On est à priori positif sur cette démarche, on verra bien où ça conduit. je peux pas vous en dire plus parce qu'on n'a pas encore eu le rendez-vous, on l'aura la semaine prochaine, c'est les VERGERS X à SAINT MARCEL LES VALENCE. Ils ont une nouvelle unité. Ils ont tout rapatrié sur la Drôme au plus proche de la production - parce qu'ils étaient à RUNGIS avant. Et donc ils sont demandeurs également. Parce que eux, ils font beaucoup de purée de fruits -d'accord*

*-pour les pâtisseries et surtout la RHD (Restauration hors domicile). Ils veulent des fruits de qualité et donc de l'abricot Bergeron de qualité [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

*Et un développement vers des productions transformées innovantes issues d'une production traditionnelle*

L'entreprise maraîchère se lance également dans la réalisation d'une production transformée. Celle-ci peut être catégorisée comme une production industrielle innovante issue d'une production traditionnelle. En effet, il s'agit d'une sorte de tapenade de truffe de la Drôme des Collines. En termes de construction sociale de la production comme localisée, ce type de production peut être rapproché des productions innovantes du processus de valorisation de la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel. La production dont il parle ici au futur est sortie en avril de l'année 2010.

*Le père de [nom du PDG], est trufficulteur.*

*-Ah, ok*

*-Voilà, on fait de la truffe noire Drôme des collines*

*(...) Et nous ici, y'en a beaucoup, alors l'entreprise encore une fois, on a travaillé aussi sur ce produit et on est en train de valoriser une gamme, enfin une gamme, un produit pour l'instant, type tapenade de truffe<sup>282</sup>*

*-Ah*

*-Nous notre problématique, c'était OK, on a un produit matière première, il se vend très bien pour Noël aux consommateurs et aux restaurateurs, mais lors de sa période principale, c'est-à-dire c'est janvier et février, c'est là que la truffe est la plus mûre et les prix chutent, pas cette année parce qu'il n'y en a pas, mais sinon les prix chutent et vous êtes obligé de la vendre parce qu'elle ne se conserve pas ou alors vous êtes obligé de la surgeler, mais pour en faire quoi ? Donc nous, notre problématique, c'était de se dire, on a la matière première, par contre il nous faut un débouché qui soit un débouché stable, qu'on peut vendre toute l'année et surtout qu'on peut produire toute l'année. D'où l'idée de stocker de la truffe, de la surgeler pour pouvoir la travailler.*

*-d'accord*

*-en industriel quoi, en faisant un produit dérivé[84-entreprise maraîchère-production/expédition-nord]*

*-pour la truffe, ce sera spécifié « Drôme des collines » [84-entreprise maraîchère-production/expédition-nord]*

#### **4-6-2- Une stratégie de distribution tournée vers la Grande distribution**

##### **4-6-2-1 La finalité du système : une distribution en GMS**

La finalité du système est la distribution. En effet, l'ensemble des relations de légitimation sont des relations de distribution qui visent principalement les GMS. Voyons à présent le détail de cette stratégie de distribution.

---

<sup>282</sup> *Et on a travaillé également avec des consultants qui créent des recettes, et on est arrivé aujourd'hui à deux produits qui sont « type tapenade ». On sait pas comment on va appeler ça, de type tapenade de truffe noire et on va créer aussi, en parallèle, une tapenade de truffe d'été, parce que le goût n'est pas le même et le prix n'est pas le même non plus. Comme ça, on aura 2 références pour que le consommateur puisse quand même se faire plaisir avec de la truffe mais avec un prix abordable. Ou alors, s'il veut vraiment avoir le top, c'est à dire la truffe noire, bon il aura la possibilité d'avoir aussi une tapenade de truffe noire, mais ce sera plus cher. Comme ça, on aura quand même un duo. [84-entreprise maraîchère-production/expédition-nord]*



#### 4-6-2-2 Dans les deux cas, une distribution relative à la Grande distribution en majorité localisée

Les deux acteurs sont positionnés sur la vente en GMS indépendantes et centralisées. Dans ce cadre, ils sont tous les deux positionnés en majorité sur un référencement local, au sens du « grand quart sud est » que nous avons déjà rencontré. Ce type de distribution s'effectue dans le cadre d'une diversification des relations. Aucun acteur ne vend qu'à une seule enseigne de la Grande distribution. Dans ce cadre, la distribution est diversifiée en termes de nombre de relations. Elle est également indirecte et centralisée autour d'un seul acteur. Malgré ce fait, elle reste régionalisée. En effet, la distribution de ce type de production s'établit dans un rayon d'action qui concerne le grand quart sud est.

En plus de cela, nous pouvons noter que le marché de l'abricot est spécifique, puisqu'il s'effectue pour moitié vers l'étranger, et en l'occurrence vers l'Allemagne et la Belgique.

*Autant les légumes, s'il y a 1 ou 2% qui est vendu à l'export, c'est tout, c'est ridicule, pour l'abricot l'export va représenter selon les années 40 à 50%*

*-ah oui, autant !*

*-C'est l'Allemagne, la Suisse et pour les années à venir la Belgique, mais beaucoup l'Allemagne. L'Allemagne, 80 millions d'habitants, c'est le plus gros marché européen en consommation et ils sont très friands d'abricots. Et c'est vrai qu'on a sur l'abricot un marché qui est favorable, en terme de production, c'est franco français.*

*-d'accord[84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

On peut également noter que si l'entreprise d'œufs vend régionalement, elle ne vend pas en Drôme :

*Je vends pas grand-chose sur la Drôme. Je vends à 100 kms, je vais sur Lyon, Auchan, Cora, Casino et 100 kms au sud, sur Avignon c'est nos gros débouchés. Y'a pas d'entrepôts en Drôme, pas beaucoup d'hypermarchés non plus, le business il se fait en région lyonnaise, après c'est la côte d'Azur. [66-entreprise -œufs-centre]*

Enfin, si pour le reste de sa production géolocalisée, l'entrepreneur en fruit et légumes ne constate pas de différence majeure de distribution, à part pour l'abricot (Paris, Chartres, Allemagne, Belgique) il en constate une pour le marché de la pomme de terre Délicatesse qui se vend mieux en Région Rhône-Alpes.

*Nous, la Délicatesse, on la vend très bien. Elle a vraiment un débouché connu du consommateur, surtout en Rhône-Alpes. [84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

Tableau 49 Synthèse des relations de légitimation

| Acteur                          | Type d'acteurs de la distribution  | Limites spatiales de la distribution |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| Producteur-conditionneur d'œufs | -Centrales d'achat GMS : Carrefour, Auchan, Cora, Casino.<br>-GMS indépendantes : Intermarché, Leclerc | Sud-est de la France                 |
| Entreprise de fruits et légumes | GMS indépendantes : Intermarché (20%)  | Sud est                              |
|                                 | Carrefour, Auchan, Carrefour Market, (80% centrales d'achat régionales)                                | Sud est                              |
|                                 | Grossistes (Abricots)  | France (Région parisienne, Chartres) |
|                                 | Grossistes Export (Abricots)   | Allemagne, Belgique                  |
|                                 | Centrale spécifique qui achalande ED (discount)  | Sud est                              |
|                                 | Supermarché de fruits et légumes   | Sud est                              |

#### 4-6-2-3 Nouveau produit, nouvelle stratégie de distribution

On note un changement de stratégie de distribution pour l'entrepreneur de fruits et légumes dans le cadre de sa perspective de développement de sa tapenade à la truffe. Cette production est destinée à un autre type de marché que son marché habituel: celui des épiceries fines pas seulement régionales.

*Non, donc là ça va être épiceries fines, vente en ligne « ZENN.com » et restauration*

*-OK, c'est un nouveau marché pour vous*

*-Là-dessus oui c'est sûr (...) c'est-à-dire que nous, on a dès le départ surtout cherché à avoir comme clientèle plutôt des gens qui n'étaient pas des spécialistes de la truffe. Ouvrir à des consommateurs qui connaissent, c'est-à-dire qui ont déjà entendu parler du produit, qui assimilent ça à ces produits gastronomiques type caviar qu'ils n'ont pas testés parce que trop chers, etc.*

*[84-entreprise maraichère-production/expédition-nord]*

#### 4-6-3- Des relations externes qui sont uniquement des relations d'appui

A part la certification en label rouge et en agriculture biologique de l'entreprise d'œufs qui ne débouche pas sur une valorisation géolocalisée et que nous ne développons donc pas ici, aucun des deux acteurs ne s'inscrit dans des relations de coordination. De plus, en termes d'implication d'acteurs institutionnels dans la production, seule l'entreprise de fruits et légumes entretient une relation d'appui, qui vise à aider le développement de nouvelles productions ainsi qu'une autre relation d'appui financier. Dans les deux cas, il s'agit d'un appui venant du Conseil Régional de Rhône-Alpes.

La première relation s'effectue avec un acteur que nous avons déjà rencontré dans le processus de Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel. Il s'agit de l'Opti réseau du PEA CRITT, une association d'aide au développement financée en partie par le Conseil Régional.

*-Donc là, on va travailler avec la région. On est dans ce qu'on appelle un « Opti réseau ». C'est la Région qui subventionne cette démarche. C'est lié au PEA-CRITT, donc on est dans ce cadre là. On travaille avec un consultant, on est dans un Opti réseau qui s'appelle « marketing sensoriel » ce qui est très lié à des tests sensoriels, des mesures du goût avec des consommateurs, des panels de consommateurs, avec les Maisons du goût de Bourg en Bresse, à ALIMENTEC.[84-entreprise maraîchère-production/expédition-nord]*

La deuxième relation d'appui est de type financier. L'entreprise maraîchère reçoit en effet des subventions européennes par le biais du Département de la Drôme et de la Région Rhône-Alpes, au titre du FEDER (Fond européen de développement régional).

*-Nous on a quand même des subventions du département et de la Région*

*-Et à quel titre ?*

*-Au titre du FEDER, du Développement régional*

*-d'accord*

*-en proportion, c'est 15,20% de l'investissement [84-entreprise maraîchère-production/expédition-nord]*

#### **4-6-4- Synthèse du processus géolocalisation**

Ce processus de valorisation de la production localisée, concerne donc des acteurs prétendants qui sont des entreprises de conditionnement travaillant en association avec des exploitants agricoles, et qui produisent de gros volumes de production. La stratégie d'association de la production à l'espace local qu'ils développent, consiste à mettre en avant la région de production (en l'occurrence une entité infra-départementale, un département, une Région). Nous avons appelé celle-ci la stratégie de la géolocalisation. Même si elle ne concerne que le stade de la production régionalisée, celle-ci sous-tend malgré tout un implicite spatio-temporel. Cette stratégie a pour finalité totale le marché de la grande distribution. Ce développement en GMS reste localisé dans un grand quart sud est, à part dans le cas du marché de l'abricot, plus vaste. Cette localisation est inhérente à l'organisation des GMS en centrale d'achat régionalisée. Dans ce cadre, on peut dire que la stratégie de valorisation localisée par la géolocalisation, correspond à une structuration sociale qui s'établit selon un rapport de dépendance déséquilibré, dans lequel la diffusion vers le mangeur s'effectue uniquement à partir de l'acteur GMS. Enfin, on constate que l'implication institutionnelle dans ce type de production, existe par des relations d'appui financier et des subventions d'aide au développement. En revanche, on constate que ce type d'entreprise ne s'inscrit dans aucune relation de coordination territoriale. En termes de stratégie de développement prospective, il semble que l'on aille vers une accentuation de la production géolocalisée, voire même, dans un cas, vers une innovation patrimoniale.

## 4-7- Le processus de valorisation par l'acteur local

### 4-7-1- L'entreprise locale

#### 4-7-1-1 Une entreprise ancrée localement

Rappelons que ce processus est spécifique par rapport aux 6 précédents. En effet, dans les processus précédents, les acteurs ont une prétention à valoriser leur production comme une production localisée. Ce n'est pas le cas ici. Nous avons donc hésité à maintenir ce processus dans une analyse portant sur la valorisation localisée de la production.

Cependant, bien que cette entreprise n'ait pas de prétention à la localisation pour sa production, cette production, un chocolat de qualité supérieure, est malgré tout considérée comme localisée. C'est pourquoi il nous a paru pertinent dans le cadre de cette présentation des processus, d'analyser comment cette construction sociale de la production localisée s'effectuait. Nous allons voir que celle-ci s'effectue par la conjugaison de l'ancrage local de l'acteur en question et de la demande locale pour cette production.

L'acteur unique répertorié dans ce processus est donc une chocolaterie qui valorise sa production dans des circuits de distribution luxueux<sup>283</sup>. Cette entreprise, créée en 1922, qui fut d'abord grossiste en chocolaterie et confiserie était dirigée par un pâtissier de Tournon, ville du bord du Rhône, côté Ardèche. Celui-ci fournissait ses collègues locaux. L'entreprise est ensuite revendue 2 fois avant de devenir, dans les années 60, une entreprise de chocolat de couverture destinée aux artisans. L'entreprise est une dernière fois rachetée dans les années 80 par un groupe agro-alimentaire familial indépendant.

*Voilà, donc le groupe a racheté cette entreprise et à partir de ce moment là, l'entreprise a pris un nouvel envol et est passé d'une petite entreprise drômoise qui fait 2% de son CA à l'international, à ce qu'elle est aujourd'hui, c'est-à-dire une entreprise assez importante où il y a 500 personnes et où on fait 55% de notre CA à l'international et 45% en France, avec une spécificité qui a été maintenue ces 20 dernières années, qui est qu'on vendait des produits pour les professionnels à la fois de la confiserie comme Monsieur [1<sup>er</sup> propriétaire], à la fois de la couverture comme Monsieur [2<sup>ème</sup> propriétaire] et que dans les années 80, on a commencé à vendre des produits pour les consommateurs[51-entreprise-chocolat-nord].*

Depuis la réussite de leur stratégie de vente aux professionnels et aux consommateurs, l'entreprise s'est orientée vers la restauration avec succès.

---

<sup>283</sup>Tel que le souligne le directeur interviewé : C'est une des grosses spécificités de [nom de la chocolaterie] par rapport à d'autres chocolateries, c'est qu'on ne vend pas de chocolat en Grande Distribution et qu'on vend notre chocolat soit sur des circuits gourmets dans des magasins genre Galeries Lafayette Gourmet, la Grande Epicerie de Paris, HARROTZ aux Etats-Unis, ou dans les free MARKET, on peut être à AKASATA MINATO à TOKYO, mais on n'est pas ni chez Carrefour, ni chez Leclerc et encore moins chez Metro.[51-entreprise-chocolat-nord]

**Tableau 50 Synthèse de l'acteur prétendant dans ce processus**

|              | Type d'acteur                      | Localisation     | Effectif | Date ouverture |
|--------------|------------------------------------|------------------|----------|----------------|
| Chocolaterie | Entreprise dans groupe indépendant | Nord de la Drôme | 500      | 1922           |

4-7-1-2 Une articulation à l'espace local par l'ancrage historique de l'entreprise dans la Drôme

*4-7-1-2-1 Le stade légitimant : l'importance d'un site de production*

Cette entreprise a une prétention à être reconnue comme un acteur local, du fait de l'ancrage local de son site de production historique. Ce site existe depuis 1922 et le Département suit son histoire et son succès depuis ce temps là. Ainsi, quand cette entreprise s'articule à l'espace local, elle s'y articule au niveau du stade de la transformation.

*L'importance du site, oui, non ça se discute pas du tout, on va jamais discuter ça. Nous, on est ancré ici depuis plus de 80 ans et on ne va pas en sortir. (...) Y'a tout, tous les processus clés de l'entreprise sont présents ici, c'est-à-dire, on a la production, 2 usines, ici c'est le site historique de 1922 et puis du côté autoroute à côté du péage, à côté d'Inter, on a le 2<sup>ème</sup> site, industriel, et donc là c'est les 2 parties de la production, ensuite y'a tous les services qui vont aider à produire, la production, le service qualité, recherche et développement, et tous les services qui vont aider à vendre, service commercial France, l'administration des ventes France et international, on a le service marketing qui va aider à promouvoir les produits et puis après le service d'accompagnement comme la finance, la comptabilité, tout est là. [51-entreprise-chocolat-nord]*

**Tableau 51 Le stade légitimant : la transformation**

|              | Production | transformation | Distribution <sup>284</sup> |
|--------------|------------|----------------|-----------------------------|
| Chocolaterie |            | oui            |                             |

*4-7-1-2-2 Un ancrage spatial et temporel de l'entreprise et non des savoirs et savoir-faire mobilisés*

Nous avons déjà répertorié une articulation à l'espace social alimentaire local par l'unique stade de la transformation dans le processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel. Mais nous n'avons jamais répertorié une articulation par la transformation, sans que les savoirs et savoir-faire mobilisés par cette transformation n'aient aucun rapport spatio-temporel avec l'espace social alimentaire local. Le savoir-faire chocolatier tel que pratiqué par

<sup>284</sup> Nous allons voir que la production de cette entreprise est distribuée localement. Cependant, elle n'apparaît pas dans les stades légitimant car cette distribution ne dénote pas d'une stratégie de localisation de l'acteur prétendant. La distribution ne représente donc pas un attribut à part entière.

cette entreprise n'est pas associée à l'espace social local<sup>285</sup>. Ainsi, ce ne sont pas les savoirs et savoir-faire mobilisés dans la production qui sont articulés à l'espace local, mais c'est bien l'acteur lui-même par le biais de son site historique. C'est ainsi que, tel que nous le signifions dans le tableau récapitulatif ci-dessous, c'est l'acteur qui va être localisé, ce n'est pas la production elle-même. La production n'a donc rien de localisée si ce n'est d'être produite ici depuis longtemps par un acteur qui valorise son ancrage local.

*Tableau 52 Un rapport à l'espace local par l'acteur producteur et non par les savoirs et savoir-faire mobilisés pour l'entreprise de chocolat*

|                    | Production | Transformation | Distribution | Temps | Espace             |
|--------------------|------------|----------------|--------------|-------|--------------------|
| Production         | Non        | Oui            | Non          | Non   | Non                |
| Site de production | Non        | Oui            | Non          | Oui   | Ici <sup>286</sup> |

#### 4-7-1-3 Se légitimer en tant qu'acteur local en vertu de son ancrage historique

Tel que nous venons de le décrire, la stratégie de valorisation localisée de cette entreprise existe malgré l'inexistence de lien entre la production et l'espace local, hormis le stade de la transformation. Cette stratégie repose sur l'ancrage historique du site de transformation. Dans ce cadre, l'acteur ne cherche pas à légitimer sa production, il cherche à valoriser son ancrage historique local et donc à se valoriser lui-même. Nous avons donc appelé sa stratégie d'articulation à l'espace local, la stratégie de l'acteur local. Nous allons voir que celle-ci s'incarne principalement dans les relations externes de coordination territoriale. Nous donnons un premier exemple de cette volonté d'ancrage ci-dessous, car le dispositif présenté peut avoir valeur d'activité connexe.

#### 4-7-1-4 Une activité connexe *localisante* : l'Ecole du chocolat et ses 800 professionnels en visite à Tain l'Hermitage

Dans ce processus, nous oblitérons la localité du stade de l'approvisionnement puisqu'il est entendu ici qu'il n'est pas local. Nous ne nous attardons pas non plus sur les perspectives de

<sup>285</sup> Il est certainement associé aux pratiques d'aires culturelles plus vastes : France, Europe, mais cela dépasse notre question. Les savoirs et savoir-faire de chocolaterie et de confiserie sont très développés en Drôme. L'inventaire du CNAC (Bérard et al., 1995) suggère que ce développement puisse être relié aux savoir-faire nougatiers, eux-mêmes reliés au trafic fluvial historique du Rhône par lequel remontait les denrées nécessaires à ces savoir-faire.

<sup>286</sup> Dans cette adaptation de nos variables, ce ne sont pas les savoirs et savoir-faire mobilisés qui sont inscrits ou non dans l'espace- temps d'ici ; c'est le site lui-même.

cette entreprise en développement continu<sup>287</sup> dans la mesure où celles-ci ne concernent pas l'aspect local de la production. En revanche, il nous faut citer une activité de formation importante dans le développement de l'entreprise : l'ouverture de son Ecole du chocolat en 1989, d'abord destinée à des formations professionnelles mais, qui fait depuis 2005 des formations pour le grand public. D'abord ouverte à Tain l'Hermitage sur le site historique de production, deux écoles ouvrent ensuite à Paris et Tokyo. Si encore une fois, l'entreprise ne revendique rien de local à travers cet espace de formation, la première école de Tain bénéficie de la visite de l'usine historique, et du séjour dans cette petite ville, dont l'histoire est liée à celle du Dauphiné<sup>288</sup>. Cela illustre la valorisation de l'ancrage local d'une entreprise devenue internationale.

*Là on reçoit pour les professionnels environ 800 par an à TAIN, sachant qu'on a ouvert une école à TOKYO et on a une école depuis cette année à PARIS. Et ici, on reçoit 800 professionnels avec à peu près 50% de français et 50% d'étrangers. La semaine dernière par exemple, on avait un stage Grèce, un stage Allemagne et un stage Suède.  
(...)-Voilà, au début l'école était plus un moyen d'expliquer notre produit aux clients et aujourd'hui, c'est passé à un stade où on est une école reconnue mondialement comme étant une école produisant des cours de haute qualité. [51-entreprise-chocolat-nord]*

#### **4-7-2- Une stratégie de distribution locale complémentaire à la stratégie générale**

Dans le cadre de son système de Production, l'acteur qui nous intéresse ici ne cherche pas à légitimer sa production comme localisée, nous l'avons dit. Sa stratégie de distribution est autre<sup>289</sup>. Cependant, sa production est distribuée localement et de ce fait légitimée localement, sans qu'il ait une prétention pour cela. Cela passe par deux éléments qui viennent se conjuguer avec le fait qu'il cherche à se valoriser comme un acteur local.

Tout d'abord, cet acteur possède une boutique accolée à son site historique. Ensuite, comme il livre en majorité lui-même sa production, une petite partie revient à des acteurs locaux, comme nous allons le détailler ci-après.

*Une de nos spécificités encore une fois, c'est qu'on essaie au maximum de distribuer nos produits directement sans passer par des grossistes, des intermédiaires, etc., c'est-à-dire que nos clients français, ils passent leurs commandes à TAIN l'HERMITAGE, leurs produits sont fabriqués à TAIN l'HERMITAGE, emballés à TAIN l'HERMITAGE et expédiés de TAIN*

---

<sup>287</sup> « Je vous ai donné un chiffre du nombre de personnes mais ça, c'est public et on est assez fier de dire qu'on embauche beaucoup de monde. Chaque année, y'a la cérémonie des vœux qu'on fait à la salle municipale de TAIN et chaque année on invite le maire de TAIN et chaque année on fait monter sur l'estrade tous les gens qui sont arrivés dans l'année et ça fait plusieurs années qu'on est entre 30 et 50 personnes »[51-entreprise-chocolat-nord]

<sup>288</sup> La ville est historiquement un des fiefs des Dauphins.

<sup>289</sup> La stratégie de distribution générale de l'entreprise se fait à : « -80% des produits on va dire bruts, pour les professionnels et 20% pour le grand public en produits tablettes, carrés, etc. » [51-entreprise-chocolat-nord] Elle vise ces acteurs à un niveau national et international.

*l'HERMITAGE directement chez eux. Donc on passe pas par un intermédiaire. C'est vrai pour la France, c'est vrai pour l'Italie, pour l'Espagne [51-entreprise-chocolat-nord]*

Ce sont ces modalités qui donnent une existence localisée à cette production. Il est intéressant de constater dans ce cadre, que cela ne tient pas à une stratégie de distribution locale de l'entreprise, sauf dans le cas de la boutique du site historique. Cela vient avant tout d'une demande des artisans et des entreprises de l'hôtellerie-restauration locaux. En effet, ces acteurs locaux sont démarchés par l'entreprise de chocolat de la même manière que les acteurs partout en France et à l'international. Il n'y a pas de stratégie de distribution spécifique à la Drôme. Ce sont donc ces acteurs locaux et non directement l'entreprise productrice qui valorisent la production localisée. Et ce, sur la base, nous semble-t-il, de la stratégie d'ancrage local de l'acteur, sans laquelle cette entreprise n'aurait pas la même visibilité.

Pour détailler ces modalités de distribution, nous pouvons dire tout d'abord que la majorité (nous pesons l'emploi du terme « majorité ») des boulangers, pâtisseries, chocolatiers de Romans, de Valence et de Montélimar (tout au moins) vendent ces productions. Et dans le cadre de ces modalités de distribution, ces acteurs ont à peine besoin de mettre en avant l'ancrage local de l'entreprise, puisque celle-ci est largement connue dans l'ensemble de la Drôme et un peu au-delà. En plus de cela, les chefs locaux reconnus (Anne-Sophie Pic, Michel Chabran, Bruno Chartron etc) et les chefs moins connus, valorisent tous avec plus ou moins de force la fabrication locale de ce chocolat. Dans le cadre de cette modalité d'articulation avec la restauration, notons que cette entreprise fait également partie d'un réseau de mise en relation d'exploitants, artisans, petites entreprises avec des restaurateurs<sup>290</sup>. Ce dispositif : Promenade gourmande en Drôme est mis en place par la CCI et nous en avons déjà parlé dans le processus de valorisation fermier<sup>291</sup>. Dans l'édition 2008-2009 du guide, et dans l'édition suivante, deux chefs ont choisi le chocolat de cette entreprise pour leur recette locale, un chef de la garde Adhémar dans une recette intitulée « Tartelette tiède au chocolat » et un chef de Grignan dans une recette intitulée « Soufflé au chocolat [nom de l'entreprise] ». En plus d'une distribution locale, on peut donc parler d'une gastronomisation locale de la production.

---

<sup>290</sup> Ceci est une relation de coordination territoriale mais il nous a semblé plus cohérent de la présenter ici du fait qu'elle concerne des restaurateurs.

<sup>291</sup> Il s'agit d'un dispositif dans lequel un restaurateur est associé à un exploitant, un artisan, ou une petite entreprise qui produit des productions localisées. A partir d'une des productions du producteur, le restaurateur invente une recette. Il s'agit de favoriser la mise en lien des producteurs avec les restaurateurs drômois.



*Tableau 53 Synthèse des relations de légitimation*

| <b>Acteur</b>                 | <b>Type d'acteurs de la distribution</b>               | <b>Localisation des acteurs de la distribution</b> |
|-------------------------------|--|--|
| <b>Entreprise de chocolat</b> | Boutique à Tain l'Hermitage accolée au site historique | Tain   |
|                               | Chocolaterie   | Drôme  |
|                               | Boulangerie et pâtisserie                              | Drôme  |
|                               | Restaurateurs  | Drôme  |
|                               | Hôtel/restauration                                     | France, international                              |
|                               | Pâtisserie, Boulangerie, chocolaterie                  | France, international                              |

#### *4-7-3- Les relations de coordination territoriale : une volonté de développer l'ancrage local de l'entreprise*

Nous avons répertorié deux types de relations de cette entreprise de chocolat avec des acteurs externes. Ces deux types de relations sont des relations de coordination territoriale. Elles se distinguent par le fait qu'un premier type de relations concerne spécifiquement des relations de structuration interprofessionnelle régionales. Alors qu'un second type de relations concerne des relations de développement culturel et touristique local. Dans les deux cas, à travers ces relations, cette entreprise montre une volonté de s'inscrire dans son environnement et d'exprimer sa stratégie.

##### *4-7-3-1 Des relations de structuration interprofessionnelle dont l'objectif est le développement économique départemental et régional*

Cette entreprise fait partie, par la participation de son directeur, d'un réseau d'entreprises régional (la Fédération Rhône-Alpes Industrie Alimentaire, RALIA) et d'un réseau d'entreprises départemental (Drôme Entreprendre). Il s'agit, par l'intermédiaire d'un acteur gestionnaire externe (comme un délégué général) de fédérer les entreprises agroalimentaires de la région Rhône-Alpes, de les représenter auprès des pouvoirs publics et de défendre leurs intérêts pour favoriser leur évolution et leur développement, dans le premier cas ; d'agir pour les entreprises drômoises dans le deuxième cas. Cette entreprise est également en relation avec un grand nombre d'entreprises sises dans la Région Rhône-Alpes regroupées par le Conseil Régional en un pôle de compétitivité (1 des 12 clusters Rhône-Alpes).

##### *4-7-3-2 Des relations de développement culturel et touristique*

Ce type de relations peut être scindé en deux formes, qui ont toutes les deux pour objectif le développement de l'ancrage local de l'entreprise qui nous concerne. La première forme de ce

type de relations concerne des relations de réciprocité avec des acteurs voisins. La deuxième forme concerne des relations de structuration à travers lesquelles l'entreprise s'inscrit dans le développement touristique local.

#### *4-7-3-2-1 Relations informelles d'échanges et de bons procédés entre acteurs voisins*

Ces relations sont des relations de réciprocité destinées à développer des relations « de bon voisinage ». Il s'agit d'une volonté de s'intégrer au voisinage. Par exemple, l'entreprise de chocolat entretient des relations de réciprocité avec un acteur de la formation : le Lycée hôtelier voisin. Ils s'échangent des relations *de gré à gré*, selon le terme du directeur interviewé, en se valorisant l'un l'autre selon leur compétence : valoriser le chocolat pour le Lycée et valoriser la formation au Lycée pour l'entreprise de renommée internationale. L'entreprise entretient également des relations de réciprocité avec une Cave vinicole de Côtes du Rhône voisine réputée. Les deux acteurs se renvoient les clients qui viennent, quand ceux-ci sont des touristes. Plus que d'optimiser la vente dans ces boutiques, qui représentent un chiffre vraiment infime pour les deux acteurs, nous considérons qu'il s'agit ici de se légitimer l'un l'autre comme les acteurs agricoles et agro-alimentaires locaux. Ils se démontrent ainsi leur bonne volonté sans toutefois qu'il existe la moindre véritable structuration entre eux.

En plus de ces relations, on note de la part de l'entreprise de chocolat, un intérêt à savoir comment elle est perçue par son voisinage en général. Ce qui montre son intérêt à s'intégrer dans celui-ci :

*Et donc chaque année on fait une évaluation de notre entreprise et dans cette évaluation on a une partie sur « comment on est perçu par nos clients ? », une partie sur « comment on est perçu par le personnel ? » et une partie qui est « comment on s'intègre dans la collectivité locale ? » Et ils ont fait des enquêtes chaque année, des enquêtes de voisinage pour savoir comment les gens perçoivent l'entreprise, si on est des pollueurs, si on leur apporte des nuisances, etc.. Et on a des notes de meilleures en meilleures. Monsieur T. qui est DG insiste beaucoup là-dessus, le fait d'être bien avec notre entourage [51-entreprise-chocolat-nord]*

#### *4-7-3-2-2 Relations de structuration pour une territorialisation touristique*

La seconde et dernière forme de relation externe que nous avons répertoriée concerne cette fois-ci des relations de structuration avec des acteurs territoriaux et avec des acteurs privés du tourisme. Dans le premier cas, il s'agit de relations de structuration avec une compagnie de croisière sur le Rhône<sup>292</sup> en vue d'une intervention en tant qu'acteur local et spécialiste du goût :

---

292 La ville de Tain l'Hermitage se trouve au bord du Rhône, en face de Tournon, en Ardèche.

*On a le Rhône, on a tous les bateaux maintenant qui passent sur le Rhône. Nous on travaille avec une Compagnie qui est sur le Rhône. Toutes les semaines, on va leur faire une conférence sur le bateau. [51-entreprise-chocolat-nord]*

Dans le deuxième cas, il s'agit de relations d'appui pour la création d'un site culturel et touristique dédié au chocolat. Nous parlons de relations d'appui car il s'agit du projet de l'entreprise et que celle-ci présente ce projet terminé en sollicitant l'aide financière du Département, de la Région et du Comité départemental du Tourisme. L'entreprise valorise ici son ancrage local en l'associant à une structure territorialisée visitable contrairement à l'usine elle-même. Elle montre ainsi une volonté de développement touristique. L'intérêt des acteurs territoriaux concernés va au développement de ce genre de structure, surtout dans le nord de la Drôme qui est une zone peu développée touristiquement, selon les acteurs du tourisme.

*En fait je suis sur un projet de création d'un espace -j'ai du mal à trouver exactement le terme, parce que je ne veux pas utiliser le terme « musée » -un espace de découverte multi sensorielle sur le cas du chocolat. Et là je pense, ça fait 3 ans qu'on est dessus, et là je pense qu'avec le CG, le conseil régional, le CDT, je travaille main dans la main avec ces gens là, et ça je sais que ça leur plaît beaucoup.*

*-oui, ça se comprend<sup>293</sup>*

*-Le fait d'ouvrir ça dans le nord de la Drôme qui est un peu sinistré quand même en matière de tourisme, ça fera du bien à tout le monde. Et donc je pense que s'il y a quelque chose à faire en plus de ce qu'on fait aujourd'hui, ça, ce sera le gros truc puisque l'idée c'est qu'on ouvre cet espace en 2011. (...) -Alors il faut savoir qu'il y a une dizaine d'années, y'avait eu déjà un premier projet qui s'appelait « la maison des vins et du chocolat » qui devait se faire à TAIN l'HERMITAGE. Mais ça ne s'est pas fait, (...) ça avait capoté. Et là on avait une opportunité de faire quelque chose nous tout seuls avec les partenaires locaux mais sans les viticulteurs<sup>294</sup>. Du coup, on va se lancer là-dedans. [51-entreprise-chocolat-nord]*

Il s'agit donc d'un développement muséographique mais moins fondé sur l'histoire de l'entreprise et de son ancrage, que sur le fait de se faire le chantre de l'aspect sensoriel du goût. De ce fait, on peut dire qu'être reconnu comme spécialiste de cet aspect sensoriel du goût (spécialistes des qualités organoleptiques du chocolat) représente leur stratégie de valorisation d'eux-mêmes dans ce projet, qui reste somme toute, d'un point de vue local, une valorisation de l'acteur local.

*-non pas du tout, pas musée du tout, parce que tous les musées du chocolatier existent. Alors peut-être un peu sur l'histoire de [nom de l'entreprise], mais je veux justement prendre un peu*

---

<sup>293</sup> l'aide au projet à déjà été votée lors de l'entretien. L'acteur n'utilise donc pas l'enquêteur comme biais pour faire valoir son projet auprès du Conseil Général

<sup>294</sup> Il s'agit des mêmes acteurs avec lesquels ils entretiennent de bonnes relations de proximité. Hormis ce genre de relations, une structuration commune semble hors de question, comme le souligne le responsable du Syndicat mixte de la Drôme des Collines qui avait essayé de monter le projet :

*On avait essayé une année de faire un rapprochement entre le vin type l'Hermitage et le chocolat. On n'est jamais arrivé au bout. Quand on a sur le territoire des gens aussi prestigieux que [nom de l'entreprise] ou XXX c'est inimaginable, on s'arrête sur des banalités. On a bien vu dans le montage de l'association dont je vous parlais tout à l'heure et à laquelle participe l'interpro. du Cros l'Hermitage, rien que pour participer à l'association, ça a été un sport pas racontable.. [68-syndicat mixte-nord]*

*le contrepied de ça pour montrer le chocolat dans sa vision actuelle et surtout sa vision sensorielle. Le chocolat de Christophe COLLOMB c'est intéressant mais ça vous parle vous ? Quand on voit les musées du chocolat, les gens passent là et après ils sont passés, voilà, et moi je ne veux pas que ce soit ça.*

*-d'accord*

*-l'histoire de [nom de l'entreprise] y'en aura une partie mais ce sera très orienté non pas sur l'histoire mais sur la capacité et l'innovation de [nom de l'entreprise], plus que l'histoire de Monsieur machin qui a rencontré Madame TRUC, qu'ils se sont mariés et qu'ils ont eu beaucoup d'enfants. (...) Et le goût, parce que le goût dans la philosophie de [nom de l'entreprise], c'est la valeur N°1 (...) On a créé la fondation [nom de l'entreprise] pour le goût, mais je ne vous en ai pas parlé. Vous l'avez vu sur le site ?*

*-Oui*

*-Donc on a créé la fondation [nom de l'entreprise] pour le goût, on aurait pu faire la fondation [nom de l'entreprise] pour le cacao, non, nous on l'a faite sur le goût. Le goût est beaucoup plus large que le cacao et le chocolat parce qu'on veut valoriser à la fois le goût du chocolat et le sens du goût qui permet de percevoir ce produit. [51-entreprise-chocolat-nord]*

#### **4-7-4-Synthèse du processus de l'acteur local**

Ce processus est donc particulier car il ne concerne qu'un seul acteur : une entreprise de chocolaterie de renommée internationale de 500 employés, et que cet acteur n'est pas prétendant pour sa production à être associé à l'espace local mais pour lui-même. Cette stratégie de valorisation de l'acteur local passe par une volonté de coordination avec un certain nombre d'acteurs locaux, pairs et institutionnels. La forme de validité sur laquelle repose cette légitimation est la tradition. En effet, c'est en vertu de son ancrage historique qu'il se valorise comme acteur local.

Ensuite, sur la base de cette valorisation de l'acteur local historique, la production elle-même est valorisée comme localisée, mais davantage par la volonté des acteurs de la production locale (pâtisseries, chocolatiers, boulangers, restaurateurs) que par la volonté de l'entreprise de chocolaterie. On a donc ici une forme de légitimation de la production comme locale, qui part de la valorisation de l'acteur producteur comme local, mais qui ensuite émane des représentants du système de consommation. Elle est de ce fait inverse aux autres formes de construction d'une offre-demande économique-sociale centrée sur la production localisée.

#### **4-8- De la synthèse des processus à la mise en relief des deux espaces sociaux locaux de référence**

A présent, nous allons faire la synthèse des phases de développement des processus de valorisation avec l'objectif de répondre à notre première question, c'est à dire de montrer qu'il existe une référence à un espace local se déclinant au présent parmi les processus. Ainsi, en synthétisant chacune des phases de développement des processus, notre point de vue est orienté par le fait de mettre en relief cette signification émergente associée à la production localisée. Cette opération nous permettra, au terme de cette synthèse détaillée, de reconstituer les deux espaces sociaux de référence qui forment les deux sens sociaux associés à la production localisée.

Nous allons mener cette synthèse conclusive en quatre points. Dans un premier point nous nous intéresserons aux stratégies de valorisation. Leur synthèse nous permettra de mettre en relief les stratégies de Production existantes parmi les stratégies de valorisation. Elle nous permettra également de mettre en relief les formes de légitimités sur lesquelles reposent les formes de légitimation et ainsi d'établir à quel système de domination appartient chaque processus. Ce faisant, nous décrirons l'existence d'un nouveau rapport à l'espace local. Mais nous reviendrons à la description de ce nouveau rapport à l'espace local dans la dernière partie de cette présentation (quatrième point), après avoir synthétisé les formes de structuration sociale correspondantes aux stratégies (deuxième point) et après avoir synthétisé l'implication institutionnelle et la coordination territoriale dans les différents processus (troisième point).

Enfin, rappelons qu'en termes de construction sociale et de phases d'institutionnalisation des différents processus, l'analyse des stratégies de valorisation et des formes de légitimation représente l'analyse des constructions sociales et de leur premier stade d'institutionnalisation, à savoir leur légitimation par des acteurs du système de consommation. Ensuite, l'analyse des stratégies de distribution et de la structuration sociale des différents processus inclut également le premier stade d'institutionnalisation qu'est la légitimation, mais il inclut également le deuxième stade qui concerne la reconnaissance du type de production dans un espace alimentaire général. Enfin, l'analyse des relations institutionnelles et de coordination territoriale des différents processus correspond à l'analyse des phases III et IV du processus d'institutionnalisation d'une construction sociale. Dans le cadre de celles-ci, rappelons enfin que l'implication institutionnelle dans les processus implique deux types de relation : les relations d'appui institutionnel à la Production et les relations de certification.

#### *4-8-1- La stratégie de valorisation : six rapports à la tradition et un nouveau rapport à l'espace local*

Ce qui nous intéresse dans un premier temps, est de commencer à répondre à notre première hypothèse, en faisant la comparaison des stratégies de valorisation significatives des différents processus. Nous avons supposé par cette hypothèse, l'existence d'une stratégie de valorisation de la production localisée, qui s'articulerait à un espace social présent identifié. Cette articulation existe, nous l'avons montrée à travers la présentation du processus de valorisation fermier de la production. A présent, en comparant la stratégie de valorisation fermière avec les autres stratégies, nous allons chercher à établir quelle est la forme de validité, sur laquelle repose la forme de légitimation que sous-tend la stratégie. Ensuite, à partir de là, nous montrerons quelle est la stratégie de Production que sous-tend la stratégie de valorisation, et quelle est la logique stratégique et la forme de rationalité qu'elle révèle.

Pour ce faire, nous allons reprendre maintenant les différentes stratégies dans l'ordre dans lequel nous les avons présentées, à ceci près que nous nous intéresserons à la stratégie fermière en dernier lieu. Tout d'abord, la stratégie de valorisation de la tradition labélisée repose sur la mobilisation de savoirs et de savoir-faire traditionnels issus des espaces sociaux historiques dauphinois et provençal légalement réglementés. La forme de légitimité sur laquelle elle repose est ainsi traditionnelle mais également légale-bureaucratique. On peut dire que c'est une forme de légitimité légale-bureaucratique de la tradition. Ensuite, la stratégie de la Tradition familiale repose également sur la mobilisation de savoirs et de savoir-faire traditionnels issus d'espaces sociaux historiques. Elle se légitime par une double tradition : celle des savoirs et savoir-faire locaux et celle de la filiation familiale par laquelle passe la transmission de ces savoirs et savoir-faire locaux. Elle repose donc sur une forme de légitimité traditionnelle. Ensuite, la stratégie de la Maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel consiste, comme les deux précédentes, en la valorisation de savoirs et de savoir-faire traditionnels locaux. Sa forme de légitimité est donc traditionnelle. Après, la stratégie de l'Innovation-sur-tradition repose autant sur la valorisation de pratiques innovantes que sur la valorisation de pratiques traditionnelles. Mais qu'il s'agisse de savoir-faire innovants qui mobilisent des matières premières traditionnelles, ou de savoir-faire traditionnels qui sont déclinés en goûts innovants, elle mobilise dans les deux cas l'aspect traditionnel de la pratique valorisée. Sa forme de légitimité est donc traditionnelle, bien qu'elle s'en détache davantage que les précédentes stratégies. Ensuite, la stratégie de la géolocalisation concerne des productions brutes. Elle s'articule à l'espace local par l'ancrage spatial. Elle n'a pas de spécificité suffisante pour prétendre à un ancrage temporel. Cependant, nous avons vu que ces

productions étaient plutôt valorisées en un sens traditionnel (Reflets de France, « Trésor de la Drôme des Collines »). De ce fait, l'implicite de la production traditionnelle est bien présent mais intériorisé. Nous répertorions ainsi la forme de légitimité qu'utilise cette stratégie, comme une forme de légitimité traditionnelle implicite, intériorisée. Enfin, dans la stratégie de l'acteur local, il ne s'agit pas de prétendre à la localisation de la production mais de prétendre être un acteur local par l'ancrage temporel de l'implantation spatiale. C'est de ce fait, et par les acteurs du système de consommation local, que la production elle-même acquiert une valeur locale. Cette valeur locale repose sur l'ancrage temporel et spatial de l'acteur. La forme de légitimité qui la sous-tend est donc traditionnelle. Mais comme cette valeur traditionnelle est attachée à un personnage local et non à un savoir-faire de production localisé, la forme de légitimité est également charismatique. Le charisme a été reconnu par la valeur du temps. On peut donc dire que c'est une forme de légitimité charismatique de la tradition.

Venons-en maintenant à la stratégie de valorisation fermière. La stratégie de valorisation fermière est la seule à répondre positivement à notre questionnement. C'est à dire à valoriser d'autres pratiques que des pratiques qui ont un ancrage spatial et un ancrage temporel historique, et à se légitimer d'après une forme de légitimité qui ne renvoie ni à la validité traditionnelle ni à validité légale-bureaucratique de la tradition. En effet, la stratégie de valorisation fermière ne valorise pas un type de savoirs et de savoir-faire précis, elle peut valoriser comme localisées, des pratiques issues d'autres espaces sociaux alimentaires. Ce n'est donc pas dans les savoirs et savoir-faire mobilisés que se trouve la prétention localisée de la production, mais dans le respect des stades de la production, entièrement locaux. Et le respect de ces stades correspond à un type de producteur que l'on a défini comme le fermier indépendant. En effet, la prétention localisée tient au fait que le cycle de Production est maîtrisé dans sa totalité par le fermier ou par un de ses pairs. Quel que soit le savoir-faire selon lequel il cultive, élève et fabrique<sup>295</sup>, la production est localisée, parce qu'elle est produite ici et par le fermier, transformée ici et par le fermier, vendue ici et par le fermier. La caractéristique de la stratégie de valorisation localisée, est donc bien l'acteur fermier lui-même. Mais cet acteur n'est pas un acteur individuel unique, c'est un type d'acteur. En effet, un fermier local a le même pouvoir évocateur de localisation de la production, qu'un autre fermier local. Cette validité locale échoie à la personne du fermier quel qu'il soit, parce que ceux-ci sont plusieurs et qu'ils forment des groupes. Un de ces groupes, comme dans la Drôme, est en réalité une multitude de petits groupes qui se développent par l'appartenance

---

<sup>295</sup>Même si dans bien des cas de productions, le savoir et le savoir-faire mobilisé sont issus de l'espace temporel local, ce n'est pas une condition sine-qua-none de la production fermière.

des acteurs à des réseaux formels et informels, internes et externes à l'espace social alimentaire. Ce sont ceux-ci qui permettent l'apprentissage collectif de règles, de normes, de codes et de rituels qui structurent la production, la transformation, la distribution, et qui fondent l'existence de représentations liées à ce qu'est un fermier local (produire, transformer, vendre soi-même et entre pairs). C'est ainsi l'existence de véritables systèmes qui permet que la production fermière ait une signification sociale au-delà de l'individu. C'est celle-ci qui fait aussi que des acteurs peuvent changer, alors même que le système perdure tout en évoluant.

Ainsi, l'acteur qui développe une stratégie de valorisation fermière, garantit la validité locale de sa production, soit explicitement par son appartenance à cette construction partagée de pratiques (fanion Bienvenue à la ferme dans le comportement de légitimation, par exemple), soit implicitement par la présence de sa propre personne qui constitue en elle-même une de ces règles (je vends ma production moi-même). On peut donc dire que la stratégie fermière de valorisation de la production localisée, repose sur une forme de légitimité légale, en ce sens que la reconnaissance de la valeur fermière s'acquiert par le respect de règles, de normes, de codes, de rituels partagés de Production. Mais il s'agit d'une forme de légalité que l'on peut nommer, nous semble-t-il, réticulaire et conventionnelle. Nous entendons par conventionnelle, le fait que la nature des règles est de type le plus souvent conventionnel et non juridique.<sup>296</sup> Nous entendons ensuite par réticulaire, une référence à l'idée de réseau, qui suppose qu'il n'y a pas de hiérarchisation formelle entre les acteurs ni de soumission de l'individu au groupe. En effet, comme la structuration sociale qui en émane le confirme dans le processus fermier (nous y viendrons plus loin), la diffusion et le respect des règles selon un principe réticulaire signifient une structuration fondée sur des rapports de réciprocité et non sur des rapports dans lesquels il y a une autorité centrale. Ce principe légal-réticulaire n'empêche pas l'existence en son sein de modèles charismatiques. Dans notre échantillon, c'est le cas de Vérona, par exemple, et c'est également le cas de Hazon. Mais en aucun cas, leur pouvoir qui pourrait être considéré comme celui d'un marginal sécant<sup>297</sup> dans le vocabulaire de Crozier et Friedberg, ne pourrait les conduire à avoir la capacité d'imposer une règle de production ou de structuration. Dans la stratégie d'évitement de la dépendance qui est celle des acteurs de ce

---

<sup>296</sup> Au sens où Weber définit ces notions dans son concept d'ordre légitime qui peut diriger des manières de faire, garantir ainsi leur régularité et expliquer de ce fait le développement d'un type de légitimité (Weber, 1971 : 68-73). Or, dans l'ensemble des réseaux informels, la validité de l'ordre qui conduit les acteurs à lui obéir et ainsi à le développer est la croyance en sa légalité garantie par une sanction conventionnelle si l'acteur y déroge. Dans les réseaux officiels, la sanction est juridique, car l'association représente un acteur externe et donc un organe externe de juridiction (toujours selon la définition webérienne).

<sup>297</sup> En ce sens qu'ils sont des acteurs appartenant à plusieurs relations associatives, voire à toutes celles disponibles dans le cas de Verona. Ils maîtrisent donc une pluralité de points de vue contrairement à la majorité de leurs collègues. Ils font alors figures de « meneurs ».



processus, ils ne verraient d'ailleurs pas forcément d'intérêt à « diriger » d'autres acteurs, et les autres acteurs ne se laisseraient pas diriger. La seule chose qu'ils cherchent à diriger en se structurant étant leur propre individualité. Le fait que l'individualité garde la priorité sur le groupe, autrement dit, considérer le groupe comme étant au service de l'individualité, est une caractéristique de cette forme de légitimité légale-réticulaire-conventionnelle.

Ainsi, nous pensons que la validité locale accordée à la production fermière via le fermier, passe par l'existence de ces acteurs attachés à un espace local en particulier, qui deviennent un type d'acteurs, un statut, du fait d'une construction sociale partagée et des règles que celle-ci implique. On appelle type d'acteurs, une classe d'acteurs locaux. « Classe » désigne ici le fait que ces acteurs ne partagent pas seulement des ressources professionnelles, mais également des codes, des normes, des rituels sociaux, qui les constituent en tant que classe. C'est pourquoi, une fois cette forme de validité mise en lumière, nous appelons ce processus néo-paysan et non pas fermier. En effet, fermier désigne une production à la ferme. Est fermière toute production produite à la ferme, même dans le cas où la ferme est de très grande taille, qu'elle est en monoculture et qu'elle ne se valorise pas en circuits courts de distribution. Or, le cycle de Production du néo-paysan s'initie dans l'espace local, se construit et s'achève dans l'espace local. Et à travers ce cycle se tisse un réseau économique et social de production. Cet aspect social articulé à l'aspect professionnel, évoque pour nous des choix de vie, attachés à la définition de « paysan ». En effet, le paysan est celui qui vit de la culture de la terre, mais également qui représente (en regardant vers le passé) une catégorie sociale importante de la société française, signifiant un mode de vie, un mode de pensée, un mode de subsistance attaché à l'espace rural. Le choix de vivre au *pays* et du *pays* nous semble donc une caractéristique appropriée pour désigner ces exploitants agricoles fermiers comme des paysans. Elle exprime le choix culturel tout autant que professionnel qui les associe au développement de l'espace social local. Ensuite, le terme néo exprime l'aspect émergent de ce statut et de sa manière de produire. Enfin, l'expression entière désigne une continuité dans la rupture entre le monde paysan passé, celui duquel a émergé la production de terroir, et ce monde « paysan » émergent, qui construit ses savoirs et ses savoir-faire sur la base de toutes les connaissances issues du passé local sans se restreindre à ses codes.

Pour revenir à notre hypothèse, on peut dire que l'articulation à un système de développement présent existe et qu'il fonctionne selon une forme de validité nouvelle, et non pas tout à fait conforme à la typologie pensée par Max Weber (qui ne prétend pas, rappelons le, à l'exhaustivité). C'est donc un système « complet » qui est émergent autour de cette stratégie néo-paysanne de valorisation. Nous allons y revenir en synthétisant la structuration sociale de

ce type de système et son institutionnalisation. Pour l'instant, nous allons voir que la stratégie de Production sous-jacente à la stratégie de valorisation néo-paysanne, ainsi que la logique stratégique et la rationalité correspondante, induisent un nouveau rapport au biotope.

Rappelons que la stratégie de Production est la position que le groupe concerné adopte par rapport au biotope. Premièrement, dans le cadre d'une stratégie de valorisation qui, de près ou de loin, se réfère à un système de développement passé, comme les productions de terroir, la stratégie de Production sous-tendant ce développement, est une stratégie d'adaptation forcée au biotope, de soumission obligatoire au biotope, du fait du rapport entre capacités techniques et ressources naturelles, que les groupes humains avaient alors. Ainsi, nous pouvons dire que, même dans une valorisation actuelle de la tradition, quelle que soit la forme que celle-ci prenne, c'est cette stratégie de Production, cette relation de soumission au biotope qui est sous-jacente. Deuxièmement, par rapport à cela, la stratégie de valorisation néo-paysanne est porteuse d'un nouveau rapport. En effet, dans le cadre de celle-ci, la position par rapport au biotope peut être synthétisée comme une soumission volontaire aux ressources locales, à la temporalité des cycles de production, auxquels les savoirs et les savoir-faire sont adaptés. Nous disons volontaire, car cette stratégie de Production émerge dans un contexte dans lequel la capacité technique permet aisément de dépasser une soumission au biotope local. Ainsi, cette soumission, cette recherche d'adaptation au biotope local est volontaire. On peut donc dire qu'elle est guidée par le respect d'un choix éthique, celui qui correspond à la logique stratégique. Ce choix éthique correspond à la volonté de produire, en adaptant notre technologie aux ressources et à la temporalité de chaque biotope. On peut dire que cela traduit une conception de l'homme dans son environnement, fondée sur une utopie de réciprocité, d'harmonie. Elle fait suite à la stratégie de subsistance, à laquelle renvoient les productions de terroir et à travers laquelle on peut lire une conception de l'homme dominé par son environnement. Et elle fait suite également à la stratégie de soumission de la nature à l'humain, sous-jacente au système productiviste, par rapport auquel elle s'inscrit comme une alternative.

A partir de ces constats, on peut dire que la rationalité sous-jacente à ces stratégies de Production-valorisation néo-paysannes coordonnées est une rationalité en finalité. L'objectif est toujours de se nourrir et de survivre le mieux possible grâce à la production. Mais cette rationalité en finalité est soumise à une valeur, celle de respecter les ressources et les cycles locaux et de s'y adapter. Alors que la rationalité précédente était soumise à une contrainte dont on cherchait à s'émanciper. Le système de développement néo-paysan porteur d'une valeur émergente de la production localisée, inclut donc un rapport au biotope nouveau. Ceci

étant dit, nous allons voir dans le paragraphe suivant, que ce type de système de développement inclut également une nouvelle structuration sociale, ainsi qu'une nouvelle forme de coordination territoriale. Mais avant d'aborder ces points, arrêtons-nous brièvement sur la récapitulation générale des systèmes de Production et des liens qui existent entre eux.

Nous pouvons faire deux sortes de rapprochements entre ces différents processus, quand on les envisage de manière synthétique. Tout d'abord, en termes de rapport à la tradition, 4 processus sur 6 innove à partir de la tradition. Il y a donc ici une voie parallèle au développement néo-paysan, qui tend à s'inscrire dans un espace présent. Nous disons parallèle et non connexe, car le comportement de Production de ces processus n'a rien de néo-paysan et ne tend pas forcément à valoriser la production localisée quand il s'agit d'approvisionnement. On sent cependant chez certains des acteurs de ces processus (la brioche, les acteurs de la tradition familiale) que ce comportement d'approvisionnement pourrait changer.

D'autre part, le processus de valorisation de l'innovation-sur-tradition peut être rapproché du processus de valorisation néo-paysan en termes de comportement de production, car c'est le seul qui, par son approvisionnement local non valorisé, a la volonté de s'inscrire de manière conventionnelle dans un tissu économique local. D'autre part, ces deux processus peuvent être rapprochés du processus de la Tradition labélisée. En effet, nous avons vu que certains acteurs du processus de valorisation néo-paysan s'inscrivaient pour une part dans le processus de la Tradition labélisée. Ensuite, les relations formelles du processus de l'innovation-sur-tradition avec le processus Tradition Labélisée<sup>298</sup>, le rapprochent également de celui-là en termes de valorisation des savoirs et de savoir-faire plus qu'en termes de comportement.

*Tableau 54 Synthèse des stratégies de Production-valorisation coordonnées et de la validité sur laquelle repose leur légitimité en tant que production localisée*

|                | <b>Tradition labélisée</b> | <b>Tradition familiale</b> | <b>Maitrise industrielle</b> | <b>Innovation/tradition</b> | <b>Géolocalisation</b> | <b>Acteur local</b> | <b>Néo-paysanne</b> |
|----------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
| Production     | Oui                        | Non                        | Non                          | Non                         | Oui                    | Non                 | Oui                 |
| Transformation | Oui                        | Oui                        | Oui                          | Oui                         | Non                    | Oui                 | Oui                 |
| Distribution   | Non                        | Oui                        | Non                          | Oui                         | Non                    | Non-oui             | Oui                 |
| Temps          | Oui                        | Oui-Non                    | Oui-Non                      | Oui-Non                     | Oui-Non                | Oui                 | Oui-non             |
| Espace         | Oui                        | Oui                        | Oui                          | Oui                         | Oui                    | Oui                 | Ici-ailleurs        |
| Forme de       | Légal-                     | Tradition                  | Tradition                    | Tradition                   | Tradition              | Tradition           | Légale-             |

298 Rappelons-nous les productions à base de pâte d'olive, de Bleu du Vercors, de lavande..

|                          |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| légitimité               | bureaucratique de la tradition                                    |   |   |   |   |   | réticulaire conventionnelle   |
| Stratégie de Production  | Adaptation forcée au biotope                                      | Adaptation forcée au biotope                                      | Adaptation forcée au biotope                                      | Adaptation forcée au biotope                                      | Adaptation forcée au biotope                                      | Adaptation forcée au biotope                                      | Position adaptative choisie (soumission volontaire)                             |
| Logique de la Production | Produire le mieux possible par rapport à la domination du biotope | Produire le mieux possible par rapport à la domination du biotope | Produire le mieux possible par rapport à la domination du biotope | Produire le mieux possible par rapport à la domination du biotope | Produire le mieux possible par rapport à la domination du biotope | Produire le mieux possible par rapport à la domination du biotope | Produire localement, en adaptant les techniques aux ressources du biotope local |
| Rationalité              | En finalité, moyens créés pour répondre à la finalité             | En finalité, moyens créés pour répondre à la finalité             | En finalité, moyens créés pour répondre à la finalité             | En finalité, moyens créés pour répondre à la finalité             | En finalité, moyens créés pour répondre à la finalité             | En finalité, moyens créés pour répondre à la finalité             | En finalité mais une finalité soumise à des moyens                              |

#### *4-8-2- Une nouvelle forme de structuration sociale inhérente au processus néo-paysan*

Notre première hypothèse porte sur la diversité des articulations avec l'espace social alimentaire. Nous avons supposé par celle-ci que nous rencontrerions des systèmes faisant une référence à un espace local se déclinant au présent à travers leur articulation. L'analyse des stratégies de valorisation, des formes de légitimité et des stratégies de Production correspondantes, nous a permis de répondre positivement à cette hypothèse. A présent, nous savons qu'un système de Production n'existe que relativement à un système de consommation. Leur articulation s'effectue selon une forme de légitimité, et la construction sociale de la production localisée est effective (légitimée, donc existante) du fait de ce rapport entre production et consommation.

Ce rapport entre un système de production et un système de consommation est analysable à travers la stratégie de distribution, tel que nous l'avons fait pour chaque processus. L'hypothèse que nous avons par rapport à la stratégie de distribution est relative à l'hypothèse de la diversité des références à l'espace local des productions. Nous avons en effet pensé, qu'une production qui s'articulerait à l'espace local, dans le cadre d'une référence au présent, se développerait selon une stratégie de distribution centrée sur l'espace local. D'autre part, en connaissance de l'existence des agriculteurs différents (Kayser, 1990), nous

avons supposé que cette stratégie serait dirigée directement vers les mangeurs. Ces deux éléments se sont vérifiés. La stratégie de distribution du système de production néo-paysan est dirigée directement vers les mangeurs de l'espace local. Cependant, tel que nous l'avons noté dans le chapitre portant sur la méthodologie, à la section du traitement des données, l'analyse des stratégies de distribution nous a permis de mettre en relief deux éléments importants.

Premièrement, nous avons constaté l'importance de la forme du rapport de dépendance dans les relations de distribution. Ce rapport de dépendance peut être, comme nous le savons, fondé sur les relations de réciprocité ou sur des relations déséquilibrées. Cet élément nous permet de rendre compte du type de système de domination socio-économique, qui se développe dans le cadre d'une forme de légitimité. Il formalise l'analyse de la structuration sociale de chaque type de développement.

Deuxièmement, cette analyse nous a également permis de mettre en relief le type de liens qui s'établit dans le cadre des relations de structuration et d'en distinguer plusieurs types.

C'est ainsi que dans ce paragraphe, comme dans le paragraphe précédent, nous allons comparer les différentes formes de structuration socio-économique, inhérentes aux stratégies de distribution des systèmes de valorisation, les types de liens qu'elles mettent en relief ainsi que le type de finalité qu'elles suivent, avec l'objectif de souligner la structuration sociale du processus néo-paysan. Nous allons présenter celles-ci selon la différenciation entre les deux types de systèmes de structuration que nous avons trouvés.

Le premier type regroupe les processus Tradition labélisée, Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel et Géolocalisation. Dans ce type, la structuration, selon laquelle s'établit l'articulation entre système de Production et système de consommation, est déséquilibrée, en ce sens que les acteurs GMS et grossistes ont un pouvoir supérieur aux acteurs prétendants dans la structuration de la relation. Elle est centralisée vers ce type d'acteur par lequel passe la production pour arriver vers le mangeur. Elle n'est pas localisée mais reste spatialisée au sens du quart du territoire national. Dans ces processus, on peut donc dire qu'une production porteuse de représentations associées à une stratégie de Production émanant du passé, est ancrée dans une aire correspondant à un espace local historique, puis diffusée de manière indirecte (donc impersonnelle) dans un quart national, par le prisme d'acteurs centralisateurs de la distribution et qui ont le pouvoir d'imposer les règles de la production<sup>299</sup>. Dans ce type de structuration, les liens sont de nature économique. Leur finalité est de vendre/d'acheter.

---

<sup>299</sup> Pas dans le cas des productions traditionnelles puisqu'elles reposent sur le respect d'un savoir-faire traditionnel mais dans le cas de productions innovantes par exemple.

Le second type de structuration regroupe les processus Tradition familiale, Innovation sur tradition et néo-paysan. Dans ce type de structuration, l'articulation entre système de Production et système de consommation s'établit selon des relations de réciprocité, au sens où un des deux acteurs n'a pas beaucoup plus de pouvoir que l'autre dans la relation. Cette structuration s'établit directement, dans la plupart des cas, entre le mangeur et l'acteur prétendant, ou d'une manière indirecte mais qui peut déboucher sur des liens directs. L'ensemble de ces relations produit un espace local de Production-consommation, qui est à la base du développement d'un espace culturel local (donc au développement de toutes les étapes qui le forment : usages et préparations culinaires, temporalité..). Les liens de réciprocité permettent une co-construction directe de la production, telle que l'on se souvient que les acteurs prétendants en parlent. En effet, dans le cadre de ces relations, les mangeurs façonnent directement la production, puisque ce sont eux qui légitiment ou non chacune des productions. Les liens de réciprocité sont de nature socio-économique, puisqu'ils permettent la construction et l'entretien d'une sociabilité locale à travers la relation de vente-achat.

Notons que le processus de valorisation par la Tradition labélisée s'inscrit pour sa part de production vendue localement, dans ce second type de structuration, même si l'obtention d'un SIQO n'a pas pour objectif premier un marché local.

Notons ensuite que le processus de valorisation de l'acteur local représente un cas exceptionnel, donc moins représentatif des formes de structuration sociale associées à la construction sociale de la production localisée. Cependant, pour le situer, nous pouvons dire que, pour sa part de valorisation par la localisation, celle-ci s'établit selon une structuration fondée sur une forme de réciprocité des liens, qui n'est toutefois pas similaire aux précédentes. En effet, l'acteur prétendant est un acteur qui possède un plus grand pouvoir économique que le reste des producteurs de productions localisées. Ensuite, à la faveur de leur ancrage territorial, ces liens sont cependant des liens impliquant la construction d'une sociabilité locale.

A présent que nous savons cela, nous pouvons préciser, qu'au sein du type de la structuration fondé sur des liens de réciprocité locaux et incluant une construction de la sociabilité locale, le processus néo-paysan s'inscrit dans une accentuation des caractères du type, par rapport aux autres processus. Tout d'abord, c'est le seul processus qui n'a pas une finalité seulement économique, mais également une finalité de structuration sociale du groupe. Et le fait que les relations de Production soient également des relations de structuration du groupe, participe à construire à chaque étape de la Production, des relations dans lesquelles la sociabilité est enchevêtrée à l'objectif professionnel. Ainsi, au-delà de l'aspect conventionnel de la

contractualisation des relations qui est réelle également dans d'autres processus, on trouve ici un aspect conventionnel dans lequel la convention est fondée sur la sociabilité partagée. Ensuite, le degré de construction de la sociabilité dans les relations de structuration entre l'acteur prétendant et le mangeur est accentué, nous semble-t-il, du fait de l'enchevêtrement de la vie personnelle et de la vie professionnelle des acteurs prétendants. En effet, la ferme est le lieu de vie comme le lieu de travail et il est ouvert au public. De ce point de vue, les frontières sont moins tracées et les relations peuvent être dans certains cas, autant sociales qu'économiques.

Enfin, toujours dans le cadre de la structuration des relations entre le mangeur et l'acteur prétendant, le fait que la légitimation de la production repose sur une forme de validité émergente de la production, qui passe par la figure du producteur local, renforce le degré de la réciprocité. En effet la réciprocité dans la construction des productions, ne repose pas sur la validité préalablement établie de la tradition, mais sur des règles plus indéterminées, qui, dans le cadre de l'adaptation aux ressources locales, peuvent être assez larges et, en théorie, venir aussi du mangeur. Ainsi, on peut dire que le processus de valorisation néo-paysan engendre une forme nouvelle de structuration sociale dans l'espace local.

*Tableau 55 Finalité des systèmes, structuration sociale et types de liens et acteurs de la légitimation par processus de valorisation*

|                       | <b>Trad lab</b>       | Trad fam        | <b>Mai. ind</b>       | Inn/ trad                         | <b>Géol.</b>          | Act. local      | néo-pay                  |
|-----------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Forme de légitimité   | <b>Légal-bur.</b>     | Tradition       | <b>Tradition</b>      | Tradition                         | <b>Tradition</b>      | Tradition       | Légal-réticulaire        |
| Finalité              | <b>vendre</b>         | vendre          | <b>vendre</b>         | vendre                            | <b>vendre</b>         | vendre          | Faire groupe pour vendre |
| Acteurs distribution  | <b>GMS/grossistes</b> | mangeurs        | <b>GMS/grossistes</b> | Petits commerces locaux/ mangeurs | <b>GMS/grossistes</b> | Réseaux de luxe | Mangeurs Pairs           |
| Type de structuration | <b>Déséquilibrée</b>  | Réciprocité     | <b>Dés-équilibrée</b> | Mixte                             | <b>Dés-équilibrée</b> | Réciprocité     | Réciprocité              |
| Types de liens        | <b>Economiques</b>    | Liens socio-éco | <b>Eco-nomiques</b>   | Liens socio-éco                   | <b>Eco-nomiques</b>   | Liens socio-éco | Liens socio-éco          |

### *4-8-3- Une disparité de l'intervention externe dans les processus de valorisation*

A présent, pour conclure cette synthèse générale sur la diversité des processus, nous allons synthétiser l'intervention externe dans les relations de production et de coordination territoriale des processus. Rappelons que, dans le cadre de notre première hypothèse portant sur la diversité des processus, à laquelle nous continuons de répondre ici, deux questions relatives aux relations externes guidaient notre analyse. Tout d'abord, la question de la diversité des processus implique, en plus de l'hypothèse d'une diversité des constructions sociales, l'hypothèse d'une diversité des degrés d'institutionnalisation. Or, l'implication institutionnelle et la coordination territoriale dans les différents processus, représentent respectivement les phases III et IV des degrés d'institutionnalisation. Ensuite, nous nous sommes demandée, si l'on pouvait faire une corrélation entre une politique de développement territorial et une forme de processus de valorisation, sous entendant par là, que le Département aurait peut être un intérêt à valoriser un processus porteur d'une valeur sociale émergente liée au présent. Ces deux questions étaient centrées sur le repérage d'un processus, dans lequel la construction sociale de la production s'articulerait à l'espace local dans une référence au présent. Etant donné que nous avons vérifié l'existence du processus Néo-paysan, ces deux questions sont donc implicitement destinées à savoir si ce dernier comporte moins d'appui institutionnel que les autres, et si on constate une différence de coordination territoriale le concernant, par rapport à celles qui concernent des processus valorisant une production qui s'articule à un espace-temps local passé. Pour répondre à ces questions, nous allons dans un premier temps synthétiser l'ensemble des relations externes répertoriées dans les différents processus. A partir de cette synthèse, nous verrons quelles corrélations nous pouvons effectuer, et quelles conclusions nous pouvons en tirer. Cette opération nous conduira à répondre à nos questions.

Envisageons pour commencer le tableau ci-dessous. Dans celui-ci, nous avons répertorié les types de relations externes en lignes. Dans ce cadre, nous avons, dans la première ligne en haut, répertorié les types de relation externes tels que nous les avons pensés dans le cadrage théorique de la question (chapitre 2) et dans le chapitre méthodologique (chapitre 3). Ensuite, dans la ligne juste en dessous, nous avons classé le détail des relations externes « réelles » rencontrées dans l'analyse des processus de manière correspondante aux catégories théoriques.



Tableau 56 Les types de relations externes par type de processus

|                       | Dépendance acteur de la certification | Relations entre pairs |                                       | Implication acteurs développement et institutionnels dans la structuration de la production <sup>300</sup> | Implication institutionnelle dans la production | Coordination territoriale                              |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|--|---|--|
|                       | Règlement. pour vendre                | Promotion production  | Mieux vendre (Structuration autonome) | Mieux vendre (Structuration via acteur externe)  | Appui à la production                           | Promotion territorialisée et développement territorial |
| Tradition labélisée   | Oui                                   | Oui                   |                                       |  | Oui   | Oui  |
| Tradition familiale   |                                       | Oui                   | Oui                                   | Oui  |   |  |
| Maitrise industrielle | Non/Oui                               | Oui                   |                                       |  | Oui   |  |
| Innovation/Tradition  |                                       |                       | Oui                                   | Oui  | Non-Oui   |  |
| Néo-paysanne          | Non/ oui                              |                       | Oui                                   | Oui  |   |  |
| Géolocalisation       |                                       |                       |                                       |  | Oui   |  |
| Acteur local          |                                       |                       |                                       |  |   | Oui  |

Ce tableau synthétique nous apprend plusieurs choses que nous allons détailler à présent. Tout d'abord, trois processus sont en relation de dépendance avec des acteurs de la certification. Deux le sont partiellement, le processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel et le processus Néo-paysan. Mais un seul est structuré complètement autour de cette dépendance, le processus de valorisation de la Tradition labélisée.

Ensuite, trois processus sont inscrits dans des relations entre pairs pour la promotion commune d'une production en particulier, les processus de valorisation de la Tradition labélisée, de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel et de la Tradition familiale. Cependant, nous avons noté que cette structuration (les confréries) n'aboutissait pas à une activité dense de valorisation. Après, nous constatons que trois processus sont impliqués dans la structuration externe entre pairs, destinée à mieux vendre : le processus de la Tradition familiale, de l'Innovation sur tradition et le processus Néo-paysan. Cependant, dans les deux premiers cas, il s'agit d'une structuration unique<sup>301</sup>. Alors que dans le cas du processus Néo-paysan, il s'agit d'une forme de structuration chronique. Ensuite, en termes du même type de

<sup>300</sup> Et de certains acteurs institutionnels comme les Communautés de communes et un Pays

<sup>301</sup> Le fait que l'Innovation sur tradition soit associée à la Tradition familiale dans ce type de relation alors que dans la présentation des processus nous n'avons rencontré ce type de structuration que pour le processus de la Tradition familiale (un réseau « d'entreprises en entreprises » pour faire visiter les entreprises et faire connaître les productions) s'explique par le fait que d'autres acteurs prétendants du processus de l'Innovation sur tradition non présents dans l'échantillon font partie de ce réseau et donc de cette structuration.

structuration entre pairs ou avec d'autres acteurs de la Production, mais dans laquelle intervient un acteur extérieur, acteurs du développement et acteurs institutionnels, on trouve également les processus de la Tradition familiale, de l'Innovation sur tradition et Néo-paysan. Cependant, encore une fois, les occurrences sont nombreuses dans le cas du processus Néo-paysan, alors qu'elles sont anecdotiques dans le cas des deux autres processus. Après, en termes d'appuis institutionnels à la production, financière et technique, seuls les processus de la Tradition familiale et Néo-paysan ne sont pas aidés par les pouvoirs institutionnels. Et dans ce cadre, le processus Néo-paysan est le seul processus composé d'exploitants agricoles, qui n'est pas aidé. Enfin, en termes de relations de coordination territoriale, c'est à dire de relations dont l'objectif est le développement des territoires, seul le processus de la Tradition labélisée s'inscrit dans une promotion territorialisée, et ainsi dans des relations qui ont pour objectif le développement territorial.

Cette synthèse nous permet de faire deux corrélations transversales aux différents processus. La première corrélation concerne la coordination territoriale des processus. La seconde concerne l'implication institutionnelle dans les systèmes de Production des différents processus. Ainsi, en premier lieu, il nous semble qu'en termes de coordination territoriale relative aux différents processus, nous pouvons conclure qu'il en existe deux formes dans notre échantillon. En effet, seul le processus de la Tradition labélisée est territorialisé et voit ainsi son caractère patrimonial valorisé en association avec des territoires<sup>302</sup>. Cependant, on peut dire que le processus Néo-paysan, et dans une moindre mesure, les processus de la Tradition familiale et de l'Innovation sur tradition, s'articulent aux territoires locaux à travers leur structuration entre pairs autonome et via un acteur externe<sup>303</sup>. En effet, nous pensons pouvoir dire à propos de ces relations, que celles-ci représentent une forme de coordination territoriale intégrée au système de Production, puisque l'objectif de ces formes de structuration de l'action est de vendre, mais que l'intervention externe territorialise cette vente, qu'elle émane d'un acteur territorial ou d'un acteur du développement. Ce constat sur l'existence de deux types de coordination territoriale repérés, permet de répondre à la

---

302 Cette valorisation territorialisée concerne, rappelons le, les relations entre les acteurs issus du processus de la Tradition labélisée et le Pays Une autre Provence dont la politique de promotion territoriale est explicitement centrée sur le patrimoine et l'image historique de la Provence ; en association avec des dispositifs associatifs comme l'Université du Vin de Suze la Rousse.

<sup>303</sup> Acteurs du développement en majorité mais également, acteurs institutionnels : Communauté de communes et Pays.

question portant sur l'existence d'une corrélation entre politique de développement territorial et forme de production valorisée.

En effet, nous constatons une corrélation entre le type de politique de développement territorial et le type de production valorisée. Dans le cas du processus de la Tradition labélisée, les représentations patrimoniales associées aux productions, sont utilisées afin de valoriser l'identité de certains territoires. En revanche, dans le cas du processus néo-paysan, et dans une moindre mesure, des processus de la Tradition familiale et de l'Innovation sur tradition, on a affaire à une inscription qui concerne le développement du tissu socio-économique local.

Si l'on confronte la réflexion sur les types de coordination avec les types de construction sociale de la production localisée, que représentent les processus de la Tradition labélisée et Néo-paysan, ce constat des différences de territorialisation n'est pas étonnant. En effet, la production de terroir labélisée représente une production en quelque sorte « finie » et issue d'un système passé que l'on reproduit, parce que ça a du sens dans le temps présent en relation avec un manque d'identification inhérent aux systèmes de Production généraux. Elle peut donc être valorisée comme un objet patrimonial en dehors du système de Production lui-même. Tandis que la production néo-paysanne représente un type de production « non finie », qui ne révèle pas un objet aux contours stables, et est associée à un territoire plutôt indéterminé (nous y reviendrons) par le biais du tissu social de réseaux locaux qu'elle représente. C'est donc normal en quelque sorte, que sa valorisation territoriale soit interne au système de Production. Car on a ici affaire à quelque chose en train de se produire. Dans ce cadre d'une coordination territoriale intégrée à la structuration des systèmes de Production, dans le cas du processus Néo-paysan, on retiendra que ces relations externes sont structurantes de la légitimité de la figure du fermier local, elles sont donc partie prenante du système légal-réticulaire-conventionnel qui valide la production néo-paysanne.

Ainsi, même si ce n'est pas de façon systématique, la politique de développement territorial menée par un ou plusieurs acteurs peut être orientée spécifiquement vers un type de production et donc de processus, selon qu'elle est fondée sur la valorisation du patrimoine local ou non. Réciproquement, la coordination avec un type de processus peut également donner du sens à la politique de développement territorial. Quel que soit le sens de ce développement, le Pays une Autre Provence, associé aux productions du processus Tradition labélisée et la Communauté de Communes du Pays Diois, associée aux productions d'orientation néo-paysanne, sont deux types de développements exemplaires de ce que nous venons de décrire. Ces exemples nous permettent également de mettre l'accent sur le fait,

qu'il ne s'agit pas d'une distinction qui correspondrait à un type d'acteurs, mais bien d'une corrélation qui correspond à un type de politique menée, quel que soit l'acteur territorial en jeu. Ainsi, on peut affirmer que la valorisation d'un type de processus peut jouer une fonction significative de communication dans une politique de développement territorial.

Ensuite, en second lieu, nous pouvons faire une distinction majeure de l'implication institutionnelle dans les processus. Cette implication regroupe, rappelons le, deux types de relations, les relations d'appui financier et technique à la production et les relations de certification de la production. Tout d'abord, en matière d'implication financière et technique d'acteurs institutionnels dans les processus, il apparaît clairement qu'une distinction existe entre le processus de valorisation Néo-paysan et les autres processus. En effet, celui-ci n'est pas, en 2009, aidé pour la production. Cela a quelque peu changé depuis et nous y reviendrons dans le chapitre suivant. La seule implication institutionnelle dans ce processus se confond avec la coordination territoriale de la production, elle est collective et non individuelle. On notera cependant que cette implication collective dépasse indirectement les deux acteurs que sont certaines Communautés de communes et un Pays, en ce sens que des collectivités territoriales (Conseil Général de la Drôme et Région Rhône-Alpes) sont impliquées dans le financement des dispositifs permettant au processus Néo-paysan de se structurer.

Ceci étant, dans les autres processus, l'appui est généralement existant, et dans le processus de la Tradition labélisée, il est existant en plus de l'appui à la promotion territorialisée.

Après, en termes d'existence de la certification, c'est, comme on pouvait s'y attendre, la construction sociale relative à la production de terroir, qui est certifiée. Les productions du processus néo-paysan ne sont pas certifiées de manière institutionnelle, elles le sont à travers des dispositifs émanant d'acteurs du développement. Cela correspond à la légitimation par un système légal-réculaire-conventionnel.

Ainsi, en termes d'implication institutionnelle dans la production, on peut dire que le processus de valorisation Néo-paysan est le moins institutionnalisé, et le processus Tradition labélisée est le processus le plus institutionnalisé. Cela peut s'expliquer tout d'abord, par le fait que le processus Néo-paysan tel que nous l'avons observé en 2010, fonctionne selon un système qui se développe sans passer par des cadres de la certification institutionnelle. Ensuite, cela peut s'expliquer également par le fait, que le processus de valorisation Néo-paysan concerne une forme de système émergeant et encore marginal par rapport à l'implication institutionnelle.

Enfin, ces relations externes nous conduisent à faire un dernier constat sur le fait que des acteurs de différents processus sont en relation à la faveur de ces structurations externes. On distingue en ce sens deux pôles d'association entre différents processus.

Le premier pôle est représenté par des associations entre les trois processus de la Tradition labélisée, de l'Innovation sur tradition et Néo-paysan, à la faveur de développements relatifs au processus de la Tradition labélisée. Tout d'abord, certains acteurs du processus Néo-paysan sont en lien avec des acteurs du processus Tradition labélisée, dans le cadre de la structuration pour la certification de la Production en vue de l'obtention d'un SIQO. Dans ce cadre, nous avons vu que certains de ces acteurs appartiennent carrément aux deux processus Tradition labélisée et Néo-paysan. Ensuite, dans des manifestations festives qui font partie des dispositifs de promotion territorialisée du processus de la Tradition labélisée, on peut trouver comme participants<sup>304</sup>, des acteurs du processus Néo-paysan et des acteurs du processus Innovation sur Tradition. Le processus de la Tradition labélisée est donc vecteur de développement pour les processus Néo-paysan et de l'Innovation-sur-tradition.

Le second pôle est représenté par des associations entre les trois processus Néo-paysan, Innovation sur Tradition et Tradition familiale, qui existent dans le cadre des relations de structuration de l'action autonome entre pairs, avec ou sans intervention d'un acteur externe, et destinées à mieux vendre. Dans ce cadre, on répertorie d'une part, une association entre des acteurs du processus Tradition familiale et des acteurs du processus Innovation sur Tradition à travers un dispositif qui les associe. D'autre part, on répertorie l'association des trois processus suivants : Néo-paysan, Innovation sur Tradition et Tradition familiale, dans certains dispositifs. Ainsi, on peut dire que chacune des deux modalités de coordination territoriale que nous avons repérées, exerce une attraction sur différents processus qui permettent la création de pôle d'échanges et d'associations potentielles.

#### ***4-8-4 Deux formes de référence à l'espace local dans la construction sociale de la production localisée***

Pour conclure ce chapitre, nous allons achever à présent de répondre à notre question portant sur la diversité des processus, en faisant la synthèse des espaces sociaux de référence dans les différents processus. L'espace social de référence dans chaque système, nous permet d'achever de répondre à notre première question, en montrant l'existence, parmi les

---

<sup>304</sup> Vérona et l'entreprise de raviolis Vercors participent par exemple à la fête du Bleu

processus, d'un sens social de la production localisée émergeant et associé à un espace temps présent.

En effet, rappelons que nous avons supposé, au premier chapitre de ce travail, que la diversité des formes de production alimentaire localisée, sous-tendait en fait un changement dans la construction sociale de la production localisée. Nous avons pu supposer cela, en considérant les différentes phases des systèmes de développement des productions alimentaires localisées dans le cadre d'un espace-temps social alimentaire, l'espace social alimentaire, dans lequel elles avaient du sens. Nous avons compris ainsi, que la notion de production de terroir avait un sens social dans l'espace social français industrialisé et déterritorialisé. Nous avons pu également comprendre que ce sens était relatif à la contrainte biologique qu'a l'humain d'identifier son alimentation. Dans ce cadre, nous avons vu que le sens social associé à la production de terroir, s'était construit comme un contrepoids aux manques d'identification à un espace social alimentaire de la production alimentaire, issue du modèle agro-industriel productiviste.

Grâce à la conception anthropologique de la notion de patrimoine, associée à la contrainte biologique d'identification de notre alimentation à un espace-temps alimentaire, nous avons compris que la production de terroir, représentait la mobilisation d'un modèle issu du passé, employé pour répondre à notre besoin d'identification dans un présent en forte mutation. En fait, en état de besoin d'identification alimentaire, nous avons mobilisé le dernier système connu, à un moment où on n'avait pas de modèle suffisamment systématisé pour être identifié au présent. On s'est donc servi du passé pour construire le présent.

C'est ainsi que nous avons pu supposer, que le modèle de la production de terroir était un modèle transitoire vers une construction sociale identifiée à un espace présent, qui se développerait selon les contraintes du contexte mondialisé et industrialisé.

Dans ce cadre, nous avons compris, grâce à l'outil d'analyse que représente l'espace social alimentaire, que c'était à travers les pratiques constituant la production valorisée, que celles-ci étaient articulées à un espace temps social de référence, et que c'était donc à travers l'analyse de la diversité des pratiques de production, que nous pourrions vérifier, si une production était référente d'un espace-temps local présent.

A partir de là, nous avons construit un cadrage théorique à même de nous permettre d'analyser la construction de la diversité des pratiques de Production, tout en les pensant en termes de changement social. Pour démontrer que la diversité des pratiques existait et représentait un changement social, nous avons ainsi compris qu'il fallait que l'on considère leur construction, comme celui d'un processus de valorisation du sens social de la production

localisée. Nous avons également compris, dans le même temps, que pour démontrer que le sens associé à la production puisse être qualifié de social, il fallait démontrer son institutionnalisation et donc démontrer en fait un changement dans l'institutionnalisation des différents processus. Nous avons entendu par processus de valorisation, une construction sociale de la production (pratiques porteuses du sens social de la production) et ses différentes phases d'institutionnalisation (montrant que le sens associé à la production concerne un espace suffisamment général pour parler d'une valeur sociale). La construction sociale à la base du processus se construit à partir de l'articulation d'un système de Production localisée et d'un système de consommation, selon une stratégie de valorisation des pratiques localisées qui elle-même, sous-tend une stratégie de Production, ainsi qu'une stratégie de distribution, et fonctionne selon une forme de domination. La distinction entre plusieurs processus s'effectue ainsi, à partir des différentes stratégies de valorisation des pratiques. Dans ce cadre nous avons classé sept processus. Au sein de ceux-ci, plusieurs valorisent des variantes d'une référence à un même système de Production localisé. Au sein de ces processus, nous avons ainsi comptabilisé deux systèmes de Production locaux référents. La première référence à un espace local est une référence à un système agro-artisanal passé, et la seconde est une référence à un système agro-artisanal présent.

#### 4-8-4 1-une valeur qui repose sur la référence à un système agro-artisanal passé

Le premier sens social associé à la production localisée que nous répertorions, repose sur l'association de la production à un système agro-artisanal local passé. Les pratiques et la stratégie de Production de ce système passé, sont à la base des représentations associées à la production de terroir. Cependant, cette mobilisation est insérée dans un système présent de structuration et de forme de validation sociale. Dans ce cadre nous pensons pouvoir dire que les représentations associées au système d'origine pris dans son entièreté (avec la structuration sociale d'origine) forment la base du sens social associé à la production de terroir. Mais que les structurations et forme de validation actuelles de la production de terroir associées aux pratiques et stratégie de Production issues du passé, forment en plus de la première « strate » de sens, le sens social associé à la production de terroir. Nous nous proposons à présent, de détailler ces deux strates de système sociotechnique et de fait, de système symbolique superposées, dans la construction du sens social de la production de terroir.

Tout d'abord, le type de système d'origine lié aux productions de terroir, repose sur une stratégie de Production, dans laquelle le groupe humain est contraint de se limiter aux

ressources locales, ainsi qu'aux ressources techniques dont il dispose. Ce rapport façonne une imbrication des spécificités socioprofessionnelles d'un groupe, et des spécificités d'un biotope, à travers les choix que fait ce groupe dans la limite de ses disponibilités. On est donc dans le cadre d'une position face au biotope, dans lequel ce dernier domine, et dans lequel le groupe s'adapte relativement à cette domination, tel que nous l'avons dit précédemment. La structuration sociale correspondante, s'établit dans le cadre de l'ancrage local des communautés, d'une économie domestique dans laquelle l'interconnaissance socioprofessionnelle domine, d'une économie plus pécuniaire quand il s'agit d'un développement artisanal local, mais qui dans les deux cas, repose sur des usages de consommation locaux, des rituels sociaux, comme tuer le cochon, comme faire les foins, une temporalité locale comme Pâques, etc. Les productions, nous le savons, avant le décolllement des sociétés locales, ne sont pas valorisées comme autre chose que les productions domestiques et la spatialisation est de fait indéterminée. La saucisse de Morteau, par exemple, inscrite dans la vie des communautés d'éleveurs de vaches laitières (à visée fromagère) du plateau de l'actuel département du Doubs, le Haut-Doubs, est encore appelée par les personnes les plus âgées en 2004 « la saucisse » (Fiamor, 2005). La saucisse, simplement, telle qu'on la fabrique ici.

Les représentations associées à ce type de système de Production passé, sont valorisées à la faveur des constructions sociales et politiques du patrimoine et de la production de terroir, tel que nous l'avons montré dans la sociohistoire de la production localisée dans le chapitre 1 de ce manuscrit, avec une sorte d'apogée à la même époque que les dernières crises alimentaires de la vache folle, entre 1996 et 2001, que nous avons pu considérer comme une circonstance favorisant la production de terroir.

Mais la réalité de la valorisation de la production de terroir dans l'espace français<sup>305</sup>, repose sur un système différent. Cette mobilisation des pratiques et ainsi d'une stratégie de Production issue du passé, aboutit à deux formes de systèmes sociotechniques et de représentations associés à cette production. Le premier type de système est un système artisanal local dans lequel l'origine des matières premières n'est pas locale dans la plupart des cas. Et dans lequel la structuration s'effectue de manière locale selon des liens fondés sur des rapports de réciprocité. Cette production de nature artisanale prend donc appui sur des cadres

---

<sup>305</sup> L'institutionnalisation du processus de la Tradition labélisée associé à la sociohistoire de la production localisée que nous avons faite permet, à partir des exemples drômois, de parler de modèles développés dans l'espace français entier.



sociotechniques et symboliques passés, pour se développer dans le présent selon des cadres qui permettent un développement socioéconomique de l'espace local.

Le second type de système est le système agro-artisanal certifié légalement, qui aboutit à une structuration déséquilibrée entre les agriculteurs locaux établis en unités collectives et les acteurs GMS et grossistes. Dans ce cadre, la structuration sociale s'établit hors de l'espace local et est centralisée autour des acteurs de la Grande Distribution. Ce type de distribution se diffuse dans la majorité des cas, dans une aire de distribution localisée, malgré la grande distribution. L'accès à ce type de marché est permis par la protection légale institutionnelle des productions. Si la forme de la légitimation n'est pas la même dans les deux systèmes, comme on le sait, l'ancrage spatial de la production est déterminé de manière précise dans les deux cas. Et ce, même si l'aspect juridique du système de certification légal-bureaucratique détermine des zones précises de manière arrêtée. C'est par cette appellation, symbolique et parfois juridique, que la production est articulée à l'espace local et au système de production d'origine, et ainsi à ses représentations, malgré son développement dans un espace présent.

#### 4-8-4 2-une valeur qui repose sur la référence à un système agro-artisanal présent,

Le second sens social<sup>306</sup> associé à la production localisée que nous répertorions, repose sur l'association de la production à un système agro-artisanal présent ancré dans l'espace local. En ce sens, l'identification locale de la production repose sur les caractéristiques de ce type de système que nous allons détailler maintenant.

La stratégie de Production sur laquelle repose ce type de système, est représentée par une position d'adaptation aux ressources du biotope local, comme dans le système « de terroir ». Cependant, dans le présent cas, cette adaptation, cette soumission aux ressources du biotope local est choisie, tel nous l'avons précédemment expliqué, parce qu'elle est établie malgré les connaissances techniques dont il est possible de disposer dans l'espace général. Ici, la finalité de subsistance alimentaire et économique inclut une valeur, c'est à dire inclut le respect d'un choix éthique. Celui-ci correspond à la volonté de produire, en adaptant les ressources techniques aux ressources et à la temporalité de chaque biotope. Ce choix de Production inclut un choix de structuration sociale fondé sur des liens de réciprocité, qui concernent à la fois les exploitants agricoles entre eux et à la fois les liens entre ces derniers et les mangeurs. De plus,

---

<sup>306</sup> L'idée que cette référence à un système présent localisé représente une signification valide dans un espace social général et puisse donc être désignée comme une valeur sociale ; c'est à dire comme un ensemble cohérent d'éléments qui fait sens de manière générale dans un espace social ; reste à ce stade une hypothèse puisque nous n'avons pas encore démontré que cette association était suffisamment institutionnalisée pour que l'on puisse parler de sens social.

cette structuration est établie de manière connexe avec la dimension du développement culturel local. Elle génère des liens à la fois sociaux et économiques. Entre exploitants agricoles, cette structuration est caractérisée par l'interconnaissance qui permet le partage des apprentissages individuels, nécessaire pour créer les règles, les normes, les codes de Production qui vont régir cette adaptation au biotope, et donner leur spécificité locale à la production. C'est cette appartenance à un système d'interconnaissance locale, qui valide le fait que le fermier produit local, et qui valide par extension la production parce qu'elle émane de la personne du fermier. On peut donc dire que ce système de Production et sa structuration sociale, fonctionnent selon un système de domination légale-réticulaire-conventionnelle, c'est à dire sur une reconnaissance de la production comme émanant de ce système local en vertu de l'appartenance de ses producteurs à un système d'interconnaissance socioprofessionnelle locale. Parce que l'ancrage local de ces acteurs fermiers locaux, fait partie d'un choix de vie autant que d'un choix de profession, nous avons désigné ce type de production comme néo-paysanne.

La spatialisation de ce type de production n'est pas désignée, elle concerne l'aire de production potentielle de chaque production. En nous référant aux dimensions qui forment un espace social alimentaire, nous pensons pouvoir dire, que si elles étaient géographiquement désignées, elles pourraient l'être dans le cadre de l'espace couvert par les réseaux d'interconnaissance, eux-mêmes ponctués par les dispositifs de valorisation.

Ce type de production localisée, réfère d'un système qui se développe en fonction des savoirs techniques et du contexte agro-industriel mondialisé présent, désigne donc une forme de relocalisation de la production qui passe par le développement d'espaces sociaux locaux. Ceux-ci prennent appui et incluent les savoirs et savoir-faire traditionnels, sans s'arrêter culturellement à ceux-là, dans le sens où les possibilités actuelles de connaissances de savoirs et de savoir-faire venus d'espaces sociaux différents, sont largement plus vastes qu'au XIXème et début du XXème siècle. Par ailleurs, la stratégie de Production volontairement adaptée, forme une continuité avec celle qui orientait les systèmes de production de terroir avant qu'ils ne deviennent « de terroir ». A la base d'un espace social alimentaire il y a toujours une adaptation au biotope, quel qu'il soit. Si l'on regarde cette construction structurante de la vie sociale qu'est l'espace social alimentaire d'un point de vue logique, on comprend qu'une volonté de domination technologique et d'uniformisation du biotope ne peut pas en fait donner lieu à la construction d'un espace social alimentaire, puisque cette position réfute dans sa constitution, l'idée même d'adaptation. Ainsi, on peut voir dans la succession

des trois stratégies de Production : terroir, productiviste, néo-paysanne, une suite logique menant à une adaptation choisie, et pouvant finalement contenir de nombreuses variantes dans les limites de la conception de l'homme dans son environnement, fondée sur une utopie de réciprocité, d'harmonie entre le groupe humain et les ressources et cycle des biotopes.

A partir de là, nous pouvons retenir une chose relative à ce type de production localisée. En effet, celles-ci sont associées au fermier néo-paysan local, inscrit dans un système d'apprentissage et d'interconnaissance locale. Mais selon la même stratégie de Production et la même forme de structuration sociale, ce type de production pourrait être relié à un système artisanal local, qui lui-même prendrait appui sur le système agricole-artisanal déjà existant. Cette idée prospective nous est inspirée par le processus de l'Innovation-sur-tradition qui tend, pour une part, à s'inscrire dans des réseaux d'interconnaissance et d'approvisionnement locaux liés au processus Néo paysan. Pour conclure, nous pouvons dire que ce type de production représente une conception nouvelle de l'homme dans son environnement, associée à une structuration sociale nouvelle, ainsi qu'à un système de domination nouveau, par rapport à la production de terroir. En ce sens, le repérage et l'analyse de ce type de production répondent en partie à l'enjeu socioéconomique principal de la thèse que nous développons. Nous entendons par là, le fait que les caractéristiques sociales de ce système type représentent, selon notre thèse, les éléments constitutifs de la demande sociale, centrée sur la production localisée, qui elle-même signifie une demande d'identification de la production alimentaire. Cette demande d'identification représente, rappelons-le, la capacité pour le mangeur d'associer la production, même de manière minimale, à un espace social alimentaire. Selon notre thèse, cette demande était centrée jusqu'à présent sur la production de terroir, faute de système identifié au présent.

A présent que notre première hypothèse se trouve confirmée, nous pouvons nous demander si ce type de développement néo-paysan est suffisamment institutionnalisé, pour pouvoir parler d'un sens véritablement social associé à la production localisée. Cette première partie de l'analyse nous a appris que le processus correspondant à cette supposée valeur sociale est reconnue dans l'espace social alimentaire local, ici départemental, est soutenue par un certain nombre d'acteurs du développement (ce que nous ne considérons pas, souvenons-nous en, comme un stade d'institutionnalisation), et est reconnue par des acteurs territoriaux infra-départementaux. Ces deux derniers types d'acteurs sont eux-mêmes, soutenus par les acteurs territoriaux départementaux et régionaux, dans leurs démarches d'appui à la structuration du processus néo-paysan. Cet état de l'institutionnalisation de ce type de construction sociale de la production localisée, ne nous permet pas de parler pour l'instant d'un sens véritablement

social de cette construction, car rien ne nous permet d'affirmer, en termes d'institutionnalisation, que cette construction est systématisée hors des frontières du territoire drômois.

C'est précisément à cette question de l'institutionnalisation de ce type de système néo-paysan aux fondements d'une nouvelle conception de la production localisée, que nous allons nous intéresser maintenant dans un 5<sup>ème</sup> chapitre.



## CHAPITRE 5 : VERS L'INSTITUTIONNALISATION DE TOUT ET PARTIE DE LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA PRODUCTION LOCALISEE NEO-PAYSANNE

### Introduction

L'objectif de ce second chapitre d'analyse des données est de savoir si l'on peut rendre compte d'un changement dans l'institutionnalisation de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne, et démontrer ainsi, que le sens que celle-ci implique, existe au-delà de l'exemple microsociologique du cas drômois. En effet, notre première hypothèse concernant l'existence d'une diversité de processus de valorisation, et en ce sein l'existence d'un processus qui se réclamerait au moins d'un système et ainsi d'un espace local présent, s'est vérifiée. Mais repérer l'existence de cette inscription nouvelle de la production dans un espace local ne suffit pas à démontrer, que celle-ci représente une véritable construction sociale de la production localisée, c'est à dire une construction dont le sens, les représentations, sont significatives dans un espace social général.

Pour cela, il faut démontrer que le type de système en question, en l'occurrence néo-paysan, suscite de l'intérêt chez des acteurs où il n'en suscitait pas avant. Et ce, autant chez les acteurs prétendants des autres processus, chez des représentants du système de consommation, que chez des acteurs institutionnels<sup>307</sup>. Car c'est l'intérêt nouveau de ces différents acteurs et notamment, celui des acteurs institutionnels nationaux et internationaux, qui permet de démontrer que les systèmes néo-paysans forment un type de système, qu'ils sont donc systématisés. C'est à dire qu'ils s'inscrivent dans les phases d'institutionnalisation du type V : celui du rayonnement sociétal. Le rayonnement sociétal de ces systèmes permet en effet, de démontrer que c'est leur sens social qui est valorisé, qui est repris, et diffusé, indépendamment des systèmes desquels il émerge. C'est ce rayonnement qui permet de dire que ce type de système représente une valeur sociale, autrement dit qu'il est classifié dans un espace général.

Ainsi, cette seconde partie de la démonstration d'un changement dans la construction sociale de la production localisée, est orientée par le fait de répondre à notre seconde hypothèse. L'hypothèse qui consiste à supposer un changement dans l'institutionnalisation des processus, et dans ce cadre, un changement dans l'institutionnalisation du processus néo-paysan.

---

<sup>307</sup> Et chez toutes autres catégories d'acteurs. Seulement, dans l'analyse que nous allons présenter, nous nous sommes arrêtée aux exemples concernant ces trois premières catégories d'acteurs. Cela parce que ceux-ci étaient suffisants pour répondre à notre question.

Pour répondre à cette question, nous avons analysé l'ensemble des intérêts nouveaux de chacun des trois types d'acteurs<sup>308</sup> participant au développement des différents systèmes de construction sociale de la production localisée, quelle que soit la forme que prenaient ces intérêts. A partir de ces sommes d'intérêts, nous avons désigné les orientations nouvelles des différentes stratégies de valorisation de la Production<sup>309</sup> existant pour chacun des types d'acteurs. Cette analyse permet d'obtenir l'orientation de toutes les stratégies qui concourent au développement de la production localisée (stratégies de développement<sup>310</sup> de la production, stratégie d'approvisionnement, stratégie d'appui au développement, selon les acteurs). Ensuite, à partir de cette analyse, nous avons relié, dans le cadre d'une synthèse, les axes d'intérêts concomitants ou partiellement concomitants existant entre les différentes catégories d'acteurs. Nous aboutissons ainsi à définir deux axes généraux de développement relatifs à la production localisée, partiellement et totalement orientés vers l'institutionnalisation de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne.

Pour présenter ces éléments, nous allons dans un premier temps, détailler l'analyse des axes d'intérêts nouveaux répertoriés par catégories d'acteurs. Nous allons commencer par les axes d'intérêts nouveaux répertoriés chez les acteurs prétendants. Nous continuerons par les axes d'intérêts nouveaux répertoriés chez les représentants du système de consommation. Enfin, nous terminerons par les axes d'intérêts nouveaux répertoriés chez les acteurs institutionnels. Ensuite, dans un second temps, nous aborderons la synthèse des différentes orientations, à partir desquelles nous avons reconstitué deux axes de développement généraux, transversaux aux catégories d'acteurs. A travers ces différentes étapes de l'analyse du changement dans l'institutionnalisation des processus, nous allons voir à travers quelles modalités, et sous quelles conditions, tout ou partie de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne est nouvellement institutionnalisée.

### **5-1-Les orientations du développement chez les acteurs prétendants**

Les orientations des stratégies de valorisation de leurs productions chez les acteurs prétendants se développent selon 3 axes. Le premier axe est une continuation du développement des pratiques de localisation propres à chaque processus. Le deuxième axe est une orientation de certains processus vers la production issue de l'agriculture biologique. Le

---

<sup>308</sup> Acteurs prétendants, représentants du système de consommation, acteurs institutionnels

<sup>309</sup> Stratégie de valorisation de la totalité de la production des acteurs prétendants : locale et pas locale

<sup>310</sup> Nous entendons par « stratégie de développement de la production localisée » le développement en cours d'une stratégie de valorisation ; les deux termes sont donc synonymes bien que stratégie de développement évoque davantage les orientations qu'un acteur veut donner à sa stratégie de valorisation.

troisième axe est une orientation vers des pratiques issues de l'agriculture biologique. Nous allons à présent développer le contenu de chacune de ces orientations.

#### *5-1-1 Une continuation des pratiques de localisation existant pour chaque processus*

En analysant les orientations que prennent les stratégies de valorisation de leur production des acteurs prétendants dans chaque processus, on constate en premier lieu, une continuation générale des pratiques de localisation propres à chaque processus. Ce premier axe, qui exprime la stabilité de chaque processus, nous conduira à relativiser les deux autres axes, auxquels nous viendrons après. Seuls certains acteurs du processus de la Tradition labélisée, s'orientent vers un changement de pratiques, au profit du processus Néo-paysan et au détriment du processus de la Tradition labélisée, comme nous le constaterons lors de la présentation du troisième axe.

Pour l'heure, dans le cadre de la continuation du développement de leurs propres pratiques, on constate que deux modalités sont l'objet d'un intérêt accru. La première correspond aux productions innovantes dont nous avons précédemment parlé. La seconde correspond à la modalité de vente par Internet.

En premier lieu, concernant les productions innovantes basées sur un savoir-faire de transformation traditionnel, ou sur une matière première traditionnelle, nous nous rappelons que celles-ci sont constitutives, à part entière, du processus de l'Innovation sur tradition et du processus néo-paysan. En revanche, chez le boulanger du processus Tradition familiale, ainsi que chez les deux acteurs du processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel, le développement de productions innovantes des deux types répertoriés (mise en valeur de matières premières ou de savoir faire de transformation traditionnels), représente la priorité de leur stratégie de développement. Dans ce cadre, c'est l'entreprise de Ravioles, du processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel, qui représente le cas le plus significatif de cette orientation avec le développement de toute une gamme de « feuilletés du terroir » (cf. chapitre 4).

En second lieu, concernant le développement de la modalité de distribution par Internet, celle-ci représente un intérêt en développement dans 3 processus de valorisation, dans lesquels on en répertorie 5 cas, comme le rapporte le tableau ci-dessous. Dans 4 cas sur 5 il s'agit de productions qui ne sont pas fraîches. Dans 1 cas, il s'agit d'envoi de Pogne, donc d'une production fraîche. Au vu des processus concernés, on peut dire que la distribution par Internet s'inscrit en continuité de la modalité de la vente directe qui permet l'identification du producteur.



*Tableau 57 L'orientation des stratégies de distribution vers la modalité de vente par Internet*

| Type de processus   | Acteurs prétendants concernés |
|---------------------|-------------------------------|
| Tradition labélisée | Producteurs d'huile d'olive   |
| Tradition familiale | Briocherie<br>Huilerie        |
| Néo-paysan          | Joseph et Josépha<br>Blanche  |

### *5-1-2 Deux formes de développement de productions issues de l'agriculture biologique : locales et non locales*

Des acteurs de plusieurs processus orientent leur stratégie de Production vers le développement d'une ou de plusieurs productions certifiées comme étant issues de l'agriculture biologique. Ce développement prend deux formes distinctes. Dans une première forme, la production biologique est produite localement (produite et/ou transformée) et peut être valorisée ou pas comme production localisée, sous couvert de la construction sociale du processus en question. Dans une deuxième forme, la production biologique n'est pas une production produite localement (produite et/ou transformée). En plus de cela, dans la première forme, la production biologique peut être développée de manière parallèle à une production qui continue d'être conventionnelle, ou elle peut être développée d'une manière totale. Nous voulons dire par « totale » qu'elle se développe alors de manière entièrement superposée à la production initiale. Dans ce second cas, la production de l'acteur prétendant devient ainsi entièrement biologique. Ensuite, dans la deuxième forme de développement qui concerne une production non localisée, celle-ci est développée uniquement de manière parallèle à la production localisée (les acteurs prétendants ne deviennent pas bios). Nous allons détailler à présent les combinaisons issues de ces facteurs de développement de l'agriculture biologique.

#### *5-1-2-1 –Une production biologique produite localement, parallèle ou superposée à la production initiale, valorisée comme localisée ou pas*

Nous avons répertorié 4 cas, dans lesquels des acteurs prétendants développent en agriculture biologique, une production produite localement. Dans 3 de ces 4 cas, la production biologique est valorisée comme localisée, suivant la construction sociale de la production localisée développée. Dans un cas elle n'est pas valorisée comme localisée. Il s'agit de deux acteurs du processus de la Tradition labélisée (Picodon et Bleu du Vercors), d'un acteur du processus de la Tradition familiale (huilerie), et d'un acteur du processus de la

Géolocalisation (entreprise d'œufs). Chez les deux premiers acteurs du processus de la Tradition labélisée, le développement s'effectue pour la totalité de leur production. Ainsi, pour leur production qui ne bénéficie pas du label AOC certifiant l'origine, comme « le chèvre fermier » ou la crème fraîche, dans le cas de la filière Picodon, le label AB permet de donner une valeur économique supérieure à la production. Et dans le cas du Picodon et du Bleu eux-mêmes, le label AB est valorisé comme un complément au label initial AOC. Cette certification nouvelle se superpose alors à la précédente, l'AOC dans les deux cas.

Chez les deux autres acteurs : l'huilerie du processus de la Tradition familiale et l'entreprise d'œufs du processus de la Géolocalisation, c'est une partie nouvelle de leur production qui est développée en AB. Ce développement est donc, contrairement au premier exemple, parallèle au reste de la production qui est conventionnelle, il ne s'y superpose pas. Et si ces nouvelles gammes sont toutes deux principalement issues d'une production localisée<sup>311</sup>, seule la gamme de l'huilerie est valorisée comme telle. En effet, l'entreprise d'œufs ne valorise pas sa gamme « bio » en localisé. En revanche, dans le cas de l'huilerie, on retrouve le cas d'une production en agriculture biologique soumise à la construction sociale de la production localisée développée par l'acteur.

Enfin, précisons que le cas de l'agriculture biologique dans le processus Néo-paysan se situerait dans cette section, si nous en avions trouvé des cas nouveaux, à cheval entre le développement d'une production parallèle à une production conventionnelle, et d'une production superposée à une production conventionnelle, selon les acteurs. Et encore une fois, comme dans le cas de la totalité des exemples du développement de l'agriculture biologique localisée, la valorisation de l'aspect biologique de la production s'effectue sous couvert de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne, quand la production est valorisée comme localisée. Nous n'avons pas de cas de passage au bio dans notre échantillon d'acteurs du processus Néo-paysan durant le terrain<sup>312</sup>. Nous en avons cependant un qui fait partie des acteurs connexes non cités dans le chapitre précédent. Il s'agit d'un producteur néo-paysan de Picodon qui distribue une partie de sa production à l'affineur du processus de la Tradition labélisée que nous avons déjà rencontré. Le développement de la totalité de sa production en agriculture biologique pose un problème à l'affineur. Cela constitue une arène, comme nous le verrons plus loin. Ainsi, ce que nous devons retenir de l'orientation de la

---

<sup>311</sup> Pour plus de précision sur la localisation de la production, rappelons que la production d'œufs est régionale et que la production d'huile est drômoise, et effectuée à partir de matières premières issues de la région Rhône-Alpes dans le cas des huiles d'olive et de colza, et issues d'autres Régions dans le cas des huiles de noisettes et de noix.

<sup>312</sup> Même si nous savons que depuis la fin du terrain, entre 2010 et 2014, des conversions ont été effectuées.

stratégie de valorisation de la production produite localement vers le développement de l'agriculture biologique, est que celle-ci peut être tout aussi bien parallèle que superposée à la production initiale et que, dans tous les cas, quand elle est valorisée comme production localisée, elle est valorisée sous couvert de la construction sociale de la production localisée relative à ce processus. On ajoutera également que le développement d'une certification biologique superposée au développement d'une production localisée traditionnelle, peut sembler redondant, voire dénaturant, comme chez ce boulanger du processus de la Tradition familiale:

*Il y a l'image du bio dans la Drôme. Je suis attentif au bio mais réticent. Pour la pogne ce ne serait plus exactement le même produit. [5-artisan-boulangier-nord]*

Suivant l'ensemble de nos entretiens avec des acteurs prétendants, il nous semble que l'on peut dire que le développement des productions issues de l'agriculture biologique superposée à la localisation de la production, suscite de l'intérêt ou de la réticence, mais laisse rarement indifférent, chez les acteurs dont la production localisée réfère à un système et un espace social passé. On note ainsi une prise de position des acteurs par rapport à ce type de développement.

#### 5-1-2-2 –Une production biologique non produite localement, parallèle à la production localisée

Le second cas de développement vers l'agriculture biologique concerne uniquement les deux acteurs du processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel. Les deux, nous l'avons noté dans le précédent chapitre, se développent vers l'agriculture biologique de manière parallèle à la continuation du développement de leur stratégie de production localisée innovante et traditionnelle. Cependant leur production biologique n'est pas issue de productions produites localement (brioches et pâtes fraîches) et de ce fait, ne prétend pas à une forme de localisation. Nous avons donc affaire à des acteurs qui, bien qu'étant des prétendants à la production localisée, se mettent à produire parallèlement des productions non localisées. Comme dans la forme de développement précédente, on notera donc le caractère parallèle du mode de production biologique qui, dans la majorité des cas, se construit à côté de la production initiale, mais ne la remplace pas.

Pour conclure sur ces deux axes de développement vers l'agriculture biologique, on retiendra donc, que bien qu'il ne s'agisse que d'acteurs prétendants, la production biologique n'est pas

forcément associée à une production localisée. Ensuite, que celle-ci le soit ou non, elle se construit dans la majorité des cas répertoriés, de manière parallèle à la production conventionnelle. Elle ne la remplace donc pas. Enfin, quand elle est valorisée comme localisée, l'aspect biologique est soumis à la construction sociale de la production localisée. Ce qui fait que l'on trouve de la production biologique traditionnelle familiale, de la production biologique néo-paysanne, et de la production biologique traditionnelle labélisée.

*Tableau 58 L'orientation des acteurs vers l'agriculture biologique*

|                      |         | Développement parallèle à la production localisée (se développe parallèlement à une production conventionnelle) | Développement superposé à la production localisée (porte sur la totalité de la production) |
|----------------------|---------|---|--|
| Production localisée | bio     | L'huilerie<br>L'entreprise d'œufs<br>Acteurs néo-paysans  | Picodon<br>Bleu<br>Acteurs néo-paysans   |
| Production localisée | bio non | La briocherie<br>Les ravioles   | -  |

### *5-1-3 Un développement de pratiques issues du processus Néo-paysan: l'enjeu que représente la vente directe*

Le troisième axe d'intérêts nouveaux dans les stratégies de valorisation de différents acteurs issus de différents processus de valorisation, concerne l'orientation vers différentes pratiques issues du processus Néo-paysan. Cet axe représente donc un premier élément pour une réponse positive à notre seconde hypothèse. Il se scinde en deux orientations. La première consiste à s'appropriier une pratique du processus Néo-paysan au profit de son propre processus. La seconde orientation consiste au contraire en une volonté de changer de stratégie. Il s'agit alors d'abandonner sa stratégie initiale au profit d'une stratégie de valorisation néo-paysanne. Nous verrons que ce développement menace, selon certains acteurs, l'équilibre économique local des systèmes de production localisée (tous processus confondus). La vente directe représente dans ce cadre un enjeu, autour duquel s'affrontent différentes stratégies de valorisation. Ainsi nous allons présenter dans un premier temps, les 3 cas d'appropriation de pratiques néo-paysannes au profit du processus source. Puis nous présenterons dans un deuxième temps, l'ensemble des cas qui illustrent l'enjeu que représente la vente directe, en nous situant tout à tour par rapport aux différents points de vue qui forment le débat.

### 5-1-3-1 S'approprier une pratique au bénéfice de son processus

#### 5-1-3-1-1 Cas n°1- La filière pintadeau se met à faire de la vente directe

La filière du Pintadeau de la Drôme relocalise sa distribution. On notera que pour une telle filière, la vente directe ne représente pas un débouché économique concurrent de leur stratégie initiale orientée vers le marché de la Grande distribution. Ce canal représente davantage, comme le disent les acteurs concernés, un aspect communicationnel. Il s'agit dans ce développement, de s'approprier les représentations associées à la modalité de la vente directe, celle de la figure du fermier local. D'autre part, ils ne vendent pas en direct que leur IGP Pintadeau, mais l'ensemble de leur production de volaille, tout comme ils le font en Grande distribution:

*Ça c'est un peu nouveau. Y a 5 ans, parce qu'on trouvait difficilement le pintadeau de la Drôme, on a décidé de faire de la vente directe. C'était la solution, via le réseau des magasins de Valsoleil.*

*(...) Après développer la vente directe, l'objectif est atteint aujourd'hui. C'est pas pour faire du profit, mais de la communication, pouvoir vendre du produit là où il est produit ! C'était tout de même pas normal d'en trouver au Carrefour de Lyon et pas régulièrement dans la Drôme, dans quelques Intermarché mais pas dans les petits magasins de proximité.*

*(...)*

*Et on s'est aperçu avec la communication sur la ville de Romans « du producteur au consommateur » sur le panneau 4x3 ou « produit par votre coop » [que ça marchait mieux qu'ils ne le croyaient].*

#### 5-1-3-1-2 Cas n°2-Des acteurs des processus de la Tradition familiale et Innovation sur Tradition, créent un réseau d'entreprises

Un ensemble d'acteurs qui font partie des processus Innovation sur Tradition et Tradition familiale, étaient en train de fonder, au moment du terrain, un réseau d'entreprises en entreprises. Une structuration, telle que nous l'avons présentée au chapitre précédent, qui est similaire aux structurations externes, grâce auxquelles les acteurs du processus Néo-paysan vendent mieux. Une structuration qui fédère les acteurs sans leur enlever leur individualité. De la même manière que dans le premier cas d'appropriation de pratiques développées dans le cadre du processus Néo-paysan, on a ici un cas d'appropriation de pratiques venant des acteurs néo-paysans. Ils développent en l'occurrence, une structuration qui s'est mise en place quelques années auparavant dans le département voisin de l'Ardèche.

*Il a une démarche engagée de créer une signature Drôme, une marque collective. (...) Un peu le système de ferme en ferme, mais d'entreprise en entreprise en un circuit de visites d'entreprises ouvertes aux visiteurs. Un système de ce type, je pense que c'est intéressant. (...)*

*Les entreprises, une fois fédérées, pourraient organiser des actions communes comme un salon – Le SIRHA<sup>313</sup> par exemple, on pourrait l'envisager à plusieurs.*

### *5-1-3-1-3 Cas n°3-Un acteur du processus de la Géolocalisation prédit un développement des gammes intermédiaires à la certification légale-bureaucratique*

L'entrepreneur en œufs, un des deux acteurs du processus de la Géolocalisation qui produit différentes gammes d'œufs (agriculture biologique, fermier, label rouge), pense qu'une gamme intermédiaire, qui mettra en avant l'origine locale et l'identification du producteur, va prendre de l'importance :

*Environ 50% en œuf bio. Maintenant ça dépend des gammes. On va développer par exemple une nouvelle gamme plein air qui va nous apporter plus de produits en conventionnel. On va réduire la proportion, on est sur des créneaux différents. Cette gamme qui va être intermédiaire prendra de l'importance dans la distribution.[66-entreprise -œufs-centre]*

Il se base pour cette perspective de communication, sur des représentations associées à la production néo-paysanne :

*Je pense que c'est notre capacité à pouvoir parler de notre production locale, à pouvoir identifier les producteurs auprès des consommateurs et si on arrive à faire le lien, ça ouvrira des portes, comme la fidélité de la clientèle. (...) On dit au consommateur, vous avez des œufs de tel ou tel producteur, on crée des circuits courts et des envies de prendre ce produit. En fait il faut communiquer au consommateur l'origine du produit et je pense que les œufs, contrairement à d'autres produits comme les légumes qui peuvent venir d'Espagne, on n'a pas envie de manger des œufs espagnols. Aujourd'hui, quand on arrive, pour des œufs, avec l'étiquette de la région, ça intéresse forcément le consommateur.*

*[66-entreprise -œufs-centre]*

*Ça fait pas très longtemps, du moins il me semble, qu'existe cette obligation de marquer si les poules sont élevées en cage ou en plein air ?*

*Ça doit faire environ 3 ans. Par contre, on met un code sur l'œuf. Chacun doit être marqué de son origine. Le 1 c'est le plein air, le 3 c'est en cage, le 0 c'est le bio. Y'a des codes et c'est en place depuis quelques années.*

*Je suis pas persuadé que les gens connaissent bien tous ces codes. De façon globale, aujourd'hui les gens s'intéressent à l'origine du produit. Ils sont sensibles aux petits élevages.*  
*[66-entreprise -œufs-centre]*

Pour conclure sur ces 3 cas d'appropriation de la vente directe, de structuration externe et de représentations associées à la construction sociale de la production localisée néo-paysanne, nous pouvons dire que ceux-ci nous permettent d'affirmer, qu'il existe bien un intérêt nouveau pour ces pratiques chez les acteurs d'autres processus. En l'occurrence, chez les acteurs des processus de la Tradition labélisée, de la Géolocalisation et de la Tradition familiale. Cependant, cette forme d'appropriation ne consiste pas en une conversion à des pratiques néo-paysannes. Elles représentent plutôt des adaptations aux processus initiaux dont elles servent l'intérêt. Dans ce cadre, on remarque que ce ne sont pas les pratiques de la

---

<sup>313</sup> Salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie se tient à Eurexpo (Lyon 69) chaque année.

stratégie néo-paysanne dans leur entièreté qui sont adoptées, avec leurs règles, normes, codes, rituels de Production, et construites à travers la validation du groupe, mais seulement les pratiques de vente directe ainsi que l'image associée au producteur local. Ce sont donc les pratiques directement liées à la figure du fermier local qui sont adoptées, celles qui apportent une lisibilité de l'identité de l'acteur prétendant. Or, dans le processus néo-paysan, la figure du fermier local est précisément l'élément qui évoque l'inscription dans l'espace-temps présent, l'élément qui évoque les 3 stades de Production localisée, et qui vient remplacer l'inscription dans un espace-temps passé. Dans ce cadre, adopter cet élément, pour les autres processus concernés, c'est s'approprier des représentations associées à cette figure. Celles qui disent, qu'un tel acteur existe dans un tissu de sociabilité locale, produit, transforme et vend ici, mais fait groupe ici aussi. L'adoption de cet élément phare qu'est la figure du fermier, représente donc l'adoption de représentations associées à un espace-temps présent alimentaire.

Nous allons voir à présent des cas de changement de stratégie chez différents types d'agriculteurs et les questions que ces changements entraînent.

#### 5-1-3-2 L'enjeu que représente la vente directe : adopter une stratégie néo-paysanne, de manière authentique ou pécuniaire

Nous allons présenter maintenant le second type d'orientation des stratégies de valorisation des productions localisées. Cette orientation concerne des acteurs prétendants, qui changent ou voudraient changer de stratégie, pour adopter une stratégie néo-paysanne et parfois, comme nous allons le voir, une stratégie « d'apparence » néo-paysanne. Dans ce type d'orientation, c'est toujours la vente directe qui est la modalité pour laquelle il y a un enjeu. Pour présenter ces changements de stratégies de valorisation et les enjeux qu'ils représentent pour différents types d'acteurs, nous avons choisi d'adopter successivement le point de vue de différents acteurs sur la vente directe néo-paysanne. Nous envisagerons cette vente directe tout d'abord, depuis le point de vue de ceux qui se mettent à en faire. Nous prendrons ensuite, le point de vue de ceux qui voudraient en faire mais qui ne peuvent pas. Après, nous verrons ce type de vente depuis le point de vue de ceux qui se sentent menacés par son développement. Enfin, nous verrons ce qu'en pensent les différents acteurs impliqués dans le développement de différents types d'agriculteurs. Ce faisant nous présentons l'arène que représente le développement de la vente directe néo-paysanne.

#### *5-1-3-2-1 Ils se mettent à faire de la vente directe*

Nous avons répertorié 3 cas d'acteurs qui changent réellement de pratiques et, contrairement aux exemples précédents, le font au détriment de leur processus initial. Le premier cas décrit des acteurs qui étaient coopérants, en processus de la Tradition labélisée ou non, et qui sont devenus néo-paysans. Le deuxième cas traite d'acteurs qui étaient indépendants et ne valorisaient pas leur production sous forme localisées, et qui se mettent à faire de la vente directe. Le troisième cas décrit des acteurs en logique plurielle, c'est à dire des acteurs qui font partie du processus de la Tradition labélisée, et qui, tout en y restant, se mettent à valoriser une partie de leur production en vente directe. Ils s'inscrivent donc simultanément dans deux processus<sup>314</sup>.

Dans ce cadre, quelle que soit l'origine des acteurs qui ne faisaient pas de vente directe et qui se mettent à en faire dans un cadre néo-paysan, nous pouvons constater deux profils. Il y a tout d'abord, ceux qui s'inscrivent dans une stratégie néo-paysanne que l'on pourrait dire « authentique », c'est à dire qui en adoptent la manière de produire, de vendre, et de se structurer, tout en restant libres. Ceux-là ont le désir de faire partie du « groupe », de cette manière de produire et de vendre. Ils sont les perpétuateurs de cette manière de produire. Ensuite, il y a les acteurs qui sont motivés par le succès de la vente directe et qui l'adaptent à des productions au volume plus important. Comme nous allons le voir, ils ne s'inscrivent pas de la même manière dans la diversification de la production, de la vente et de la structuration externe. On pourrait dire que dans le premier cas, la motivation est, comme nous l'avons vu au précédent chapitre, l'inscription dans une manière émergente de produire, de vendre et de faire groupe, et dans ce second cas, il s'agirait de la vente tout court, qui s'effectue parfois en moyennant l'échange. Nous avons répertorié malgré tout ce cas ici, et non pas dans le cas précédent, car ils se définissent bien comme faisant partie d'un processus néo-paysan : ils participent à ses dispositifs etc. Cependant, ils le font avec des motivations différentes de celles que nous avons décrites pour ce processus.

---

<sup>314</sup> Il faudrait considérer également des acteurs qui s'installent en tant qu'agriculteurs directement dans le cadre d'un processus de valorisation néo-paysan. Cependant, pour la Chambre d'agriculture, ceux-ci sont durs à répertorier car une part s'installe en agriculture biologique sans valoriser 100% de leur production en agriculture biologique. Ils ne sont donc pas toujours comptabilisés pour ce qu'ils sont. Ce qui est sûr est que ces installations existent. En prenant en compte l'aspect biologique, ils représentent 35 à 40% en 2009 dans la Drôme (Chiffres de la Chambre d'agriculture de la Drôme, 2009, communication directe).



*5-1-3-2-1-1-On faisait partie du système coopératif, en Tradition labélisée ou non, et on a adopté une stratégie de valorisation néo-paysanne...parfois de manière pécuniaire*

Les acteurs qui s'inscrivent dans une structuration coopérative, se situent soit dans le processus de la Tradition labélisée, soit dans le processus de la géolocalisation, soit dans un processus de valorisation non localisée. Ces filières, si elles ne possèdent pas de signes distinctifs de l'origine et de la qualité, tendent le plus souvent à en posséder un (comme pour les acteurs producteurs d'abricots Orangés de Provence ou de Tilleul des Baronnie). D'après nos exemples, les acteurs les plus nombreux à être répertoriés comme venant d'un autre processus de valorisation et passant à un processus Néo-paysan, sont issus du monde coopératif. L'exemple que nous en donnons ici, est celui d'une ferme diversifiée du centre-est de la Drôme qui effectue juste sa transition vers une indépendance en circuit-court doublée d'une création de chambres d'hôtes certifiées Gîtes de France. Ils faisaient avant partie de deux structures coopératives : Une pour l'ail (Tradition labélisée) et une pour les fruits et notamment les abricots (Géolocalisée et non localisée). Voici l'argumentation qu'ils donnent de leur changement :

*Très nettement, ce qui nous a fait évoluer vers un autre mode de mise en marché, c'est des expériences négatives avec les coopératives et la crise profonde de la production d'ail, c'est à dire obligatoirement une remise en cause vers une recherche de maximum de valeur ajoutée, c'est ça qui nous a motivés.[80-producteur-fruits/ail-centre]*

Hormis l'utilisation d'un vocabulaire tout différent que celui que nous connaissons pour les acteurs du processus Néo-paysan, celui-là se différencie des pratiques constitutives du processus Néo-paysan que nous avons exposées, par le fait qu'il n'a pas la même structuration interne de distribution qui se caractérise par la multi-appartenance à des relations d'échanges et de distribution. Dans ce cadre, chose plus discriminante encore, ils gardent une marge sur les productions d'autres fermiers qui utilisent leur dépôt-vente à la ferme. C'est cela que nous appelons une monétarisation de l'échange, qui va à l'encontre de la stratégie d'entraide pour mieux vendre que nous connaissons. Ce type d'exemple permet de montrer l'intérêt nouveau pour la vente directe et la déformation de la stratégie néo-paysanne qui l'accompagne initialement. Cependant, il existe également des acteurs qui font une transition similaire dans l'objectif d'adopter les valeurs de la stratégie néo-paysanne et la structuration qui l'accompagne. Ce qui les différencie d'après ce que nous avons repéré, est la taille de leur exploitation. En effet, certains acteurs anciens coopératifs, comme celui que nous venons de citer, possèdent une structure fermière d'une taille qui leur permettent d'être entrepreneurs privés. De cette manière, il est impossible, comme nous l'avons montré, d'écouler en vente

directe une production qui s'élève par exemple à plusieurs centaines de tonnes de fruits (comme c'est le cas de l'acteur n°80 cité ci-dessus).

*5-1-3-2-1-2-On est agriculteur indépendant, on ne faisait pas du localisé et on se met à en faire*

L'intérêt nouveau pour la vente directe se traduit également par l'attrait qu'elle exerce sur des acteurs indépendants, qui se mettent à faire de la vente directe, comme Roux, que nous avons cité dans le chapitre précédent, parce qu'il représente une contradiction avec le processus néo-paysan comme il en existe en son sein. Nous cherchons à illustrer ici, comme dans l'exemple précédent, l'attrait pécuniaire de la valorisation localisée, pour des acteurs dont la motivation est la vente sans l'échange, et qui possède une exploitation d'une taille environ 10 fois supérieure à la plupart des néo-paysans que nous avons répertoriés (n°14 cité ci-dessous : 117 ha de plantations en fruits). On notera dans la citation suivante le nombre de visites qu'il a pour De Ferme en Ferme ainsi que son avis sur les marchés de terroir : « on perd un peu son temps ».

*Il y a le pôle direct, le pôle vente intermédiaire et le pôle vente en gros.*

*En gros, on travaille avec des courtiers. En direct c'est 50% du tonnage, en gros c'est 10% et les 40% restants, je les vends avec des liens, également en direct sur Paris ou Nancy.*

*Le pôle direct c'est au quotidien : globalement tous les fruits. On constate une fidélisation de la clientèle. On vend aussi grâce aux manifestations : de ferme en ferme, j'ai environ 1200 visites. Sinon, aux marchés aux terroirs, on perd un peu son temps. [14-producteur-arboriculture-divers-nord]*

En termes d'acteurs indépendants qui voient dans la vente directe un intérêt nouveau, nous en avons répertorié certains, qui développent des formes de structuration pour vendre, inspirées du processus Néo-paysan. Il y a ainsi des magasins qui tendent à imiter des Points de vente collectifs, ou des associations pour vendre des « paniers », tout en étant en fait des initiatives privées. En effet, un Point de vente collectif, un dépôt à la ferme ou une association qui produit des paniers dans le cadre du processus néo-paysan, ont tous pour point commun d'être en responsabilité partagée. C'est à dire qu'aucun des acteurs producteurs n'a d'aval sur les autres. Aucun ne fait donc plus de bénéfices que les autres, mais aucun n'a non plus, plus de responsabilités en cas d'écueil. La stratégie des acteurs néo-paysans dans l'ensemble de leur structuration, est d'éviter les plus values liées aux intermédiaires qui augmentent le prix final que paie le mangeur. Or, nous avons vu précédemment qu'une ferme prenait de la marge dans son dépôt-vente. Nous donnons à présent l'exemple d'un acteur indépendant qui monte une association pour faire des paniers de produits locaux, et qui prend la marge d'un magasin, comme le rapporte Patricia :

*Je pense à un dernier truc. J'avais été contactée par un gars qui avait l'intention de faire des paniers, mais en ligne, en créant un site avec des producteurs locaux. Avec différentes catégories de produits, la possibilité de cocher les produits, et des opérations ponctuelles de ventes spéciales.*

*Les paniers étaient assez chers. Le gars voulait cibler la vallée du Rhône, entre Montélimar et Valence. Lui allait livrer chez les gens ou sur des lieux. J'ai trouvé l'idée bonne. Après ce qui était moins intéressant c'est qu'il prenait la marge d'un magasin. [26-exploitante-raisons bio-est]*

### 5-1-3-2-1-3- On est en stratégie plurielle Tradition labélisée/néo-paysanne

Carbona est l'exemple des quelques acteurs répertoriés en stratégie plurielle. Ce sont des acteurs qui sont inscrits dans une stratégie de valorisation de la Tradition valorisée, qui font partie pour la majorité d'un système coopératif, et qui se mettent à faire de la vente directe tout en restant dans un système coopératif. Dans ce cadre, où ils ont la liberté de n'apporter qu'un apport partiel de leur production à la coopérative, où ils achètent à la coopérative la production finie, et se contentent de la vendre dans le cadre de leur ferme. Voici comment Carbona décrit ce processus :

*Par rapport à la coop, on a l'accord total. Ma position elle est quand même que c'est plus logique que le producteur qui signe un contrat avec la coop livre son lait totalement à la coop. Bon, il peut en garder pour sa consommation personnelle. Je dis pas que de temps en temps, je vends pas quelques litres de lait à quelqu'un qui en veut, ça c'est pas le problème. (...) Mais la coop elle-même, elle compte sur un approvisionnement important et constant. Vous comprenez ?*

*-J'essaie de comprendre*

*-On est 2 ou 3 au sein de la coop à faire comme ça. J'étais plutôt partisan que ça se développe un peu plus, on va peut-être y arriver un jour, c'est que, en tant qu'adhérent, je livre mon lait à la coop et que, quand je suis ici et que j'ai du monde, j'achète les fromages à la coop, ils me les vendent à un prix préférentiel, moi j'ai une petite vitrine de froid et je fais déguster le picodon.*

*-d'accord*

*-ça permet aux gens qui viennent ici, qui viennent de tous les coins de France et d'Europe, de goûter le picodon, de savoir ce que c'est de voir comment les animaux sont élevés, ce qu'ils mangent et au moins, ils ont un aperçu. Après, quand ils ont fini leurs vacances, c'est à eux de voir s'ils veulent continuer à acheter du picodon. Ça fait partie un peu de la transmission d'un patrimoine, d'un savoir-faire d'un fromage. Y'a des enfants de tous âges, des familles, des groupes, et après le lait, je peux pas, parce que c'est pas facile à vendre mais moi, c'est ma façon de vendre ma production de façon indirecte.*

*-Et du coup, le reste, les brebis et les vaches, vous avez le droit d'avoir ces activités ?*

*-ça, c'est pas lié à la coopérative. Les ateliers comme les brebis ou les vaches, c'est moi. C'est vrai qu'au sein de la coopérative, parce que je suis adhérent à la coop pour les agneaux, par contre c'est plus modulable parce qu'on a établi un calendrier en sachant que moi, je donnerai pas plus de 20% de mes agneaux à la coop, donc après j'ai pratiquement aucun soutien, aucune aide technique, en gros je me débrouille tout seul. Mais j'ai un engagement de 20% de mes agneaux. [86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

Les acteurs qui sont en stratégies plurielles ne renoncent donc pas au système de la Tradition labélisée. Cependant, on peut se poser la question de l'équilibre de cette double stratégie, d'une part si elle se produit dans des filières plus petites que la filière lait, et d'autre part si le

nombre d'acteurs qui sont intéressés par cette stratégie, augmente. Nous allons voir dans le paragraphe qui vient, que la question posée dans une filière plus petite en termes de volume de production pose problème.

#### *5-1-3-2-2 Ils voudraient faire de la vente directe*

Toujours autour de l'intérêt que représente la vente directe, nous allons présenter à présent, un exemple d'acteurs qui voudraient pouvoir faire de la vente directe et qui ne le peuvent pas, du fait qu'ils sont en contrat avec leur coopérative pour un apport total de la production. Il s'agit d'acteurs de la filière PPAM qui produisent partiellement en agriculture biologique<sup>315</sup>. Ils se situent dans la vallée de la Drôme en direction du Diois, et leur structuration interne est la suivante. Leur coopérative est couplée avec une entreprise qui s'occupe de toute la commercialisation. Ils produisent des plantes séchées et de l'huile essentielle et les valorisent de manière non localisée et de manière géolocalisée<sup>316</sup>. Nous avons interviewé deux acteurs de cette filière : un responsable de la coopérative et le directeur de l'entreprise qui appartient au même ensemble.

Le responsable de la coopérative à qui nous parlons, nous révèle un conflit interne entre certains coopérateurs et le conseil d'administration de l'entreprise. Du fait de l'emplacement de la coopérative, au bord de la route et dans un secteur de la Drôme dans lequel se trouvent beaucoup d'acteurs néo-paysans, certains coopérateurs dont celui que nous interrogeons, voudraient pouvoir faire de la vente directe et donc ne plus être dans un apport total par rapport à la coopérative. Ce que le conseil d'administration de l'entreprise n'accepte pas, car l'équilibre de leur distribution en serait remis en question. Plus généralement, il s'agit en fait d'un conflit d'autorité, car les coopérateurs voudraient faire changer d'orientation à la coopérative, qu'elle aille vers plus de valorisation localisée et plus de liberté individuelle. Et ils se retrouvent sous l'autorité d'un conseil d'administration, alors que statutairement ce ne devrait pas être le cas. L'entreprise a juste plus de pouvoir que la coopérative, du fait du choix des acteurs dans le conseil d'administration. Un des aspects délicats du conflit est qu'il n'y a aucune véritable réglementation obligeant les coopérateurs à livrer 100% de leur production dans cette coopérative. Voici ce qu'en dit le producteur coopérateur interrogé :

*Je ne sais même pas dire si c'est règlementaire. Toutes les coop, théoriquement, sont sur ce modèle là. Je crois que c'est plus sur la demande d'engagement des gens qui veulent travailler en coop, l'esprit coopérateur en somme : on travaille ensemble, on fait tout ensemble. (...)*

---

<sup>315</sup> La coopérative compte 53 adhérents, dont 33 sont actifs et 18 sont en bio. Ils cultivent au total 190ha dont 40 sont en bio.

<sup>316</sup> Dans une certaine mesure car ils sont vendus en « produits français ».

*Alors c'est pas contractualisé ou statutaire, mais on retourne sur des fonctionnements identiques. [37-producteur-PPAM-est]*

Cette volonté de changement vers une valorisation plus localisée, signifie une réorientation des relations vers des acteurs localisés : pairs et acteurs externes. En effet, en plus de la vente directe, il s'agirait de pouvoir répondre aux sollicitations et aux événements locaux, à la fois de manière individuelle et avec la coopérative : faire visiter la coopérative de distillation à des écoles, participer individuellement à des manifestations locales de type néo-paysan. Cette volonté est liée au développement des filières courtes dans ce secteur Centre-Est de la Drôme. Il est lié également au projet régional et départemental de la Bio Vallée, dont nous reparlerons plus loin et qui est un projet de valorisation d'un territoire d'excellence en agriculture biologique. Il s'est constitué sur la base d'une forte proportion d'agriculteurs en agriculture biologique dans un secteur de la Drôme, ce qui a induit une volonté de la part de certains acteurs politiques territoriaux, de favoriser les conversions en agriculture biologique pour créer un territoire qui serait un observatoire exemplaire de l'agriculture biologique.

*Mon point de vue qui n'est pas du tout celui des autres de la coop, c'est qu'on a une carte à jouer très importante avec Bio vallée, tout ce qui est lié au territoire, et elle n'est pas jouée et à mon avis elle ne sera pas jouée. Alors pour la coop tout ce qui est bio, non, ça sonne grand public d'une certaine manière et ils ne comprennent pas qu'on puisse s'appuyer là-dessus pour permettre à la coop le développement de son activité[37-producteur-PPAM-est]*

En effet, presque la moitié des agriculteurs de la coopérative sont en agriculture biologique. Et comme dans d'autres exemples, il s'agit presque autant d'acteurs, qui sont à la fois en bio et en conventionnel, plutôt que d'acteurs en bio d'un côté et conventionnel de l'autre. Il y a donc dans cet exemple deux stratégies qui s'affrontent, celle de l'entreprise malgré tout privée, même si elle est propriété de la coopérative. Son intérêt est de continuer à considérer ses producteurs comme des fournisseurs de matière première et d'écouler, à des échelles nationale et internationale, les plantes et les huiles qu'ils produisent et ce, dans les meilleures conditions possibles pour que chacun y gagne au mieux. D'un autre côté, il y a un petit nombre de producteurs qui vivent au quotidien dans un secteur où ils côtoient des acteurs aux pratiques qui les valorisent directement et localement. Ils considèrent qu'il y a un manque à gagner monétaire à ne pas s'inclure dans ce type de développement. Mais ils considèrent aussi, à l'aune de celui que nous interviewons, qu'ils manquent de pouvoir de décision sur leur propre production.

*Y'a ici un outil magnifique sous exploité. Le fait qu'on gère pas la commercialisation, y'a pas d'ouverture sur l'extérieur, cette envie de développer, de faire, voilà, être coopérateur c'est aussi compliqué, d'un côté il faut développer l'entreprise, mais tous les sous qu'on met d'an l'entreprise, on les a pas pour nous. (...) Et si on laisse pas d'argent à l'entreprise et qu'on récupère tout pour les producteurs, l'entreprise va pas suffisamment se développer et à long*

*terme les producteurs seront moins bien rémunérés. Donc il faut sans cesse trouver cet équilibre et dans l'administration, et dans les choix stratégiques d'engagement, c'est compliqué ; pour un agriculteur c'est compliqué de gérer une coop. [37-producteur-PPAM-est]*

Concernant le manque d'initiative, on voit dans la citation suivante que les coopérateurs sont sous l'autorité du conseil d'administration de l'entreprise :

*On est régulièrement sollicité, maintenant y'a une volonté du CA de ne pas aller sur ce qui est grand public. C'est pas notre rôle, on n'a rien à y faire. Les finances sont ric rac. C'est pas à nous de faire ça pour le CA, ça fait pas partie de notre rôle.[37-producteur-PPAM-est]*

Enfin, sur le conflit latent qui existe entre ces différents acteurs d'un même système, le point de vue du président de la coopérative qui fait partie du conseil d'administration de l'entreprise, est le suivant. Il met l'accent sur ce à quoi nous viendrons dans la prochaine section : l'intérêt nouveau de l'état et de différents pouvoirs territoriaux pour les filières courtes et l'agriculture biologique, qui sont connexes aux pratiques néo-paysannes. Intérêt qui dans le cas précis du Conseil général de la Drôme, se double d'un intérêt particulier pour le développement de l'agriculture biologique. Ces intérêts politiques aiguisent le désaccord interne de cette filière de PPAM sur l'enjeu des filières courtes. En effet, en plus de se voir contester l'autorité par certains de ses producteurs sur la politique à mener, ce conseil d'administration se voit contester la légitimité de son système par ces intérêts politiques nouveaux. Et cela peut mettre en péril l'ensemble du système de filière construit jusqu'à présent, et qui repose sur l'entière coopération de chacune des parties.

*Alors là, je vais vous rapporter ce que m'a dit le président quand je lui ai annoncé que j'avais rendez-vous avec vous. Il était soucieux de ce que je pourrais vous raconter alors il m'a dit de rapporter son avis à lui. (...): ceux qui travaillent en individuel ont choisi de travailler ainsi, et donc il ne voit pas pourquoi l'Etat, les pouvoirs publics, interviendraient pour les aider. [37-producteur-PPAM-est]*

### *5-1-2-3-3 Ils se sentent menacés par les filières courtes et la vente directe*

A présent, nous allons rendre compte du point de vue d'un acteur qui fait partie du processus de la Tradition labélisée, et qui pense que le développement des filières courtes peut représenter une menace pour son système de production, et plus généralement pour le marché local. Cet acteur est l'affineur que nous avons décrit dans le chapitre précédent. Son système consiste à s'approvisionner en Picodon (fromage de chèvre) non affiné, auprès d'environ 25 agriculteurs locaux. N'étant pas lui-même producteur, il est dépendant de « ses » producteurs de fromage. Ces derniers sont des acteurs qui, en plus de la filière affinage, se développent dans un système de type néo-paysan. Et le développement de la vente directe, doublé dans certains cas d'une conversion à l'agriculture biologique, rend fragile l'interdépendance jusque

là équilibrée, car les agriculteurs approvisionneurs sont moins dépendants de l'affineur. De plus ils font également concurrence à ce dernier, ainsi qu'aux crémiers et fromagers locaux, en vendant leur production sur les marchés locaux du Centre-sud de la Drôme. De la même manière que le conflit qui oppose les précédents acteurs de la filière PPAM, ici la tension est renforcée par l'intérêt que certains pouvoirs locaux, dont le Conseil Général, portent aux filières courtes et au développement de l'agriculture biologique. Pour illustrer cette tension entre deux logiques pourtant complémentaires, qui vient de ce que l'affineur a à perdre, voyons dans un premier temps la perception de la vente directe qu'a cet acteur :

-Et par les crémiers, vous touchez les marchés ?

*On peut, on peut, mais c'est restreint. Ça c'est une autre discussion, car en face de notre crémier qui a un camion bien conforme, aux normes, la réfrigération et tout, y a un producteur qui a deux tréteaux, une vitrine et qui vend ses picodons à un euro, donc c'est compliqué !*

*C'est pas le même niveau de prix. Et puis y a au niveau de la réglementation, des périodes de dérogation qui commencent à être un peu longues maintenant. Il faut que tout le monde soit sur le même pied d'égalité sur un marché.[39-entreprise-affinage fromage-sud]*

*-De toutes façons, il n'en reste pas moins que les difficultés auxquelles on est confronté, c'est que, je vous parlais tout à l'heure, on a un producteur qui est en apport partiel, c'est-à-dire qu'à côté, il fait les marchés et de l'autre il nous vend une part de sa production qu'on transforme en apportant une valeur ajoutée, etc... On va la revendre à notre crémier, il va y ajouter sa marge et le même producteur, il va être en face de ce crémier, sur le même marché. (...) j'ai discuté avec eux, je comprends qu'ils se sentent un peu lésés. .[39-entreprise-affinage fromage-sud]*

*-C'est le consommateur, par moments aussi, qui est un peu spécial. Il faut savoir que le consommateur en général est très ambigu. Il demande de la qualité et sait regarder sur les aspects sanitaires quelque chose qui ne va pas répondre à un service satisfaisant, mais quelque part, parce qu'il a acheté un fromage au gars qui a un chapeau de paille sur son tréteau et qu'il a été fait à la ferme, il est forcément bon. .[39-entreprise-affinage fromage-sud]*

Toujours autour de la même concurrence due au développement de la vente directe, l'affineur insiste dans les extraits d'entretien suivants, sur les dangers du soutien des pouvoirs politiques locaux aux filières courtes de production. Ce discours dévoile la crise de légitimité dans laquelle se sent cet acteur, du fait du soutien des pouvoirs politiques locaux à un système de production, qui met en péril son propre type de système de production qui correspond au processus de la Tradition labélisée et dans une certaine mesure au processus de la Tradition familiale (crémier, fromager).

*(...)Moi là encore, je sais pas comment présenter la chose, parce qu'à la limite c'est encore une orientation politique qui est prise sur nos filières. En fait ce qui se passe actuellement, c'est qu'on a tendance à oublier la face cachée que peut avoir la filière « affineurs » en terme d'aménagement du territoire justement. Je vous parlais, rien que pour notre propre entreprise, on représente 25 exploitations, avec un volume entre 160 et 200 tonnes de fromages qui sont commercialisées sur la zone, mais avec quand même des possibilités de faire ressortir un rayonnement commercial autre qu'un producteur fermier. Attention je jette pas la pierre aux producteurs !*

C'est complémentaire..

*Ça l'est encore, ça l'a été, mais j'ai l'impression qu'en ce moment, on a fait des virages à 180° qui sont dangereux. Nous, ça fait plus de deux ans que la production s'effrite. On a une baisse des volumes de matières premières. Si on alimente pas notre atelier, on peut pas travailler le produit, on réduit le personnel, on perd des clients, on réduit l'activité dans notre entreprise. Donc à terme la pérennité de l'entreprise est mise en jeu si on n'a plus de matière. Ou alors, il faut se réorienter d'une manière stratégique. Nous, on s'est toujours positionné depuis le grand père sur un approvisionnement de fromages fermiers sur une zone de collecte bien ciblée. Est-ce qu'il faut maintenant faire venir le fromage du Centre, de l'Espagne, travailler avec des entreprises laitières, si le volume fermier continue à baisser ? [39-entreprise-affinage fromage-sud]*

*-Mais attention et le Conseil Général est concerné, c'est vous savez bien, tous ces intermédiaires, et on exclue la Grande distribution, il faut que nos agriculteurs vendent en direct, ce sont les circuits courts. S'ils n'ont pas l'affineur pour prendre leur production, si on encourage à fond ce type de commercialisation, on va dérégler le marché local. Ou qu'on nous dise, on ne veut plus d'affineurs, alors moi je vais travailler au niveau industriel.*

*-Je comprends*

*Si on met trop l'accent là-dessus, on va déshabiller des filières comme la nôtre, on va engorger les marchés locaux, c'est-à-dire, sur un marché comme Dieulefit où actuellement le vendredi matin, vous avez trois producteurs, ils vendent environ 300 fromages chacun, je discute pas, ils gagnent leur matinée, y'a pas de soucis mais si on continue à dire à l'encontre des affineurs, les producteurs ne feront plus leur marché. Je veux pas donner l'impression de taper sur la tête de l'agriculteur, j'intègre complètement l'éleveur qui a sa part de vente en direct et une part chez moi, mais j'ai aussi conscience que j'ai la possibilité de commercialiser à l'extérieur.*

*-C'est important ce que vous dites*

*Sur un plan local vous avez la communauté des communes, les commissions agricoles, le développement de la vente directe. Et comme je le répète, un producteur qui arrive sur le marché à 9 heures, qui repart à 11 et qui a vendu 300 fromages, je ne discute pas. Nous on les achète moins cher que ce qu'il les vend sur le marché. On occulte de dire au producteur, attention à vos charges de commercialisation, les avez-vous chiffrées ? Si le producteur fait 80 km pour aller sur le marché ! Et on met ça à fond là-dessus !*

*(...)Bon, mais j'y reviens encore une fois, avant de faire des saltos arrière en disant « ces supermarchés c'est tous les salauds » nos légumes et produits au bord de la route, il faut un juste équilibre.[39-entreprise-affinage fromage-sud]*

Enfin, dans ce troisième extrait, cet acteur se met à parler plus spécifiquement du développement de l'agriculture biologique et du soutien politique que lui apporte le Conseil Général. Ce discours est à mettre en lien avec le biais de l'instrumentalisation du doctorant associé au Conseil Général. En effet, il est certain que cet acteur considère qu'il a en face de lui quelqu'un en lien avec le Conseil Général (mais non pas quelqu'un appartenant au Conseil Général).

*Du bio je pourrais vous en parler aussi. (...)Moi que le Directeur [il parle en fait du Président du Conseil Général de la Drôme] soit le leader au niveau du bio, c'est très bien, mais, en ce qui me concerne, quand on encourage le passage des producteurs en bio, c'est des producteurs qui vendent aux affineurs, et les affineurs ne se préoccupent pas de quel type de dossier il s'agit de monter. Moi des producteurs m'ont dit « on est en bio, maintenant tu nous les paies combien les fromages ? » Moi je fais pas d'études de marché, je fais pas d'études chez les clients. Je suis le principal débouché et le bio c'est pas ma volonté à la base.*



*Donc y'a des trucs qui sont faits mais bon, le bio c'est super, après attention à surfer sur une labellisation et non pas sur la revalorisation d'un label au détriment de la vraie qualité.[39-entreprise-affinage fromage-sud]*

Ainsi, nous sommes en présence ici d'une arène. Celle-ci est due à la concurrence que constitue le développement des filières courtes en agriculture biologique pour cet acteur, dans la mesure où ce développement est soutenu par des pouvoirs politiques locaux (la Communauté de Communes et la Région Rhône-Alpes). C'est l'intérêt nouveau que représente ce soutien, qui génère un conflit, du fait du déséquilibre qu'il entraîne dans un système préexistant. Cet intérêt nouveau conteste en quelque sorte l'institutionnalisation initiale, et donc la position dominante initiale que possède cet acteur : celle du processus de la Tradition labélisée.

#### *5-1-2-3-4 Ils confirment la crise sur laquelle repose l'arène*

Certains acteurs externes confirment les intérêts nouveaux dont nous venons de parler et la crise que ceux-ci entraînent. Ils confirment tout d'abord le développement de la vente directe. Ils confirment ensuite une crise du monde coopératif. Ils confirment enfin un intérêt croissant des acteurs externes pour les filières courtes.

Tout d'abord, des techniciens-gestionnaires de la Chambre d'agriculture confirment, que le modèle d'exploitation qui correspond pour nous au processus de la Tradition labélisée et à un processus de valorisation non localisé, est actuellement en difficulté. Un des moyens de faire face à ces difficultés, en fait le seul répertorié, consiste en une réorientation des filières vers les filières courtes, réelles ou apparentes<sup>317</sup> :

*-Moi, mon territoire d'intervention, c'est la Drôme des collines, le Royans Vercors et la plaine de Valence.(...)Il y a une grande caractéristique : c'est des territoires de productions de filières. On retrouve les grandes filières de production comme l'agro culture, l'élevage bovin viande, la production céréalière. Souvent des systèmes mixtes, surtout sur la Drôme des collines, qui sont des polycultures liées à l'élevage. Et la valorisation c'est jusqu'à présent des systèmes de commercialisation par le biais des outils économiques habituels, des coopératives ou industries privées (comme Danone pour la filière lait)*

*Voilà le panorama.*

*Après sur les dynamiques récentes, on est dans un contexte de difficultés de certaines filières et les exploitants se posent un certain nombre de questions dans leur orientation.*

*Des fois ce sont des questions d'orientation souhaitée, des fois elles sont contraintes. Ils n'ont pas d'autre choix que de réagir et s'adapter. Donc on voit apparaître, on est plus là vers Valence, des nouvelles dynamiques qui essaient de capter la plus value sur les systèmes d'exploitation. On a un certain nombre d'exploitations qui commencent à faire de la vente directe, soit des industriels soit des coopératives, sachant que de suite il faut relativiser les choses, c'est-à-dire, il y a un potentiel d'exploitation, mais ça ne permettra pas de*

---

<sup>317</sup> C'est à dire selon une conversion à la stratégie de valorisation néo-paysanne ou alors selon son instrumentalisation dans une motivation uniquement pécuniaire

*commercialiser toute la production du territoire par ce biais.[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]*

On remarque que l'insistance de la Chambre sur la saturation du marché local que peut provoquer le développement de la vente directe, est également présent dans le discours de ces techniciens, de la même manière qu'il l'était dans le discours de l'affineur, et précédemment dans le discours de Carbona du processus Néo-paysan.

Pour l'heure, un autre acteur de la Chambre d'agriculture : la personne qui s'occupe du réseau Bienvenue à la ferme, confirme également une réorientation de certains acteurs issus du processus de la Tradition labélisée ou de processus de valorisation non localisés vers les filières courtes de valorisation et plus généralement vers une réflexion sur de nouveaux systèmes d'exploitation à développer :

*Des circuits courts, c'est essentiellement des petites structures ou des structures à taille raisonnable. Après en terme de représentativité sur le territoire, elles sont moins nombreuses, mais beaucoup d'agriculteurs essaient de revenir et se disent que finalement en coopérative, le prix qu'on leur vend leurs produits n'est pas valorisé donc il vaut mieux se donner les moyens de se débrouiller par soi-même et vendre soi-même ses produits. En tous cas ça, parmi les agriculteurs, y'en a pas mal qui commencent à se poser la question. En terme de pourcentage je peux pas vous dire.(...) Y'en a certains qui font partie du réseau et sont en coopérative mais ils essaient de faire de la vente directe chez eux, et pour eux la majorité reste vendue à la coop pour la sûreté. Ils peuvent aussi faire partie des producteurs du territoire, ça c'est le Civam. [64-animatrice « bienvenue à la ferme »-centre]*

Ensuite, nous retrouvons dans cet extrait Carbona qui confirme de son côté les difficultés actuelles de sa filière coopérative qui est une filière laitière (une de celles dont nous avons parlé dans le processus de la Tradition labélisée) :

*Une petite coop' ça va, une grosse coop, ça tient de l'entreprise. Bon on perd pied un peu, parce que les coop, quand on est 5 ou 6 ça va, quand on commence à être 70 ou 80 producteurs au milieu d'autres producteurs, avec des directeurs et tout, on perd pied ! (...) On va quand même sur des filières d'auto production, sauf que dans une coop, y'a des producteurs de lait de chèvre comme moi et qui font du lait de vache. C'est plus pareil. Quand y'en a un en crise, il tire les autres par le fond. Y'a de plus en plus une tension de plus en plus fort !*

*-Ah oui, ça doit être dur*

*-oui, on est noyé ! S'il y avait que la filière chèvre, on pourrait peut-être s'en sortir, mais là on dépend de filières quand même sur le plan national qui, quand ça déconne, on en reçoit tous des retombées.*

*-J'avais jamais fait le rapport, voyez !*

*-Un industriel fait comme il veut, mais une coop, on est obligé de collecter le lait de tout le monde, que ce soit lait de vache ou lait de chèvre, on va essayer de tenir le prix national et on essaie aussi de le vendre au mieux. Il faut savoir que quand on achète du lait au producteur à 2€, 2,50€, vous allez le revendre à 1,80, 1,50 donc à perte dans le compte de fin d'année. Y'a donc des comptes déficitaires importants de perte*

*-Comment vous vous en sortez ?*

*-parce qu'on a réussi à vendre un peu mieux le reste et avec des réserves et une structure qui tient la route, qui a des fonds, enfin pour l'instant. Et puis une gestion rigoureuse, des quotas qui ont été réétudiés et voilà. Je voudrais pas que ça dure 4 ou 5 ans comme ça, parce que*

*même la coop, elle risque d'avoir des soucis. Le lait on est obligé de le collecter à nos producteurs, alors après si on l'achète moins cher, c'est eux qui plongent, si on l'achète trop cher, c'est la coop qui plonge. Il faut trouver un juste milieu, c'est pas toujours évident. Du coup le producteur de lait de chèvre, on nous laissera notre lait, pas parce qu'on est en crise, mais parce que la filière vache est en crise et ça c'est une union coopérative.*

*-C'est un état d'esprit ?*

*-Ce qu'on retrouve pas parce que le monde agricole, il est pas fait comme ça.*

*-Ah bon ?*

*-Si y'en a un qui peut mettre la tête de l'autre encore plus profond il le fera.*

*[86-éleveur producteur caprin/ovin-est]*

Enfin, cette entreprise de PPAM qui contractualise avec des agriculteurs, dont certains sont des néo-paysans et d'autres des non localisés, exprime son avis à propos de ces deux types de stratégies de valorisation qui devraient être rééquilibrés selon lui. Dans le fond de son discours se trouve un avis sur le soutien des acteurs politiques locaux (Communauté de Communes, Conseil Général, Conseil Régional). Pour lui, ce soutien est un soutien à « l'image » des territoires, contrairement au « développement économique » que représentent les filières longues exclusivement. Ce point de vue consiste à penser que les filières courtes représentent un développement pour l'image du territoire, éventuellement pour le tourisme, mais pas pour le développement économique. Dans ce point de vue, qui illustre un avis répandu chez l'ensemble des acteurs que nous avons interrogés, les deux types de filières devraient être pensées ensemble et pas de manière opposées

*Les vieux producteurs ont maintenant des gîtes, ils font leurs herbes de Provence. Il y a un gîte magnifique qui les vend à ses clients.*

*C'est la filière courte en Drôme, l'agritourisme. Justement, c'est vrai qu'il y a une balance à trouver en termes d'image et un développement économique qui pourrait être plus équilibré par rapport à l'image. ça existe mais c'est mal différencié, très imbriqué filière de transformation. Il y a tous ceux de la filière de transformation et il y a tous les petits qui sont en vente directe. Ils font partie de la filière, ils ne sont pas acteurs de la filière, mais les deux complémentaires. [24-entreprise PPAM-sud]*

#### **5-1-4 Synthèse des intérêts nouveaux dans les stratégies des acteurs prétendants**

Nous avons répertorié trois grandes orientations dans les stratégies de Production des acteurs prétendants. Premièrement, chaque processus poursuit le développement de sa production selon sa construction sociale de la production localisée. Cette orientation s'accompagne d'un certain accent mis sur l'innovation. On constate dans cette constance de développement, que les seuls acteurs qui rencontrent des difficultés, sont les agriculteurs qui s'inscrivent dans des processus de valorisation non localisés ou qui s'inscrivent dans le processus de la Tradition labélisée. Deuxièmement, il y a un intérêt nouveau dans tous les processus, sauf dans le processus de l'Innovation sur tradition, pour le développement de productions issues de l'agriculture biologique. Nous avons noté que cette orientation ne se produit pas à l'encontre

des pratiques de localisation. En effet, celle-ci est soumise à la construction sociale de la production localisée relative à chaque processus. Ainsi, la certification bio peut être complémentaire à chaque construction sociale de la production localisée. Enfin, cet intérêt peut être partiel (majorité des cas) comme il peut être total.

Enfin, en termes de pratiques de localisation, il y a un intérêt nouveau pour certaines pratiques relatives au processus Néo-paysan chez tous les acteurs, sauf ceux de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel et de l'Innovation sur tradition. Le processus de la Géolocalisation adapte les représentations associées au processus Néo-paysan en développant une gamme non certifiée légalement au niveau de l'origine mais qui insiste sur l'identification du producteur. Le processus de la Tradition familiale adapte une pratique de structuration externe du processus Néo-paysan, qui concerne une mise en réseau pour faire de la visite d'entreprise. Dans cet exemple aussi, il s'agit d'améliorer l'identification du producteur. Enfin, des acteurs du processus de la Tradition labélisée adaptent des pratiques de vente directe. C'est aussi le seul processus de valorisation qui comporte des acteurs qui adoptent une stratégie de valorisation néo-paysanne, donc une forme de légitimation basée sur une validité légale-réticulaire-conventionnelle. Au vu de ces trois types d'exemples, on peut considérer qu'il y a un intérêt nouveau pour l'identification du producteur qu'implique la construction sociale de la production néo-paysanne. De plus, on constate un intérêt nouveau chez les acteurs qui changent de stratégie en s'orientant vers une valorisation individuelle de la production associée à la vente directe. Cependant, nous avons noté que conjointement à ce développement de la vente, s'effectuait ce que l'on pourrait appeler une *pécuniarisation* des échanges qu'engendrent les modalités de vente directe. Celle-ci traduit un intérêt pour la vente mais pas pour les pratiques d'échanges réciproques qui l'accompagnent initialement. Les acteurs de la Chambre d'agriculture confirment que l'accroissement des intérêts pour les pratiques néo-paysannes, attirent des acteurs qui ne s'inscrivent pas dans une logique dont l'objectif est « de faire groupe » et de vendre (caractéristiques de la stratégie de distribution néo-paysanne).

*[acteur 1] Les filières courtes sont souvent associées aux modes de vie. Pour être bien compris, je ne voudrais pas qu'on pense que tous les gens qui font de la vente directe dans le sud sont des babas cool. Ce que je voulais dire, c'est qu'à un moment, il y a eu une population nouvelle qui est venue avec une autre idée de l'agriculture et a contribué à un moment, à l'essor de la vente directe et des circuits courts. Il y a une partie des gens qui font de la vente directe qui sont dans cette catégorie et d'autres qui ont trouvé leur place dans ce système mais ne le font pas à la même échelle, ni avec les mêmes moyens ni avec le même état d'esprit. Il y a aussi les exploitations traditionnelles qui se lancent dans l'agro tourisme, la vente directe. Ça peut prendre différentes formes, d'autres systèmes d'exploitation. Et le Bio qui était une de leurs exploitations, est aujourd'hui une préoccupation globale, un système d'aide, des outils techniques mis en place. Y a un marché, on s'y engouffre, même en viticulture.*

*[acteur 2]Oui, aujourd’hui, y’a un mouvement des coopérateurs, on est dans une dynamique différente, mais y a un marché. Y a eu une évolution progressive, la production au cours des années a changé.[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]*

Au terme de cette première section, on peut donc affirmer qu’il y a dans la catégorie des acteurs prétendants et plus généralement chez les acteurs de la valorisation non localisée, un développement des intérêts portant sur les pratiques de distribution, de structuration et sur les représentations issues du processus Néo-paysan. Cet intérêt, nous l’avons vu, peut être interprété comme celui qu’il y a, à s’inscrire dans des représentations associées à l’espace présent, représentations qui sont issues de la construction sociale néo-paysanne. Ce développement s’effectue en partie de manière corrélée à une crise de certaines filières coopératives et dans ce cadre, au détriment de processus de valorisation non localisés et du processus de la Tradition labélisée. On peut donc supposer que ce changement d’intérêts de la part des acteurs prétendants, s’effectue relativement à un manque à gagner économique, mais s’effectue également dans le cadre d’une volonté de changement de structuration interne de la part des acteurs prétendants en systèmes coopératifs. Et ce, d’un système dans lequel ils n’ont que peu de pouvoir sur le devenir de leur production, vers un système dans lequel ils en ont beaucoup plus. Ce type de changement se développe ainsi par intérêt pécuniaire et par volonté d’individualisation.

**Tableau 59 Comparaison des orientations des stratégies de Production dans les différents processus**

|                          | Développement agriculture biologique |       | Développement de la construction sociale initiale |            | Développement des pratiques et/ou représentations néo-paysannes |            |
|--------------------------|--------------------------------------|-------|---|------------|---|------------|
|                          | Parallèle                            | Total | Continuation                                      | Innovation | Appropriation   | Changement |
| Tradition labélisée      |                                      | Oui   | Oui et non  |            | Oui   | Oui        |
| Tradition familiale      | Oui                                  |       | Oui   | Oui        | Oui   |            |
| Maitrise industrielle    | Oui                                  |       | Oui   | Oui        |   |            |
| Innovation sur tradition |                                      |       | Oui   | Oui        |   |            |
| Géolocalisation          | Oui                                  |       | Oui   | Oui        | Oui   |            |
| Néo-paysanne             | Oui                                  | Oui   | Oui   | Oui        |   |            |

## **5-2- Changements d'intérêt chez les représentants du système de consommation : le mangeur et la Grande distribution au diapason des intérêts des acteurs prétendants.**

Nous avons répertorié au chapitre précédent, 7 types d'acteurs de la légitimation, représentants du système de consommation. Les petits commerces et commerces agricoles, les épiceries fines spécialisées, les artisans commerciaux<sup>318</sup>, les grossistes, les GMS, les restaurants et les mangeurs. D'après nos données, les petits commerces et commerces agricoles, les épiceries fines et spécialisées, les artisans et les grossistes ne changent pas d'intérêts quant aux types de productions localisées qu'ils achètent et qu'ils vendent. En revanche, nous constatons que les GMS, les restaurants et les mangeurs montrent un intérêt croissant pour les pratiques et les représentations du processus Néo-paysan dans leurs stratégies d'approvisionnement et de vente. Nous commencerons en premier lieu par rendre compte de l'intérêt du mangeur. Nous verrons ensuite l'intérêt d'acteurs indépendants de la Grande distribution. Enfin, nous verrons comment certains restaurateurs valorisent les productions néo-paysannes.

### ***5-2-1- Les intérêts des acteurs prétendants pour la vente directe convergent vers le mangeur***

Nous n'avons pas interviewé les mangeurs, sauf dans le cas d'observations de manifestations festives. Mais nous les avons considérés en miroir des intérêts des acteurs prétendants. En effet, rappelons que si les acteurs prétendants orientent leur Production vers telles ou telles pratiques, c'est qu'ils ont intérêt à le faire. Nous avons montré que leur intérêt était de vendre. Un acteur prétendant s'oriente vers le développement de telle pratique de production ou de telle pratique de distribution, parce qu'il a intérêt à le faire pour atteindre son objectif de vente. Ensuite, ce même développement est directement lié à l'acteur qui achète, et est lié en dernier ressort au mangeur qui dans tous les cas est le destinataire final. Or, il se trouve que les pratiques qui suscitent un nouvel intérêt sont des pratiques de vente directe. Elles représentent 4 des 6 exemples d'intérêts nouveaux vers les pratiques d'un autre processus, répertoriées chez l'ensemble des acteurs prétendants.

Ainsi l'acteur directement concerné dans 4 cas sur 6 est le mangeur local. Dans ce cadre, on peut dire que l'accroissement de ces modalités de distribution représente un accroissement de

---

<sup>318</sup> Ces derniers peuvent être également des acteurs prétendants mais ils sont envisagés ici uniquement comme les revendeurs d'autres acteurs prétendants. En l'occurrence dans les processus de l'Innovation sur Tradition et de l'Acteur local.

ce type de modalités d'approvisionnement chez les mangeurs. De plus, si l'on considère que c'est le mangeur local qui a légitimé le premier, les pratiques néo-paysannes, on peut dire que ces intérêts nouveaux représentent une continuité du développement de l'achat « en direct du producteur ». Cette continuité est doublée d'une certaine complexification. En effet, notons que dans 1 cas sur 4 des exemples de la section précédente, ce sont des acteurs coopératifs qui vendent « en direct de leur coopérative » aux mangeurs. Dans ce cas, ce n'est donc plus l'acteur individuel et fermier qui est identifié et par lequel s'effectue la validation de la localité de la production, ce sont des acteurs coopératifs qui produisent une production en partie IGP mais également non certifiée en SIQO. De ce fait, au-delà de l'acteur fermier, reste dans cet exemple de vente directe, l'importance de l'identification directe de l'acteur prétendant. On pourrait rapprocher ce cas d'un second cas : celui du réseau d'entreprises « label Drôme ». En effet, ici aussi, ce sont des acteurs qui n'ont rien de fermiers, qui se proposent de mettre à disposition du mangeur l'ensemble des informations que ces derniers pourraient vouloir sur leur production. De la validité légale-réticulaire-conventionnelle par laquelle sont validées les productions néo-paysannes, reste donc dans ces deux exemples l'identification d'acteurs qui s'inscrivent dans un projet local<sup>319</sup> par leur structuration commune dans un cas, et par leur relation avec le mangeur dans les deux cas.

### *5-2-2-Un intérêt croissant pour le « petit producteur local » de la part de GMS locales indépendantes*

Nous avons noté dans la présentation du processus Néo-paysan, que quelques GMS sont en relation d'approvisionnement avec des agriculteurs du processus Néo-paysan. Par rapport au développement des différents agriculteurs de ce processus (dans notre échantillon), l'intérêt des GMS est récent : 2003 et 2004 pour les deux acteurs que nous allons citer en exemple. De plus, de leur propre dire, cet intérêt est croissant parce que l'intérêt du mangeur pour ce type de production est croissant :

*-Je pense qu'il y a 2 tendances. Première tendance labellisée, produits bio, recherche de sécurité par rapport à des labels, une certaine qualité par rapport aux produits, un retour sur des produits de qualité et puis une deuxième tendance qui vraiment est plus sur le projet local. On met, nous, le nom des producteurs devant leurs produits, on peut faire ça et c'est l'argument de vente et les gens sont très sensibles à ce genre de chose.*

*-Est-ce qu'ils le sont de plus en plus ou au contraire..?*

*-oui, de plus en plus [58-PDG-GMS indépendante-centre]*

---

<sup>319</sup> Nous empruntons l'expression « projet local » à un PDG de GMS indépendante locale qui l'utilise pour désigner le processus néo-paysan. Nous la considérons comme à propos parce qu'elle exprime le « faire groupe » nécessaire à la vente, que nous avons décrit, et qui permet la création de liens entre différents producteurs locaux.

Nous avons recensé 4 supermarchés indépendants qui travaillent avec les acteurs du processus Néo-paysan. Ces quatre supermarchés sont en fait deux fois deux, en ce sens qu'ils appartiennent à deux familles qui possèdent chacune, deux magasins dans deux enseignes indépendantes. Sur ces deux familles, une est en relation directe avec un petit nombre de producteurs locaux: maraîchers, producteurs de fromage. (La citation ci-dessus correspond à cette première famille). Cette même famille est en relation avec un petit groupement d'éleveurs par le biais d'une structure externe : une association d'éleveurs du Diois, fondée par des jeunes acteurs néo-paysans avec le soutien de la Jeune Chambre d'agriculture. Dans le cas de l'autre famille, la relation s'effectue avec un grand nombre d'agriculteurs néo-paysans (75 acteurs). Pour l'identification de ces derniers, le PDG de ces GMS a mandaté l'intervention d'une agence de communication, qui a élaboré pour lui, un habillage visuel du producteur local, celle-là même dont le PDG est si satisfait :

*(...) lorsqu'on a commencé avec eux, on avait créé le balisage avec un petit bonhomme orange, on avait mis « Les fermiers drômois » et ça marchait du feu de Dieu[89-PDG-GMS indépendante-nord]*

Du fait de ces deux exemples que nous avons intégrés au chapitre précédent, mais que nous mettons en relief ici, nous constatons que certains acteurs indépendants de la Grande Distribution voient un intérêt à s'approvisionner auprès des acteurs du processus Néo-paysan. Cet intérêt en est un pour le mangeur également, dès lors que ces productions sont identifiées en magasin, ce qui est le cas dans les deux exemples que nous citons. Cette identification s'opère à travers le nom du producteur et sa localisation. A cela s'ajoute dans un des deux cas, l'image du producteur qui sert de balisage de reconnaissance à ce type de production en magasin. Ainsi, en plus de cet intérêt qui montre l'existence d'une demande auprès d'un nombre d'acteurs dignes de la clientèle de deux grands hypermarchés et de deux supermarchés, on peut ajouter que le PDG des deux plus grands estime que cet intérêt vaut l'intervention d'une agence de communication pour mieux mettre en valeur ces acteurs.

Notons enfin que contrairement à d'autres types d'acteurs, il n'y a pas chez ces dirigeants de GMS, de critique vis-à-vis des productions du processus de la Tradition labélisée ou du processus de la Maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel. Comme le dit l'un des deux dirigeants, il y a pour lui deux tendances et celle du « projet local » vient s'inscrire en sus de celle de la production légalement certifiée, qui réfère à d'autres représentations et donc d'autres stratégies d'achat de la part du mangeur.



En revanche, à propos des productions biologiques localisées et non localisées, ces deux dirigeants n'ont pas le même point de vue. Ils ont tous les deux, intérêt à vendre de la production issue de l'agriculture biologique puisqu'ils en vendent. Mais pour le premier l'intérêt se vérifie, tandis que pour le second il est mitigé. En effet, dans le cas du premier, cela marche très bien, notamment pendant la période estivale, car il est situé sur un axe autour duquel passent beaucoup de touristes consommateurs de bio :

*-C'est pas une clientèle très fortunée en fait, c'est plutôt du tourisme vert, par contre attaché à la qualité des produits et très sensible aux produits bio. Le bio est très important, parce qu'ils sont habitués à consommer bio puisqu'on a beaucoup de gens qui viennent d'Allemagne ou de Hollande et c'est vrai que ce tourisme vert qui vient d'Allemagne ou de Hollande c'est un tourisme vert qui a déjà ce type de consommation, qui est habitué au bio et qui, bien évidemment vient aussi chercher le produit local. C'est un phénomène qui s'est accentué notamment depuis le passage à l'euro, notamment pour les hollandais qui représentent 50% des touristes ici. Ils étaient auparavant très méfiants par rapport aux prix et c'est vrai que du moment où on est passé à l'euro, ils ont pu comparer véritablement leurs prix et nos prix, ils se sont dits que c'était pas plus cher ici que chez eux, alors qu'avant on avait des hollandais qui arrivaient avec leurs coffres de voitures plein de marchandises. Aujourd'hui, ils font leurs courses sur place. [58-PDG-GMS indépendante-centre]*

En revanche, l'autre dirigeant qui est situé beaucoup plus au nord, dans la zone périurbaine de Romans, ne voit pas cet intérêt croître:

*Mais les clients, ils s'en foutent, ils s'en foutent parce que d'abord le bio c'est très cher et qu'aujourd'hui y'a un pouvoir d'achat, y'a une crise économique et on a beau faire tout ce qu'on veut, on a beau faire toutes les promotions qu'on veut, moi j'ai mon fils qui travaille dans mon magasin, il a mis 20 tonnes de pommes bio à l'entrée du magasin, il a fait très peu de chiffre d'affaire parce qu'on a beau mettre « bio » on a beau faire une belle déco avec un tracteur, communiquer sur le bio, les gens passent, ils ont 40 euros pour faire leurs courses et ils vont pas, pour le bio, acheter plus cher que ce qu'ils ont prévu. [89-PDG-GMS indépendante-nord]*

### **5-2-3- Les restaurateurs au diapason des intérêts nouveaux**

Les restaurateurs qui s'approvisionnent en productions localisées et les valorisent, le font avec des productions issues des processus de la Tradition labélisée, de la tradition familiale, néo-paysanne et de l'acteur local. Dans ce cadre, on ne distingue pas véritablement de changement d'intérêt dans cette catégorie d'acteurs. Ils valorisent tous, l'aspect traditionnel attaché à la représentation qu'ils se font d'une production localisée. Mais cela ne les empêche pas, en plus, de valoriser des productions localisées non traditionnelles. C'est le cas de 3 des 4 restaurateurs gastronomiques rencontrés à propos de productions, comme une récolte de safran, une production d'escargots, une bière locale, des kiwis, de la lavande. L'important dans les deux cas est qu'ils sont dans 3 cas sur 4 en relation directe avec les producteurs. De

ce fait, ils jugent de la qualité de leur production davantage par l'expérimentation directe, que par la possession d'une appellation légale.

*Je fais planter une grosse partie des légumes que je cuisine et nous nous approvisionnons chez des producteurs locaux pour les fruits autant que possible. Je suis en recherche permanente de nouveaux producteurs. Si certains se regroupaient en coopérative ce serait pour moi très pratique car souvent le problème est le transport, même à l'intérieur de notre région. Faire venir des fraises des bois de Romans est un vrai parcours du combattant ! Je regrette aussi une chose : nous passons beaucoup de temps à aller vers les producteurs. Ils ne viennent pas spontanément vers nous, pensant probablement que nous n'avons pas besoin d'eux alors que c'est tout le contraire.[91-restaurateur étoilé-centre]*

Du fait qu'on ne constate pas véritablement d'intérêts nouveaux chez ces acteurs, nous nous contenterons de mettre en relief le fait, que leurs intérêts pour les différents processus suivent les orientations stratégiques développées par les acteurs prétendants. En effet, 3 des 4 restaurateurs interviewés ne sont pas contre le développement de l'agriculture biologique. Ils ne l'utilisent en revanche que peu. Un seul, celui qui est le plus représentatif d'une cuisine du quotidien<sup>320</sup>, est dubitatif en termes d'approvisionnement en raison du surcoût que cela entraînerait sur sa carte.

*-Je sais pas. Oui le bio j'y crois, oui, je pense que c'est une nécessité, et non, je ne travaille pas avec parce que c'est pas dans mes moyens et c'est pas facile à travailler parce que c'est relativement introuvable.*

*-Il n'y en a pas ici, des producteurs bios ?*

*-Non, j'ai un seul contact d'une personne qui est sur MORAS, qui fait 2,3 produits comme ça. Ça reste 2,3 légumes, des carottes, des pommes de terre et des petits fruits rouges. Mais bon, vous pouvez pas ouvrir un restaurant avec ça ! (...)-Et vous pouvez lui dire que c'est moi qui l'ai cité, y'a pas de problème parce que ça fait 2 ans qu'on parle bio avec lui et que il y croit aussi, il a adapté sa culture pour ça, mais bon, on a du mal à travailler ensemble. [73-restaurateur-nord/ouest]*

Un peu plus loin dans l'entretien :

*-Pour moi, le bio, je peux pas le revendre. Je suis persuadé que c'est bien mais je peux pas le revendre donc étant, dans mon établissement, commercial avant tout, il faut que je vive de mon travail, donc il faut pas travailler en perdant de l'argent. (...) je veux dire, que si vous achetez un kilo de carottes à 5 euros le kilo à la place de l'acheter 88 centimes d'euros, moi je veux bien dire à la personne, votre assiette de carottes râpées, elle va vous coûter 4 euros à la place d'1,50 euros, ça passera pas. Donc là, je sais pas [73-restaurateur-nord/ouest]*

Dans ce cadre plutôt stable, nous avons cependant choisi de relever deux exemples, qui sont significatifs d'un intérêt qui valorise davantage un processus plutôt qu'un autre. Le premier de ces exemples consiste en une critique du signe de qualité du Pintadeau de la Drôme par un chef drômois. Le second exemple concerne l'utilisation de deux productions typiquement néo-paysannes par la chef la plus étoilée de la Drôme (trois étoiles au guide Michelin).

---

<sup>320</sup> Contrairement aux 3 autres qui ont des cartes gastronomiques (> à 90€ le repas) celui-ci fait aussi une cuisine du quotidien dans son restaurant (plat du jour à 10€) et a pour clientèle les entreprises qui se trouvent dans la zone de son restaurant.

### 5-2-3-1- Chef étoilé qui critique la Tradition labélisée

Les volailles fermières, et plus particulièrement le Pintadeau de la Drôme, sont utilisées par l'ensemble des chefs interviewés. Le chef étoilé<sup>321</sup> dont on exprime l'avis ici, critique la « dénaturation » du goût du pintadeau qu'a entraînée l'IGP du Pintadeau. Il fait à ce propos une confusion dans la définition du signe de qualité du Pintadeau qu'il critique puisque le Pintadeau de la Drôme possède une IGP et que ce chef parle d'AOC.

*-Le pintadeau, ça a été probablement, puisque c'est une AOC, on a banalisé ça, et je l'ai toujours dit, les gens qui se sont lancés dans la pintade, je comprends tout à fait que l' élu du coin ait pu soutenir cette AOC, mais je dis que là, on a peut-être fait une erreur dans le respect du code, parce que la pintade, comme je vous l'ai dit, on la consomme dans telle période. [82-restaurateur –centre]*

Un peu plus loin dans l'entretien :

*Il m'a dit –écoutez, je vais faire un essai- Et il a fait un essai. Il a recréé des conditions, comment dire, vraiment que pour ses pintades. Il les a mises dans ses champs, il leur a fait un abri, tout ce qu'il fallait et puis l'opération a foiré. Les pintades n'étaient pas bonnes, elles n'avaient pas grossi, elles n'avaient pas profité, elles n'étaient pas au top. On n'avait pas obtenu ce qu'on voulait. Et il a eu l'intelligence de dire « je crois que j'ai compris pourquoi » et il a bien compris, parce qu'il a créé l'année d'après un espace austère, à un endroit où on était proche de la nature sauvage. Il a démonté son truc où elles pouvaient rentrer gentiment comme des poulets ou des volailles ou même des agneaux, du veau ou du bœuf, il a recréé un espace où elles pouvaient se cacher, parce qu'on peut pas changer les règles de la nature, et donc y'avait des vieux morceaux de tout, des bâches, des charrettes écrasées, des vieux sacs. Là, donc, par l'esprit qu'elles ont naturellement de se protéger, et bien elles se sont épanouies. Et faites- moi confiance, elles ont fait plaisir dans l'assiette après. Donc on ne peut pas trop modifier la nature et s'il y a quelque chose à dire, alors je ne veux pas non plus, mais il faut quand même le dire, porter ombrage aux drômois qui ont eu cette merveilleuse idée de faire l'AOC du pintadeau, mais je trouve qu'on a un petit peu déstabilisé un produit d'exception pour moi, bon ! [82-restaurateur –centre]*

### 5-2-3-2 L'appropriation de pratiques néo-paysannes

La chef triplement étoilée au guide Michelin que nous citons ci-dessous, utilise des productions issues du processus de la Tradition labélisée et de la Tradition familiale. Mais elle donne aussi dans son interview un exemple d'appropriation d'une pratique appartenant à l'ordre du mangeable<sup>322</sup> néo-paysan. Il s'agit de l'emploi de la lavande dans sa cuisine.

*-Les pêches, la lavande que j'utilise beaucoup dans ma cuisine. Les champs d'arbres fruitiers en fleurs au printemps.[91-restaurateur étoilé-centre]*

---

<sup>321</sup> 1 étoile au guide Michelin

<sup>322</sup> Rappelons que l'ordre du mangeable est la première dimension d'un espace social alimentaire. Celle qui correspond à la classification des pratiques utilisées et des nutriments mangeables dans un biotope donné.

Nous ne répertorions cette pratique dans notre échantillon que dans le cadre de la pratique néo-paysanne, bien que celle-ci se développe aujourd'hui chez les acteurs néo-paysans et chez les acteurs du processus de l'Innovation-sur-Tradition. Cependant, la lavande reste pour beaucoup de transformateurs, une production culturellement non comestible. Le second exemple d'appropriation d'une pratique néo-paysanne par cette chef concerne le chutney. Le chutney est une préparation condimentaire aigre-douce, popularisée chez les acteurs du processus Néo-paysan producteurs et transformateurs de PPAM, par des producteurs originaires de Hollande. C'est en effet un bon débouché de transformation pour qui cultive et cueille des PPAM. Et la chef dont nous relayons les propos ici, inclut ce type de préparation dans deux de ses livres de cuisine<sup>323</sup>. Précisons que les ouvrages en question ne portent pas sur une cuisine spécifiquement drômoise, il s'agit donc dans cet exemple d'une mise en résonance de notre part d'une production développée dans la Drôme dans le cadre du processus Néo-paysan avec l'utilisation qu'en fait cette chef. Nous citons ce dernier exemple car, bien qu'indirect, il nous semble mettre en relief un certain intérêt de la part de cette restauratrice pour la production néo-paysanne comme représentative de la production localisée drômoise.

#### *5-2-4- Synthèse des intérêts des acteurs représentant du système de consommation*

Pour conclure sur le changement d'intérêts des acteurs représentant du système de consommation, nous retenons que seuls des mangeurs (de manière supposée), des acteurs de la Grande distribution indépendante, et des restaurateurs, ont été répertoriés comme accompagnant le développement de pratiques néo-paysannes. Cependant, on notera que ce développement concerne aussi l'appropriation de pratiques néo-paysannes par d'autres acteurs, autant que le seul développement des productions néo-paysannes.

Dans ce cadre, on peut dire que cette appropriation ainsi que l'intérêt des GMS, permettent de montrer une certaine institutionnalisation des pratiques du processus Néo-paysan. Cet intérêt croissant s'accompagne d'un intérêt pour les productions innovantes et pour les productions issues de l'agriculture biologique. Cependant, le développement de cette dernière perspective ne remporte qu'une partie des intérêts des différents acteurs. De plus, c'est un développement qui s'effectue localement, de manière dominée par les représentations associées aux différents processus de valorisation de la production localisée.

---

<sup>323</sup> Pic Anne-Sophie, 2009, *Scook « recettes pour tous les jours »*, Hachette, Paris. Voir page 120.

Pic Anne-Sophie, 2011, *Scook « recettes fait maison, leçons de cuisine par A-S Pic »*, Hachette, Paris. Voir page 112.

### **5-3 –Des changements d'intérêts chez les acteurs institutionnels : vers les circuits courts et vers le développement de l'agriculture biologique localisée**

Nous avons constaté deux axes d'intérêts nouveaux significatifs d'un changement dans la considération qu'ont différents acteurs externes pour les différentes productions alimentaires localisées, et en particulier pour la production néo-paysanne. Un premier axe d'intérêts se développe en faveur des circuits courts de distribution. Un deuxième axe d'intérêts concerne une politique de développement favorable à l'agriculture biologique et aux productions agro-alimentaires qui en découlent. Nous constatons également que ces stratégies de développement récentes ou nouvelles ne s'accompagnent pas d'axes de « désintérêt » envers quelconques pratiques de productions localisées. Ensuite, nous constatons que certains acteurs peuvent montrer de l'intérêt pour un axe et pour l'autre. En revanche, quand il s'agit d'acteurs politiques, l'intérêt affiché, celui sur lequel porte une politique de communication, est forcément dominant sur l'autre.

Nous allons aborder tout d'abord les intérêts récents pour les filières courtes. Nous nous intéresserons ensuite aux intérêts récents pour le développement de l'agriculture biologique. Pour chacune de ces deux orientations, nous rendrons compte du point de vue de chacun des acteurs qui s'inscrivent dans une orientation, et des actions par lesquelles ils s'y inscrivent. Et pour chacune, nous verrons dans un deuxième temps, les réactions que suscite l'orientation prise chez les acteurs prétendants. Ces réactions mettent en relief l'enjeu que soulève l'orientation prise. Suite à cette double présentation, nous synthétiserons brièvement cette évolution de la légitimité aux yeux des acteurs institutionnels, qu'ont les circuits courts et la production biologique, en mettant en relief les enjeux que suscite cette évolution, en particulier par rapport aux règles, normes, codes constitutifs du processus Néo-paysan.

#### ***5-3-1 Le développement d'intérêts politiques et privés envers les circuits courts de valorisation***

Nous rendons compte dans un premier temps, de trois formes d'intérêts qui se développent envers les circuits courts de distribution. Le premier exemple est celui d'un acteur privé. Le deuxième exemple est celui de la Chambre d'agriculture de la Drôme. Le troisième exemple est celui de l'Union Européenne à travers un programme de développement Leader +. Mais avant d'aborder ces exemples, nous allons montrer dans un premier temps que ces 3 exemples issus du terrain drômois, sont à resituer dans un contexte politique, qui émet des signes de reconnaissance et d'aide au développement des circuits courts de distribution. Cela nous permettra en premier lieu de rappeler quelle est la définition d'un circuit-court de distribution.

### 5-3-1-1 Un contexte de reconnaissance politique et d'aide au développement des filières courtes

Un circuit court est défini par le Ministère de l'agriculture et de la pêche depuis 2009<sup>324</sup> comme un mode de commercialisation agricole qui s'exerce, soit directement entre l'agriculteur et le consommateur<sup>325</sup>, soit à travers un seul intermédiaire. C'est pourquoi la vente directe est incluse dans la définition des circuits courts, mais n'en est pas tout à fait un synonyme. La vente directe concerne en effet une majorité des modalités des circuits courts, puisqu'elle concerne toute modalité de distribution qui s'effectue directement entre l'agriculteur et le mangeur (ou le consommateur, selon le point de vue dans lequel on se place). Cette définition se trouve en tête du plan de développement pour renforcer les circuits courts intitulé « Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs<sup>326</sup> ». C'est le 14 avril 2009 que le ministre de l'Agriculture et de la pêche, à cette époque Michel Barnier, annonce à travers ce plan une reconnaissance étatique des circuits courts comme mode de production agricole et de consommation dont le développement doit être soutenu. Avant cela, l'intérêt des circuits courts a été évoqué lors du Grenelle de l'environnement, dans le cadre du comité opérationnel n°4 qui s'occupait du problème de la révision des modes de production et de consommation<sup>327</sup>. Enfin, en termes de reconnaissance politique des circuits courts et de l'aide financière à leur développement, il nous semble intéressant de citer à titre d'exemple, des projets qui se développent depuis 2008-2009, le Projet SALT (Systèmes ALimentaires Territoriaux). Il s'agit d'un programme de recherche sur le développement des circuits courts en Région Bretagne, organisé par les CIVAM de la Région Bretagne et qui met en lien chercheurs, agriculteurs, professionnels du développement local, dans l'objectif de produire des analyses sociologique, géographique et agronomique des circuits-courts dans cette Région, dont les professionnels puissent ensuite se servir. Ce projet a été retenu par le Conseil Régional de la Région Bretagne dans le cadre du programme d'Appropriation sociale des

---

<sup>324</sup> Dans le Plan d'action pour renforcer les Circuits courts, défini par le Ministère de l'agriculture et la pêche dont nous parlons ci-dessous.

<sup>325</sup> Nous employons le terme de « consommateur » plutôt que de « mangeur » parce que c'est le terme employé par la définition.

<sup>326</sup> Ce soutien financier s'effectue à travers la mobilisation « d'outils de financement disponibles (Compte d'affectation spéciale pour le développement agricole et rural -CASDAR - du ministère de l'agriculture et de la pêche) afin de permettre la réalisation d'actions de recherche appliquée et d'innovation » (Plan d'action pour les circuits courts, 2009, <http://agriculture.gouv.fr/developper-les-circuits-courts> ; consulté le 3/06/2013).

<sup>327</sup> [www.legrenelle-environnement.fr](http://www.legrenelle-environnement.fr)  
consulté le 03/11/2010

Sciences (ASOSC). Ce qui nous intéresse ici est que l'Union Européenne<sup>328</sup> et l'Etat, par l'intermédiaire du Ministère de l'agriculture et de la pêche, ont reconnu l'intérêt de ce projet<sup>329</sup>. Enfin, citons que dans la Drôme, se sont tenues les Journées Européennes d'échanges et de rencontres « Les Circuits courts dans les dynamiques territoriales », à Chabrillan (26) les 23, 24 et 25 avril 2009. Elles étaient organisées par la Fédération Régionale des CIVAM de Rhône-Alpes, en partenariat avec AlimenTerra et INPACT Rhône-Alpes<sup>330</sup>, et avec le soutien du Conseil Régional de Rhône-Alpes, du Ministère de l'Agriculture et de la pêche, de l'Union Européenne, de la Communauté de Communes du Val de Drôme et de la MSA de la Drôme (Mutualité Sociale Agricole). Cette manifestation regroupait 41 organismes français et 17 organismes étrangers. Elle avait pour objectif d'échanger sur les définitions, les expériences, les écueils, les pistes de développement, liés aux circuits courts. Encore une fois, l'Europe, l'Etat, la Région et le Département font partie des acteurs du soutien financier et technique de cette manifestation.

#### 5-3-1-2 Un exemple de soutien de l'Union Européenne et de l'Etat français en faveur des filières courtes, transformé sur le terrain en soutien à l'agriculture biologique

Le Pays Une Autre Provence, que nous avons présenté lors de la description du processus de la Tradition labélisée, bénéficie depuis 2002 de l'aide d'un Programme Leader +<sup>331</sup>. Un nouveau programme débutait en 2009. La présence d'un tel programme sur un thème

---

<sup>328</sup> L'Union européenne subventionne une partie du projet à travers le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural, le FEADER

<sup>329</sup> [http://www.civam-bretagne.org/civam.php?pj=132&ref\\_rub=21&ref=59/](http://www.civam-bretagne.org/civam.php?pj=132&ref_rub=21&ref=59/)

Consulté le 22/08/2013

<sup>330</sup> « AlimenTerra est une organisation européenne engagée dans le développement d'actions concrètes et partenariales ayant pour objectif la formation d'un système alimentaire européen durable. Les membres d'AlimenTerra proviennent actuellement de 7 pays européens : France, Italie, Pays-Bas, Espagne, Irlande, Hongrie, Royaume-Uni. Ils réunissent l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis les chambres d'agricultures et les organismes de développement ruraux, jusqu'aux ONG, aux porteurs d'initiatives alimentaires locales et aux coopératives de producteurs durables. » <http://www.terre-citoyenne.org/fr/des-allies/agriculture-et-alimentation/alimentterra.html>

Consulté le 22/08/2013.

INPACT Rhône-Alpes est un réseau d'acteurs associatifs (Accueil Paysan, Les CIVAM, Terre de lien etc.) dont le but est de promouvoir et de développer l'agriculture durable en Rhône-Alpes. <http://www.inpact-rhonealpes.fr/>

Consulté le 22/08/2013.

<sup>331</sup> Leader+ est un programme européen destiné aux zones rurales qui permet en France de soutenir 140 territoires porteurs d'une stratégie de développement organisée autour d'un thème fédérateur. Ces territoires ont mis en place des Groupes d'Action Locale (GAL) dont le fonctionnement est organisé autour de la participation aux décisions d'une majorité de partenaires privés (représentants d'organismes socioprofessionnels, d'associations, d'entreprises). Les Programmes sont financés par des fonds européens et par l'Etat.

particulier signifie un soutien de l'Etat (qui sélectionne et cogère les programmes Leader<sup>332</sup>) et de l'Union européenne :

*Donc on a déposé une candidature, sachant que les règles du jeu étaient fixées par l'Etat. Il fallait qu'il y ait une thématique qui soit clairement affichée contrairement aux autres générations, c'était pas du tout la même façon de faire. Donc le territoire a décidé de travailler sur la thématique du goût et produits terroir. [59-contrat de pays-sud]*

Cependant, le programme Leader est soumis à des axes de développement précis. Et sur 5 axes de développement, auxquels s'est conforté le projet porté par le Pays Une Autre Provence, l'un porte sur la vente directe et l'agro-tourisme, et l'autre sur les circuits courts.

*Le 3<sup>ème</sup> thème c'est encourager les circuits courts et derrière ça, on a financé une action aujourd'hui qui est, vous en avez peut-être entendu parler, l'Hôtel La Fleur. C'est un hôtel qui a 5 ans. C'est des bobos parisiens qui l'ont créé, ils sont tombés amoureux du coin et ils ont un positionnement très nature, très bien être, très bio. Ils ont un centre de remise en forme, une cuisine, plutôt sympa et uniquement bio et ils ont commencé à créer un groupement de producteurs autour d'eux et ils ont fait un petit point de vente, une vitrine des produits locaux dans l'hôtel, à destination de leurs clients. Et de là, ils nous ont dit « nous on voudrait bien faire une ligne de produits en vente par internet. »*

-Ah oui

*-Donc ils sont partis là-dedans. On leur a dit « OK, mais il faut quand même affiner votre concept ». Donc ils ont fait une étude de faisabilité. On leur a dit « Une plate-forme, pourquoi pas, mais il faudrait pas que ça soit à destination du grand public et donc ils ont axé leur projet sur le marché des cafés, hôtels restaurants avec l'idée d'approvisionner ces cafés, hôtels restaurants, à la vente de haute gamme en produits bio, donc c'est les produits d'entretien, les produits cosmétiques et les produits alimentaires. Nous dans le cadre de leader, on aide cette entreprise à structurer son approvisionnement local. (...) ils ont fait leur projet en 2 parties. Y'a une partie par leur hôtel, qui est toute la partie démarchage des hôtels restaurants, et puis y'a une partie associative qui vise à structurer l'approvisionnement local auprès des producteurs qui fournissent un certain nombre de produits en bio et qui va permettre à la structure privée d'établir un catalogue de produits qui pourront après être commercialisés auprès des hôtels restaurants. (...)*

-Elle s'appelle comment leur association ?

*-Réseau Bio. Elle demande le financement. Donc ça a longtemps discuté avec le comité pour savoir si on y allait ou pas parce que le fait qu'ils avaient scindé le projet en 2 parties, ça donnait l'impression que toutes les charges allaient être portées par l'association et que tous les bénéficiaires allaient entrer dans l'entreprise. Y'a eu de grands débats et on s'est dit « de toutes façons, si au final ça fait travailler les agriculteurs, c'est l'essentiel. » Donc on a demandé qu'il y ait un contrat clair avec les agriculteurs et l'entreprise commerciale, et que la plus value soit répartie. On travaille là-dessus donc. [59-contrat de pays-sud]*

On remarque dans cet exemple que le financement qu'obtient le Pays Une Autre Provence, s'adresse aux circuits courts mais qu'il est distribué à un projet qui développe des circuits courts uniquement axés sur l'agriculture biologique. Ainsi, si le soutien initial s'adresse aux filières courtes qui correspondent à la stratégie de valorisation néo-paysanne, le développement concret sur le terrain ne s'adresse qu'aux agriculteurs en production

---

<sup>332</sup> L'état cadre le développement des programmes Leader par un « Programme Rural de développement Hexagonal » (PDRH). C'est celui-ci, comme on peut le lire dans le texte quelques lignes plus bas qui contraint aux nouveaux modes de développement agricoles, comme les circuits courts de commercialisation.



biologique. Nous verrons qu'il y a dans ce cas une superposition avec le second axe de développement relevé qui correspond à l'agriculture biologique.

### 5-3-1-3 La Chambre d'agriculture, entre intérêt nouveau et désaccord concernant l'institutionnalisation des circuits courts <sup>333</sup>

Le Point de vue de la Chambre d'agriculture de la Drôme est intéressant, en ce sens qu'il est pluriel. En effet, en tant qu'acteur du développement, cet acteur représenté par ses membres responsables ont pour rôle de supporter les différentes formes d'agriculture existantes. On les retrouve donc dans différents axes de développement agricoles. Ils travaillent avec les structures agricoles qui ne valorisent pas en localisé, et avec les différentes formes de développement agricole localisé. En ce qui concerne un axe politique de développement pris vers les circuits courts et la vente directe, ils le confirment mais ne l'approuvent pas, exprimant ainsi leurs propres désaccords internes en matière de circuits courts et de circuits longs, en matière d'agriculture de qualité et d'agriculture intensive. S'ils désapprouvent les nouveaux intérêts politiques, ils aident malgré tout le développement des circuits courts comme nous le montrons ensuite.

#### *5-3-1-3-1- Un premier point de vue de la Chambre d'agriculture : l'intérêt pour les circuits-courts crée un déséquilibre dans le monde agricole*

Tout d'abord, les deux responsables de la Chambre d'agriculture que nous interviewons illustrent le point de vue selon lequel il y a un danger dans l'engouement politique pour les filières courtes que nous avons décrit plus haut.

-Le potentiel des filières courtes, ça représente quoi pour vous ?

*[Acteur1]-Pour moi, c'est 0,000 OK ? Sauf qu'aujourd'hui c'est vu comme une bouée de sauvetage de l'agriculture, un peu par défaut.*

*[Acteur2]-Si vous ne vous en sortez pas dans les filières classiques, y a un potentiel à explorer, on vous l'offre politiquement, en réduisant les intermédiaires, ce sera pas une voie pour tous, c'est une voie pour 10 à 15% des exploitants. Il faut voir les deux schémas d'une manière complémentaire et ne pas oublier l'un et l'autre.*

*[Acteur1]-C'est un peu le risque des structures politiques qui ne s'engagent que sur une dimension en oubliant l'autre. Et les deux sont concomitantes.*

*Souvent dans un même système d'exploitation, il peut très bien y avoir les circuits courts et les circuits longs. C'est cet équilibre qui permettra de faire fonctionner les choses. Et dans un circuit court, il y a des politiques territoriales, la Région, ou autres, qui font qu'on peut financer que des circuits courts, après ça a pris de l'ampleur au niveau national et ensuite ça*

---

<sup>333</sup> Nous avons conscience que la Chambre d'agriculture n'est pas dans notre catégorisation des acteurs, un acteur institutionnel. C'est un acteur du développement. A ce titre, il ne devrait pas apparaître ici. Cependant, l'avis des techniciens que nous rapportons dans ce paragraphe apporte un éclairage de l'ambivalence des avis concernant les circuits-courts sur le terrain. C'est pourquoi nous les rapportons.

*vient en collusion avec les crises agricoles fréquentes. Je ne sais pas si je me fais bien comprendre mais y a aujourd'hui un désarroi de la profession, en gros deux effets se rejoignent. Les circuits font partie des réflexions à mener. Les circuits courts, ça ne peut concerner qu'une petite partie de la production, environ 10%. Il reste 90% sans solution dont 70% avec qui on a fait un travail sur les circuits courts.*

*[Acteur2]-Aujourd'hui on a des orientations politiques qui dictent un peu le développement agricole et le territoire, avec des pré-supposés. C'est le problème N°1. On vous dit « c'est la vente directe, les circuits courts », ça correspond en plus à des pressions foncières. Ça arrange tout le monde.*

*[Acteur1]-C'est aussi un certain malaise au niveau de la production agricole. On est sans cesse à la recherche de solutions et d'orientations. Aujourd'hui, on va pas résoudre les problèmes de tout le monde sans se pencher sur ces filières organisées.*

*[Acteur2]-Effectivement y a un problème, les choses sont de moins en moins maîtrisées. Aujourd'hui y a plus rien de stable et personne n'a réponse à ça. Sur les territoires on agit à la marge. Ça a un côté laboratoire. C'est intéressant à l'échelle d'un territoire, mais y a pas de moyens pour faire du développement économique. Chacun essaie de faire à son échelle, mais bon, ça pose question !*

*[Acteur1]A un moment ce serait bien de faire des ponts entre tout ça.*

*[Acteur2]Chacun veut inventer ce qui existe déjà. Ça part dans tous les sens, on réinvente sans arrêt les choix. C'est pareil pour les outils, production, commercialisation, c'est délirant !*[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]

### *5-3-1-3-2- Un deuxième point de vue : le soutien de la Chambre au développement des circuits courts*

Malgré la tension que l'on vient de souligner, nous avons répertorié plusieurs exemples dans lesquels la Chambre d'agriculture aide véritablement au développement des circuits courts et/ou de modalités de vente directe. Le premier exemple est le Programme DELTA : « Diversité des Exploitations et Liens aux Territoires des Agriculteurs » qui a été mené entre 2005 et 2007 par la Chambre d'agriculture, le CFPPA de Die et deux Communautés de Communes locales. Le but était non pas « de les accompagner [ces agriculteurs] dans l'intégration aux modèles de développement classique, mais bien de les aider collectivement à définir les questions qu'ils partagent et à construire les réponses que les exploitants envisagent<sup>334</sup> ». En deuxième lieu, nous savons également que la Chambre d'agriculture a aidé techniquement (en dévoyant un technicien) et financièrement (financements publics correspondant aux acteurs déjà cités) la mise en place de deux points de vente collectifs dans le nord de la Drôme. Enfin, la Chambre a déposé un projet auprès du Pays Une Autre Provence qui concerne l'approvisionnement local des cantines du Département :

*En plus y'a les deux chambres d'agriculture qui nous présentent un projet « De la ferme à ma cantine ». L'idée c'est comment va se faire l'approvisionnement des cantines locales. Donc y'a plusieurs points dans le projet qu'ils soumettent. Le 1<sup>er</sup> c'est comment faire un état des lieux de toutes les cantines du territoire, c'est les scolaires, c'est les maisons de retraite, c'est les C.A.T, les hôpitaux, les centres de loisirs, etc... C'est à dire voir un petit peu comment ils*

---

<sup>334</sup> Jacquette du film réalisé dans le cadre du Programme DELTA. CFPPA de Die.

*fonctionnent déjà, si c'est avec le local ou pas, et puis après, 2<sup>ème</sup> temps, à partir du moment où on sait qu'il y a la volonté d'y aller, c'est travailler avec les agriculteurs qui seraient prêts à fournir les cantines et puis le 2<sup>ème</sup> point bis, c'est comment on assure la logistique le plus simplement, enfin comment on fournit des produits à ces cantines sans se compliquer trop la vie. Et derrière y'a le volet formation pour aider les cantinières à passer d'une logique « grosses boîtes » à « faire du frais ». Y'a certainement un peu de pédagogie à mettre en place. [59-contrat de pays-sud]*

#### 5-3-1-4 L'exemple d'un intérêt privé : une plateforme d'approvisionnement local structurée en association

L'exemple que nous relatons ici est celui de la création d'une centrale d'approvisionnement en produits locaux fermiers, issus de l'agriculture biologique ou non, développée par un acteur individuel et privé, expert étranger des circuits courts de distribution et qui a pour objectif une cantine scolaire du sud de la Drôme. L'association, qu'il a contribué à créer s'appelle Court-circuit. En 2009, cet acteur était à la recherche de financements pour le projet et il en a trouvé auprès du Conseil Général de la Drôme<sup>335</sup>.

*Rapidement, je vous explique, c'est parti de l'expérience d'une cantine scolaire à Rochefort-en-Valdaine. Ils ont fait le constat, ils avaient envie de proposer à la cantine scolaire des produits locaux, en tout cas, de travailler sur les filières à 50 km autour de la cantine et en fait très vite ils se sont aperçus qu'ils avaient d'énormes difficultés à être sûrs de l'approvisionnement.*

*-ah oui, c'est toujours le même problème*

*-et du coup, un nommé Graham qui avait mené des expériences similaires en Afrique du sud, il s'est dit « il faut absolument qu'on essaie de créer une plate forme d'approvisionnement et qu'il y ait des salariés, chargés de gérer la plate forme. (...) Et donc avec l'association « court circuit » il allait essayer d'informer, de mobiliser les agriculteurs sur ce projet. Il commence à avoir un petit réseau de producteurs qui disent « si vous arrivez à m'assurer des acheteurs, je m'engage » et des acheteurs qui disent « c'est super si vous me dites qu'il y a plusieurs fournisseurs qui vont pouvoir me livrer tant de salades, tant de machins même si c'est pas, moi, ce que je veux c'est mes salades. Donc il est en train de rechercher des financements pour que ce projet soit toujours à l'ordre du jour et aboutisse.*

Un peu plus loin dans l'entretien :

*Eux, c'est de dire, bon du coup maintenant au niveau de la cantine scolaire de Rochefort, on travaille qu'avec des produits locaux. Ils expliquaient qu'ils ont énormément réduit ce qu'on appelle le kilomètre alimentaire, et ça leur coûte moins cher aujourd'hui de travailler avec les producteurs locaux qu'avec des producteurs éloignés, c'est pas une question de tarif. [88-communauté de communes-sud]*

---

<sup>335</sup> Ses domaines d'intervention sont la « mobilisation des agriculteurs autour d'une plateforme de distribution à destination des restaurants collectifs et de groupes de citoyens/ La sensibilisation (auprès des agriculteurs, citoyens, restaurants collectifs, collectivités) pour amener un changement d'attitude et de comportement au sujet de l'alimentation/ Le conseil et accompagnement auprès des agriculteurs, des restaurants collectifs, des collectivités » Voir <http://www.circuitscourts-26.info/Association-Court-Circuit.html> consulté le 22/08/2013.

### 5-3-1-5 Réactions du terrain à l'enjeu que représente cette politique : des craintes de la part des acteurs du processus de la Tradition labélisée et du processus Néo-paysan

L'ensemble des aides dues aux intérêts nouveaux envers les circuits courts que l'on vient de présenter, crée deux formes de tension chez les acteurs qui s'inscrivent dans des processus de valorisation de la production localisée : nous en avons répertorié une chez un acteur du processus de la Tradition labélisée, et deux chez des acteurs du processus Néo-paysan qui n'ont jamais été aidés. Le premier exemple a été présenté dans la première section de ce chapitre. Il concerne l'affineur qui pense que l'intérêt pour les filières courtes conduit au « déshabillage » des filières longues. Nous pouvons par là affirmer que cet acteur craint pour son système de production et donc pour sa reconnaissance institutionnelle. Son équilibre est l'enjeu qu'il défend face au tournant politique pro-circuit court.

Le deuxième exemple concerne deux acteurs internes au processus Néo-paysan. En effet, les intérêts nouveaux envers les circuits courts peuvent être considérés comme des intérêts nouveaux envers les pratiques de la stratégie néo-paysanne. Cependant, les acteurs que nous avons décrits pour illustrer celle-ci, ont construit leurs modalités de production, de distribution, et de structuration externe, quasiment entièrement sans aides institutionnelles. De ce fait, la reconnaissance actuelle des circuits courts semble entraîner chez certains d'entre eux des tensions liées à la dépendance institutionnelle que peut entraîner ces intérêts, et des tensions liées à la dénaturation de leur stratégie que peut entraîner l'institutionnalisation. Cela rejoint l'aspect de « pécuniairisation » du processus que nous avons mis en relief dans la première section. Dans les deux cas, il s'agit d'une tension dont l'enjeu est la construction sociale qu'ils représentent.

En effet, la dépendance institutionnelle peut aller à l'encontre de leur stratégie de vendre en restant libres, de la même manière que la « pécuniairisation » menace cette même stratégie et le système de domination légal-réticulaire-conventionnel qui la caractérise.

*[mari] -Nous, on est parti en auto construction, sans subvention, on dépend de personne, on se débrouille tout seul. On n'a jamais rien demandé. Je tiens à le dire parce qu'on voit Saint-Vallier ça a été monté par un technicien de la chambre, financé par la chambre*

*[femme]-Saint Marcellin aussi*

*[mari] -Donc il faut quand même le dire parce que maintenant, les gens, dès qu'ils lèvent un ortiel, ça y est, il faut qu'on leur donne des subventions. [2-producteur-éleveur-transformateur-Collines]*

Dans ces deux exemples, les nouveaux intérêts des acteurs institutionnels sont cités à deux degrés différents. Dans le premier cas, la valorisation institutionnelle des filières courtes entre concrètement en relation avec le système de l'affineur, celui-ci est touché de manière interne.

Dans le deuxième exemple, les acteurs ne sont pas directement touchés dans leurs relations (même s'ils ne sont peut être pas loin de l'être). L'enjeu qu'ils défendent est davantage la stratégie qu'ils ont participé à construire et que de nouveaux venus s'approprient en menaçant apparemment de la changer. Ces exemples sont à mettre en résonance avec ceux que nous avons présentés dans la première section de ce chapitre, et dans lesquels on pouvait voir, qu'un certain nombre d'acteurs issus de différents processus se tournaient vers des modalités de distribution néo-paysanne, sans toutefois toujours en reconnaître la stratégie. Nous allons voir à présent le second axe d'intérêts nouveaux que nous avons répertorié. Il concerne l'agriculture biologique et le développement des productions agro-alimentaires qui en sont issues.

### *5-3-2 Le développement d'intérêts en direction de l'agriculture biologique et des productions alimentaires qui en sont issues*

5-3-2-1-Un axe de développement politique favorable au développement de la production biologique

#### *5-3-2-1-1 Une politique agricole départementale favorable à l'agriculture biologique*

Le Conseil Général de la Drôme mène une politique active de soutien au développement de l'agriculture biologique dans le département, qui s'inscrit au-delà de la sphère alimentaire dans une politique de développement durable. L'orientation pour l'agriculture biologique prend forme à travers les différents services qui sont concernés par la question. En termes de production alimentaire localisée, rappelons que celle-ci est menée au niveau du Service Agriculture ainsi qu'au niveau de la Mission Développement Durable, transversale à l'ensemble de l'organigramme du Conseil général<sup>336</sup>. L'existence de cette mission et de cette politique traduit, dans le système de l'assemblée départementale, la volonté politique du Président du Conseil Général ainsi que de la majorité des Conseillers Généraux.

Cet axe politique, développé depuis 2004, a été confirmé par le contexte du Grenelle Environnement en France. En effet, les rencontres politiques et civiles du Grenelle Environnement qui se déroulent entre septembre et octobre 2007 et donnent lieu à la loi Grenelle I (adoption en juillet 2009) puis Grenelle II (adoption en juin 2010) ont, en matière d'alimentation, un effet départemental et régional sur le soutien au développement de

---

<sup>336</sup> Rappelons que cette mission est devenue aujourd'hui le « Projet bio »

l'agriculture biologique<sup>337</sup>. Le Département de la Drôme étant déjà en 2007-2009 le premier département bio de France<sup>338</sup>, la politique en faveur de l'agriculture biologique n'en a été que renforcée. Le service agriculture du Conseil Général développe cette politique justement à travers son programme « Manger mieux, manger bio » qui a pour objectif la mise en lien des structures départementales (écoles, maisons de retraites) et des agriculteurs bio afin de structurer l'approvisionnement bio et local de la restauration collective, mais également afin de diffuser un programme d'éducation sur « l'alimentation et la santé » dans ces mêmes structures. Ces deux axes de promotion du bio s'effectuent dans une recherche du développement de lien social entre agriculteurs et drômois. Pour mettre en œuvre ces axes, le service travaille avec la structure Agribiodrôme, que nous avons évoquée et qui gère la plus grande partie de la structuration de la filière agricole biologique dans la Drôme. En plus de cela, le Service Agriculture et la Mission Développement Durable organisent également des manifestations festives comme « Le printemps bio » ou « La fête du bio ». Participation d'autre part, à l'organisation du salon Tech'n bio<sup>339</sup>, sur lequel le Département apporte son soutien à la Chambre d'agriculture de la Drôme, initiateur du projet et porteur de son développement avec l'ensemble des Chambres d'agriculture en France. Le Service Agriculture et la Mission Développement Durable organisent ensuite de la promotion locale de l'agriculture biologique avec l'aide de subventions locales sur les marchés et les petites foires. Enfin, le Service participe à la subvention d'ouverture de Point de vente collectif<sup>340</sup>. L'idée qui sous-tend cette politique, nous dit la directrice du Service agriculture que nous

---

<sup>337</sup> Cela s'explique par l'application de l'axe défini par le comité opérationnel 14 du Grenelle qui propose un développement de l'agriculture biologique qui a pour objectifs d'aboutir à 20 % de produits biologiques dans la restauration collective d'ici 2012 et de passer en agriculture biologique 20 % de la surface agricole utile en France en 2020.

<sup>338</sup> Rappelons que plus précisément le Département de la Drôme est 1er Département bio de France pour le nombre d'exploitations et la part de surface agricole utilisée. En 2010, 856 exploitations étaient en bio (12 % du total des exploitations), et la surface agricole utilisée en bio était de 29 690 ha, soit 13 % de la SAU du département (Chiffres du Département de la Drôme, 2012).

<sup>339</sup> Le Salon Tech'n'bio est une initiative « des Chambres d'agriculture soutenue par plus de 40 partenaires » c'est « le salon européen des techniques bio et alternatives Tech&Bio [qui] a lieu tous les 2 ans dans la Drôme, 1er département bio de France, en région Rhône-Alpes, 1re région bio de France. » « Événement majeur et unique pour l'agriculture, Tech&Bio a pour vocation de favoriser les échanges de techniques de production innovantes et de savoir-faire entre agriculteurs bio et conventionnels pour développer une agriculture durablement performante répondant à un marché en constante progression et aux attentes des consommateurs ». La première édition a lieu en 2007. Il y a alors 4000 visiteurs. Pour l'édition de 2011, il y a 11000 visiteurs. En 2013, 13000 visiteurs sont attendus. Les partenaires territoriaux sont le Département et la Région, ainsi que le Ministère de l'agriculture et l'Union Européenne. Source : <http://www.tech-n-bio.com/le-salon.html> Consulté le 15 août 2013. Notons qu'à l'époque du terrain dont nous rendons compte dans ce mémoire, la Région Rhône-Alpes n'était pas la première Région de France en Bio et ne suivait pas cette politique, du moins pas en termes de communication. C'est pourquoi nous ne la situons pas comme telle.

<sup>340</sup> Dans les projets sélectionnés il y a aussi des projets qui ne sont pas entièrement en agriculture biologique.

interviewons à ce propos, est de faire « manger drômois » aux gens, « manger la ferme Drôme ». Cette politique est relayée par une communication active sur la question dans tout le Département ainsi qu'au Salon de l'agriculture<sup>341</sup>. Parallèlement à celle-ci, les élus continuent à agir sur les autres formes de développement agricole et n'oublient pas en ce sens que la Drôme possède un taux élevé d'exploitations en culture intensive. Ils n'oublient pas non plus, les circuits courts non entièrement bio. Dans un nouvel entretien avec le Service agriculture en toute fin de terrain, la remplaçante momentanée de la directrice de ce service nous parle toujours de la politique en faveur de l'agriculture biologique, notamment à propos d'un décloisonnement entre la sphère alimentaire et la sphère artisanale et industrielle non alimentaire, mais elle nous parle également du « boom des filières courtes » qui ne sont pas entièrement bio. Le service a en effet reçu 4 projets de Point de vente collectifs en quelques mois, dans lesquels la demande d'appui n'est pas technique (le projet est déjà monté) mais financière. Depuis ce temps, un Point de vente collectif entièrement bio a vu le jour (dans le centre Drôme) et le Département communique à son propos. Cependant, ce n'est pas le seul projet aidé. La politique en faveur du développement de l'agriculture bio est donc bien existante mais à relativiser par rapport au développement des différentes formes de développement agricoles et des différentes formes de modes de production. Ceci étant dit, la politique que l'on pourrait dire « pro-bio » représente un soutien au développement des circuits courts, mais uniquement les circuits courts bio. En ce sens, c'est une politique qui correspond aux attributs de la production néo-paysanne, mais pas à la forme de sa légitimité légale-réticulaire-conventionnelle. On peut donc se poser la question du rapport de cette politique au système de domination légal-réticulaire-conventionnel, grâce auquel les acteurs en bio et les acteurs non bios du processus néo-paysan, se légitiment.

La directrice du Service de l'agriculture nous dit qu'ils ont effectivement aussi des relations (de soutien financier et organisationnel) avec ce qu'elle appelle « des productions plus institutionnelles », c'est à dire avec des dispositifs comme « De Fermes en Fermes », porté par les CIVAM, « Bienvenue à la ferme », porté par les Chambres d'agriculture etc. Elle nous dit en ce sens que ces différentes institutions (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme et les CIVAM) ont essayé de se fédérer autour d'un seul site Internet appelé « Les Fermes de la Drôme » quelques années auparavant. Mais ce site a cessé d'être entretenu. La directrice

---

<sup>341</sup> En effet, le Service Communication de la Drôme valorise cet axe politique sous toutes les formes figuratives possibles localement (encarts publicitaires, magazines du Département etc.) D'autre part, au Salon de l'agriculture, le Conseil Général a décidé depuis 2009 de se situer dans le « carré bio » (secteur bio), plutôt que dans le secteur des Départements.

pense que c'est dommage dans la mesure où un tel site aurait pu donner une certaine lisibilité des différentes dynamiques agricoles et rurales existantes. On note dans ces propos, que la dynamique de l'agriculture biologique locale représente pour elle les productions fermières (comme nous l'avons noté plus haut : « manger la ferme Drôme ») ; mais que les dispositifs que nous avons définis comme néo-paysans (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, CIVAM) et les acteurs non bios qu'ils représentent, sont aussi légitimes à parler des « fermes de la Drôme ». Cependant, dans son discours, l'une et l'autre structuration ne représentent pas les mêmes dynamiques. Interviewée plus précisément sur la question de la certification bio et de l'agriculture non labélisée légalement dans le cadre de mêmes dispositifs de distribution et de valorisation, cette directrice qui exprime une politique départementale, admet qu'au-delà du bio, il y a une agriculture raisonnée<sup>342</sup>, cependant elle ne la sépare pas de l'agriculture conventionnelle. Elle admet que chacun tend à mettre moins de nitrates, moins de pesticides, qu'il y a une sensibilisation du monde agricole là-dessus. Mais dans le cadre de la politique de développement choisie par le Département, cette forme de développement agricole ne peut pas être prise en compte comme dynamique de développement. Ceux qui les pratiquent doivent être orientés vers la certification bio et doivent être aidés pour cela.

Nous constatons donc, entre ce que nous avons montré du processus Néo-paysan et cette politique départementale, qu'il existe ce que nous appellerons un flou dichotomique entre structuration fermière bio et structuration fermière conventionnelle. Cela signifie que la politique du Conseil Général les distingue nettement selon le pivot bio/pas bio, mais reconnaît dans le même temps que l'une et l'autre sont fermières. L'aspect fermier qui habite les deux, rend flou la dichotomie qui est faite dans le discours et dans les actions. Ce flou paraît normal de notre point de vue, puisque les deux dynamiques qui sont envisagées comme scindées ne le sont pas d'après notre analyse. Il y a bien des structurations en partie différentes entre acteurs bios et non bios s'inscrivant dans un processus Néo-paysan, mais qui se rejoignent dans le cadre de structurations superposées, et forment ainsi un processus commun, néo-paysan. De ce point de vue, la dynamique fermière bio, est, d'après nos conclusions, d'abord fermière avant d'être bio. Elle n'est surtout de ce fait, pas véritablement distinguable de la dynamique fermière non bio. On peut dire en quelque sorte, au vu du terrain, qu'envisager le développement de l'une sans l'autre, est diviser une seule et même réalité. Or, comme le rapporte la directrice, la dynamique non bio n'est pas non aidée, mais elle n'est pas valorisée en tant que telle.

---

<sup>342</sup> Nous nous intéresserons plus loin la définition de l'agriculture raisonnée.



*5-2-3-2-1-2 Dans le projet d'excellence territoriale Bio Biovallée©, la Région s'engage pour le développement durable et l'agriculture biologique localisée*

La Biovallée© est une marque déposée en 2002 par un Conseiller Général qui était alors le président de la Communauté de Communes du Val de Drôme. Le projet concerne quatre Communautés de Communes du centre de la Drôme<sup>343</sup>. (CC du Val de Drôme, CC du Diois, CC du Pays de Saillans et CC du Crestois). L'objectif est de faire de ces territoires un modèle d'excellence rural en termes de développement durable et donc de gestion et de valorisation de l'ensemble des ressources des territoires.

*En gros, l'ambition c'est de faire de ce territoire un éco territoire de référence qui montre comment imaginer un projet de société sur le développement durable en zone rurale. [74-Ingénierie- Projet Biovallée]*

Les partenaires de la Biovallée© sont le Conseil Général de la Drôme et la Région Rhône-Alpes. Le partenaire principal est la Région-Rhône-alpes, dans le sens où la Biovallée© est un des 7 Grands Projets Rhône-Alpes et est subventionné à ce titre<sup>344</sup>. Nous notons que le projet a été présenté à la Région Rhône-Alpes par le 3<sup>ème</sup> Vice président au Développement Durable et à l'aménagement du territoire de la Région Rhône-Alpes en fonction à cette époque. Il se trouve que ce dernier était également au même moment, le directeur adjoint de la Communauté de Communes que dirigeait le Conseiller Général qui a déposé la marque, et qu'il est également un habitant de la ville de Die, une des « capitales » de la Biovallée©. On peut donc affirmer que bien que le projet soit une vitrine de la Région, il est initialement la volonté d'acteurs politiques locaux.

Le projet est piloté par 3 comités : un comité de pilotage, un comité technique et un comité scientifique. Le comité de pilotage décide des projets. Il se compose de représentants de l'Etat, de la Région Rhône-Alpes, du Département de la Drôme, des 4 Communautés de communes et des présidents des conseils locaux de développement. Les autres partenaires sont l'ensemble des acteurs qui adhèrent à la marque Biovallée©. La marque est un label qui indique l'action où la production répond à la charte de la Biovallée©<sup>345</sup>. Elle était à l'étude au moment du projet :

*L'idée c'est d'arriver à une marque territoire où on pourra être simplement adhérent, où on pourra devenir utilisateur de la marque, on pourra dire « je suis une entreprise, non pas de bio vallée mais labellisée bio vallée » et on pourra peut-être, ça c'est sous conditions, vendre sous la marque bio vallée un certain nombre de produits.*

---

<sup>343</sup> Voir sur notre carte, l'axe : Crest-Saillans-Die. La Biovallée se développe autour.

<sup>344</sup> [biovallee.fr/assets/editeurs/fichiers/plaquettes-dossiers/protocoleGPR.A.pdf](http://biovallee.fr/assets/editeurs/fichiers/plaquettes-dossiers/protocoleGPR.A.pdf) consulté le 17 aout 2013.

<sup>345</sup> [biovallee.fr/assets/editeurs/fichiers/plaquettes-dossiers/Charte\\_biovallee.pdf](http://biovallee.fr/assets/editeurs/fichiers/plaquettes-dossiers/Charte_biovallee.pdf) consulté le 17 aout 2013.

*Donc ça, c'est le schéma qu'on va mettre à l'étude. Les marques territoriales, y'en a peu en France. Le Vercors réfléchit en parallèle d'ailleurs ! Sur une évolution de la marque du parc et la stratégie. [74-Ingénierie- Projet Biovallée]*

Parmi les objectifs de développement durable de la Biovallée©, deux concernent la production alimentaire durable. Elle est entièrement corrélée à l'agriculture certifiée biologique. Les objectifs en la matière sont :

« -Atteindre 50% d'agriculteurs et de surface en agriculture biologique en 2020 (15% en 2008, 29% en 2012 pour 4% au niveau national)

-Proposer 80% d'aliments biologiques ou locaux en restauration collective en 2020 (5% en 2010, 15% en 2012).<sup>346</sup>».

Cependant, le gestionnaire du projet insiste quand nous le rencontrons en 2009, sur le fait que le projet s'inscrit dans une démarche incitative et non pas normative, mais qui va quand même vers une agriculture biologique.

*Bio Vallée est construite non pas d'une manière normative mais d'une manière incitative et en gros il est dit que peu importe l'endroit d'où on part et le rythme auquel on peut aller, ce qui importe c'est qu'on ait quelque part un ensemble de buts qui fassent sens. Ca veut dire qu'un gars, et c'est pour ça qu'on met en place des mesures, un gars qui n'est pas bio aujourd'hui, qui ne veut pas passer bio mais qui est prêt à passer aux techniques alternatives, peut le faire et on lui cherche des financements pour l'aider et demain le pas qu'il aura à faire sera moindre, ce pas qu'il ne veut pas franchir aujourd'hui est dû aux maîtrises techniques, à un manque de confiance, une méconnaissance des pratiques en général, donc ils veulent garder leur sécurité, après ils verront qu'ils ont peut-être intérêt à y aller, c'est pas excluant comme démarche. [74-Ingénierie- Projet Biovallée]*

En termes d'articulation de la valorisation Biovallée© avec les conduites de localisation, au niveau des acteurs prétendants, l'objectif de la Biovallée© est de les conduire vers une certification bio et une certification Biovallée©. De ce fait, quel que soit le processus de localisation dans lequel s'inscrit l'acteur, on peut dire que la certification Biovallée© représente une nouvelle forme de processus de localisation, dont les attributs sont similaires à ceux du processus Néo-paysan, une localisation des 3 stades de production et une figure du fermier local, mais dont la forme de système de domination et donc de fonctionnement, est différente et peut être catégorisée comme relevant d'un système légal-bureaucratique. Elle est en fait double, une certification biologique qui n'est pas synonyme de localisation, et une certification Biovallée© qui représente une articulation de la certification bio avec un territoire et devient ainsi une forme de construction sociale de la production localisée. Cependant, contrairement à la validité légale-réticulaire-conventionnelle du processus Néo-paysan, la certification associée à la Biovallée© émane, non pas des acteurs prétendants, mais

---

<sup>346</sup> [www.biovallee.fr/le-projet.html](http://www.biovallee.fr/le-projet.html) consulté le 17 août 2013.

des acteurs politiques. De plus, elle correspond à une réglementation juridique et non pas conventionnelle comme la validité légale-réticulaire-conventionnelle.

D'autre part, en termes de structuration externe, les actions du projet Biovallée© ne sont pas connectées aux dispositifs de structuration du processus Néo-paysan et du processus de la Tradition labélisée. Des actions nouvelles sont créées :

*Après y'a tout ce qui existe, la fête du Picodon, etc. mais c'est pas connecté à Bio vallée.[74-Ingénierie- Projet Biovallée]*

Et certaines actions existantes sont transformées :

*Ensuite sur les évènements liés aux productions alimentaires qui font le territoire. On va avoir « C'est bio la vie » c'est la suite de l'Université du goût et de la terre*

*Ah, bon, ils changent ?*

*oui, il y aurait une manifestation un peu plus ponctuelle qui s'associerait à une manifestation qui avait lieu avant en Ardèche et qui présentait l'ensemble des productions fermières de la région Rhône-Alpes ; l'idée c'est d'avoir un évènement à DIE, ça démarrerait l'an prochain. [74-Ingénierie- Projet Biovallée]*

Encore une fois on note la confusion entre « production fermière » et production biologique, sous l'égide d'un évènement entièrement dédié à la production biologique (« C'est bio la vie ! »). Ainsi, on peut dire que l'avènement de la Biovallée, consiste en une nouvelle forme de processus de valorisation correspondant à des territoires, dans lesquels quasiment tous les processus de valorisation sont représentés (à part celui de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel) et dans lesquels le processus Néo-paysan est fortement développé.

### *5-3-2-1-3- Dans la lignée de la politique départementale, aider la production bio localisée ou aider les circuits courts: un flou dichotomique*

Dans cet exemple, le responsable du Syndicat mixte de la Drôme des Collines nous explique qu'il suit la politique du Conseil Général en favorisant le développement de l'agriculture biologique. Mais dans le même temps, il nous dit favoriser également les circuits courts. Dans l'ensemble de l'entretien le discours est flou sur ce qui distingue réellement les deux orientations.

*Alors, d'abord en agriculture, déjà on a notre contrat et on a centré nos actions pour l'agriculture sur l'agriculture BIO, on était dans le courant de la politique départementale et c'est vrai qu'on a un certain nombre d'atouts, donc tenter d'initier, d'informer, de développer l'image de l'agriculture bio sur le territoire, c'était pas simple. On a des productions très différentes, élevage, fruits, etc., .mais on insiste fortement, on travaille sur des conventions pluriannuelles, on essaie d'aider tout ce qui est « circuit court » on a travaillé avec les CIVAM et autres partenaires habituels, pour nous il est inconcevable d'aider certaines filières.*

*C'est-à-dire ?*

*Bien, on va pas amener de l'argent dans les vignobles par exemple, ou du même genre, même si y'en a qui sont en difficultés. Nous, l'objectif c'est se tourner vers le bio, y'a des étapes à franchir certes, des déplacements, ça se fait, ça avance à vitesse lente mais on a un gros*

*espoir par rapport aux nouvelles générations qui voudraient s'installer, même si on a de gros problèmes fonciers, même si quand on veut évoluer, y'a encore plein de difficultés –y'a la stand bye de 3 ans, tout ça c'est pas simple mais on a décidé de ne pas changer de position. C'est vrai qu'il y a une évolution relative. [68-syndicat mixte-nord]*

Au vu de nos entretiens, nous faisons tout d'abord l'hypothèse que ce flou est dû au fait, que dans la réalité que nous avons exposée, cette distinction n'est pas véritablement faisable. Pour suivre la politique du Conseil Général, l'acteur assimile les circuits-courts à l'agriculture biologique en circuits-courts. Mais dans les relations avec les acteurs externes structurants le processus Néo-paysan (CIVAM et ce qu'il appelle les partenaires habituels), le concept de circuit-court reprend le « dessus » (la validité légale-réticulaire par rapport à la validité légale-bureaucratique) et est valorisé également. Nous faisons aussi l'hypothèse, que ce flou est dû aux deux axes politiques dominants que nous avons relevés, et qui dans la réalité se chevauchent dans le cadre du processus Néo-paysan.

#### 5-3-2-2 Réactions des acteurs prétendants à l'enjeu que représente cette politique

Les réactions à l'encontre de la politique de développement de l'agriculture biologique sont plus nombreuses que les réactions au développement des circuits-courts. Nous rendons compte ici de 7 exemples d'acteurs qui s'inscrivent en désaccord avec la politique de développement de l'agriculture biologique menée par le Conseil Général. Dans un seul de ces 7 exemples, la revendication correspondait à une question que nous avons posée sur l'agriculture biologique, dans les autres cas le sujet était spontané. De plus, les différents processus de valorisation sont bien représentés. Même si les réactions venant des acteurs qui s'inscrivent dans le processus Néo-paysan sont plus nombreuses (3 réactions), les processus de la Tradition labélisée (2 réactions), de la Géolocalisation, et de la Tradition familiale, sont représentés ici. Nous proposons à présent de prendre connaissance de chaque exemple, ce qui permettra ensuite de conclure sur une cause de ce désaccord.

##### 5-3-2-2-1 Un système de Production menacé

Dans ce premier exemple, nous retrouvons l'affineur qui s'inscrit dans le processus de la Tradition labélisée, et qui est en relation d'approvisionnement avec des acteurs qui s'inscrivent dans un processus Néo-paysan. Il voit son système menacé, à la fois par la politique envers les filières courtes (comme nous l'avons vu) et à la fois par la politique de développement de l'agriculture biologique :

*Du bio je pourrais vous en parler aussi.(...) Moi que le Directeur [du Conseil Général] soit le leader au niveau du bio, c'est très bien, mais, en ce qui me concerne, quand on encourage le passage des producteurs en bio, c'est des producteurs qui vendent aux affineurs, et les*

*affineurs ne se préoccupent pas de quel type de dossier il s'agit de monter. Moi les producteurs m'ont dit « on est en bio, maintenant tu nous les paies combien les fromages ? » Moi je fais pas d'études de marché, je fais pas d'études chez les clients. Je suis le principal débouché et le bio c'est pas ma volonté à la base. Donc y'a des trucs qui sont faits mais bon, le bio c'est super, après attention à surfer sur une labellisation et non pas sur la revalorisation d'un label au détriment de la vraie qualité.[39-entreprise-affinage fromage-sud]*

#### *5-3-2-2-2 Certification bio au détriment d'une qualité non certifiée*

Nous avons regroupé ici 5 exemples dans lesquels la certification bio est critiquée, car elle s'inscrit non pas à l'encontre d'une autre certification comme dans l'exemple ci-dessus, mais dans une forme de validité qui réfère à un système non légal-bureaucratique.

#### *5-2-3-2-2-2-1 Je suis en lutte raisonnée*

Sylvie, qui produit de l'huile de noix et s'inscrit dans le cadre d'un processus Néo-paysan, pense qu'il ne faut pas oublier « l'agriculture raisonnée<sup>347</sup> » au profit de l'agriculture bio.

*-Aujourd'hui les gens parlent beaucoup de bio. C'est bon pour les produits frais mais en produits importés, c'est pas du tout le même cahier des charges. Pour beaucoup ce sont des industriels et pas des artisans. Il y a une vraie confusion industrie-artisanat.*

*-ah, oui ?*

*-Nous on se bat contre ça, parce que nous on est pas bio. Nous sommes en lutte raisonnée. Les gens croient soit qu'on est en intensif à outrance, soit en bio. Il y a au milieu, surtout chez la jeune génération, ceux qui ne travaillent pas comme ça. Un exemple, nous, on a un papillon qui embête les noix. Pour le combattre on pose des pièges, qui permettent de compter les papillons. Et on ne les traite pas, c'est une question de seuil à ne pas dépasser. C'est ça la lutte raisonnée. Si y a pas besoin, on ne traite pas et si on traite, on traite bio. La démarche est donc très près du bio. On peut être dans la démarche sans être bio. Et ça coûte cher le bio. On a voulu pour le Moulin être en bio. On devait payer 800 euros chaque 2000 kgs de cerneaux. C'est donc fait pour les industriels. Nous ça nous coûte trop cher. Après il faut monter le prix de l'huile. Et pour les clients c'est aussi trop cher. C'est difficile pour les petits. On a un combat entre produits d'importation et produits bio. Il y a un marché bio incroyable.*

*-Ça oui, c'est vrai*

*-Nous on fait des rencontres avec les gens pour leur expliquer comment on travaille. C'est long et fatiguant. Il faut toujours expliquer. Les autres, c'est marqué bio, c'est bien. Or, c'est pas parce que il y a marqué BIO que c'est bien. Il faut que la clientèle comprenne. Nous on met des oligo- éléments aussi sur les noyers. Donc on a une démarche très proche du bio. Le noyer c'est un arbre rustique. Le noyer on met de la bouillie bordelaise pour le protéger. Voyez ! [11-producteur-huilerie-nord]*

#### *5-3-2-2-2-2 On est des fermiers avant d'être bio ou pas bio*

Dans cet exemple, l'acteur interviewé n'est pas en désaccord avec l'agriculture biologique. Cependant, il s'exprime en racontant la construction d'un point de vente collectif dans la ferme d'un lycée agricole (Le Valentin), sur le fait que le système légale-réculaire-

---

<sup>347</sup> Nous viendrons à la définition après cet ensemble de réactions.

conventionnel, qui caractérise la stratégie néo-paysanne, est dominant par rapport à la certification bio dans leurs relations entre pairs, et qu'il ne faut pas faire de « scission ».

*-alors on est 15 agriculteurs de la Drôme et de l'Ardèche, bio et non bio<sup>348</sup>.*

*-Et [nom du Point de vente] ?*

*-c'est pas tout bio. Y'a jamais eu vraiment un débat bio. Des fois on l'évoque entre nous. Par exemple pour les abricots, est-ce qu'on met des bios ou des non bios. Je suis pas vraiment pour ça, parce que ça pourrait créer des problèmes entre celui qui met des bios et celui qui met des pas bios. Et puis c'est aussi un problème de lisibilité par rapport aux producteurs parce que nous, dans le groupe, notre philosophie, c'est d'avoir des producteurs qui produisent bien. C'est des fermiers quoi, c'est pas des gens qui mettent tous les jours des produits dans leurs champs et sur leurs légumes.(...)Il ne faut pas créer de scission. Si on a des abricots, on mettra des abricots, qu'ils soient bio ou pas bio. En tous cas, on a des producteurs qui font les meilleurs abricots. [48-exploitant-PVC-centre]*

#### 5-3-2-2-2 -3 L'agriculture raisonnée représente une qualité de vie qui vaut le bio

L'exemple ci-dessous est celui d'un acteur politique municipal du centre de la Drôme, qui était auparavant (et pendant 25 ans) agriculteur néo-paysan dans la zone de Die (l'actuelle Biovallée©). Il est donc interviewé à titre d'expert sur différents points, et voici son point de vue sur l'agriculture biologique :

*Je pense qu'il y a eu dans l'évolution de l'agriculture drômoise par les gens qui sont arrivés, une volonté de produire un peu différemment. En plus je pense que dans l'agriculture de montagne, depuis très longtemps, même si c'était pas de l'agriculture à proprement parlée dite « biologique », c'était, on va dire, ce qu'on appelle aujourd'hui l'agriculture raisonnée, c'est-à-dire de toutes façons, en montagne, si vous faisiez du blé par exemple, y'avait pas forcément besoin de matraquer, parce que de toutes façons, vous aviez plutôt intérêt à faire du bio, parce que si vous ne faisiez pas du bio, ça ne se vendrait pas pareil. Donc il y a eu une volonté de produire un peu différemment, bon, et je pense que ce qui est notoire, c'est un peu que les gens sont venus chercher une qualité de vie, et la production ça s'intègre dans cette qualité de vie. Je crois qu'ici, en tous cas de ce que j'ai pu ressentir, les agriculteurs qui sont venus, c'est parce qu'ils recherchaient ici en Drôme, une qualité de vie, une qualité dans les produits, une qualité dans le cadre, une qualité dans ces choses là quoi. Et aujourd'hui la Drôme est le premier département de France en matière d'agriculture biologique et l'agriculture biologique, c'est important mais il n'y a pas que l'agriculture biologique. [62-Acteur politique-ex-président Slow Food-centre/est]*

#### 5-3-2-2-2-4 La proximité plus qu'un label

Voici à présent le point de vue du boulanger que l'on a présenté dans le processus de la Tradition familiale. Lui parlerait plutôt de « proximité » pour parler d'une qualité de production localisée non certifiée.

*Il y a un plan communication sur la Drôme 100% bio. On y voit par ce côté bio une qualité des productions, une agriculture raisonnée mais nombre de producteurs valorisent une partie en bio et une autre partie en non bio.*

*Sur la bio attention, beaucoup de choses en qualité ne sont pas bio. Moi ma démarche c'est d'essayer d'utiliser les produits du coin, la farine, les œufs. Le beurre ? Trouvez moi du*

---

<sup>348</sup> Il veut parler du petit marché de producteurs qu'ils font dans une cour du Lycée agricole en attendant l'ouverture de leur point de vente.

*beurre par là il n'y en a pas, en Ardèche non plus. Il faut traverser la France ! Et pourtant l'avenir passe par la proximité. On pourrait envisager un travail sur la valorisation en passant par l'utilisation des produits locaux et agir dans ce sens. Ou au moins savoir que pour tel ou tel produit, il n'y a pas de possibilité..[5-artisan-boulangier-nord]*

#### *5-3-2-2-2-5 Ici, on parle plutôt de culture raisonnée*

Dans cet exemple, c'est un restaurateur du nord ouest de la Drôme qui parle. Une zone dans laquelle, en termes de localisation, le processus de la Tradition labélisée est bien représenté.

*-Mais je pense que tout le monde est intéressé et qu'on en utilise de plus en plus, donc les gens en achèteront de plus en plus et on arrivera peut-être à avoir des coûts un peu moins élevés. Mais c'est sûr que ça existe, notamment en ville plus qu'à la campagne, parce que nous, on parle pas de bio à la campagne, on parle de culture raisonnée.*

*-oui ?*

*-voilà, ça, ça leur parle, c'est-à-dire, ils font attention à ce qu'ils utilisent. Ils mettent les bons produits au bon endroit, sans polluer la terre, les choses comme ça. Pour eux, c'est ça. Le bio 100%, comme ils disent, c'est pas possible chez nous parce que les terres sont déjà contaminées, donc il faudra attendre au moins 10 à 15 ans pour pouvoir parler vraiment de bio, si on veut parler bio, nous.*

*-ok*

*- voilà. Mais par contre en ville, je suis sûr qu'il y aurait une clientèle qui serait prête à investir un petit peu d'argent pour manger bio. Surtout si c'est fait par un chef avec un nom, qui dit : « et ben voilà, vous mangez ces carottes, elles sont bios » elles sont préparées bien sûr d'une certaine façon, parce que bon, faut mettre la forme aussi. [73-restaurateur-nord/ouest]*

#### *5-3-2-2-2-6 Parler du bien manger plutôt que du bio, même en valorisant le bio*

Ici, c'est le point de vue du représentant de l'organisation professionnelle du label Bleu du Vercors Sassenage qui s'exprime. Il est intéressant de constater qu'il ne pense pas que la valorisation du bio va à l'encontre de leur propre label AOC. Il propose au contraire de valoriser le « bien manger » en général plutôt que le bio lors de la Fête du Bleu qui réunit 15000 personnes. Peut être parce qu'une partie des acteurs qui produisent du Bleu s'inscrivent également dans une dynamique néo-paysanne et que la Fête du Bleu compte un marché entier de producteurs néo-paysans et de l'Innovation sur tradition. Notons enfin, que cette valorisation du bien manger se fait alors même que le syndicat du Bleu s'inscrit dans la politique départementale de transition vers le bio.

*Cette année notre thème est « du pré à l'assiette », en résonance avec un travail du territoire, avec tous ceux qui travaillent sur l'association alimentation et santé, il y a plein d'associations qui sont en train de se créer pour provoquer une émulation continue, il y a aussi le travail des collectivités, le contexte national, le nombre de films qui émergent. Voilà, ce que je veux dire c'est qu'avant, je pense, il y avait beaucoup d'émergence, mais ça avait du mal à sortir, que là ça y est on en parle. Et on veut montrer ça aux gens sans juger, le bien manger, parce qu'on s'est aperçu que des fois quand on dit « bio » y'a une connotation d'intégrisme ou je ne sais quoi qui de fait heurte une partie de la population, tout de suite ils se sentent agressés, alors que là, on va essayer de faire passer le message mais avec des mots choisis, sans agresser, parce que pour nous le bio c'est une manière de bien manger.[19-Siver Bleu-Vercors]*

### 5-3-2-2-7 Un contre-exemple pro-identification bio

Enfin, dans l'ensemble de l'échantillon, nous relevons un exemple d'acteur qui s'inscrit en désaccord avec un mélange du bio et du non bio dans les actions de valorisation locales. Il s'exprime ici à propos de la marque Drôme dont nous avons déjà parlé sous les termes du réseau « d'entreprise en entreprise ».

*-Alors, y'a, nous on essaie de suivre de près ou de loin les réseaux existants. Evidemment Agri Bio ou Cora bio, avec qui on a travaillé la main dans la main notamment à propos de l'organisation dans les cantines scolaires. Après y'a aujourd'hui un label qui va être créé, un petit peu à l'instar de l'Ardèche, en Drôme, comme « Goûtez l'Ardèche »*

*-Ah, « label Drôme »*

*-oui « label Drôme », vous en avez entendu parler ?*

*-Oui, on en parle*

*-Pour le moment je suis encore pas, on va dire, très présent et très dynamique dans leurs discussions, quoique le, enfin un des acteurs de ce projet m'appelle très souvent (...)Mais, mon discours est le suivant. Il faut identifier les acteurs en bio qui souhaiteraient faire partie de ce réseau et être labellisés. Il faudrait les identifier et surtout il faudrait vraiment, je veux pas dire sectoriser, mais je regrette vraiment que dans « Goûtez l'Ardèche » les bios labellisés soient noyés dans la masse (...) Et du coup, j'ai bien dit hier, en 1) n'oubliez pas les acteurs déjà bio, mais il faut pas faire une mayonnaise, en prenant tout et rien. Moi j'ai rien contre les gens qui font du « pas bio ». Y'a pas que le bio qui soit bien. Des fois il vaut mieux un bon produit local, non traité et pas certifié, qu'un bio carrefour, on est bien d'accord ? En tous cas moi je suis d'accord avec ça, je suis clair là-dessus, bon ça existe. Du coup il faut qu'ils fassent attention, « label Drôme » c'est bien, y'aura des critères, une charte, tout ça, mais bon, la bio c'est quand même un petit monde à part, qu'on le veuille ou non et qui a d'autres valeurs, et aujourd'hui les consommateurs sont très attentifs(...). Donc je veux bien moi, me rapprocher de ce réseau là s'ils sont défenseurs d'une identité bio dans le label Drôme et ça, c'est quelque chose qui serait vraiment bien. Y'a des produits de la Drôme, bon la truffe, ça peut pas être bio, mais bon voilà à côté il faut différencier le bio.*

*-vous évoquez une certaine lisibilité ?*

*-oui, c'est établir la lumière sur certains produits, c'est dire « voilà, nous on a sélectionnés des produits, c'est représentatif de la production locale, du département, et dans ces produits là, y'a des produits d'exception, des produits bio, voilà. [56-artisan bio-boulangerie-biscuiterie-épicerie-sud]*

Pour conclure sur ces différentes réactions, nous retenons qu'elles nous permettent d'affirmer, que la politique de développement de l'agriculture biologique représente une zone de tensions par rapport à la reconnaissance des différentes constructions sociales de la production localisée des acteurs prétendants. Nous pouvons dire en effet, que l'institutionnalisation de leur construction sociale de la production localisée respective, est l'enjeu que ces acteurs cherchent à protéger par rapport à une poussée politique vers le bio. Nous distinguons 3 degrés dans ces réactions. Le premier degré s'applique au débat général chez les acteurs qui appartiennent à la sphère alimentaire : la politique pro-bio ne constitue pas un péril pour leur système, mais ils soutiennent en quelque sorte les acteurs que l'on trouve dans le deuxième et le troisième degré, au nom du fait que le bio doit rester pour eux une qualité parmi d'autres. C'est le cas du restaurateur dont le système n'est pas touché par cette politique. Au deuxième



degré, il s'agit d'une réaction de protection de leur construction sociale sans que la politique pro-bio ne touche concrètement leurs systèmes de relation (du moins pas encore) : c'est le cas du boulanger en Tradition familiale, du maraicher en Géolocalisation (dont nous n'avons pas cité l'exemple), et de deux des trois acteurs néo-paysans cités: la politique pour le bio fait partie de leur contexte immédiat et ils défendent le type de qualité localisée de leurs productions face à celle-ci. Enfin, à un troisième degré, la politique pro-bio est un problème interne au système de relations et peut mettre en péril celui-ci. C'est le cas dans le système de l'affineur en Tradition labélisée. Il risque de ne plus avoir suffisamment le même pouvoir de négociation qu'avant, face à ses acteurs approvisionneurs pour sa production de picodons. C'est également le cas dans le système du Bleu du Vercors qui risque de privilégier une seule partie de ses acteurs. Enfin, c'est également le cas pour le Point de vente néo-paysan qui voit son système légale-réticulaire-conventionnel remis en question. On est confronté à ce troisième degré, à un véritable conflit de forme de validité, de forme de fonctionnement. On remarquera enfin, que dans le cas du Bleu, il s'agit aussi de ne pas heurter le public selon les propres mots de l'interviewé. L'enjeu en ce sens est également le mangeur qui légitime à la fois les processus Tradition labélisée et néo-paysan.

### *5-3-2-2-3 Que faut-il penser alors des productions néo-paysannes non certifiées? : focus sur les concepts d'agriculture raisonnée et d'agriculture intégrée*

Avant de conclure, il nous semble pertinent de rendre compte ici des définitions de l'agriculture raisonnée et de l'agriculture intégrée. En effet, nous avons rencontré le terme d'agriculture raisonnée dans l'entretien de la directrice du service agriculture du Conseil Général de la Drôme, ainsi que tout au long des réactions des acteurs prétendants à la politique pro-bio. Ce terme exprime la représentation que différents acteurs se font de l'agriculture fermière non certifiée que nous définissons comme néo-paysanne. Il nous semble ainsi important de confronter l'analyse que nous en avons faite : 3 stades de Production passant par l'acteur fermier et système de légitimation légale-réticulaire (validée par l'acteur et l'existence du groupe de pairs dans lequel se construit l'acteur) avec la réalité que recouvre la définition de l'agriculture raisonnée. Nous verrons que celle-ci ne correspond pas à la réalité du terrain que nous avons analysé. C'est en ce sens que nous nous focalisons ensuite sur la définition d'agriculture intégrée qui semble davantage coller à la réalité mise en lumière par le terrain.

Dans un premier temps, nous allons nous intéresser à ce que l'Etat français régleme sous la dénomination d'agriculture raisonnée. Puis nous verrons quelle définition nous pouvons

retenir du terrain. La dénomination « agriculture raisonnée » est une démarche de production agricole réglementée par les ministères de l'Agriculture et de l'Ecologie. Elle émane et est soutenue par l'association interprofessionnelle FARRE (Forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement<sup>349</sup>). Cette association s'est vue attribuer l'agrément officiel pour la protection de l'environnement en 2004. La réglementation de la définition de l'agriculture raisonnée date de 2002 (décret n°2002-631 du 25 avril 2002). Elle précise que les modes de production raisonnée en agriculture consistent en « la mise en œuvre, par l'exploitant agricole sur l'ensemble de son exploitation dans une approche globale de celle-ci, de moyens techniques et de pratiques agricoles conformes aux exigences du référentiel de l'agriculture raisonnée<sup>350</sup> ». Le référentiel compte 103 exigences (il y en avait 98 à l'origine en 2002 et 5 ont été ajoutées en 2005). Elles portent sur le respect de l'environnement, sur la maîtrise des risques sanitaires et notamment la limitation des intrants chimiques ainsi que sur le bien-être animal<sup>351</sup>. La mise en œuvre des obligations et leur certification s'effectuent par un organisme indépendant<sup>352</sup>. L'agriculture biologique et l'agriculture raisonnée sont les deux seules démarches reconnues d'une approche environnementale de l'agriculture. Cependant, à la suite du Grenelle Environnement, l'Etat a décidé, par le biais des ministères de

---

<sup>349</sup> FARRE est une association interprofessionnelle française créée en 1993 pour faire la promotion de l'agriculture raisonnée et participer à sa diffusion dans le monde agricole et auprès des consommateurs. Elle est membre du réseau européen *European Initiative for Sustainable development in Agriculture*. L'association française regroupe environ 1000 membres représentant l'ensemble des acteurs des filières agricoles. Ce réseau est critiqué pour être soutenu et compter parmi ses membres d'actifs des participants de l'agriculture intensive comme la FNSEA, mais aussi des industriels de l'agrochimie comme Monsanto ou l'Union des Industries de la fertilisation. D'autre part, elle n'interdit pas les OGM, ce qui lui vaut aussi des critiques. Celles-ci émanent notamment d'une étude menée par Isabelle Doussan (Doussan, 2004) montrant que le référentiel de l'agriculture raisonnée est en partie déjà couvert par des obligations juridiques. Un journaliste et un enseignant, Fabrice Nicolino et François Veillerette, ont également rendu compte de ce fait dans un livre (Nicolino, Veillerette : 2007). Ils montrent que 45 des 103 obligations du référentiel sont déjà définies par la légalité française. Ces deux critiques ont été relayées et acquiescées par les médias (le Monde, Libération, L'express, Le Canard enchaîné, Politis...) ainsi que par des personnalités impliquées dans la défense de l'environnement (JM Pelt, C. Lepage, A. Bougrain Dubourg).

<sup>350</sup> <http://www.legifrance.gouv.fr/affichSarde.do?reprise=true&page=1&idSarde=SARDOBJT000007104244&ordre=null&nature=null&g=ls> pour l'ensemble des décrets relatifs à l'agriculture raisonnée, voir en bas de page. Consulté le 16 août 2013

<sup>351</sup> Par exemple : l'accès de l'exploitant et de ses salariés à l'information et la formation nécessaires à la conduite de l'exploitation agricole, la mise en œuvre d'un système d'enregistrement et de suivi des opérations effectuées et des produits utilisés pour les besoins des cultures et des animaux, la maîtrise des intrants agricoles ainsi que des effluents et des déchets produits par l'exploitation, l'usage justifié de moyens appropriés de protection des cultures et de la santé des animaux de l'exploitation, l'équilibre de la fertilisation des cultures, la mise en œuvre de pratiques culturales permettant la préservation des sols et limitant les risques de pollutions, la participation à une gestion économe et équilibrée des ressources en eau, la prise en compte de règles dans les domaines de la sécurité sanitaire et de l'hygiène, la prise en compte des besoins des animaux en matière d'alimentation et de bien-être, la contribution de l'exploitation à la protection des paysages et de la diversité biologique. Source : *ibidem* que ref. précédente.

<sup>352</sup> 8 organismes certificateurs sont habilités par l'état à délivrer les qualifications agriculture raisonnée : Aclave, Afaq-Ascet International, Certilim, Certipaq, Moody Certification France, Ocacia, Qualité France SA, Ulase.

l'Agriculture et de l'Écologie, d'élaborer une nouvelle certification environnementale, l'agriculture à haute valeur environnementale (HVE). Celle-ci englobera les démarches existantes d'agriculture raisonnée et biologique, mais également de nouvelles démarches privées ou de filières concernant des approches durables de l'agriculture, des chartes de production etc. D'autre part, le FARRE définit l'agriculture raisonnée comme la traduction française de la définition internationale de l'agriculture intégrée. Cependant, l'INRA note que l'agriculture intégrée est basée sur une approche parallèle à l'agriculture biologique (fertilisation organique, rotation des cultures etc.), mais autorise, contrairement à cette dernière, l'intervention de productions chimiques ciblées nécessaires. Alors que l'agriculture raisonnée du FARRE part de l'agriculture conventionnelle et s'inscrit dans une démarche de réduction des pesticides<sup>353</sup>. Les deux termes ne recouvrent donc pas les mêmes pratiques. L'agriculture intégrée désigne une agriculture qui cherche à produire des aliments de qualité selon des méthodes proches des cycles de la nature, et qui cherche à remplacer le plus possible les intrants chimiques par des méthodes organiques. La production intégrée correspond à la définition internationale que la FAO et l'Union Européenne font de la lutte intégrée, c'est à dire, selon la directive communautaire 91/414/CEE du 15 juillet 1991 : « l'application rationnelle d'une combinaison de mesures biologiques, biotechnologiques, chimiques, physiques, culturelles ou intéressant la sélection des végétaux dans laquelle l'emploi de produits chimiques phytopharmaceutiques est limité au strict nécessaire pour maintenir la présence des organismes nuisibles en dessous de seuil à partir duquel apparaissent des dommages ou une perte économiquement inacceptable. » On le voit, les définitions de l'agriculture raisonnée et de l'agriculture intégrée ne recouvrent pas les mêmes réalités agricoles et juridiques. Le concept d'agriculture raisonnée correspond à une certification alors que l'agriculture intégrée est une méthode agricole non certifiée légalement. Pourtant, c'est bien le terme d'agriculture raisonnée, que nous avons répertorié sur le terrain dans la bouche d'acteurs (pas seulement d'agriculteurs) qui entendaient par là, le suivi de pratiques agricoles responsables justement non certifiées légalement. De plus l'existence du terme « lutte raisonnée » (comme nous l'avons vu) qui n'existe pas, et recouvre une contraction de l'agriculture raisonnée et de lutte intégrée, montre que les acteurs concernés du terrain faisaient peut être une confusion entre les deux termes et se référaient davantage à

---

353 Site de l'INRA, Dossier de presse du 14/02/02006 (plus en ligne actuellement) « Concilier exigences écologiques, toxicologiques et économiques : la production intégrée ». Unité de recherche "Plantes et systèmes de culture horticoles", départements "Environnement et agronomie" et "Santé des plantes et environnement" Centre INRA d'Avignon

la lutte intégrée qu'à l'agriculture raisonnée dans leur discours. En effet, l'utilisation des termes « agriculture raisonnée » s'inscrit dans ces citations comme l'expression d'un désaccord avec la politique départementale pro-bio. Dans une majorité de cas, nous l'avons vu, elle désigne des pratiques agricoles non certifiées légalement, c'est à dire le contraire précisément de l'agriculture raisonnée, qui signifie l'adhésion non seulement à une certification légale mais à un syndicat agricole en particulier (la FNSEA<sup>354</sup>). Or, aucun de ceux qui ont employé le terme n'était en quête d'une certification associée à l'agriculture raisonnée (nous l'avons vérifié). Nous constatons donc une confusion liée à cette expression chez les acteurs du terrain et nous supposons qu'elle peut venir, ou d'une accapitation d'un terme commun existant depuis longtemps par le FARRE, ou d'un début de popularisation du terme par le FARRE qui est mal interprété, et repris localement pour le compte d'une agriculture individuelle responsable, qui correspond davantage à la définition d'agriculture intégrée. Si l'on admet ce point, on peut affirmer un recoupement entre l'agriculture intégrée et l'acceptation que les acteurs institutionnels précédemment cités font des circuits-courts. Cette acceptation est tout à la fois superposable à notre définition du système légal-réticulaire, qui n'est pas incompatible avec le choix d'une certification légale (AOC ou Bio) pour tout ou partie de la production.

### *5-3-3 Synthèse des orientations des acteurs institutionnels: un système légal-réticulaire-conventionnel pas toujours reconnu*

Au terme de cette section, on peut affirmer qu'il y a deux axes d'intérêts nouveaux de la part de différents acteurs externes, qui participent à l'institutionnalisation des différents processus. Un axe vers les circuits courts et la vente directe, et un axe vers le développement de la production alimentaire biologique. Ces deux axes s'inscrivent dans une politique de développement durable. Les actions que nous avons répertoriées, n'émanent pas des mêmes acteurs, mais sont globalement soutenues par les mêmes acteurs. Ainsi, dans nos exemples, la politique régionale<sup>355</sup>, nationale et européenne, semblent être autant en faveur du développement des filières courtes que du développement de l'agriculture biologique. Et cela, malgré le fait, au niveau de la Région Rhône-Alpes, que celle-ci soit la première Région bio de France<sup>356</sup>. En revanche, nous pouvons affirmer qu'au niveau du Conseil Général, l'axe

---

<sup>354</sup> Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles.

<sup>355</sup> [http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/112/PAG\\_TITLE/Soutien+aux+circuits+courts/ID\\_AIDESDOMAINEMDL//ID\\_AIDESPROFILMDL//RETURN/1/18-les-aides-de-la-region-rhone-alpes.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/112/PAG_TITLE/Soutien+aux+circuits+courts/ID_AIDESDOMAINEMDL//ID_AIDESPROFILMDL//RETURN/1/18-les-aides-de-la-region-rhone-alpes.htm) Consulté le 24/08/2013.

<sup>356</sup> <http://alimentation.gouv.fr/rhone-alpes-maintient-le-cap>

privilegié est celui de l'agriculture biologique, ce qui ne veut pas dire qu'il ne soutient pas des projets en faveur des circuits-courts non entièrement bio<sup>357</sup>. La différence s'inscrit aussi dans une politique de communication en faveur des actions menées au niveau de l'agriculture biologique. Ainsi, nous pouvons affirmer, et tel était notre objectif, que les trois premiers acteurs institutionnels : Etat, Union Européenne, Région, font une reconnaissance et apportent un soutien aux deux développements : circuits courts et agriculture biologique, sans les superposer. En ce qui concerne le Conseil Général, la reconnaissance des deux axes est également vraie, mais la politique est en faveur de l'agriculture biologique.

Ainsi, cette analyse nous permet de répondre à notre seconde hypothèse pour le cas des acteurs institutionnels. En effet, nous constatons bien l'existence de formes nouvelles d'institutionnalisation de la stratégie néo-paysanne. Dans les deux axes d'institutionnalisation, les attributs de la stratégie sont mis en avant. En revanche, en termes de système de domination, les deux axes d'institutionnalisation ne donnent pas la même place à la forme de validité légale-réticulaire-conventionnelle du système. En effet, l'axe de développement sur les circuits-courts montre la reconnaissance institutionnelle de la forme de validité légale-réticulaire que nous avons mise en évidence dans le processus Néo-paysan. Cependant, les réactions que nous avons relevées permettent de conclure que cette valorisation totale du processus Néo-paysan peut conduire à une pécuniarisation de la stratégie et à une plus grande dépendance institutionnelle.

En revanche, dans l'axe de développement sur l'agriculture biologique, le système de domination légale-réticulaire-conventionnelle est reconnue comme valide pour ce qui est de la localisation, mais elle se double d'une logique de certification qui s'inscrit dans un système légal-bureaucratique dans la politique du Conseil Général<sup>358</sup>. Et dans le cas du projet Biovallée©, s'ajoute à la stratégie du processus Néo-paysan, non seulement une certification biologique de la production, mais en plus une légitimation légale de la localisation. Nous reviendrons sur ces éléments dans la synthèse de la section suivante. De ce fait, l'axe de développement sur l'agriculture biologique valorise les acteurs du processus Néo-paysan, mais seulement une partie des acteurs (ceux qui sont certifiés bio<sup>359</sup>) et une partie des acteurs

---

Consulté le 24/08/2013. On remarque que la communication en faveur du développement de l'agriculture biologique vient surtout des réseaux de structuration de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes, comme Corabio ou Bioconvergence, davantage que du Conseil Régional lui-même.

<sup>357</sup> C'est le cas pour le Point de vente collectif sis sur le site d'un Lycée agricole que nous avons pris en exemple précédemment dans cette section. Sa construction a été soutenue par la Région ainsi que par le Conseil Général.

<sup>358</sup> Voir le tableau ci-dessous.

<sup>359</sup> et seulement les acteurs labélisés bio de certains territoires déterminés dans le cadre du projet Biovallée©

qui d'après ce que nous avons analysé, font primer le fait d'être fermier sur le fait d'être en bio, en tout cas dans leurs relations avec leurs pairs, destinées à échanger et vendre. De ce fait, la politique pro-agriculture biologique du Conseil Général peut participer à scinder le processus Néo-paysan en deux, en séparant au fur et à mesure du temps, les acteurs bio des acteurs non bios. Elle peut également participer dans ce changement, à faire valoir un système légal-bureaucratique sur le système légale-réticulaire néo-paysan en termes de validation d'une qualité « sans intrants » de la production. D'où les réactions de tension interne, car le fait de garder l'aspect légal-réticulaire qui pourrait être associé à de la protection intégrée mais non certifiée par rapport à la certification légale-bureaucratique que représente le bio, semble être un enjeu pour des acteurs du processus Néo-paysan, bios et non bios. L'enjeu est donc celui d'une scission institutionnelle entre acteurs qui travaillent ensemble et forment des groupes de pairs. Cet axe crée donc une seconde arène interne au processus Néo-paysan nettement plus marquée, que la tension que produit le succès des circuits-courts. Cette affirmation d'un processus qui se biologise chez les nouveaux entrants, est confirmée par ces techniciens de la Chambre d'agriculture.

*Y'a une politique forte du Conseil Général de la Drôme qui est un peu trop sectorielle à un moment donné. (...) Autre chose : les chiffres de l'installation sur la Drôme. 35 à 40% des projets d'installation sont avec des projets bio et circuits courts. Il y a donc un changement de candidats.*

*Le deuxième chiffre, y'a une étude qui indique que le bio c'est 80 à 100% plus cher. Ce qu'il faut en tirer c'est que le bio reste un marché élitiste, dans un contexte de choix des ménages. Le risque c'est quelle plus value pour le producteur ? Si on va sur la production de masse ça va être au détriment du prix. Aujourd'hui, on est dans une phase de mode, déjà un peu lancée, mais si on projette ça à terme ça sera un peu difficile, c'est les questions qu'on peut se poser..[54-Chambre agri-nord/sud-entretien double]*

**Tableau 60 Récapitulatif des attributs et des systèmes de légitimation institutionnalisés par les intérêts nouveaux des différents acteurs**

|                 | Types d'actions                       | Attributs de localisation relatif à cet intérêt | Processus de légitimation relatif à cet intérêt | Type de processus correspondant (institutionnalisé) |
|-----------------|---------------------------------------|---|---|---|
| Circuits courts | Acteur privé, « Court-circuit »       | 3 stades de la Production/ figure fermier local | légal-réticulaire-conventionnel                 | Néo-paysan  |
|                 | Leader+ Soutien de l'Union Européenne | 3 stades de la Production/ figure fermier local | légal-réticulaire-conventionnel                 |   |
|                 | Chambre agriculture                   | 3 stades de la Production/ figure fermier local | légal-réticulaire-conventionnel                 |   |

|   |                 |   |   |  |
|---|-----------------|---|---|--|
| Productions alimentaires issues de l'agriculture biologique | Politique du CG | 3 stades de la Production/ figure fermier local | légal-réticulaire-conventionnel /légal-bureaucratique                     | Une partie du processus Néo-paysan<br>Production d'un nouveau type de processus :<br>légalisation bureaucratique de la partie bio du processus Néo-paysan.<br>Biologisation du processus |
|   | Syndicat mixte  | 3 stades de la Production/ figure fermier local | légal-réticulaire-conventionnel /légal-bureaucratique                     |  |
|   | Biovallée©      | 3 stades de la Production/ figure fermier local | légal-réticulaire-conventionnel/Double légitimation légale-bureaucratique |  |

#### 5-4-Synthèse des orientations de développement dans les stratégies relatives à la valorisation des productions localisées

Nous venons d'analyser les intérêts nouveaux existants dans chaque catégorie d'acteurs. Nous avons classés ceux-ci par axes d'intérêts dans chaque catégorie d'acteurs, mais ils peuvent se retrouver d'une catégorie d'acteurs à l'autre. Ils peuvent être ainsi transversaux à nos trois catégories d'acteurs<sup>360</sup>. C'est ce dont nous allons rendre compte à présent. Au-delà des différentes catégories d'acteurs, nous avons en effet regroupé chaque axe d'intérêts portant sur des modalités similaires de développement. Ce faisant, nous obtenons des axes d'intérêts généraux, et nous pouvons analyser la manière dont les axes développés par différentes catégories d'acteurs s'articulent entre eux ou pas. Sur ce fait, nous constatons qu'un axe général d'intérêt peut être transversal, partiellement transversal ou unilatéral. Pour comprendre ce que nous entendons par là, il faut d'abord rappeler par quels éléments peuvent être articulés les axes de catégories d'acteurs différents. Un intérêt nouveau peut porter sur une ou plusieurs pratiques, sur un système de légitimation, sur les représentations associées aux pratiques et/ou sur le système de légitimation. D'après ces articulations possibles, quand un axe général est transversal, cela signifie que l'adoption de pratiques/système de légitimation/représentations par les acteurs prétendants, rencontre un axe des mêmes pratiques/système de légitimation/représentations chez les acteurs institutionnels. Quand un axe est unilatéral, cela signifie qu'il n'existe que chez les acteurs prétendants (en relation avec les acteurs de la distribution) ou que chez les acteurs institutionnels. Quand il est partiellement transversal, cela signifie que la même modalité de développement est recherchée dans les deux catégories d'acteurs (par exemple : développer la production biologique) mais que les pratiques, système de légitimation ou représentations ne sont pas tout à fait les mêmes pour les catégories d'acteurs en jeu. Dans tous les cas, les intérêts nouveaux des acteurs

<sup>360</sup> Acteurs prétendants, acteurs de la distribution (de la légitimation), acteurs institutionnels

prétendants sont considérés comme relatifs aux intérêts des acteurs de la distribution et en dernier ressort des mangeurs.

Ainsi, nous obtenons des axes généraux de développement d'une modalité de production, dans lesquels s'imbriquent totalement ou non les axes d'intérêts de plusieurs catégories d'acteurs. Nous pouvons alors constater à son propos, tout d'abord s'il est transversal, partiellement transversal, ou unilatéral. Ensuite nous pouvons constater, quelle catégorie d'acteurs initie le développement de l'axe. L'ensemble de ces axes permet d'obtenir le contexte général du développement des différentes formes de productions localisées. Mais au sein de ces axes, suivant notre seconde hypothèse, nous nous intéressons uniquement à ceux qui institutionnalisent tout ou partie du processus Néo-paysan.

L'articulation des intérêts nouveaux de chaque catégorie d'acteurs, nous a permis de dégager deux axes généraux de développement de la production localisée, ainsi qu'un axe de continuité du développement de chaque processus. L'axe de continuité des pratiques de localisation existe en effet pour chaque processus, autant du point de vue des acteurs prétendants que des acteurs de l'institutionnalisation. Il s'accompagne d'intérêts vers des pratiques innovantes pour les 3 processus qui basent le plus leurs productions sur l'aspect traditionnel<sup>361</sup>. Ce constat permet d'affirmer la stabilité du développement des processus que nous avons décrits, sauf dans le cas du processus de la Tradition labélisée, car c'est celui d'où émergent le plus d'intérêts nouveaux de la part des acteurs prétendants. En revanche, nous allons nous intéresser aux deux axes généraux de développement nouveaux qui institutionnalisent chacun à leur manière, le processus Néo-paysan. Le premier axe se développe vers la stratégie de valorisation et le système de légitimation néo-paysan. Le second axe se développe en direction d'une biologisation des processus de valorisation des productions localisées et ainsi, du processus néo-paysan. C'est chacun de ces deux axes que nous allons à présent synthétiser.

#### ***5-4-1 Institutionnalisation des circuits-courts correspondant au processus Néo-paysan***

L'axe général d'institutionnalisation des circuits-courts correspondant au processus Néo-paysan, est constitué par l'articulation de trois axes d'intérêts orientés vers ce processus. Un premier axe est unilatéral. Il s'inscrit en contrefort des deux autres axes qui eux, s'articulent

---

<sup>361</sup> Tradition labélisée, Tradition familiale, Maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel.



l'un à l'autre pour former un axe de développement transversal. Nous allons présenter d'abord l'axe d'intérêts unilatéral puis les deux axes d'intérêts articulés.

#### 5-4-1-1-Intégration de pratiques de vente directe, de représentation du fermier local, de structuration externe issues du processus néo-paysan, aux autres processus

Le premier axe émane des acteurs prétendants, et concerne l'intégration de certaines pratiques et/ou système de légitimation néo-paysan à des processus de valorisation autres. Cet axe dépasse la sphère agricole et émane aussi d'acteurs qui sont des artisans et des entreprises. En termes de modalités adoptées, on trouve chez les acteurs agricoles l'adoption de pratiques de vente directe (Tradition labélisée) et le développement d'une gamme reprenant les représentations associées à la figure du fermier local et donc à la stratégie de valorisation néo-paysanne (Géolocalisation). On trouve également chez des acteurs non agriculteurs, le développement d'une structuration, reprenant l'idée de circuits de découvertes des fermes pour l'appliquer à un réseau de visites d'entreprises (Tradition familiale, Innovation sur Tradition). Dans cet axe d'intérêts nouveaux, seuls les acteurs du processus de la Maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel ne sont pas répertoriés. On constate donc à travers cet axe, une adoption généralisée des pratiques de vente directe, de forme de structuration et de la représentation de la figure du fermier local, sous la forme d'addition de ces pratiques aux pratiques initiales de localisation. Cet axe d'intérêts peut être directement mis en lien avec l'intérêt des mangeurs pour ces modalités, relayé par un intérêt de la Grande distribution (dans nos exemples) indépendante. Cet axe n'est pas articulé directement à un appui institutionnel, mais il peut être considéré comme un contrefort de l'axe de développement transversal que nous allons détailler ci-dessous.

#### 5-4-1-2- Nouvelles inscriptions dans le processus néo-paysan articulé à la reconnaissance institutionnelle des circuits-courts

Le second axe de développement de pratiques issues de la stratégie de valorisation et du système de légitimation néo-paysan, s'effectue à partir de la sphère agricole et dans un contexte de crise du monde coopératif agricole. Il est constitué en premier lieu, d'acteurs agriculteurs en processus non localisé ou bien en processus de la Géolocalisation, ou encore en processus de la Tradition labélisée, qui opèrent un changement total ou partiel de stratégie

de valorisation, en direction de pratiques et du système de légitimation néo-paysan<sup>362</sup> au détriment de leur processus initial. A ces acteurs s'ajoutent les acteurs qui s'installent comme agriculteurs, en agriculture biologique ou non, dans le cadre de ce processus de valorisation. Ensuite, cet intérêt s'effectue dans le cadre d'une reconnaissance accrue de la part des mangeurs, relayée par l'intérêt de la Grande distribution à l'égard du « petit producteur indépendant ». Cette orientation des acteurs prétendants est concomitante<sup>363</sup> d'une reconnaissance institutionnelle de la stratégie et du système de légitimation néo-paysan, désignés comme les circuits-courts de valorisation. On a donc ici l'imbrication de deux axes d'intérêts parfaitement transversaux. Cependant, ce changement crée deux zones de tensions et de conflits qui toutes deux, désignent des acteurs s'inscrivant dans un processus Néo-paysan nouvellement aidé. Elles émanent d'acteurs qui se sentent lésés par ce changement d'orientation dans la stratégie de développement des acteurs prétendants et des acteurs institutionnels. Il y a d'une part, ceux qui appartiennent à un système de développement de la production locale précédemment sans concurrence d'un point de vue institutionnel depuis sa propre reconnaissance institutionnelle par l'élargissement des SIQO à toutes les productions alimentaires (cf. chapitre 1). Il s'agit des acteurs inscrits dans le processus de la Tradition labélisée. Il y a d'autre part, les exemples d'acteurs néo-paysans « historiques » qui se sont développés sans aides institutionnelles. Les premiers regrettent l'institutionnalisation du processus Néo-paysan qui menace de dérégler leur propre système. Les seconds semblent à la fois craindre et jalouser le fait que les nouveaux venus dans le processus Néo-paysan s'inscrivent dans une dépendance plus grande que la leur, envers les acteurs institutionnels comme le Département, la Région ou l'Etat et de ce fait, participent à changer la stratégie et le système de légitimation néo-paysan. L'existence de ces deux arènes confirme ainsi l'émergence d'un changement en cours sur le terrain.

Enfin, nous avons constaté que ces deux axes de changement formant un axe transversal de développement entre acteurs prétendants et acteurs institutionnels, engendrent potentiellement chacun un changement par rapport aux modalités initiales du processus Néo-paysan.

D'une part, l'accroissement des intérêts d'acteurs non néo-paysans pour des modalités du processus Néo-paysan peut entraîner ce que nous avons appelé une pécuniarisation de ce

---

<sup>362</sup> Nous avons répertorié également un acteur qui aimerait pouvoir changer ses pratiques mais se heurte à un conflit avec les responsables du système coopératif et privé dans lesquels il s'inscrit.

<sup>363</sup> A quelques années près, les acteurs prétendants ont précédé la politique d'institutionnalisation. Puisque les exemples dont nous parlons datent des années 2005/2008 et que la reconnaissance de l'Etat date plutôt de 2009. Une reconnaissance propre de l'Union Européenne à travers l'ensemble des projets leader est difficile à dater. Concernant le terrain drômois, elle date explicitement de 2007/2009, comme le projet du Contrat de Pays Une Autre Provence.

processus. En effet, les acteurs prétendants nouvellement inscrits dans la stratégie et le système de légitimation néo-paysan, respectent les attributs formant la stratégie de valorisation. Cependant, les relations de réciprocité à travers lesquelles se forme la vente tendent à être monnayées<sup>364</sup>. Cette pécuniarisation des échanges change la forme de la structuration sociale associée au système de légitimation légal-réticulaire-conventionnel. Cela peut induire enfin une pécuniarisation des objectifs de ce système. Initialement, l'objectif est de vendre et de faire groupe (pour mieux vendre). Or, une pécuniarisation des échanges ne conduira pas au même type de groupe. On peut dire que la sociabilité initiale pourrait tendre à être professionnalisée à travers l'aspect pécuniaire.

Le second axe de changement potentiel du processus est induit par son institutionnalisation. L'institutionnalisation des circuits-courts conduit en effet à une plus grande dépendance institutionnelle, qui peut changer potentiellement la prise en charge de la valorisation par les acteurs prétendants. Cependant, cela n'est pas le cas dans les projets nouveaux de reconnaissance des circuits courts que nous avons analysés.

On constate dans ces deux dernières formes d'orientations des stratégies de développement vers le processus néo-paysan, une correspondance entre les intérêts des acteurs prétendants en lien avec les mangeurs, et l'institutionnalisation qui émane des acteurs institutionnels. On constate d'autre part, en termes de sens du développement, que la légitimation de ce système de valorisation a été le fait de relations entre agriculteurs et mangeurs, qui se sont petit à petit développées et structurées, jusqu'à former une forme de processus de valorisation. Certaines de ces modalités ont ensuite été adoptées par des acteurs prétendants des autres processus. Et dans le même temps que cette adoption, un processus de reconnaissance institutionnelle s'est développé, et par des acteurs qui représentent les niveaux régionaux, nationaux et européens. Cette échelle de la reconnaissance institutionnelle démontre en elle-même l'existence de la systématisation de ce type de processus néo-paysan, et permet d'affirmer que le sens qu'il représente, est un sens social, illustrant une valeur dans l'espace social français, au moins. Ce premier axe d'analyse permet donc de répondre positivement à notre seconde question, qui porte, rappelons-le, sur la supposition de l'institutionnalisation du processus émergent repéré, qui seule, permet d'affirmer que les attributs et donc la stratégie à laquelle renvoie ce processus, est classifiée dans la hiérarchisation des savoirs et des savoir-faire formant un espace social alimentaire général.

---

<sup>364</sup>Les modalités de vente directe ne donnent lieu initialement à la retenue d'aucune marge, ce qui n'est pas le cas dans 3 exemples de nouveaux acteurs qui s'inscrivent dans le processus.

#### *5-4-2 Une tendance à la biologisation de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne*

Le deuxième axe d'institutionnalisation des modalités de Production issues du processus Néo-paysan correspond à un axe général de développement des productions localisées bio.

En effet, les acteurs prétendants ont 2 axes de biologisation<sup>365</sup> de leurs pratiques, dont un concerne la production localisée<sup>366</sup>. Ces 2 axes s'articulent partiellement à deux formes d'institutionnalisation du mode de production biologique, évoquées principalement par le Conseil Général de la Drôme et la Région Rhône-Alpes, dont une, est territorialisée.

Que ce soit de la part des acteurs prétendants ou de la part des acteurs institutionnels, l'intérêt de développement qui forme cet axe n'est pas le développement de modalités de circuits courts de valorisation (et donc le développement de modalités néo-paysannes); c'est le développement de l'agriculture biologique. Dans le cas des deux axes émanant des acteurs institutionnels, ceux-ci sont destinés à l'ensemble de la sphère alimentaire locale. Dans ce cadre, ils s'adressent aux acteurs de l'ensemble des processus. Cependant, le mode de production biologique en agriculture n'est ancré historiquement que dans un processus, le processus néo-paysan, dans lequel des acteurs sont à la fois bios et non bios, ou entièrement bios, ou entièrement non bios. Rappelons-nous que ce sont ceux-ci qui ont participé au développement de l'agriculture biologique dans la Drôme. La présence de ces acteurs n'est pas étrangère au développement du processus Néo-paysan lui-même. De ce fait, les deux formes d'axes de développement institutionnels valorisent également et peut être particulièrement, les agriculteurs néo-paysans biologiques. On peut donc dire que quand ces axes d'institutionnalisation rencontrent le processus Néo-paysan, ils participent à son institutionnalisation mais en le biologisant. Ils impulsent ainsi potentiellement deux nouvelles formes de construction sociale qui pourraient contribuer à scinder le processus tel que nous l'avons analysé. C'est ce que nous allons synthétiser à présent.

---

<sup>365</sup> Nous entendons par biologisation, la conversion en mode biologique des pratiques localisées.

<sup>366</sup> Un axe de biologisation de la production localisée et un axe de biologisation de la production non localisée

#### 5-4-2-1 Un axe de biologisation de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne dans le cadre de la politique de développement de l'agriculture biologique

Cet axe de développement qui se dégage de la politique du Conseil Général de la Drôme, est concordant avec les deux tendances à la conversion biologique localisée émanant d'acteurs de la Tradition labélisée, de la Tradition familiale et de la Géolocalisation. Cette politique renforce en effet, l'une et l'autre des tendances déjà développées par les acteurs prétendants, avec une préférence pour une conversion totale du point de vue du Conseil Général. Cependant, quand cette politique rencontre le processus Néo-paysan, elle valorise surtout la partie du processus qui est en mode de production biologique, par la distinction qu'elle fait entre agriculteurs localisés bio et non bio. Cela, nous l'avons vu, crée une arène de la part des acteurs non certifiés bio.

Dans ce contexte, les attributs qui forment la stratégie du processus Néo-paysan (3 stades de production passant par la figure du fermier local) sont valorisés. De la même manière, le système de légitimation légal-réticulaire-conventionnel est toujours celui qui valide la localité de la production. En ce sens, stratégie et système de légitimation néo-paysans sont bel et bien institutionnellement validés dans cet axe de développement. Cependant, ils le sont en étant intrinsèquement associés au mode de production biologique, ce qui transforme la validité des règles de Production sur laquelle repose le processus. En effet, la production néo-paysanne telle que nous l'avons analysée acquiert une valeur non sanctionnée juridiquement de « fermière », par le système légal-réticulaire-conventionnel dans lequel s'inscrit le fermier. En ce sens c'est son appartenance au groupe local et l'existence de ce groupe local, qui permettent la construction et le respect de règles, de normes, de codes, de rituels de production localisée. Les acteurs néo-paysans, en s'approvisionnant, en échangeant, en se vendant les uns aux autres, garantissent la localité de leur production tout en garantissant ce que l'on pourrait appeler une production intégrée, c'est à dire une production qui respecte un apport minimum d'intrants chimiques et une soumission totale aux ressources et à la temporalité locale.

Or, dans l'axe de développement du bio localisé, l'attribut de production intégrée acquise par la production à travers un système légal-réticulaire-conventionnel, est remplacé par un attribut garantissant l'absence totale d'intrants chimiques et qui s'obtient en s'insérant dans un système légal-bureaucratique. Le système de garantie de la localisation légal-réticulaire-conventionnel qui garantit également un mode de production que l'on peut qualifier d'intégré,

n'est donc plus que partiellement valide. Il vient en effet garantir la localisation d'une production juridiquement certifiée.

De plus, de ce point de vue, les acteurs ne légitiment plus un groupe de pairs sur le principe qu'ils sont tous « néo-paysan », mais parce qu'ils sont des fermiers certifiés bios. Ainsi donc, si cet axe de développement institutionnalise les attributs et le système de légitimation du système de valorisation néo-paysan, il participe également à le transformer en lui associant une validation légale-bureaucratique des qualités sanitaires de la production. A terme, si cet axe de développement est suivi par les acteurs prétendants, cela peut aboutir à une scission du processus Néo-paysan entre acteurs bios et acteurs non bios, localisés. C'est précisément sur cet aspect de l'axe que se développe l'arène que nous avons précédemment mise en relief.

#### 5-4-2-2 Un axe de biologisation territorialisée de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne

Le projet Biovallée© émanant d'élus locaux drômois et soutenu par la Région Rhône-Alpes va dans la même direction que la politique de développement de l'agriculture biologique propre au Conseil Général de la Drôme. C'est à dire qu'il s'adresse à l'ensemble des acteurs de l'alimentation et donc, à des acteurs qui s'inscrivent dans des processus de valorisation des productions localisées. Cependant, par rapport à l'axe précédent, ce projet ne concerne que les acteurs d'un territoire infra-départemental déterminé (qui s'étend sur 4 communautés de communes).

De ce fait, en ce qui concerne l'articulation de ce projet avec les systèmes qui font partie du processus Néo-paysan dans la Drôme, on constate la même scission potentielle entre acteurs néo-paysans bio et non bio que celle évoquée précédemment. Mais on constate, en plus du fractionnement des acteurs d'une forme de construction sociale, une seconde forme de fractionnement due à la détermination territoriale, qui ne prend en compte que les acteurs néo-paysans d'un territoire déterminé, en les séparant des acteurs qui ne font pas partie de ce territoire. S'il s'agissait d'un dispositif de valorisation, comme nous en avons évoqué plusieurs autres, au chapitre précédent, nous ne l'aurions pas relevé ainsi. Mais il s'agit d'une forme d'institutionnalisation locale plus ambitieuse de certification des acteurs, qui conduit potentiellement à une double discrimination des acteurs du processus néo-paysan. Par ailleurs, nous relevons qu'en plus d'un double fractionnement du processus néo-paysan, cette forme d'institutionnalisation territorialisée participe à changer le système de validation propre au processus néo-paysan.

En effet, dans le cadre d'une certification Biovallée, le système légal-réculaire-conventionnel n'est plus le seul à garantir la localisation de la production (par la figure du fermier et l'implicite de son inscription dans un groupe de pairs local), celle-ci est en effet doublée d'un label officiel : la marque Biovallée© qui territorialise la production. De plus, du fait du double fractionnement dont nous avons précédemment parlé, la multi-appartenance à des dispositifs de valorisation, qui permet de faire groupe et de se valider en s'inscrivant dans des réseaux de sociabilité locaux, n'est plus possible de la même façon. Elle est limitée par la double certification. On peut donc se poser la question du devenir du développement de ce système de légitimation néo-paysan par lequel se crée la figure du fermier local, dans le cadre de ce type de forme d'institutionnalisation.

En effet, dans ce cadre, la stratégie de valorisation du processus Néo-paysan et sa légitimation légale-réculaire-conventionnelle semblent rester effectives. Cependant, ce système de légitimation ne valide plus, ni l'aspect sanitaire de la production (production intégrée avec peu d'intrants chimiques), ni la localisation de la production. Celles-ci sont validées par un système, que l'on peut qualifier de juridique, au sens de Weber. C'est à dire un système dans lequel, en cas de non respect des règles établies, la sanction, de la même manière que les règles, codes, normes et rituels, passe par un organe juridique extérieur aux acteurs prétendants. Dans le cadre de ce type de projet, une scission devrait donc se faire entre acteurs néo-paysans et acteurs fermiers-bio-labélisés Biovallée©. Pour les acteurs intégrés au projet, ce type de projet génère une plus grande lisibilité territoriale des acteurs fermiers, néo-paysans.

Ainsi, dans les deux axes d'institutionnalisation partielle du processus Néo-paysan que nous venons de présenter, et qui impliquent dans les deux cas une biologisation et dans un cas une biologisation territorialisée, nous constatons que le système de structuration entre pairs et de légitimation sont transformés vers une forme de structuration et de légitimation par voie légale. Ainsi, la biologisation institutionnelle du processus néo-paysan participe à plusieurs égards, à transformer la construction sociale que celui-ci véhicule<sup>367</sup>.

L'analyse que nous venons d'effectuer nous permet, comme nous l'avons déjà évoqué, de répondre positivement à notre seconde hypothèse. En effet, nous venons de rendre compte à la fois d'une adoption parmi les acteurs prétendants, d'éléments du processus de valorisation

---

367 Rappelons que nous ne préjugeons pas ici de savoir si la transformation du processus repéré est une bonne chose ou non ; nous établissons simplement en quoi et à quels niveaux les formes d'institutionnalisation vont apporter un changement à ce type de processus de développement.

Néo-paysan, et à la fois d'une institutionnalisation de la stratégie et du système de légitimation caractérisant le processus Néo-paysan, à travers l'institutionnalisation des circuits courts, dans des sphères régionale, nationale et européenne. Nous pouvons donc affirmer être en présence d'un changement social de la construction sociale, de ce qu'est une production localisée dans l'espace social alimentaire français, par rapport à la construction sociale de la production, que nous avons exposée dans le cadrage contextuel correspondant au premier chapitre de ce manuscrit.

Dans ce cadre, nous retenons que cette institutionnalisation concerne, du côté des acteurs prétendants autres que néo-paysans, surtout la pratique de vente directe et/ou l'inscription dans un espace social local présent, par l'adoption de la représentation associée à la figure du fermier local néo-paysan. Elle peut également conduire de la part de nouveaux acteurs prétendants plus grands en taille, à une pécuniarisation de la stratégie néo-paysanne. Enfin, cette valeur sociale associée à la production localisée néo-paysanne, croise le mode de production biologique de l'agriculture. Dans ce cadre, nous constatons au niveau départemental que l'institutionnalisation se confond avec une politique de développement de l'agriculture biologique qui tend à transformer cette construction sociale de la production localisée.





## **CHAPITRE 6 - FORMALISER LE MODELE D'ANALYSE ET REVENIR SUR LES ENJEUX : LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA PRODUCTION LOCALISEE EST L'EXPRESSION D'UNE STRATEGIE DE PRODUCTION LOCALISEE**

### **Introduction**

Nous venons de répondre successivement aux deux questions qui constituaient la problématique de ce travail de recherche. Les hypothèses qui sous-tendaient ces questions ont été confirmées, tout en ayant été dans certains cas, enrichies et corrigées par l'analyse des données empiriques pour lesquelles elles avaient été pensées.

A présent que nous arrivons au terme de ce travail de recherche, nous nous proposons, dans ce dernier chapitre de la thèse, tout d'abord de synthétiser ce que l'analyse des données empiriques nous a permis de comprendre sur la question de la construction sociale de la production localisée, au regard de la construction de la question que nous avons effectuée dans la première partie de ce travail. Cette opération se fera en deux temps. En effet, décliner tout d'abord les apports de l'analyse au modèle théorique, nous conduira ensuite à réfléchir aux éléments méthodologiques qui pourraient permettre de le poursuivre. Par la suite, cette synthèse du travail de recherche nous conduira à reconsidérer les enjeux scientifiques et les enjeux pour les commanditaires, qui sous-tendent ce travail. Finalement, cette dernière opération nous amènera à situer notre modèle d'analyse et ses résultats, dans le champ de la sociologie générale.

### **6-1 L'affinement du modèle théorique : vers une dimension nouvelle de la question et des continuations méthodologiques**

Nous allons voir pour commencer cette synthèse, que l'analyse des processus de valorisation nous a permis d'affiner et de formaliser plusieurs éléments de notre modèle théorique d'analyse de la construction sociale de la production localisée. Cet affinement nous conduit à proposer une définition de la production localisée. Il nous permet ensuite de revenir sur la question initiale de la signification sociale de la production localisée et d'en révéler une dimension nouvelle. Enfin, cet affinement nous amène à considérer les voies de continuation méthodologique possibles pour le modèle et ainsi pour la question.

### *6-1-1 L'affinement du modèle théorique dévoile une dimension nouvelle de la signification sociale de la production localisée*

#### 6-1-1-1 Affiner le modèle théorique en cinq points

En premier lieu, l'analyse des processus de valorisation nous permet d'affiner le modèle théorique d'analyse de la construction sociale de la production localisée à cinq niveaux. Nous nous proposons donc de commencer par présenter maintenant chacun de ces éléments.

##### *6-1-1-1-1 Formaliser le rapport à la localisation dans la stratégie de valorisation*

Le premier élément d'affinement du modèle, consiste en une clarification des modalités de localisation possibles dans la stratégie de valorisation des systèmes de développement d'une production localisée. Comme nous l'avons évoqué dans la présentation de la méthodologie, au chapitre 3 de ce manuscrit, la reconstitution de la stratégie de valorisation s'effectue en répertoriant les attributs (donc les pratiques caractéristiques), pour lesquels l'acteur prétendant a une prétention à la localisation de sa production. Cette reconstitution s'effectue ensuite par l'analyse du comportement de légitimation, qui donne du sens aux attributs auxquels les pratiques de l'acteur prétendant sont soumises, et qui révèle la forme de la légitimation. Dans ce cadre, l'apport de l'expérimentation de notre proposition théorique est d'avoir permis de montrer, que la stratégie de valorisation du système de développement d'une production localisée peut être soumise à deux groupes d'attributs. En effet, les pratiques peuvent être choisies en fonction de leur ancrage spatio-temporel local. Ou alors elles peuvent être choisies en fonction de l'ancrage des stades de Production : production, transformation, distribution. De ce fait, l'expérimentation nous a permis d'améliorer les variables qui caractérisent la production localisée, en montrant que celle-ci comporte ainsi deux modalités possibles. Et comme ces modalités sont les variables qui expriment l'inscription dans un espace local du système de production auquel réfère la stratégie de valorisation, on peut dire qu'il y a deux modalités de localisation dans les stratégies de valorisation de la production localisée. Et cet espace peut être, comme nous l'avions supposé, plutôt l'espace d'hier aux frontières provinciales ou de lieux naturels historiques, ou plutôt l'espace d'aujourd'hui. Dans ce cadre, la caractérisation de l'espace d'aujourd'hui dans la construction de la production localisée est une soumission des pratiques aux stades de Production locaux, quelle que soit l'origine des savoirs et des savoir-faire.

#### *6-1-1-1-2 Formaliser le rapport au biotope dans la stratégie de Production localisée*

Le deuxième élément d'affinement du modèle théorique qu'a permis l'analyse, se situe au niveau de la caractérisation du rapport au biotope dans la stratégie de Production. En effet, l'analyse a montré que la position stratégique du groupe relative à la stratégie de Production qu'il développe, est forcément adaptative. Cela signifie que la production localisée sous-tend toujours une volonté de s'adapter aux cycles et aux ressources d'un biotope, par là-même socialement caractérisé. A partir de cette position caractéristique, on peut dire qu'il existe deux modalités : une position adaptative forcée et une position adaptative voulue. La première correspond, nous le savons, au modèle de développement passé et la seconde correspond au modèle de développement présent. Dans ce cadre on peut insister sur le fait, que la rationalité que sous-tend la seconde modalité est une rationalité en finalité, mais qui est soumise à un idéal de développement.

#### *6-1-1-1-3 Formaliser les modalités de structuration sociale inhérentes à la stratégie de distribution*

Ensuite, le troisième élément d'affinement du modèle théorique se situe au niveau d'une meilleure compréhension des modalités d'analyse de la forme de structuration sociale, que sous-tend l'articulation entre système de production localisé et système de consommation. En effet, l'analyse des processus de valorisation nous a permis de montrer, qu'il existait deux modalités de structuration sociale possibles dans ces systèmes de développement : celle caractérisée par une dépendance plutôt réciproque, et celle caractérisée par une dépendance plutôt déséquilibrée. Nous avons évoqué ces deux possibilités dès le cadrage théorique, sans émettre de supposition à leur propos. Nous pensons pouvoir dire à présent, que ces modalités se distinguent par le degré de dépendance de chacun des acteurs en jeu par rapport à l'autre. En effet, si les deux acteurs sont équitablement dépendants l'un de l'autre, alors ils ont un intérêt réciproque dans la relation, et ils ont une capacité de négociation réciproque dans la construction des règles de la Production. Dans ce cas, la structuration est fondée sur la réciprocité. A l'inverse, si l'un des acteurs est dépendant d'un représentant du système de distribution, alors que l'acteur représentant n'est que peu dépendant en retour, voire très peu dépendant de l'acteur prétendant, alors l'intérêt des deux parties l'une pour l'autre est déséquilibré et la capacité de négociation de l'acteur dominant est plus grande. On peut dire qu'il contrôle en un sens la relation et ainsi les modalités de la Production. C'est ainsi que l'intervention d'une labellisation légale-bureaucratique est essentielle dans ce type de relation. C'est pourquoi également le développement du système néo-paysan s'établit selon une

légitimation qui n'a pas besoin d'être juridique. Elle est fondée sur une structuration réciproque.

#### *6-1-1-1-4 Elargir la finalité des systèmes de Production et la forme de légitimation possible*

Enfin, le quatrième élément d'affinement du modèle théorique par l'analyse des processus de valorisation, consiste en un élargissement de deux éléments de notre proposition théorique. En premier lieu, il s'agit de la finalité des systèmes de Production localisée. En effet, l'analyse du modèle de développement néo-paysan a montré que la finalité des systèmes n'était pas que la vente, représentée par le stade de la distribution, mais qu'elle pouvait être également de faire groupe pour vendre. Ce qui établit les trois stades de Production comme finalité du système. De plus, dans un souci d'opérationnalité de notre modèle dans les contextes sociétaux les plus larges possibles, il nous semble que l'on peut remplacer le terme de distribution par le terme d'échange, car la distribution peut prendre finalement de diverses formes. Forte de ces deux éléments, nous nous proposons de considérer simplement que la finalité des systèmes de Production localisée est toujours une articulation avec un système de consommation, sans chercher plus avant à définir les modalités ou la nature des échanges.

Le second élément qui mérite d'être élargi, est la considération de la forme de la légitimation. En effet, nous avons considéré avec Max Weber, que la légitimité des systèmes de domination possible était : la légitimité qu'apporte un système de validation légal-bureaucratique, la légitimité qu'apporte la tradition ou la légitimité qu'apporte le charisme. Or, nous avons constaté que la localisation de la production néo-paysanne s'effectuait par une légitimité qui reposait sur une validité légale-réticulaire, c'est à dire une légitimité reposant sur la validité qu'apporte l'appartenance à un réseau de pairs. Dans ce cadre, il nous semble que la modalité de la forme de légitimation de l'action doit rester ouverte dans la construction d'un modèle d'analyse de la production localisée. La réponse à cette variable ouverte peut alors être trouvée simplement en répondant à la question suivante : de quelle manière est garantie la validité de la localisation de la production dans l'articulation des systèmes d'action ?

Au terme de ces apports élémentaires de l'analyse des processus à la construction d'un modèle d'analyse des productions localisées, il nous semble pouvoir affirmer, qu'à part les éléments que nous venons de clarifier, le modèle théorique que nous avons proposé est opérant. En effet, ce modèle fondé sur l'analyse de la construction sociale de la production

localisée et de ses phases d'institutionnalisation, que nous avons évaluées à travers ses trois stades de développement, ses deux modalités de relations et son infinité d'actions indépendantes possibles, s'est révélé opérant, parce qu'il a été un modèle suffisamment ouvert pour pouvoir penser la diversité des relations et des dispositifs possibles, en les classant selon la forme de la relation et selon son objectif. Cette ouverture s'est révélée être nécessaire à l'ensemble des relations participant et entourant la Production.

#### 6-1-1-2 L'analyse dévoile une dimension nouvelle au modèle de construction sociale de la production localisée

Le modèle théorique d'analyse de la construction sociale de la production localisée que nous avons proposé dans le chapitre 2 de ce manuscrit (cadre théorique de la question), se révèle opérant à l'épreuve du terrain. En effet, une stratégie de valorisation de pratiques de production alimentaire qui s'effectue dans le cadre d'une stratégie de distribution et qui révèle une forme de légitimation, est bien l'expression d'une stratégie de Production. Cela signifie que la stratégie de valorisation est bien l'expression d'un rapport au biotope, qui engendre la construction sociale de ce dernier, et entame la définition d'un espace social. La stratégie de Production à laquelle fait référence la stratégie de valorisation, porte en elle une structuration sociale, de même qu'elle révèle le système de domination selon lequel elle fonctionne. La stratégie de valorisation est donc bien l'expression d'un rapport au biotope, d'une structuration sociale et du système de domination selon lequel elle fonctionne. Elle est en ce sens, l'expression des éléments structurant un espace social alimentaire.

En effet, nous n'avons pas oublié qu'à travers l'articulation d'un système de Production et d'un système de consommation, une communauté humaine construit un espace social alimentaire, c'est à dire un modèle culturel alimentaire. La structuration sociale d'un espace alimentaire est donc bien l'articulation de deux rapports d'interdépendance : des hommes avec le biotope et des hommes entre eux.

Cependant, tous les systèmes de Production ne revendiquent pas explicitement leur inscription dans leur stratégie de Production et ainsi dans leur système de Production. De ce fait, mettre en avant le rapport au biotope et la structuration sociale à laquelle réfère une production, est la caractéristique de la construction sociale de la production localisée. Cela confirme le fait que la production localisée est relative à un modèle de développement sociétal « décollé », c'est à dire industrialisé et mondialisé, tel que nous l'avons montré dans le chapitre 1 de ce manuscrit (cadre contextuel de la question).

Dans ce cadre, et c'est cela que nous n'avons pas anticipé et que l'analyse du terrain a permis de montrer, l'ensemble des acteurs prétendants qui valorisent des savoirs et des savoir-faire appartenant à un système passé, se réfèrent à une stratégie de Production et ainsi à un système de Production appartenant au passé. En effet, bien que la forme de leur structuration sociale et de leur système de domination soit actuelle et ancrée dans le présent, les savoirs et les savoir-faire locaux passés, font référence à une stratégie de Production passée, et ainsi à un rapport au biotope passé, et à une structuration sociale passée. En l'occurrence, ils sont porteurs des représentations associées à une vision de l'homme adapté à son environnement par contrainte, et à une structuration sociale dans laquelle la reconnaissance par le groupe, par l'habitude, par l'allant de soi, devait être de mise<sup>368</sup>. Dans ce cadre, le système néo-paysan est bien une adaptation au présent de ce type de stratégie.

La construction sociale de la production localisée peut donc être définie, comme la construction de l'expression de l'inscription de la production dans un système de Production et ainsi dans un espace culturel de référence.

### 6-1-1-3L'analyse dévoile une dimension nouvelle de la question de l'identification de l'alimentation

Nous allons voir à présent comment le modèle de la construction sociale de la production localisée, affiné par l'analyse des processus de valorisation, nous permet de donner une dimension nouvelle à la question de la demande sociale centrée sur l'alimentation localisée, que nous avons développée dans le premier chapitre de ce manuscrit (cadre contextuel de la question) et qui sous-tend notre analyse d'un nouveau modèle de développement de la production localisée.

Souvenons-nous, dans les limites du cadrage contextuel de la question, nous avons mis en relief le fait que le développement de la production de terroir pouvait être mis en résonance, avec les changements sociaux liés, entre autres, au développement industriel de la société à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, à l'ensemble du développement des mouvements régionalistes, à la construction sociale et politique de la notion de patrimoine, et avec les crises du modèle agro-industriel dominant. Ce modèle agro-industriel, du fait de l'industrialisation de la Production, de la mondialisation des échanges marchands, et de la déterritorialisation de la production que ces facteurs produisent, engendre alors une forme d'alimentation distanciée de son espace social de production. Cette distanciation, qui se développe dans le cadre d'un ensemble de

---

<sup>368</sup> Au sens de Weber, l'habitude est la forme la plus commune de la légitimation traditionnelle

changements sans précédents, dans chaque dimension de l'espace social alimentaire français, induit une crise dans le principe d'incorporation, comme l'a montré Claude Fischler (Fischler, 1990). De ce fait, quand ce même modèle est l'objet de crises sanitaires médiatisées, l'angoisse de ne pas savoir ce que l'on mange, est exacerbée par la démonstration de l'existence d'un manque de rigueur dans la qualité sanitaire de l'alimentation industrielle. C'est durant cette même période, qu'industriels et acteurs de la grande distribution ont commencé à développer la valorisation à grande échelle de la production de terroir. De ce fait, nous basant sur le modèle des contraintes relatives au développement de l'alimentation humaine pensées par Jean-Pierre Poulain, dans le cadre de l'espace social alimentaire, nous avons posé, que la signification sociale associée au développement de la production localisée consistait en une demande sociale centrée sur l'identification de l'alimentation. Dans le même temps, nous avons vu que la production de terroir, pouvait être considérée comme une modalité transitoire porteuse de cette signification sociale, car la mobilisation culturelle du dernier modèle identifié dans un contexte de changement exacerbé, est un processus anthropologique identifié. Nous avons ainsi considéré que la diversité des formes de productions localisées que nous pensions avoir repérée, était le signe de l'existence d'une nouvelle construction sociale de la production localisée. Nous savons à présent que la production néo-paysanne, est effectivement le résultat d'une stratégie de Production adaptée au temps présent. Elle est porteuse dans ce cadre, de la même signification que la production de terroir. Celle d'une demande sociale centrée sur le besoin d'identification de la production alimentaire à un espace social alimentaire. Or, à présent que nous avons proposé et confronté à la réalité d'un terrain, un modèle de construction sociale de la production localisée, nous pouvons caractériser le sens social auquel cette production fait référence, ce sens constituant une forme de réponse au besoin d'identification de la production alimentaire dans l'espace social alimentaire français actuel.

En effet, d'après l'analyse que nous avons effectuée, la production localisée est signifiante d'un système de Production qui se caractérise par l'explicitation de sa stratégie de Production, donc de son lien au biotope. Dans ce cadre, la production néo-paysanne se caractérise par le fait d'être significative d'une conception de l'homme dans son environnement, dans laquelle l'homme s'adapte et se construit socialement dans une influence réciproque avec son biotope, de manière choisie. Cette adaptation constitue alors un idéal de développement. Cet idéal génère une production caractérisée par le fait d'être entièrement localisée, et dans laquelle les savoirs et savoir faire mobilisés sont choisis en fonction de leur adéquation aux ressources et aux cycles du biotope-espace local. Ce type de stratégie génère donc potentiellement



différents types d'innovations, de la même manière qu'il inclut les savoirs et les savoir-faire individuels et collectifs issus de l'espace passé. Ensuite, cette relation homme-biotope à partir de laquelle est construite une production de type néo-paysan, se développe relativement à une structuration sociale basée sur l'intérêt réciproque des acteurs en jeu, et sur la construction de liens à la fois sociaux et économiques. Enfin, ce double rapport d'interdépendance qui constitue le système de Production localisée néo-paysan, dévoile un fonctionnement basé sur un système de domination que nous avons qualifié de légal-réticulaire conventionnel.

Il s'agit, rappelons le, d'un système dans lequel la reconnaissance de la production comme localisée, est fondée sur la reconnaissance du pouvoir d'un système réticulaire (ensemble de réseaux formels et informels, sans organe extérieur de validation) à construire des règles et des normes de Production partagées. Nous avons ensuite considéré que la forme de la validité était ainsi légale, car ce sont des règles partagées, interindividuelles qui sont suivies, celles-ci constituent des conventions et des chartes conventionnelles. C'est pourquoi, même si elles ne sont pas juridiques, nous les qualifions de légales.

A ce stade, si nous confrontons ce système de domination émergent à la typologie des formes de domination de Max Weber, on se rend compte que le système de domination légal-réticulaire conventionnel, s'inscrit dans la continuité du système légal-bureaucratique. Pour bien comprendre ce que nous voulons dire, rappelons quelles sont les formes de domination définies par Weber (Weber, 1905 ; 1921). Dans un système de domination qui fonctionne par une soumission à la tradition, les acteurs sont soumis au caractère ancestral et de fait sacré, des règles et des normes sociales. Dans le cas d'un système de domination, à partir duquel les règles et les normes sociales sont édictées et qui fonctionne par une soumission au charisme de quelqu'un ou de quelque chose, les acteurs obéissent à l'aura, au caractère extraordinaire d'une personnalité unique ou unitaire. Dans le cas d'un système de domination qui fonctionne par une soumission à un système complexe et impersonnel de construction des règles et des normes (légal-bureaucratique), l'acteur obéit au système qu'il a lui-même participé à élire et qui est le garant de l'intérêt de tous. Or, dans le système légal-réticulaire conventionnel, la conception des actions et des rapports sociaux est orientée par le même objectif que dans le système légal-bureaucratique : garantir l'intérêt de chacun. L'objectif est la construction d'un système permettant de garantir la domination de l'action et des rapports sociaux rationnels. Mais si le principe directeur est le même, la forme que prend l'autorité est différente, elle est localisée et elle est autonomisée, en quelque sorte. En effet, elle ne repose que sur l'interdépendance directe, sur la réciprocité des intérêts des acteurs en jeu. Dans ce cadre on peut dire que cette forme d'autorité qui garantit l'intérêt de chacun, repose sur le respect par

les acteurs en jeu d'un même idéal, en l'occurrence ici, celui d'un rapport adapté, harmonieux avec le biotope, et celui d'un rapport de réciprocité et ainsi de responsabilité partagée dans les échanges socio-économiques. Cette forme de domination est ainsi de nature démocratique. Elle exprime une sorte de rapports démocratiques semi-autonomes et, par essence, locaux, qui reposent sur le respect d'une croyance partagée. En ce sens on peut dire que cette forme d'autorité représente une réintroduction dans un système rationnel de construction des règles, de valeurs partagées. Dans ce cadre, la demande sociale à laquelle répond la production néo-paysanne, se caractérise également par la volonté d'une forme de fonctionnement basée sur l'intérêt de chacune des parties à respecter un idéal de développement par rapport au biotope qui induit un idéal de développement humain. Voici ci-dessous une synthèse des caractéristiques de cette demande sociale que représente la production localisée.

*Tableau 61 Synthèse des attributs du type de système répondant à la contrainte biologique d'identification de la production alimentaire à un espace social dans un contexte mondialisé –Espace social français*

| <b>Attributs du système de Production néo-paysan</b> |   |
|--|---|
| <b>Stratégie de Production</b>                       | L'adaptation du groupe d'hommes au biotope constitue un idéal de développement  |
| <b>Modalité de localisation</b>                      | La production est entièrement localisée. Les savoirs et les savoir-faire sont adaptés aux ressources et aux cycles de l'espace local  |
| <b>Structuration sociale</b>                         | La structuration sociale est fondée sur les liens directs et quasi-directs ; sur une interdépendance réciproque ; sur des liens autant économiques que sociaux                    |
| <b>Système de domination</b>                         | Le système de domination est fondé sur la validité du pouvoir légal-réticulaire (système de règles et de normes qui garantit l'intérêt de tous par le respect d'un idéal partagé) |

A présent, pour conclure cette réflexion sur l'identification de l'alimentation à un espace social alimentaire, dans un contexte mondialisé, dont est significative la production néo-paysanne, nous pouvons nous demander, quelles sont les différences caractéristiques entre la stratégie que sous-tend l'ensemble des développements liés à la production de terroir et la stratégie de Production néo-paysanne. Ces caractéristiques sont au nombre de deux. La première est une réaffirmation de l'adaptation de l'homme au biotope, déjà présente dans la stratégie issue du passé, mais qui cette fois-ci repose sur un choix, sur un idéal de développement soumis au milieu. La stratégie d'une adaptation choisie, confirme la nécessité de l'identification de l'alimentation à un espace social alimentaire, dans les modèles de développement agricole et agro-alimentaire et ce, malgré la possibilité technique d'une distanciation d'avec la domination du biotope. En effet, cette adaptation choisie est relative à

l'existence d'un développement technique (industriel) permettant une certaine réduction de la contrainte écologique. Dans ce cadre, la validation par les mangeurs de ce type de stratégie de Production, peut être considérée comme une demande sociale centrée sur l'adaptation des capacités techniques au biotope dans les modèles de développement agricoles et agroalimentaires.

La seconde caractéristique consiste en la réaffirmation d'un système de domination dans lequel la proposition-validation s'effectue, sans recours à un organe de validation extérieur, impersonnel, centralisé, et dominant. Dans ce cadre, on peut dire qu'il est signifiant d'une réappropriation du pouvoir de proposition et de validation de la part des acteurs prétendants et des mangeurs, fondé sur le respect d'un rapport au biotope et au développement humain. Nous parlons d'une réappropriation pour parler de cette capacité de jugement sur la qualité de son alimentation, parce qu'il nous semble pouvoir dire qu'elle réaffirme l'existence d'un tissu social et économique local, qui constitue forcément la substance d'un espace culturel local développé. Par rapport aux représentations de l'espace social local du passé, on peut ainsi parler en quelque sorte, de la réaffirmation et de la réinvention d'un allant de soi, dans les rapports socio-économiques locaux. C'est à dire de la recherche de construction de rapports « normalisés », dans lesquels chacune des parties a intérêt à respecter une stratégie de Production adaptée.

La différence entre modèle passé et modèle émergent est que ceux-ci sont relatifs et intégrés dans des échanges économiques et culturels mondialisés, comme le montre l'origine externe de savoirs et de savoir-faire culturels issus potentiellement de tous lieux, et d'acteurs potentiellement issus de tous lieux. Ainsi, nous pensons pouvoir dire que cette forme de domination montre le développement, à travers ce type de système néo-paysan, d'un véritable espace culturel local alimentaire. On peut considérer que ce mode de validation de cette stratégie de Production, montre une demande sociale centrée sur une production dont la qualité peut reposer sur une responsabilité individuelle et interindividuelle des producteurs, validée par le respect d'une production adaptée au biotope-espace local.

### ***6-1-2- Etoffer, approfondir, comparer, trois axes de développement de la recherche sur la construction sociale de la production localisée***

Les limites de ce travail de recherche sont relatives au format et à l'objectif de notre questionnement. En effet, l'objectif relatif à la grille de lecture que nous avons construite, était de démontrer l'existence d'un changement dans la construction sociale de la production

localisée. Cela nous a conduit à porter un regard transversal à plus de 30 systèmes de Production. La richesse de ce point de vue réside dans cette échelle, et elle s'incarne, nous semble-t-il, dans la caractérisation des types de stratégie existants et dans la définition d'un modèle de construction sociale de la production localisée, qu'elle a rendu possible. Cet objectif étant rempli, une continuation de la recherche sur la construction sociale de la production localisée, peut venir pallier aux limites relatives à notre objet de recherche. En effet, notre objectif et l'échelle de recherche qui le sous-tendait ne nous ont pas permis, ni d'étoffer le modèle avec certaines variables et certains outils méthodologiques, ni d'approfondir le développement interne de chacun des systèmes, ni, enfin, d'établir une comparaison réelle du cas drômois avec d'autres territoires. Ce sont ces éléments, qui pourraient contribuer à continuer le travail sur la construction sociale de la production localisée, que nous allons présenter maintenant.

#### 6-1-2- 1 Eléments pour étoffer le modèle théorique

Le premier axe de prolongation possible du point de vue que nous avons construit, concerne des éléments, outils méthodologiques et variables d'analyse, qui pourraient venir s'ajouter au modèle théorique, et de ce fait, venir étoffer ses capacités heuristiques. Ces éléments sont de trois ordres.

Tout d'abord, il nous semble qu'il serait bénéfique pour mieux comprendre les différents processus de valorisation et plus particulièrement le mode de légitimation dans le système néo-paysan, d'introduire à la grille de lecture des systèmes, une variable économique qui permettrait de déterminer le prix moyen des productions dans chaque processus. En effet, même si nous ne l'avons pas formalisé dans ce travail, la différence de prix entre productions néo-paysannes non bios, productions néo-paysannes bio, et production traditionnelles labélisées, est existante, même si elle semble fluctuante, et il est certain que le développement des premières n'est pas totalement étranger à cette distinction.

En deuxième lieu, nous n'avons pas développé dans ce travail, l'analyse des actions indépendantes du dernier degré d'institutionnalisation (degré V, rayonnement sociétal) au-delà de celles des acteurs prétendants. Or, nous avons commencé à repérer des pistes d'enquêtes qui pourraient être enrichissantes pour la connaissance de ce degré d'institutionnalisation. Il peut s'agir par exemple de la recension des occurrences et des

enquêtes réalisées sur un type de production localisée dans les médias<sup>369</sup>. Pour ce faire, il faudrait mobiliser de nouveaux outils méthodologiques qui permettraient de formaliser l'analyse de cette phase d'institutionnalisation.

Enfin, en troisième lieu, notre grille de lecture repose sur une opérationnalisation de la grille d'analyse que représente l'espace social alimentaire. Or, cette grille nous le savons depuis le chapitre 1 de ce travail, comporte des dimensions que nous n'avons pas opérationnalisées. Ainsi, la construction d'un point de vue qui s'intéresserait à l'espace des habitudes de consommation, s'inscrirait dans une parfaite complémentarité avec celui que nous développons. Ce point de vue pourrait rendre compte ainsi de celui des mangeurs, de leur perception de la production localisée. Il consisterait à analyser la réception de leur demande, leurs modalités d'approvisionnement, leurs usages culinaires des productions localisées. Enfin, que l'on se place du côté des acteurs de la production comme nous l'avons fait, ou du côté des mangeurs comme ce serait possible de le faire, il serait pertinent d'intégrer au modèle d'analyse des productions localisées, la dimension de la temporalité alimentaire. Celle-ci rend compte de l'inscription temporelle des différents cycles qui rythment la vie humaine dans le cadre d'un espace social alimentaire donné. Il peut s'agir des rites sociaux de passage, des cycles annuels, comme la période de soudure dans certains espaces africains etc. De ce fait, comme le processus néo-paysan se construit et développe des dimensions actuelles, il paraît pertinent d'intégrer l'analyse des éléments importants de la temporalité localisée de ce processus en particulier.

#### 6-1-2-2 Adopter une échelle d'analyse plus petite

Le deuxième axe de prolongation possible du point de vue que nous avons construit, consisterait en l'adoption d'une échelle d'analyse inférieure à celle que nous avons développée. Cette nouvelle échelle devrait permettre une analyse interne d'un ou de quelques systèmes repérés. Dans ce cadre, cette continuation consisterait en un approfondissement de l'analyse des relations internes du ou des systèmes repérés. Celle-ci serait bénéfique, notamment pour approfondir la compréhension des relations constituant les systèmes du type néo-paysan. On pourrait de ce point de vue, analyser plus avant la place des artisans dans le processus de valorisation néo-paysan, ou encore mieux illustrer la place que peut avoir une

---

369 Comme par exemple l'enquête du 17 décembre 2012 réalisé par l'association UFC Que Choisir ? sur les productions néo-paysannes qu'ils désignent comme des « productions locales » <http://www.quechoisir.org/extsearch/search?KEYWORDS=produits+locaux&search.x=0&search.y=0>, consulté le 24 août 2014.

domination charismatique dans le cadre d'une domination légale-réticulaire-conventionnelle. Ce point de vue pourrait également servir à approfondir la compréhension des relations entre des processus différents.

### 6-1-2-3 Multiplier les terrains d'enquête

Enfin, le troisième et dernier axe de prolongation possible du point de vue que nous avons construit concerne, nous semble-t-il, l'intérêt scientifique que représenterait une analyse comparée de différents terrains d'enquête, dans le cadre du domaine français et dans le cadre international.

Tout d'abord, dans le cadre du domaine français, multiplier les confrontations empiriques paraît essentiel pour affiner la connaissance du modèle néo-paysan en appréhendant ses variations potentielles. En ce sens, il nous semble important surtout, de confronter la multi-appartenance des acteurs à des réseaux existant dans le cas drômois, avec l'existence de réseaux plus épars, moindres, ou simplement différents dans d'autres cas. Il s'agirait aussi en ce sens, d'évaluer le degré d'intervention des acteurs externes dans la structuration des systèmes néo-paysans entre eux, et d'évaluer les variations des catégories auxquels ceux-ci appartiennent. Il s'agirait enfin de chercher sur le terrain l'existence de producteurs néo-paysans isolés, qui se développeraient sans l'appartenance à un ou plusieurs réseaux. Ce type d'analyse permettrait finalement d'approfondir la connaissance de la corrélation entre le développement de processus particuliers et des types de territoire particuliers. Nous avons entamé cette confrontation de nos résultats avec des enquêtes exploratoires dans les départements de l'Ardèche et de l'Ariège. A ce stade, celles-ci ont servi à confirmer le développement néo-paysan par le biais d'une structuration en réseaux.

Enfin, la grille de lecture de la construction sociale de la production localisée, construite ici, doit pouvoir servir à l'analyse du développement des systèmes de production localisée dans un cadre international. A ce niveau, il s'agirait non plus de retenir le développement néo-paysan, mais d'analyser quels types de stratégie de Production sont valorisées, et quel est leur rapport à des espaces locaux passés. La grille de lecture par l'espace social alimentaire et l'analyse stratégique montrerait alors peut être, des conceptions de la Production, du rapport au biotope et ainsi du rapport à l'espace local potentiellement, radicalement différents.

## **6-2 Reconsidérer les enjeux initiaux**

L'ensemble des constats que nous venons de faire nous conduit finalement, dans cette dernière étape du travail de recherche, à reconsidérer les enjeux que cette recherche sous-tend. Nous nous proposons en premier lieu de revenir sur ces enjeux, pour les commanditaires. Nous verrons ensuite, en second lieu, comment l'affinement de notre modèle théorique nous conduit à reconsidérer les enjeux scientifiques sous-jacents à ce travail de recherche.

### **6-2-1 Reconsidérer les enjeux pour les commanditaires**

Ce travail est l'objet d'une commande du Conseil Général de la Drôme. Celle-ci sous-tendait, souvenons-nous, trois types d'enjeux. En effet, l'analyse de « l'effervescence » de valorisation des productions localisées sur le territoire drômois, sous-tendait un enjeu de développement économique, un enjeu de développement politique, et un enjeu de développement culturel. Elle devait en ce sens tout d'abord aider le Conseil Général à établir des stratégies d'aides à la valorisation des productions localisées. Elle devait ensuite permettre de savoir quels acteurs institutionnels locaux étaient impliqués dans la valorisation, de quelle manière et à quel niveau. Elle devait enfin permettre d'identifier les caractéristiques de la valorisation des productions localisées dans la Drôme, pour permettre une communication sur l'identité alimentaire de la Drôme. L'analyse des processus de valorisation et du changement dans leur institutionnalisation a en effet permis d'apporter des éléments de réponse à ces trois enjeux principaux pour les commanditaires.

Tout d'abord, au niveau des stratégies d'aides à la valorisation des productions localisées, l'analyse des processus de valorisation a mis en relief des disparités dans le soutien institutionnel aux différents processus. Mais globalement l'élément qui ressort et qui crée des tensions concerne la politique de soutien au développement de l'agriculture biologique menée par le Conseil Général de la Drôme. Celle-ci crée des tensions dans les deux processus les plus développés sur le territoire : le processus de valorisation de la tradition labélisée et le processus de valorisation néo-paysan. On retiendra particulièrement l'exemple du dérèglement potentiel entre un acteur prétendant et ses fournisseurs, en partie néo-paysans. On retiendra également, la disparité de l'aide entre acteurs d'un même processus néo-paysan, selon qu'ils sont en agriculture biologique ou non. On peut dire que ces tensions sont dues au fait que l'agriculture biologique n'est pas un processus de localisation de l'alimentation, et que le soutien au mode de production biologique n'est pas toujours concordant avec le développement des processus de valorisation de la localisation. Ainsi, le soutien institutionnel à l'agriculture biologique rentre dans certains cas en conflits avec le développement des

processus de valorisation. Il nous semble à ce propos, que processus de localisation et mode de production biologique pourraient être plus distinctement identifiés, le second étant transversal au premier, avant de voir comment ces deux formes de valorisation se recoupent.

Il s'agit dans ce cadre de considérer les processus de valorisation de la production localisée comme des processus de développement à part entière.

Ensuite, au niveau des acteurs institutionnels locaux impliqués dans la valorisation, l'analyse des processus a montré quelle était l'implication des acteurs territoriaux, de même qu'elle a permis de répertorier l'ensemble des intervenants extérieurs dans les différents processus. Dans ce cadre, nous relevons quatre exemples dans lesquels les productions localisées sont l'objet d'un véritable processus de territorialisation. Il s'agit en premier lieu de la territorialisation de la production effectuée par le Parc Naturel Régional du Vercors. Cette forme de coordination territoriale est la seule qui génère une valorisation de plusieurs processus conjointement (Tradition labélisée, Innovation sur Tradition et Néo-paysan). Ensuite, il s'agit de la territorialisation de certaines productions du processus de la tradition labélisée effectuée par le pays Une autre Provence. Après, on retiendra également la territorialisation principalement de la partie bio des agriculteurs néo-paysans dans le cadre du développement de la Biovallée. Enfin, on retiendra la territorialisation un peu spécifique du processus néo-paysan à travers l'existence du soutien d'une diversité d'acteurs institutionnels et du développement. Cette dernière forme est la seule qui ne génère pas vraiment une territorialisation explicite, du fait de la diversité des inscriptions territoriales des dispositifs existants.

Enfin, en termes d'identification des caractéristiques de la valorisation des productions localisées dans la Drôme qui pourraient permettre une communication sur l'identité alimentaire de la Drôme, l'analyse des processus fait apparaître clairement que la Drôme a pour spécificité principale d'être un espace de développement de différents types de processus, là où d'autres territoires sont « spécialisés » ou bien dans la production de tradition labélisée, comme le Haut-Doubs et par extension le département du Doubs, ou bien dans un développement des circuits-courts (comme la Corse), par exemple. On peut donc affirmer en ce sens, qu'une spécificité du territoire drômois en termes de valorisation des productions localisées, tient au fait que s'y conjuguent différents processus de valorisation. En ce sens, au terme d'un cheminement sur le développement des productions localisées dans ce territoire, l'axe de communication qui nous semblerait rendre compte le plus justement du développement existant sur le territoire, serait un axe qui mettrait en relief cette diversité. Et, au vu des deux formes de stratégie de Production que sous-tend l'ensemble des stratégies de



valorisation, il nous semblerait pertinent de mettre en relief la contigüité locale de la référence au passé et de la référence au présent et à l'avenir, en mettant en relief le passage d'une stratégie subie à une stratégie choisie, dans le cadre de la conception de l'homme dans son biotope qu'exprime la stratégie de Production localisée. Mais il est aussi possible justement de mettre l'accent sur ce seul élément caractéristique de l'ensemble des développements possibles de la production localisée, qui est le fait que celle-ci est toujours l'expression d'une conception de l'homme dans son environnement, dans laquelle l'homme est adapté à son biotope, que celle-ci soit contrainte ou choisie.

### *6-2-2 Reconsidérer les enjeux scientifiques, les trois contributions d'un modèle de construction sociale de la production localisée*

Le travail de recherche que nous avons présenté tout au long de ce manuscrit, a permis la production de deux principaux résultats qui concernent l'analyse de la construction sociale de la production localisée. Il a permis tout d'abord la définition d'une grille de lecture socio-anthropologique de cette construction sociale, envisagée relativement à la sphère sociale générale dans laquelle elle se construit. Il a permis ensuite de mettre en relief une expression de ce type de construction sociale dans l'espace français.

En effet, en termes de définition d'un modèle, nous avons appris que le développement de la production localisée est relatif à un contexte de développement économique déterritorialisé et mondialisé. Nous savons également que celui-ci est signifiant d'une demande sociale centrée sur l'identification de l'alimentation à un espace social alimentaire.

Nous savons parallèlement que la production alimentaire localisée, se caractérise par le fait qu'elle explicite une stratégie de production dans laquelle l'homme est adapté à son biotope, qui elle-même suppose une structuration sociale particulière et un système de légitimation de la production. Dans ce cadre, nous pouvons affirmer que la signification sociale de la production localisée, quelle qu'elle soit, évoque un système explicitant une stratégie adaptative au biotope, et générant une structuration sociale spécifique. Ainsi, nous pouvons affirmer que la demande d'identification que sous-tend la construction sociale de la production localisée dans un espace plus général, est en fait la demande d'identification de l'alimentation à un système de Production, qui se développe en accord avec son biotope et génère une structuration sociale spécifique.

Ensuite, en termes d'exemplification de ce modèle, nous avons esquissé quelle était son incarnation émergente dans l'espace social français. La production néo-paysanne est l'expression d'une adaptation choisie aux cycles et aux ressources d'un biotope. Elle est

également l'expression d'une structuration fondée sur l'intérêt réciproque et sur la construction de liens sociaux dans les rapports économiques. Elle est enfin l'expression d'un système d'autorité interne aux acteurs locaux en jeu, basé sur des conventions et indépendant face à un système légal-bureaucratique centralisé et dominant.

Ainsi, nous pouvons dire que, dans l'espace social alimentaire français actuellement, nous nous trouvons en présence d'une demande sociale concernant l'identification de l'alimentation à un espace social alimentaire, qui s'incarne dans la reconnaissance de systèmes adaptés au développement économique mondialisé. Par rapport à la seule légitimité de systèmes issus du passé, nous pensons donc ici, être en présence de l'émergence d'un changement social qui démontre un rapport stabilisé au modèle agro-industriel dominant, l'émergence d'une manière de produire identifiée à un biotope dans un contexte mondialisé.

Cette construction théorique et son résultat pour l'espace français constituent, nous semble-t-il, trois formes de contribution scientifique. Tout d'abord, elles constituent une contribution à la socio-anthropologie de l'alimentation. Elles constituent ensuite une contribution à l'analyse du développement agricole et agro-alimentaire localisé. Elles constituent enfin une contribution à l'analyse de l'évolution des formes d'organisation et des systèmes de domination. Ce sont ces trois types de contribution scientifique que nous nous proposons de détailler maintenant.

#### 6-2-2-1 Une contribution à la socio-anthropologie de l'alimentation

Comme nous l'avons évoqué à la fin du chapitre 1 de ce manuscrit ; l'élaboration de la grille de lecture de la construction sociale de la production localisée et l'analyse de l'une de ses expressions représente une contribution pour le champ de recherche de la socio-anthropologie de l'alimentation. En effet, nous pensons que le modèle que nous avons développé est une contribution à ce champ, parce que l'analyse de la demande sociale envisagée à partir de la construction de l'offre sociale et économique, est peu développée. D'autre part, une analyse de la production localisée envisagée à travers l'outil que représente l'espace social alimentaire, qui lui-même engendre un point de vue socio-historique, et envisagée en termes de changement social n'avait pas à notre connaissance été réalisé.

### 6-2-2-2- Une contribution à l'analyse du développement agricole et agro-alimentaire localisé

Ensuite, ce travail de recherche représente à notre avis une contribution à l'analyse du développement agricole et agro-alimentaire localisé. Il contribue à ce titre à trois axes de recherche connexes sur ce sujet.

#### *6-2-2-2-1 Une contribution au développement du modèle des systèmes agro-alimentaires localisés*

Tout d'abord, notre grille de lecture s'inscrit dans la continuité d'une pensée de la notion de systèmes agro-alimentaires localisés. En effet, comme nous l'avons dit au chapitre 1, notre grille de lecture représente en quelque sorte, un système agro-alimentaire localisé replacé dans la sphère spatio-temporelle dans laquelle il se développe. En ce sein, ce point de vue permet de penser le développement des systèmes, dans le cadre de leur articulation avec un système de consommation, et selon les dimensions sociales et culturelles qu'ils développent.

Elle répond ainsi au souhait de José Muchnik (Muchnik, 2008) d'intégrer un point de vue socio-anthropologique de l'alimentation à l'analyse des systèmes agro-alimentaires localisés, de manière systématisée, et ainsi de pouvoir envisager le point de vue des mangeurs en interaction avec celui des producteurs.

#### *6-2-2-2 Une contribution au débat sur l'internationalisation des Indications géographiques*

Ensuite, ce travail constitue, à notre sens, un apport au débat sur l'internationalisation des Indications géographiques (Casabianca et al. 2011). En effet, nous avons vu, au chapitre 1, que l'utilisation du terme de terroir était en question dans le cadre de l'élaboration d'une définition internationale des productions qui pouvaient prétendre à une protection légale de leur origine. L'objet de ce débat concerne le rapport implicite du terme « terroir » à une profondeur historique (Casabianca et al. 2011; Bérard, 2011), alors que cette profondeur historique ne fait pas sens ou ne fait pas sens de la même manière dans d'autres régions du monde.

Or, comme notre grille de lecture des productions localisées ne repose pas sur un rapport prédéfini des acteurs prétendants à l'espace local, il semble ainsi qu'elle pourrait contribuer à définir les caractéristiques des conceptions de la production localisée, dans d'autres régions du monde, sans que la compréhension de cette conception parte d'un terme et d'une conception tout à fait français.

### *6-2-2-2-3 Une contribution à l'analyse du développement territorial*

Enfin, il nous semble que notre travail apporte une contribution à l'analyse du développement territorial que génèrent les différents processus. En effet, la grille de lecture de la construction sociale de la production localisée, montre que la coordination territoriale peut être pensée comme une phase de développement des processus de valorisation. Dans ce cadre, bien que son objectif ne soit pas de définir le développement territorial des productions, notre méthode est porteuse de données sur la question. Elle permet de considérer que l'ancrage territorial des productions, n'est pas forcément relatif qu'à leur référence à un espace passé. De plus, les résultats que l'on obtient ici, relatifs à l'espace social alimentaire français, représentent une contribution pour penser le renouveau des espaces ruraux (Kayser, 1990) par le développement des tissus socio-économiques qu'ils traduisent.

### *6-2-2-3-Une contribution à l'analyse de l'évolution des systèmes de domination*

Enfin, notre travail de recherche représente une contribution scientifique à la sociologie générale. En effet, il nous semble que celui-ci permet d'alimenter une réflexion et un travail de recherche sur l'évolution des formes d'organisation et des systèmes de domination. Nous affirmons cela parce qu'en nous référant à Weber, nous pouvons dire que si un nouveau système de légitimation de l'autorité tel que celui que nous avons dévoilé dans notre analyse, existe dans une sphère du social, il est probable qu'il existe dans d'autres sphères du monde social. Car si un nouveau système de domination se développe, de la même manière que le système légal-bureaucratique s'est développé en Occident, c'est qu'il correspond à une manière de se représenter l'action et les rapports sociaux, et cette manière, ce principe directeur, est transversal aux différentes sphères sociales, car il est ce qui consiste à les faire fonctionner ensemble.

Nous supposons donc pour finir, que cette forme de domination émergente doit se retrouver dans d'autres sphères sociales, et que son émergence, comme certainement d'autres formes d'évolution des organisations et des systèmes de domination, est l'objet de recherche en sociologie générale et en analyse politique de la société. Nous allons en ce sens orienter la continuation théorique de nos recherches dans cette voie, en commençant par le point de vue sur les réseaux que développe Norbert Alter (Alter, 2000) et le point de vue politique que développent Hervieu et al. (2010) sur les mondes paysans.

Toujours dans cette même posture wébérienne, nous supposons également, dans le cadre d'une ouverture internationale, que la conception de la production localisée que nous avons repérée, doit se développer de manière comparable dans d'autres régions du monde. Si cette

supposition se révélait exacte, elle serait la continuation d'une contribution à une réflexion de sociologie générale et d'analyse politique, en ce sens qu'elle contribuerait à penser l'évolution des formes de conception de l'action et des rapports économiques et sociaux, envisagés dans le cadre de l'interaction entre l'homme et son biotope.

De plus, nous avons vu que la demande sociale que signifie l'émergence de la valeur associée à la production néo-paysanne, comporte une forme de système d'autorité, dans laquelle la validité de la construction du système de normes et de règles garantissant l'intérêt des parties en jeu, repose sur la supposition du respect de l'idéal de Production et de l'idéal de réciprocité dans les rapports socio-économiques. Dans ce cadre, toujours dans une continuation de la pensée wébérienne, nous pensons pouvoir dire que notre travail apporte une petite contribution à l'analyse d'un réenchantement des rapports de l'homme au biotope et des rapports sociaux, à moins que nous n'ayons jamais été totalement désenchantés ?

## CONCLUSION GENERALE

Pour conclure ce travail de recherche sur le changement dans la construction sociale de la production localisée, analysé à partir du cas drômois, nous nous proposons de retracer de manière synthétique les grandes lignes de son développement. Issu d'une commande du Conseil Général de la Drôme, il a débuté par une réflexion sur l'effervescence de valorisation des productions alimentaires localisées existant sur un territoire, celui de la Drôme, par ailleurs « composite » à différents égards. Le terme « effervescence » est signifiant à la fois de la diversité et du foisonnement de la production alimentaire localisée que le Département nous demandait de « démêler ».

Il est apparu lors de l'enquête exploratoire que le département de la Drôme se caractérisait par l'existence d'une diversité des types d'acteurs de la production, des modes de production, des modes de commercialisation des productions, des acteurs extérieurs à la production et participant à sa promotion. Cependant, malgré cette diversité effective, l'enquête exploratoire nous a conduit à conclure que la variation permettant de comprendre la diversité de ces productions n'était pas seulement relative à ces variables de la production localisée. Nous n'avons pu que constater, en testant chacune d'elles, qu'une ou plusieurs autres variables, transversales à cette diversité, devaient expliquer l'objet que nous cherchions à construire. A partir d'une grille de lecture reprenant chacune des variables descriptives du développement de la production, nous avons réalisé une enquête de terrain, dans l'objectif de découvrir les éléments discriminants permettant de comprendre et d'expliquer la diversité repérée. Suite à l'enquête de terrain, une première phase de traitement des données nous a permis de commencer à réfléchir à des pistes d'analyse. Ces pistes d'analyse, conjuguées à la revue de la littérature scientifique sur la question des productions localisées, nous ont conduit à réfléchir à un cadrage contextuel et théorique de la diversité repérée sous-tendue par la question d'une diversité dans la construction de la localisation elle-même.

Dans une première section, nous nous sommes rendu compte qu'aucune des approches s'intéressant à une production se caractérisant par la profondeur historique de sa relation au lieu, ne permettait d'expliquer la diversité que nous cherchions à comprendre et à expliquer. Cependant, plusieurs de ces approches débattaient de la question d'une définition de la profondeur historique dans la relation au lieu qui « fait » la production localisée. Ces différentes approches nous ont permis de comprendre, quels étaient les stades de développement de la production localisée à prendre en compte, et quels étaient les enjeux liés

à leur analyse. Nous avons alors pu considérer que les productions localisées se développaient dans le cadre des systèmes agroalimentaires localisés.

Forte de ces premiers apports scientifiques, nous les avons confrontés avec une approche socio-anthropologique de l'alimentation. Celle-ci nous a permis d'envisager la production localisée comme une construction sociale relative à un espace-temps alimentaire : l'espace social alimentaire. De ce point de vue, la production alimentaire localisée a du sens dans un espace-temps alimentaire, parce qu'elle est classifiée dans celui-là, ce qui lui confère une valeur sociale. Cet apport nous a conduit à nous demander, depuis quand la production localisée existait dans le sens qu'elle a actuellement dans l'espace alimentaire français. La sociohistoire de la production localisée nous a permis de comprendre, que le sens social de la production dite « de terroir », était celui d'une production inscrite dans un espace culturel passé, le plus souvent relatif à des provinces de l'Ancien régime, comme le Dauphiné ou la Provence, pour les territoires qui nous concernent. Cette sociohistoire nous a également appris que la construction de ce sens était relative aux mobilisations des productions, des recettes, des plats, des usages etc. liés aux terroirs régionaux et faits dans des circonstances, au sein desquelles l'idée de région et de terroir prenait un sens nouveau, relativement aux bouleversements sans précédents du développement industriel de la société et de la centralisation de l'état. La mobilisation des cultures régionales s'inscrit alors dans la volonté de sauvegarder, de valoriser le modèle dont on est issu, de s'y rattacher, quand des changements sociétaux ne permettent pas une identification au présent. Dans le cadre de cette rupture patrimoniale et de l'institutionnalisation de la notion de patrimoine, les cuisines régionales, puis les productions régionales, ont pris le sens qu'on leur connaît actuellement. Cependant, hormis dans le cas spécifique des vins et de certaines productions fromagères, les productions de terroir n'ont été mobilisées plus largement dans les systèmes agricoles et agroalimentaires, que dans la période qui va des premières crises du modèle agro-industriel de développement aux crises alimentaires de la vache folle. Elles ont été mobilisées en fait dans un contexte où l'alimentation industrielle, distancée de l'espace culturel dans lequel elle est produite, du fait de la mondialisation des échanges marchands, est entrée en crise.

Cette crise est en fait une crise du principe d'incorporation car c'est une contrainte biologique que de pouvoir identifier son alimentation, pour un être humain. C'est en effet à travers l'espace classificatoire et structurant de l'activité sociale, qu'est l'espace social alimentaire, que les membres d'un groupe pensent leur rapport au biotope, leur rapport à eux-mêmes, leurs rapports sociaux, et leur rapport à l'univers.

Et dans ce besoin d'identification de l'alimentation à un espace alimentaire, c'est la production de terroir qui a été mobilisée, car elle représente le dernier modèle connu, un modèle qui sert alors de support à une construction sociale au présent. Ces constats nous permettent d'émettre une hypothèse sur la diversité des productions localisées que nous pensons avoir repérée. Nous supposons que la diversité est peut être l'émergence d'un changement dans la construction sociale de la production localisée. En effet, compte tenu du fait que l'on peut considérer la mobilisation du passé comme une transition face à une identification au présent, nous supposons que les systèmes de production localisée qui se sont développés parallèlement au modèle productiviste, ont peut être atteint un niveau de stabilisation dans leur développement qui permet leur identification. Cette nouvelle construction de la production localisée serait alors porteuse de la même signification sociale que la production de terroir, qui correspond à celle de répondre à un besoin d'identification culturelle de la production alimentaire. Mais dans le cas d'une nouvelle construction sociale de la production localisée, celle-ci serait adaptée au contexte industrialisé et mondialisé. Elle serait en effet la représentation d'une production identifiée à un espace culturel se développant relativement aux contraintes d'un contexte mondialisé.

Pour élaborer un cadrage théorique de cette question, nous avons pensé une grille de lecture rendant compte à la fois de l'agencéité des acteurs et des contraintes qui les dominent. Nous avons ainsi articulé une pensée de l'action sociale et une analyse de la domination, en séparant l'aspect idéologique de ces deux lectures du social, de leurs versants méthodologiques, par ailleurs tout à fait combinables. Dans ce cadre, nous avons considéré que les choix constituant la construction sociale de la production localisée pouvaient émerger des acteurs de la production localisée, comme ils pouvaient venir d'acteurs institutionnels. Nous avons également considéré qu'ils étaient constitués, pour une part à déterminer, de choix, et pour une part, de toutes sortes de contraintes, internes ou externes à la sphère de l'alimentation.

Dans ce cadre, l'existence d'un changement dans la construction sociale de la production localisée, serait signifiée par l'existence de plusieurs constructions sociales de la production localisée, ainsi que par l'existence d'un changement dans l'institutionnalisation des différentes constructions, qui générerait la reconnaissance de la nouvelle construction.

A partir de là, pour étudier d'une part, la diversité des constructions sociales et de leur institutionnalisation, et d'autre part, le changement dans l'institutionnalisation des différentes constructions sociales, qui seul, démontrerait que notre hypothèse de changement est effective, nous avons élaboré la proposition suivante.



Nous avons considéré que la construction sociale de la production localisée s'effectuait dans le cadre d'un processus de proposition-validation, lui-même généré par l'articulation d'un système de production avec un système de consommation. Nous avons donc pensé que les acteurs du système de production localisée étaient des acteurs prétendants à la localisation de la production, et que les acteurs du système de consommation, auxquels était destinée cette proposition, étaient les acteurs la validant. C'est à partir de cette articulation entre ces deux systèmes interdépendants, que se développent, perdurent, changent, les dimensions d'un espace social alimentaire. Cette validation des pratiques s'effectue selon une forme de légitimation, c'est à dire une forme de fonctionnement d'un ordre social orientée par un principe directeur. Cette articulation de deux systèmes, par proposition, validation selon une forme de fonctionnement, constitue la construction sociale de la production localisée. Elle s'effectue à partir de l'articulation des acteurs prétendants et des acteurs représentants du système de consommation, mais elle peut faire intervenir, pour pouvoir exister, un certain nombre d'acteurs extérieurs.

De plus, nous avons considéré que le fait qu'une construction sociale de la production existe, ne suffisait pas pour admettre que celle-ci représente une valeur dans un espace alimentaire. La construction sociale représente le socle d'une forme de production qui peut se diffuser de manière plus générale ou non.

Nous avons ainsi estimé, que la valeur sociale d'une construction se développait par une diversité de phases d'institutionnalisation, c'est à dire par une diversité de mobilisations de cette construction qui peuvent provoquer son institutionnalisation. Un type de construction sociale et son développement institutionnel constitue pour nous un processus de valorisation. Une pluralité de systèmes peut s'inscrire dans un même processus de valorisation. Et une diversité de processus peut référer différemment au même espace culturel alimentaire local. Dans ce cadre, pour répondre à notre questionnement, nous avons supposé qu'il existait sur le terrain drômois une diversité de processus de valorisation, à partir desquels nous pensions repérer une diversité de références à des espaces culturels alimentaires locaux.

A partir de cette structure de recherche, nous avons analysé le développement d'une construction sociale et de son institutionnalisation grâce à une analyse stratégique des relations, qui nous permettait de savoir comment, par qui, et sous quelles conditions, était dirigée l'action. Penser la construction des relations en termes de stratégie nous a également permis de comprendre le système de construction sociale de la production localisée en termes de rapports de dépendance. En fait de pratiques et de légitimation, une forme de construction sociale représente une forme de rapport au biotope générant la socialisation d'un espace

(stratégie de Production), dont l'objectif est une forme de structuration sociale (stratégie de distribution), et dont l'articulation dévoile une forme de système de domination.

C'est ainsi qu'en reconstituant chacun des systèmes de production repéré dans le cadre du terrain drômois, et en incluant l'ensemble des relations les constituant ainsi que leur phase d'institutionnalisation, nous avons décelé la présence de sept processus de valorisation sur le terrain drômois. Au sein de ceux-ci nous avons repéré l'existence de deux espaces sociaux de référence, un espace passé et un espace présent. Nous avons par-là même répondu positivement à notre première hypothèse. A partir de là, nous avons démontré par l'analyse des intérêts nouveaux pour chacun des processus, et des tensions et conflits que ceux-ci suscitaient, que le processus faisant référence à un espace présent, le processus néo-paysan, était en train d'être institutionnalisé. Nous avons de ce fait répondu à notre seconde hypothèse.

Ensuite, la confrontation de la proposition théorique aux données empiriques nous a permis d'affiner notre propos, en définissant la production localisée comme une production qui se caractérise par l'expression d'un rapport adapté au biotope, et de fait à l'espace social, ainsi qu'à la structuration sociale qui lui correspond. Ce constat nous a alors permis de caractériser plus finement la demande sociale d'identification de la production alimentaire à un espace culturel. En effet, nous avons pu dire qu'il s'agissait de la demande d'une production, significative d'une adaptation de l'homme à son biotope et ainsi à un espace local particulier, et significative de rapports d'échanges économiques et sociaux fondés sur la réciprocité des parties. La demande reposant sur ce type de système est également la demande d'un ordre social rationnel capable de fonctionner au moyen d'un idéal partagé. En effet, la stratégie de Production qu'exprime la production localisée, réfère en un système dans lequel l'intérêt de chacun est garanti par le respect d'un idéal partagé, celui qui consiste à croire que l'adaptation et donc le respect de l'environnement sert l'intérêt de chacun, et qui consiste à croire en un idéal de coresponsabilité dans l'échange économique et social.

Ce constat nous a finalement permis d'affirmer l'existence d'une transition dans la demande d'identification de l'alimentation à un espace culturel. Cette transition s'opère entre la mobilisation d'une stratégie de Production dans laquelle l'adaptation au biotope et la réciprocité sociale étaient largement contraintes, et la mobilisation d'une stratégie de Production dans laquelle l'adaptation au biotope et la réciprocité sociale sont le fait d'un idéal partagé, relatif au contexte sociétal mondialisé actuel, et ainsi relatif aux modalités de développement du modèle agro-industriel.

A travers la mise en relief d'une forme de domination sociale, notre sujet de recherche nous a emmenée plus loin que nous ne supposions au départ. C'est pourquoi il nous semble pertinent d'insister sur ce dernier point pour achever ce cheminement scientifique. En effet, nous venons finalement de donner un point de vue socio-anthropologique des modes de développement qui correspondent pour une large part, au modèle que véhiculent les 21% d'exploitants agricoles français, qui s'inscrivent dans ce que l'on appelle les filières courtes de valorisation en 2010<sup>370</sup>, partiellement ou de manière dominante et avec plus ou moins d'authenticité. La demande d'identification de la production alimentaire dont nous parlons, recouvre donc cette réalité, même s'il existe derrière cette appellation, des variantes de développement pas toutes néo-paysannes. Il n'empêche que les représentations auxquelles réagissent les mangeurs, correspondent à ce type de développement. A cette quantification, il faut par ailleurs ajouter les artisans, les petites entreprises, les restaurateurs, qui s'inscrivent également dans un développement légal-réticulaire-conventionnel. Cette tendance sociale nous semble donc importante à prendre en compte pour les pouvoirs publics, car elle se rattache à l'ensemble des développements qui expriment la volonté d'une alternative horizontale à un pouvoir institutionnel vertical. Dans ce cadre, nous noterons avec intérêt que, bien que l'on puisse considérer ce développement comme une alternative politique qui semble prendre de l'essor dans différents domaines de la société, celle-ci n'est pas politisée, il s'agit bien d'un changement social ascendant dont la portée politique est tout à fait implicite. Il nous semble donc que les pouvoirs publics ont un intérêt politique à chercher à accompagner son développement en respectant la forme de structuration qui lui correspond, plutôt que de ne pas prendre en compte cette demande sociale, ce qui pourrait conduire à des formes de résistances au changement.

---

<sup>370</sup> Chiffres Agreste de 2012. [http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf\\_primeur275.pdf](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf) consulté le 30 aout 2014.

## BIBLIOGRAPHIE

### BIBLIOGRAPHIE CONSULTÉE ET CITÉE

AGRESTE. 2011. *La statistique agricole. Agriculture et espace rural de la Drôme*. Ministère de l'agriculture et de la pêche.

Allaire, G., Sylvander, B., Belletti, G., Marescotti, A., Barjolle, D., Thévenod-Mottet, E. Tregear, A., 2005. Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC : justifications générales et contextes nationaux. *Programme transversal de l'INRA "Pour et Sur le Développement Régional" PSDR. Symposium international "Territoires et enjeux du développement régional"*, Lyon, [http://www.uniagro.fr/docs/2008050214832\\_PSDRDolphinsAG18mars05.pdf](http://www.uniagro.fr/docs/2008050214832_PSDRDolphinsAG18mars05.pdf).

Alter, N., 2000. *L'innovation ordinaire*. Presses Universitaires de France, Paris.

Amilien, V., 2005. Préface: à propos de produits locaux. *Anthropology of Food*, 4/2005. <http://aof.revues.org/306>.

Aron, R., 1967. *Les Etapes de la pensée sociologique*, Gallimard, Paris.

Assouly, O., 2004. *Les nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir*. Éditions Actes Sud, Paris.

Bajoit, G. 2003. *Le changement social: approche sociologique des sociétés occidentales contemporaines*. Ed. Armand Colin, Paris.

Barrère, C., Barthélémy, D., Nieddu, M., Vivien, F.D. 2005. Au delà du capital, le patrimoine? In : Barrère, C., Barthélémy, D., Nieddu, M., Vivien, F.D. (Dir.), *Réinventer le patrimoine. De la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine ?* L'Harmattan, Paris.

Barouch, G., Claudez, P., 1995. La méthode patrimoine-qualité: un outil d'intervention pour une meilleure adéquation de l'offre agricole aux besoins de la société. *Économie rurale*, 229, 29-37.

Barthe, L. 1998. *Processus de différenciation des espaces ruraux et politiques de développement local*. Thèse de Doctorat en Géographie, Université Toulouse 2, Toulouse.

Barthélémy, D., 2002. Economie patrimoniale et répartition des moyens de production dans l'agriculture française. *Economie rurale*, 268-269, 89-102.

Béaud, S., Weber, F., 2003. *Guide de l'enquête de terrain*. Ed. La découverte, Guides Repères, Paris.

Bérard, L., Marchenay, P., 1992. *Légumes et fruits locaux, ressources des terroirs. Légumes et fruits du Jardin du Roy au Jardin des Plantes*. Terre sauvage, Hors-série, 36-50.

- Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P., 1993. *Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Rhône – Alpes*. Editions Albin Michel, Paris.
- Bérard L., Marchenay P., 1995. Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir. *Terrain*, 24, 153-164.
- Bérard L., Marchenay P., 1998. Patrimoine, montagne et biodiversité, *Revue de géographie alpine*, 4, 86.
- Bérard L., Marchenay P., 2004. *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, CNRS éditions, Paris.
- Bérard, L., 2005. *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Editions Quae, Montpellier.
- Bérard, L., Marchenay, P., 2007. *Produits de terroir-Comprendre et agir*. CNRS, UMR Éco-Anthropologie et Ethnologie.
- Bérard, L., 2011. Du terroir au sens des lieux. In : Delfosse, C. (Dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Les Indes savantes, Paris, 41-58.
- Bérard, L., 2012. Productions alimentaires localisées. In : Poulain, J.-P. (Dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Presses Universitaires de France, Paris.
- Bernoux, P. 1985. *La sociologie des Organisations, Initiation*. Seuil, Coll. Points Essais, Paris.
- Bessière, J. 1996. *Patrimoine culinaire et tourisme rural ; Tourisme en Espace Rural (TER)*. Coll. Les Études, Paris.
- Bessière, J., 2000. *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial: le haut plateau de l'Aubrac, le Pays de Roquefort et le Périgord Noir*. Thèse de doctorat en Sociologie, Université Toulouse 2, Toulouse.
- Bessière, J. 2006. Gastronomie de terroir et tourisme. *Espace*, 242.
- Béteille, R., 1996. *Le tourisme vert*. Coll. Que sais-je ? Presses universitaires de France, Paris.
- Bonnain-Dulon, R., Brochot, A., 2004. De l'authenticité des produits alimentaires. *Ruralia. Sciences sociales et mondes ruraux contemporains*, 14.
- Bonnain-Moerdyk, R., 1972. Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé. *Ethnologie française*, 2, 3-4, 287-294
- Bortolotto, C. 2011. Le trouble du patrimoine culturel immatériel. *Le patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*. Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- Bourdieu, P., 1979. *La distinction*. Ed. de Minuit, Paris.

- Bourricaud, F. 1998. Changement social. In : *Dictionnaire de la Sociologie*, Ed. Albin Michel, Encyclopedia Universalis, 96-105.
- Bouverot-Rothacker, A., 1982. Consommer l'espace sauvage. *Études rurales*, 131-137.
- Bouvier, P., 2000. *La socio-anthropologie*. Ed. Armand Colin, Paris.
- Bowen, S., Zapata, A. V., 2008. Les appellations d'origine et les durabilités socio-économique et écologique: le cas de la tequila au Mexique. *Cahiers Agricultures*, 17, 6, 552-560.
- Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J.-B., Roncin, F., 2005. Terroir et Typicité: deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. *Programme transversal de l'INRA "Pour et Sur le Développement Régional" PSDR. Symposium international "Territoires et enjeux du développement régional"*, Lyon, [http://www.inra.fr/rhone-alpes/symposium/pdf/session3-4\\_2.pdf](http://www.inra.fr/rhone-alpes/symposium/pdf/session3-4_2.pdf).
- Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J.-B., Roncin, F., Flutet, G., Giraud, G. 2011. Terroir et typicité : un enjeu de terminologie pour les indications géographiques. In : Delfosse, C. (Dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Les Indes savantes, Paris, 101-117.
- Cadot, Y., 2006. Le lien du vin au terroir : complexité du concept de typicité. *Revue des Œnologues*, 118, 9-11.
- Cadot Y., 2010. Analyse de la typicité du point de vue de l'offre : de la représentation conceptuelle à la représentation sensorielle : Etude des liens avec les pratiques œnologiques. In : Meynard J.-M. (Dir.) *Présentation de travaux du SAD 2005-2010*. INRA.
- Cazes-Valette, G., 1997. La Vache Folle. *Cultures, nourriture (Internationale de L'Imaginaire)*, 7: 205-233
- de Certeau, M., 1974. *La culture au pluriel*. Seuil, Paris.
- de Certeau M., 1980. *L'Invention du quotidien*, 1. : *Arts de faire* et 2. : *Habiter, cuisiner*. Gallimard, Paris.
- Chevallier, D., Morel, A., 1985. Identité culturelle et appartenance régionale: quelques orientations de recherche. *Terrain. Carnets du Patrimoine Ethnologique Paris*, 5, 3-5.
- Chevallier D., 1991. *Savoir-faire et pouvoir transmettre, transmission des savoir-faire et des techniques*. *Les cahiers, collection ethnologie de la France*, 6.
- Colliot-Thélène, C. 2006. *La sociologie de Max Weber*. Ed. La Découverte, Coll. Repères, Paris.

- Condominas G., 1981. *L'espace social à propos de l'Asie du sud-est*. Flammarion, Science, Paris.
- Corbeau, J.-P., 1997. Pour une représentation sociologique du mangeur in Pour une étude pluridisciplinaire de la consommation alimentaire. *Economies et Sociétés*, 9, 147-162.
- Crozier, M., 1964. Pouvoir et organisation. *Archives européennes de sociologie*, 5, 1, 52-64.
- Crozier, M., Friedberg E., 1977. *L'acteur et le système, les contraintes de l'action collective*. Seuil, Coll. Points Essais, Paris.
- Csergo, J., 1995. Nostalgies du terroir. *Autrement. Série mutations*, 154, 156-162.
- Csergo, J., 1996. L'Emergence des cuisines régionales –France 18<sup>ème</sup>-20<sup>ème</sup> siècle. In : Flandrin, J. L., Montanari, M. (Dir.) *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 45, 823-841.
- Csergo, J., 1997. La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France (fin 18<sup>ème</sup>-20<sup>ème</sup> siècle). In : Grange, D. J., Poulot, D. (Dir.), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*. Presses universitaires de Grenoble, Grenoble, 183-193.
- Debatisse, M., 1963. *La Révolution silencieuse : Le combat des paysans*. Calmann-Levy, Paris.
- Delfosse, C., 1995. Jeux de noms ou la dénomination des produits alimentaires. In : Eizner N. (Dir.) *Voyages en alimentation*. Association des Ruralistes Français, Paris, 305-316
- Delfosse, C., 2011. *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Les Indes savantes, Paris.
- Corbeau, J.-P., 1997. Pour une représentation sociologique du mangeur in Pour une étude pluridisciplinaire de la consommation alimentaire. *Economies et Sociétés*, 9, 147-162.
- Durkheim, E., 1893. *De la division du travail social*. Ed. Alcan, Paris.
- Durkheim, E., 1895. *Les règles de la méthode sociologique*. Presses Universitaires de France, Quadrige Grands Textes, Réédition de 1937, Paris.
- Faure, M. 1999. Un produit agricole «affiné» en objet culturel. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord. *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 33, 81-92.
- Fiamor, A-E., 2005. *Fabrication et consommation des charcuteries fumées dans le Haut Doubs, de la ferme à l'entreprise. Étude ethnologique d'une technique de fumage et de ses représentations culturelles*. Thèse de Master Recherche en Sociologie, Université de Lyon 2, Lyon.
- Fiamor, A-E., 2011. Valorisation alimentaire et développement local. Analyse à partir d'un exemple drômois. *Anthropology of Food*, 8/2011. *Food Heritage*. <http://aof.revues.org/6797>.
- Fischler, C., 1979. Gastro-nomie et gastro-anomie. Communications. EHESS : *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, 31. Seuil, Paris.
- Fischler, C., 1990. *L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.

- Flandrin, J. L., 1989. Les pâtes dans la cuisine provençale. *Médiévales*, 8 :16, 65-75.
- Flandrin, J. L., Montanari, M., 1996. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris.
- Frayssignes, J., 2005. *Les AOC dans le développement territorial, une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*. Thèse de doctorat en Géographie, Institut National Polytechnique de Toulouse, Toulouse.
- Frayssignes, J., 2012. Les démarches sous signe d'identification de la qualité et de l'origine dans le développement des espaces ruraux: des emplois "non délocalisables"? Colloque interdisciplinaire *TEPP*, Caen.
- Friedberg, E. 1972. *L'analyse sociologique des organisations*. POUR, 28.
- Froc, J. 1986. Un conservatoire des techniques fromagères traditionnelles en Normandie in Les hommes et le milieu naturel. *Terrain*, 6, 68-71.
- Frossard-Urbano, S. 1991. La volaille de Bresse: un «objet parfait». *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 16, 42-49.
- Giraud G. 2001. Entre marques et labels, comment s'orientent les choix des consommateurs? *Revue Française du Marketing*, 183,4, 169-79.
- Guillou, A., & Guibert, P., 1989. Le froid domestiqué: l'usage du congélateur. *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 12, 7-14.
- Harwich, N. 2000. Échanges croisés entre Nouveau Monde et Ancien Monde: Maïs, pomme de terre, tomate et cacao. *Études rurales*, 239-259.
- Haudricourt A-G., 1968. La technologie culturelle, essai de méthodologie. In : Poirier, J. (Dir.) *Ethnologie générale*. Gallimard, Paris, 731-822.
- Hirczak, M., Moalla, M., Mollard, A., Pecqueur, B., Rambonilaza, M., Vollet D., 2008. Le modèle du panier de biens. Grille d'analyse et observations de terrain. *Économie rurale*, 308, 55-70.
- Janin, C., Grasset, E., Lapostolle, D., Turquin, E., 2011. *L'ingénierie, signe d'intelligence territoriale*. Ed. Economica, collection Anthropos, Paris.
- Kayser, B., 1990. *La renaissance rurale, Sociologie des campagnes du monde occidental*, A. Colin, Paris.
- Kayser, B., 1996. F. Dubost, Vert patrimoine. *L'Homme*, 36, 138, 169-170.
- de La Soudière, M., 1995. Dis-moi où tu pousses... In : Eizner N. (Dir.) *Voyages en alimentation*. Association des Ruralistes Français, Paris, 155-166.
- Lafaye, C. 2005. *Sociologie des organisations*. Ed. Armand Colin, Paris.
- Laplantine, F., 1987. *L'Anthropologie*. Ed. Seghers, Coll. Clefs, Paris.
- Laplantine, F., 1996. *La description ethnographique*. Nathan universités, Paris.



- Lepiller, O., 2012. *Naturel*, In : Poulain J.-P. (Dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Presses Universitaires de France, Paris, 905-911.
- Lenclud, G., 1987. La tradition n'est plus ce qu'elle était. *Terrain, Carnets du patrimoine ethnologique*, 9.
- Linck, T., Bouche R., Casabianca F., 2009. Brocciu : une appellation pour désapprendre. In : Tekelioglu, Y., Ilbert H., Tozanli S. (Dir.), *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*. Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens, CIHEAM, Montpellier, 89, 199-212.
- March, J. G., Simon, H. 1958. *Organizations*. Ed. John Wiley & sons, New York. Traduction en 1960 Ed. Bordas, Paris.
- Marchenay, P., 2005. Conserver vivant, savoirs et pratiques locales: une gageure? In : Bérard, L., Cegarra, M., Djama, M., Louafi, S., Marchenay, P., Roussel, B., Verdeaux, F. (Dir.) *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, Ed. Quae, 91-98.
- Martin, A. M., Mermet, J. C., Ribet, N., 2000. L'invention du Mézenc. *Campagne de tous nos désirs. Editions de la Maison des sciences de l'homme. Paris, Mission du Patrimoine ethnologique*, 16, 45-57.
- Mauss, M., 1950. *Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Presses Universitaires de France, Quadrige, Sociologie et Anthropologie, Paris.
- Mendras, H., 1967. Pour une sociologie de la contre-société. *Revue française de sociologie*, 72-76.
- Mendras, H., 1988. *La seconde révolution française 1965-1984*, Gallimard Paris.
- Micoud, A., 2004. La patrimonialisation ou comment redire ce qui nous relie (un point de vue sociologique). In : Barrère, C., Barthélémy, D., Nieddu, M., Vivien, F.D. (Dir.), *Réinventer le patrimoine. De la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine ?* L'Harmattan, Paris.
- Montanari, M. 1995. *La faim et l'abondance*. Seuil, Paris.
- Morin, E., 1973. *Le paradigme perdu: la nature humaine*, Seuil, Paris.
- Muchielli, A., 1991. *Les méthodes qualitatives*. Coll. Que sais-je ? Presses universitaires de France, Paris.
- Muchnik, J., Requier-Desjardins, D., Sautier, D., & Touzard, J. M., 2007. Les systèmes agroalimentaires localisés (SYAL): introduction. *Economies et sociétés, Série Systèmes agroalimentaires*, 29, 1465-1484.
- Muchnik, J., Salcido, G. T., 2008. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. *Cahiers Agricultures*, 17,6, 513-519.

- Muchnik, J., 2010. *Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires*. Editions Quae, Montpellier.
- Olivier de Sardan, J.-P., 1995. *Anthropologie et développement*. Karthala, Paris.
- Olivier de Sardan, J.-P. 2008. *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Ed. Bruylant, Louvain-La-Neuve.
- Passeron, J.-C., 1991. *Le Raisonnement sociologique. L'espace non-poppérien du raisonnement naturel*. Nathan, Coll. Essais et Recherches, Paris.
- Pecqueur, B., 1989. *Le développement local, mode ou modèle ?* Éditions Syros Alternatives. Paris.
- Pernet, F., 1982. *Résistances paysannes*. Presses universitaires de Grenoble, Grenoble.
- Pesteil, P. 2001. Au carrefour de l'économique et du culturel. *Études rurales*, 211-228.
- Pfirsich, J. V. 1989. L'alimentation: Traditions, innovations, mutations: 15<sup>ème</sup> Colloque de l'Association des ruralistes français. *Études rurales*, 291-303.
- Poulain, J.-P., 1997. Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe. *Ethnologie française*, 27, 1, Pratiques alimentaires et identité culturelle, 18-26.
- Poulain, J.-P., 2000. *Les ambivalences de l'alimentation contemporaine*, Mission Agrobiosciences.
- Poulain, J.-P., Tibère L., 2000. Mondialisation, Métissage et créolisation alimentaire : de l'intérêt du « laboratoire » réunionnais. *Bastidiana*, 31/32 *Cuisine, alimentation, métissages*, 225-242.
- Poulain, J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France, Paris.
- Poulain, J.-P., Corbeau J.-P., 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Ed. Privat, Toulouse.
- Poulain, J.-P., 2011. *Sociologie de l'alimentation*. Presses Universitaires de France, Paris.
- Rautenberg, M., Micoud, A., Bérard, L., Marchenay, P., 2000. *Campagne de tous nos désirs*. Les cahiers, collection ethnologie de la France, 16
- Rautenberg, M., 2003. *La rupture patrimoniale*. Ed. A la croisée.
- Requiers-Desjardins, D., 2009. Territoires-Identités-Patrimoine : une approche économique? *Développement durable et territoires*, 12: Identités, patrimoines collectifs et développement soutenable.
- Sahlins, M., 1980. *Au coeur des sociétés : Raison utilitaire et raison culturelle* [« Culture and Practical Reason »]. Gallimard, Paris.

- Sauger, A., 1995. *Les drômois et leur département 1790-1990*. Ed. La Mirandole, Pascale Dondey, Pont Saint Esprit.
- Sautier, D., Bienabe, E., Sallée, B., 2005. Les indications géographiques dans les pays du sud: potentiel et enjeux. In : Sylvander, B., Casabianca, F., Roncin, F. (Dir.) *Produits agricoles et alimentaires d'origine*. INRA/INAO.
- Segalen, M., 2001. *Ethnologie : concepts et aires culturelles*, A. Colin, Paris.
- Siniscalchi, V., 2013. Slow versus fast. Économie et écologie dans le mouvement Slow Food\*. *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, 60, 132-147.
- Sencebe, Y., 2001. *Les lieux et les temps de l'appartenance, mobilités et territoire : une analyse sociologique du pays Diois*. Thèse de doctorat en sociologie, Université Lumière Lyon 2.
- Sorre, M., 1933. Complexes pathogènes et géographie médicale. *Annales de Géographie*, 42, 235, 1-18.
- Sylvander, B., Benoit, M., 2002. L'élevage biologique: De la réalité empirique à la recherche scientifique. *Comptes rendus de l'Académie d'agriculture de France*, 88, 3, 7-16.
- Sylvander, B., 2003. Les stratégies de qualification des firmes agroalimentaires et la désintensification. In : Barrès D. (Dir.) *Dossier de l'environnement de l'INRA* 24, 133-143.
- Sylvander, B., Roncin F., Casabianca, F., 2007a. *Produits alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*. Ed. Quae, Montpellier.
- Sylvander B., Lagrange L., Monticelli C., 2007b. Les signes officiels de qualité et d'origine européens : quelle insertion dans une économie globalisée? *Économie rurale*, 299, 07-23.
- Sylvander, B., Isla, A., Wallet, F., 2011. Under what conditions geographical indications protection schemes can be considered as public goods for sustainable sevelopment? In : Torre, A., Traversac, J.-B. *Territorial Governance*, Physica-Verlag HD, 185-202.
- Tibère, L., 2005. *Constructions identitaires et créolisation alimentaire à La Réunion*. Thèse de doctorat en sociologie, EHESS/Université Toulouse 2.
- Tornatore J.-L., 2004. La difficile politisation du patrimoine ethnologique. *Terrain*, 42, 149-160.
- Vanier M., 2007. Introduction in Collectif 2007. *Actes du Colloque Territoires, Territorialité, territorialisation : et après ?* Les Entretiens de la Cité des territoires, Les 100 ans de l'IGA.
- Weber, M., 1905. *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*. Plon, Réédition de 1964, traduction par J. Chavy, Paris.
- Weber, M., 1921 (posthume). *Économie et Société. Tome 1 : Les Catégories de la sociologie*. Plon, Réédition de 2005, Traduction par J. Freund et al. Paris.

## BIBLIOGRAPHIE CONSULTÉE ET NON CITÉE

- Althabe G., Fabre D., Lenclud G. (Dir.), 1992. *Vers une ethnologie du présent*, Éd. Maison des sciences de l'homme, Paris.
- Amirou, R., 1995. *Imaginaire touristique et sociabilités du voyage*, Presses Universitaires de France, Paris.
- André., J., 1981. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Les Belles lettres, Paris.
- Ansart, P., 1990. *Les Sociologies contemporaines*, 3<sup>ème</sup> édition. Seuil, Point Essais, Paris.
- Apfelbaum, M. (Dir.), 1998. *Risques et peurs alimentaires*, Odile Jacob, Paris.
- Appadurai A., 1996. *Après le colonialisme, les conséquences culturelles de la globalisation*. Payot. Paris.
- Aron J.-P., 1976. *Le mangeur du XXI<sup>ème</sup> siècle*. Laffont, Paris.
- Augé, M., 1992. *Non-Lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Seuil, Paris.
- Badel, A. 1979. *Installation des néo-ruraux en Cévennes ardéchoises*, Comité d'aménagement et de développement du pays Largentière-Joyeuse-Valgorge.
- Ballé, C., 1990. *Sociologie des organisations*, Presses universitaires de France, Paris.
- Barrau, J., 1983. *Les hommes et leurs aliments, esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Temps actuels, Paris.
- Barthes, R., 1957. *Mythologies*. Seuil, Paris.
- Belmont, N., 1986. Le folklore refoulé, ou les séductions de l'archaïsme, *L'Homme*, 97-98, 26, 1-2, 259-268.
- Bensa. A., Fabre, D. (Dir.), 2001. Une histoire à soi. Figurations du passé et localité. *Mission du patrimoine ethnologique*, Éd. Maison des sciences de l'homme. Paris.
- Bensoussan, M., 2002. *Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au 16<sup>ème</sup> siècle*. Ed. Maisonneuve et Larose., Paris.
- Bérard, L., Marchenay P., 2000. Le vivant, le culturel, et le marchand : les produits de terroir. In : Chevallier, D. (Dir.) *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*. Ed. Autrement, Paris.
- Berriet-Sollic, M., 2002. Décentralisation et politique agricole en France. *Economie rurale*, 268-269, 54-67.
- Berthelot, J.-M., 2001. *Epistémologie des Sciences sociales*, Presses universitaires de France, Paris.
- Bessière, J. 1998. Local development and heritage: traditional food and cuisine as a tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38, 1, 21-34.

- Bessis, S. (Dir.), 1995. *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Ed. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, Paris, 154.
- Bonte, P., Izard, M. 1991. *Dictionnaire de l'Ethnologie et de l'Anthropologie*. Presses Universitaires de France, Quadrige, Réédition de 2002. Paris.
- Boutaud, J.-J. (Dir.). 2004. *L'imaginaire de la table, Convivialité, commensalité et communication*. L'Harmattan, Paris.
- Brillat-Savarin, J A., 1967. *La physiologie du goût*, Ed. Pierre Waleffe, Paris.
- Bromberger, C., Chevallier, D., 1999. Carrières d'objets, *Mission du patrimoine ethnologique*, 13.
- Bruegel, M. Laurieux, B. (Dir.), 2002. *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris.
- Burguières, A., Revel, J., (Dir) 1989-1994. *Histoire de France*, Seuil, Paris. 1) Tome I: L'espace français ; 2) Tome II: L'Etat et les pouvoirs ; 3) Tome III: l'Etat et les conflits ; 4) Tome IV: Les formes de la Culture.
- Carantino, G., 2003. Fromage et terroir. In : *Le mangeur du XXIème siècle. Colloque international Dijon, Dijon, Educagri*, 179-186.
- Chamboredon, J.-C., 1980. Les usages urbains de l'espace rural : du moyen de production au lieu de récréation. *Revue Française de Sociologie*, 21-1.
- Chassagne, M., Gorgeu Y., Hirn J.C., 1989. *Guide de la valorisation économique des ressources locales*, Fédération des Parcs Naturels de France, Syros Alternatives, Paris.
- Chevallier, D., 1981 *Des villages et des ronces, le canton de Châtillon-en-Diois face au changement*, Éd. Curendera.
- Chevallier, D., 1987. *L'homme, le porc, l'abeille et le chien, la relation homme-animal dans le Haut Diois*, Institut d'ethnologie, musée de l'Homme, Paris.
- Chevallier, D. (Dir.), 1991. *Savoir-faire et pouvoir transmettre, transmission des savoir-faire et des techniques*, Maison des sciences de l'Homme, Paris.
- Chevallier, D. (Dir.). 2000. *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*. . Ed. Autrement, série Mutations/ Mangeurs, Paris, 194.
- Chevallier, D., 2002, Des territoires au gré du patrimoine. In : CERMOSEM, Montagnes Méditerranéennes 15 : *Patrimoines, Territoires et création d'activités*.
- Chiva, M., 1990. *Le goût. L'enfant et les aliments: découvertes, sensations, émotions, culture*, CIDIL, Paris.
- Choay, F., 1992. *L'allégorie du patrimoine*, Seuil, Paris.

- Collectif. 1997. A table, Mémoires d'Ardèche- temps présent. *Traditions et actualité de la table en Ardèche*, 54.
- Collectif. 1998. *Dictionnaire de la Sociologie*, Ed. Albin Michel, Encyclopedia Universalis.
- Collectif, 2003. *Le mangeur du XXIème siècle*, Colloque international Dijon, Dijon, Educagri.
- Collectif 2007. *Actes du Colloque Territoires, Territorialité, territorialisation : et après ?*  
Les Entretiens de la Cité des territoires, Les 100 ans de l'IGA.
- Corbeau J.-P., 1992. Rituels alimentaires et mutations sociales, *Cahiers internationaux de sociologie*, 92, 101-120.
- Corbeau, J.-P., 2003. Le mangeur pluriel. In : *Le mangeur du XXIème siècle. Colloque international Dijon, Dijon, Educagri*, 43-57.
- Cousin, S., Réau B., 2009. *Sociologie du tourisme*. Ed. La Découverte, Coll. Repères, Paris.
- Crepu, M., Figuiet, R. (Dir.), 1990. *Hauts-lieux, Une quête de racines, de sacré, de symboles*. Ed. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, Paris, 115.
- Crozier, M., Friedberg, E., 1977. *L'acteur et le système, les contraintes de l'action collective*, Seuil, Coll. Points Essais, Paris.
- Csergo, J. 1997. La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France (fin 18<sup>ème</sup> -20<sup>ème</sup> siècle). In : Grange, D. J., Poulot, D. (Dir.), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Presses universitaires de Grenoble, Grenoble, 183-193.
- Csergo, J. 2003. L'emblème du terroir. In : *Le mangeur du XXIème siècle. Colloque international Dijon, Dijon, Educagri*, 147-157.
- Cuisenier, J., 1995. *La tradition populaire*, Presses Universitaires de France, Paris.
- Cuvelier, P., Torres, E., Gadrey, J., 1994. *Patrimoine, modèles de tourisme et développement local*, L'Harmattan, Paris.
- Cyrulnik, B., Morin, E., 2000. *Dialogue sur la nature humaine*, Éditions de l'Aube, Paris.
- Davallon, J. (Dir.), 1986. *Claquemurer pour ainsi dire tout l'univers, La mise en exposition*, Éditions du centre Georges Pompidou, CCI, Paris.
- Descola, P., 2005. *Par delà nature et culture*, Gallimard, Paris.
- Douglas, M., 1971. *De la souillure*. Ed. Maspéro/ Coll. Fondations, Paris.
- Douglas, M., 1979. Les structures du culinaire. . In : Fischler, C., (Dir.) *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Communications EHESS*, 31, 145-170.
- Dubois-Fresney, L. 2002. *Atlas des français, grand angle sur un peuple singulier*. Ed. Autrement, Paris.

- Duhart, F., 2005. Des perspectives originales pour l'anthropologie de l'alimentation. *Ethnologie française*, 1: *Négoces dans la ville*,. 161-185.
- Dupré, L., 2002. *Du marron à la châtaigne d'Ardèche, la relance d'un produit régional*, Éditions du CTHS, Paris.
- Durand, G., 1960. *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*. Presses Universitaire de France, Paris.
- Eizner, N. (Dir.), 1995. *Voyage en alimentation*, A.R.F. Editions, Dijon.
- Elias, N., 1939. *La société des individus*, Fayard, Paris.
- Elias, N., 1969. *La Civilisation des mœurs*, Agora, Pocket, Paris.
- Fabre D. (Dir.), 1993. *L'Europe entre cultures et nations*. Mission du patrimoine ethnologique/ collection ethnologie de la France, Regards sur l'Europe. 10 : Actes du colloque de Tours. Éditions de la maison des sciences de l'homme. Paris.
- Faure, M., 1999. Un produit agricole « affiné » en objet culturel, le fromage Beaufort dans les alpes du nord. *Terrain*, 33.
- Fédération des parcs Naturels régionaux de France, Ministère de la culture, Mission du patrimoine Ethnologique, CNFPT, 1996. *Quand le patrimoine fait vivre les territoires*, éditions du CNFPT, Paris
- Fischler, C., 1994. *Le bon et le saint : évolution de la sensibilité alimentaire des Français*. *Cahiers de l'OCHA*, Observatoire CIDIL de l'harmonie alimentaire, Paris.
- Fischler, C., (Dir.) 1994, *Manger magique, aliments sorciers, croyances comestibles*. Ed. Autrement, série Mutations/ Mangeurs, Paris, 149.
- Fischler, C., Masson E., 2008. *Manger, français, européens et américains face à l'alimentation*. Ed. Odile Jacob, Paris.
- Flandrin, J.-L., Cobbi, J., 1999. *Tables d'hier, tables d'ailleurs, histoire et ethnologie du repas*. Ed. Odile Jacob, Paris.
- Foucault, M., 1966. *Les Mots et les choses, une archéologie des Sciences Humaines*, Gallimard, Paris
- Fumey, G., Etcheverria, O., 2004. *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Ed. Autrement, Paris.
- Fumey, G. 2008. *Géopolitique de l'alimentation*, Éditions Sciences humaines, Paris.
- Gardelle,, C., Gardelle, F., 1990. *Guide de la Drôme des Collines*, Ed. La Manufacture, Lyon.
- de Garine, I., 1979. Culture et nutrition. In : Fischler, C., (Dir.) *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. *Communications EHESS*, 31, 70-92.
- Garneret, J., 1993. *Vie et mort d'un paysan*, L'Harmattan, Paris.

- Géraud., M-O., Leservoisier., O., Pottier., R., Gaillard, G. 1998. *Les notions clés de l'ethnologie*, Ed. Armand Colin, Paris.
- Ghasarian, C. (Dir.), 2002. *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive*, Ed. Armand Colin, Paris.
- Guérin, M.-A., 2002. Les conseils généraux et le patrimoine culturel, une mise en sens historique du territoire départemental. CERMOSSEM, *Montagnes Méditerranéennes*, 15 : Patrimoines, Territoires et création d'activités, 55-67.
- Goody, J., 1984. *Cuisines, cuisine et classes*, Centre George Pompidou, Paris.
- Gras, A. (Dir.). 2000. *Sociologie. ethnologie. Auteurs et textes fondateurs*. Publications de la Sorbonne, Paris.
- Grolleau, H., Ramus, A., 1986. *Espace rural, espace touristique*, La Documentation Française, Paris.
- Heranz, E., Chaballier, V., Buis, R.-M. (Dir.) 2001. *Savoir-faire anciens en Drôme Ardèche. Diversité des destinées, Trésors de la ruralité*, Médiathèque publique et universitaire de Valence, Valence.
- Hervieu B., Viard J., 1996. *Au bonheur des campagnes (et des provinces)*, Éditions de l'Aube, Marseille.
- Hervieu, B., Viard, J., 2000. La campagne et l'archipel paysan. In : Chevallier, D. (Dir.). *Le Patrimoine rural, projet de société*. Ed. Autrement, Paris, 194.
- Hervieu, B., Mayer, N. Muller, P. Purseigle, F., Rémy, J. 2010. *Les mondes agricoles en politique. De la fin des paysans au retour de la question agricole*. Presses de Sciences Po, Paris.
- INSEE territoires. 1995. *La Drôme des Collines*. Rhône-Alpes, 102.
- Jeudy, H. P., 1990. (Dir), *Patrimoine en folie*, Ed. Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- Jeudy, H. P., 1986. *Mémoires du social*, Presses Universitaire de France, Paris.
- Kilani, M., 1994. *L'invention de l'autre, essai sur le discours anthropologique*, Payot, Lausanne.
- Lahlou Saadi, 1998 *Penser manger, Alimentation et représentations sociales*, Presses Universitaire de France, Paris.
- Lamine, C., 2008. *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Ed. Maison des Sciences de l'Homme, Paris, Editions Quae, Montpellier.
- Leroi-Gourhan, A., 1973. *Milieu et technique*, Ed. Albin Michel, Paris.



- Leroux, B., 2006. Entre la bio et le bio... Quelles normes alimentaires ? Le projet transversal de l'agrobiologie française depuis l'après-guerre. *Journal des Anthropologues*, 106-107, 43-59.
- Leroy-Ladurie, E., Vigne D., 1980. *L'inventaire des campagnes*, Ed. JC Lattès, Poitiers.
- Lévi-Strauss, C., 1961. *Race et histoire*, Denoël, Paris.
- Lévi-Strauss, C., 1964. *Le cru et le cuit*, Plon, Paris.
- Lévy, J. Lussault, M. (Dir), 2003. *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*. Ed. Belin, Paris.
- Marie, M., Viard, J., 1988. *La campagne inventée*, Actes Sud, Paris.
- Mayer-Mustin, C., 2008. *Inventaire du patrimoine alimentaire de l'île de Marie Galante et piste de valorisation*, Thèse de M2 en Sociologie, Université de Toulouse 2.
- Mennel, S., 1987. *Français et anglais à table du Moyen-Âge à nos jours*, Flammarion, Paris.
- Menu, D., Portet, F., 2002. *Les enjeux du patrimoine agricole et les pratiques de réseaux*. CERMOSEM, *Montagnes Méditerranéennes*, 15 : *Patrimoines, Territoires et création d'activités*, 35-43.
- Micoud, A., 1994. *Le bien commun des patrimoines* in Patrimoine naturel, patrimoine culturel, École nationale du patrimoine, La documentation française, Paris, 25-38.
- Moreau-Defarges, P., 1997. *La mondialisation*. Presses Universitaire de France, Collection Que sais-je, Paris.
- Morin, E., 1962. *L'esprit du temps*, Paris, Grasset.
- Morin, E., 1973. *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Fayard, Paris.
- Morin, E., 1984. *Sociologie*, Fayard, Paris.
- Neyret, R., (Dir), 1992. *Le patrimoine atout du développement*, Presses Universitaires de Lyon, Lyon.
- Paillat M. (Dir.), 1997. *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Ed. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, Paris, 172.
- Paillé P., Muchielli A., 2003. *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*, Ed. Armand Colin, Paris.
- Pecqueur B., 2001, Qualité et développement territorial : l'hypothèse des biens et de services territorialisés, *Economie rurale*, 261, 37-49.
- Perlès, C., 1979. Les origines de la cuisine. L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. In : Fischler, C., (Dir.) *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. *Communications EHESS*, 31, 4-14.

- Piault, F. (Dir.), 1993. *Le mangeur. Menus, maux et mots*. Ed. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, Paris, 138.
- Pouillon, J., 1972. Manières de table, manière de lit, manière de langage, *Nouvelle revue de psychanalyse*, 6.
- Poulain, J.-P., 1994. *L'essence et la saveur*. Autrement, 149, 140-147.
- Poulain, J.-P., 1997. Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe. *Ethnologie Française*, 27, 1, 18-26.
- Poulain, J.-P., Delorme, J.-M., Gineste, M., Laporte, C. 1997. Les nouvelles pratiques alimentaires quotidiennes des français. In : Actes du colloque *Bilan Aliment demain 1993-1997*, Ministère de l'agriculture et de la pêche / ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie.
- Poulain, J.-P., 2000. *Les ambivalences de l'alimentation contemporaine*, Mission Agrobiosciences, Paris.
- Poulain, J.-P., 2000. Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques. In : Amirou, R. Bachimon, P., (Dir.) *Le tourisme local, une culture de l'exotisme*. L'Harmattan, Paris, 157-183.
- Poulain, J.-P., 2002. *Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques*, Toulouse Privat.
- Poulain, J.-P., 2002. *De la sociologie du risque à l'étude des modèles alimentaires*. In : *Manger pour vivre ?* Presse Universitaire de France, Paris.
- Pynson P., 1987. *La France à table*, Ed. La Découverte, Paris.
- Rautenberg, M., 2003, Quelques paradoxes des dynamiques locales dans la mondialisation, *Cahiers lillois d'économie et de sociologie*, 40, 7-18.
- Rautenberg, M., 2003, Comment s'inventent de nouveaux patrimoines. Usages sociaux, pratiques institutionnelles et politiques publiques en Savoie, *Public et musées*.
- Rautenberg, M., 2004, La patrimonialisation, entre appropriation sociale et désignation institutionnelle. In : Debardieux, B., Fourny, M.-C. (Dir.), *L'effet géographique. Construction sociale, appréhension cognitive et configuration matérielle des objets géographiques*, CNRSS-MSH-Alpes, Grenoble, 71-87.
- Reboul S., 2005. *Vins de la vallée du Rhône. Tourisme et art de vivre*. Éditions Féret.
- Régnier, F., Lhuissier, A., Gojard, S. 2006. *Sociologie de l'alimentation*, Repères, La Découverte, Paris.
- Revue L'Alpe. 2004. *Cueillir la montagne*, 22.
- Revue L'Alpe, 2006. *Des mets et des mots*, 32.

Revue Economie rurale. 2007. *Enjeux internationaux et institutionnels des signes de qualité et d'origine*, 299.

Revue Ethnologie française, 1997, *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Ed. Armand Colin, Paris, 1.

Revue Ethnologie française, 2002. *Touriste, autochtone : qui est l'étranger ?* Presses Universitaire de France, Paris.

Revue ESPACES. 2006. *Gastronomie de terroir et tourisme*, ETE, Paris.

Revue POUR, 1991. *Alimentation et lien social*, L'Harmattan, Paris.

Revue Sciences humaines, 2003, *Manger, une pratique culturelle*, 135.

Revue Sciences humaines, 2004, *La mondialisation de l'alimentation*. 153, 18-26.

Revue Terrain Carnets du patrimoine ethnologique. 1985. *Identité culturelle et appartenance régionale*, 5.

Revue Terrain, Carnets du patrimoine ethnologique. 1986. *Les hommes et le milieu naturel*, 6.

Revue Terrain Carnets du patrimoine ethnologique, 1999. *Authentique ?* Editions du patrimoine, 33.

Segalen, M (Dir.) 2001. *Ethnologie : concepts et aires culturelles*, Ed. Armand Colin, Paris.

Sencebe, Y. 2002. *Des bons usages de l'enclavement : une analyse sociologique du Pays diois*. In : Fry, R., Ruget, A., Vincendeau, L. (Dir.). « Pays » et territoires. *De Vidal de la Blache aux lois d'Aménagement et de développement du territoire*. Ed. de l'Université de Bourgogne.

Sencebe, Y., 2004. Etre ici, être d'ici. Formes d'appartenances dans le diois (Drôme), *Ethnologie française* 2, 37, 23-29.

Sylvander, B., Capt D., Perrier-Cornet P., 1994. *La valorisation du terroir : produits fermiers, appellations d'origine*, INRA-ESR, 2-3, Ed. INRA, Paris.

Sylvander, B., Leusie M., 2001. La déqualification des OGM aux yeux des consommateurs : des attitudes aux conceptions. *Économie rurale*, 266, 45-57.

Tibère, L., 2006, Manger créole : interactions identitaires et insularité à La Réunion., *Ethnologie française*. 36, 3.

Tibère, L., 2006, *Villages créoles : un label plein de saveurs*. POUR, 191, 113-118.

Tibère, L., 2007. Le repas de tangué, Partager la mémoire de l'esclavage à la Réunion. OCHA.

Trémolières, J., 1975. *Partager le pain*, Robert Laffont, Paris.

Urbain, J.-D., 2002. *Paradis Verts, désirs de campagnes et passions résidentielles*, Payot, Paris.

- Veltz, P., 2002. *Des lieux et des liens. Politique du territoire à l'heure de la mondialisation*. Éditions de l'Aube, Paris.
- Verdier, Y., 1979. *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Gallimard, Paris.
- Vernier, A. 1999, *La néo-ruralité : quelles perspectives pour des urbains ? : le cas du Diois de 1990 à aujourd'hui*, Mémoire en Sciences Politiques, IEP / Université Grenoble 2.
- Wachter, S., 1987. *État, Décentralisation et Territoires*, L'Harmattan, Paris.
- Warnier, J.-P. (Dir.), 1994. *Le paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse*, L'Harmattan, Paris.
- Warnier, J.-P. Rosselin C., (Dir.), 1996. *Authentifier la marchandise*, L'Harmattan, Paris.
- Poulain, J.-P. (Dir.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Presses Universitaires de France, Paris.



## ANNEXES

### Annexe 1- GUIDE ENTRETIEN ACTEURS PRODUCTEURS

#### **I-L'acteur et la production**

- **Production-exploitation**

Parlez moi de vos productions, de votre [exploitation/entreprise] , Comment en êtes-vous venu à [produire cela/à : nom de l'entreprise] ?

- Description taille, productions, origine du producteur, choix de production, choix de localisation (Pourquoi la Drôme plutôt qu'ailleurs ?)
- Production d'appel ? importance des différentes productions (économique, symbolique)

[pour les transformateurs] : vos matières premières proviennent d'où ? Ou arrivez-vous à les trouver ?

- **Mode de distribution**

Par quels biais vendez-vous vos productions?

- Jusqu'où vendez-vous vos productions? = normalement le producteur a répondu dans la première partie de la question
- sous quels noms vos productions sont-elles vendues ? Voir étiquettes/emballages etc. Discussion

- **Perspectives**

Par rapport à tous ce que vous venez de me dire, avez-vous des projets, des pistes pour demain ? Et, également, rencontrez-vous un écueil quelconque ?

#### **II-Les réseaux de valorisation- de promotion**

- **Appartenance à réseaux de valorisation-promotion**

Est-ce que vous appartenez à des collectifs de vente, de valorisation, des fédérations n'importe quel groupement comme une confrérie, une association..?

Qu'est-ce que cela vous apporte ? (à quel niveau, qu'est ce cela représente par rapport au reste de votre activité ?)

**OU**

Vous appartenez à « ... », qu'est-ce que cela vous apporte, pourquoi vous appartenez à ce groupement ?

**OU**

Si le producteur à déjà évoqué des appartenances : pour revenir à ... pourquoi vous appartenez à ce réseaux (ou cette association, ou ce collectif) qu'est-ce que ça vous apporte, à quel niveau, qu'est ce cela représente par rapport au reste de votre activité ?

- **Ouverture valorisation**

En tant que spécialiste, qu'est ce que vous pensez de la valorisation aujourd'hui, autour de vous, de ce que vous voyez autour de vous?

Qu'est-ce qui est important pour valoriser une production aujourd'hui ?

### **III-Conception, idée de la valorisation, du territoire**

Si vous deviez définir la Drôme par une idée, une caractéristique, un symbole, ce serait quoi?

Quand vous désignez « votre pays, là où vous habitez » à quelqu'un d'extérieur, à un [parisien] par exemple, vous dites comment ?

### **IV-Ouverture : question libre**

J'ai fini, y a t-il quelque chose que j'aurais oublié d'après vous au sujet de tout cela, valorisation, production, territoire ?

## Annexe 2- Exemple de notice bibliographique réalisée en collaboration avec la Conservation du patrimoine de la Drôme

Réalisé en collaboration avec Pierre Sapet et Christèle Burgard de la Conservation du patrimoine de la Drôme.

### Notice - Les Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (PPAM)

La Drôme occupe la 3<sup>ème</sup> place au niveau national pour la richesse de sa flore. Les Plantes à Parfum aromatiques et médicinales (PPAM ou PAPAM) proviennent de la culture et de la cueillette. Lavande, tilleul des Baronnies et thym en sont historiquement les productions phares. La lavande représente aujourd'hui un tiers de la production de PPAM et son huile essentielle bénéficie depuis 1997 de l'AOC : « huile essentielle de haute Provence ». Symbole des paysages du sud de la Drôme, elle est de plus en plus utilisée dans une cuisine régionale créative (sorbets, sirops, biscuits, fromage...). Le lavandin, croisement de lavande et d'aspic, s'est développé dans les plaines depuis les années 1930 et représente un second tiers de la production. Le troisième tiers comprend l'ensemble des autres plantes : le thym qui constituait hier un revenu d'appoint pour les bergers qui le cueillaient; le tilleul des Baronnies, défendu par une confrérie depuis 1985, mais aussi beaucoup d'autres sortes de PPAM parmi lesquelles ont compte entre autres la sauge sclarée, la mélisse, la reine de prés, le romarin, le persil, le basilic, la verveine, le cassis, la camomille, le Millepertuis...

Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P., 1993- *Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Rhône - Alpes*, Paris, Albin Michel.

### Notice -Le Petit Épeautre

Le Petit Épeautre est une céréale caractérisée par la présence d'une barbe de grande dimension et l'alignement symétrique de ses grains. Son grain vêtu impose une phase de décorticage, qui consiste à séparer la graine de sa « balle » (enveloppe), et une de blanchiment (attendrir à la meule). Originaire du croissant fertile, il est cultivé depuis longtemps en Drôme provençale. Il faisait partie de l'économie domestique, d'où l'absence de témoignage de sa présence. Il s'adapte aux terrains pauvres, aux conditions climatiques rudes, ne nécessite que très peu d'eau et ni pesticides, ni désherbants.

Son cycle est d'environ 11 mois (semé mi-septembre, récolté au 15 août). Sa productivité est faible car elle n'a été soumise jusqu'à présent à aucune sélection artificielle (de 10 à 15



quintaux de produit fini par hectare). Il est caractérisé par un goût singulier, boisé et fin, et des qualités nutritionnelles remarquables.

On le redécouvre actuellement grâce au travail du syndicat des producteurs de Petit Épeautre qui obtient une certification de conformité produit (CQC) en 2005 leur permettant d'utiliser l'appellation « de Haute Provence ». Une demande d'IGP est en cours et bénéficie d'un avis favorable.

Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P., 1993- *Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Rhône - Alpes*, Paris, Albin Michel.

### **Cultures de l'olivier**

Selon l'historien latin Justin (II<sup>ème</sup> siècle), la culture de l'olivier est transmise aux gaulois par les grecs, alors que l'arbre sauvage, l'oléastre, existe depuis longtemps en Provence. En 600 Après Jésus Christ, l'installation des phocéens à Marseille donne une assise à la culture qui se développe depuis lors. La production d'huile du Nyonsais et des Baronnies est attestée depuis le XIV<sup>ème</sup> siècle et celle-ci est d'après les archives une production constante de la ville de Nyons du XVI<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup>.

Du XVIII<sup>ème</sup> siècle, on retiendra l'hiver 1789, inscrit comme dévastateur des abondantes cultures de Nyons et de Buis. Des quatre variétés cultivées : Sausen, Curnen, Rougeon et Tanche, seule la Tanche se développe, pour sa résistance et la qualité du produit qu'elle procure.

Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'olivier est toujours dominant dans ces territoires drômois bien qu'il recule devant la culture des arbres fruitiers et le commerce du vin. Ce déclin s'amorce à la suite de la seconde guerre mondiale et la culture subit son pire écueil durant le gel de l'hiver 1956 à la suite duquel la Tanche assoit sa suprématie.

La culture se réorganise et la Confrérie des chevaliers de l'olivier est créée en 1964 à Nyons. Les producteurs obtiennent en janvier 1994 l'AOC « Olives noires de Nyons » ainsi que l'AOC « huile d'olive de Nyons ».

La zone d'appellation couvre le sud de la Drôme, le nord du Vaucluse, une méthode de préparation et une seule variété d'olive noire: la Tanche.

La récolte a lieu en hiver de février à mars environ. Les olives doivent toutes être ramassées en même temps et cueillies sur l'arbre pour bénéficier de l'AOC.

Les olives sont d'abord calibrées. Les plus petites vont au moulin, les autres, « olive de bouche », seront séparées en trois calibres: « extra » (diamètre > 18 mm), « première » (entre 16 et 18 mm), « seconde » (entre 14 et 16 mm).

Trois types de préparation sont possibles pour ces olives de bouche : au naturel (conservées tel quel dans des récipients clos avec parfois un peu de sel), piquées au sel fin ou préparées en saumure (la grande majorité de la production est préparée ainsi).

Deux manifestations célèbrent ce patrimoine drômois : l'Alicoque (1<sup>er</sup> dimanche de février) et les Olivades (juillet).

Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P., 1993- *Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Rhône - Alpes*, Paris, Albin Michel.

### Annexe 3- Illustrations de manifestations festives

1



**Marc Veyrat en porte parole du développement durable et défenseur du goût à la fête du Bleu-Edition 2009**



**Exploitante néo-paysanne à la fête de la Clairette-Edition 2009**



Intervention culturelle à la fête de la Clairette-Edition 2009

## TABLE DES MATIERES

|   |    |
|---|----|
| REMERCIEMENTS .....   | 2  |
| SOMMAIRE .....  | 4  |
| INTRODUCTION GENERALE.....  | 8  |
| 1-Déroulement et enjeux et de la thèse .....  | 8  |
| 1-1-1 Déroulement de la thèse.....  | 8  |
| 1-1-2 La commande et les enjeux qu'elle sous-tend pour les commanditaires.....  | 9  |
| 1-1-2-1 Analyser la valorisation des productions localisées sur le territoire<br>drômois : des enjeux de développement économique et culturel mais aussi politique ..                   | 9  |
| 1-1-2-3 Ces enjeux révèlent une méconnaissance des ressources locales et des<br>acteurs impliqués.....  | 11 |
| 1-1-3 Chronologie de la recherche et mise en place du questionnement .....  | 12 |
| 2-1-1-Le cas drômois : l'exemple local d'une situation plus générale nous conduit à<br>présenter le cadrage théorique avant l'enquête de terrain .....                                  | 15 |
| 2- Plan du mémoire de thèse .....   | 16 |
| 2-1-2-Première partie du mémoire de thèse .....   | 16 |
| 2-1-1-1 Chapitre 1 : Cadrage contextuel de la question.....   | 16 |
| 2-1-1-2 Chapitre 2: Cadrage théorique de la question .....  | 18 |
| 2-1-1-3 Chapitre 3: Cadrage méthodologique de la question.....  | 18 |
| 2-1-3-Seconde partie du mémoire de thèse .....  | 19 |
| 2-1-2-1 Chapitre 4 : Analyse des processus de valorisation de la production<br>alimentaire localisée.....   | 19 |
| 2-1-2-2 Chapitre 5 : Analyse du changement dans l'institutionnalisation des formes<br>de légitimation et des processus de valorisation à travers lesquels elles se<br>développent ..... | 20 |
| 2-1-2-3 Chapitre 6 : Discussion et retour sur les enjeux de la proposition théorique<br>suite à sa confrontation avec l'analyse des données empiriques.....                             | 20 |
| CHAPITRE1- LA DIVERSITE DES FORMES DE PRODUCTION LOCALISEE :<br>UNE EVOLUTION DANS LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA<br>PRODUCTION ? .....  | 24 |
| Introduction .....  | 24 |
| 1-1 Les différentes approches du développement de la production localisée .....   | 25 |
| Introduction .....  | 25 |

|  |    |
|--|----|
| 1-1-1 Deux approches du lien au territoire envisagé dans sa dimension agricole et artisanale : la relation au lieu et la typicité liée à un terroir .....        | 26 |
| 1-1-1-1-La construction d'une relation au lieu .....   | 26 |
| 1-1-1-2-La construction d'une typicité liée à un terroir .....   | 31 |
| 1-1-2 L'approche du SYAL, un système entrepreneurial génère une spécificité territoriale .....   | 34 |
| 1-1-2-1 Une approche systémique qui prend en compte l'aspect industriel du développement localisé .....  | 34 |
| 1-1-2-2 Une approche envisageable par différentes entrées .....  | 35 |
| 1-1-2-3 Un enjeu de développement durable par la compétitivité des systèmes localisés .....  | 37 |
| 1-1-3 Un objectif marchand : la qualification territoriale .....   | 37 |
| 1-1-4 Une articulation du système de production avec d'autres acteurs du développement territorial .....   | 40 |
| Conclusion.....  | 43 |
| 1-2 Envisager la production localisée comme un construit dont le sens est relatif à un espace-temps social : les apports d'une perspective diachronique.....     | 45 |
| 1-2-1 Le modèle agro-alimentaire localisé au prisme des invariants de l'alimentation : Envisager l'existence de la valeur sociale de la production localisée     | 45 |
| 1-2-1-1 L'alimentation, espace d'organisation de l'activité sociale .....  | 45 |
| 1-2-1-2 La production localisée, une production inscrite dans un espace social alimentaire.....  | 47 |
| 1-2-1-3 SYAL et développement territorial à l'aune de l'espace social alimentaire.....   | 50 |
| Conclusion.....  | 52 |
| 1-2-2- La construction de la valeur : une mobilisation relative à des circonstances sociales .....   | 52 |
| 1-2-2-1 La valeur locale se développe dans un espace social français .....   | 52 |
| 1-2-2-2- Une mobilisation relative à des circonstances sociales.....   | 53 |
| 1-2-2-3- Changements à tous bords : mobilisations et circonstances qui font la valeur provinciale .....  | 55 |
| 1-2-3- La fonction sociale d'une production patrimoniale.....  | 78 |
| 1-2-3-1 La valorisation de la production de terroir a une fonction sociale liée aux transformations du modèle de développement agricole et agro-alimentaire..... | 78 |

|  |     |
|--|-----|
| 1-2-3-2 La valeur « terroir » est patrimoniale et elle est transitoire.....  | 86  |
| 1-3 Conclusion .....   | 91  |
| CHAPITRE 2 - PENSER LA DIVERSITE DES PROCESSUS DE VALORISATION<br>DE LA PRODUCTION LOCALISEE EN ENVISAGEANT LES SYSTEMES DE<br>PRODUCTION LOCALISEE COMME DES SYSTEMES DE DOMINATION ..... | 96  |
| Introduction .....   | 96  |
| 2-1 Penser la diversité des productions localisées en termes de changement social.....   | 96  |
| 2-1-1 Le point de vue des dimensions externes du changement .....  | 98  |
| 2-1-1-1-Point de vue : c'est par des circonstances extérieures que le système de<br>valeur d'un groupe change .....  | 98  |
| 2-1-1-2-Lecture du social : la société est un tout supérieur à l'ensemble de ses<br>parties et le comportement individuel est un effet de système.....                                     | 100 |
| 2-1-1-3- Idéologie vs. Méthodologie : la société est un tout multidimensionnel<br>enchâssé dans laquelle l'individu à une part à jouer .....   | 102 |
| 2-1-2 Le point de vue des dimensions endogènes du changement .....   | 104 |
| 2-1-2-1- Point de vue : les choses changent par les systèmes de valeurs puis<br>s'institutionnalisent .....  | 104 |
| 2-1-2-2- Lecture du social : l'individu est rationnel mais sa rationalité s'inscrit<br>dans des sphères structurelles et des systèmes de sens .....  | 107 |
| 2-1-2-3- Idéologie vs. Méthodologie dans une approche individualiste : l'acteur<br>rationnel est capable de modifications mais sa rationalité n'est pas unique .....                       | 118 |
| 2-1-3 Les apports d'une approche développementiste du changement.....  | 120 |
| 2-1-3-1- Tout comme les projets de développement, les quatre caractéristiques de<br>la construction sociale de la production localisée .....   | 120 |
| 2-1-3-2- Pour penser les constructions sociales de la production localisée :<br>réussir à penser l'interaction d'une diversité d'acteurs .....   | 123 |
| 2-1-3-3- Le populiste méthodologique, un garde fou théorique aux dérives<br>idéologiques d'une approche d'interface .....  | 124 |
| 2-1-4 Les apports de la socio-anthropologie de l'alimentation : la filière du manger   | 126 |
| 2-1-5 Conclusion .....   | 129 |
| 2-2 Penser les processus de valorisation des productions alimentaires localisées et le<br>changement dans l'ordre de leur institutionnalisation.....                                       | 130 |
| Introduction .....   | 130 |



|  |            |
|--|------------|
| 2-2-1 Penser la diversité des valeurs sociales de la production localisée à partir de la reconstitution des processus de valorisation de cette valeur .....                                  | 130        |
| 2-2-1-1 Des systèmes unitaires à la typologie des valeurs sociales associées à la production localisée : analyser les processus de valorisation des productions alimentaires localisées..... | 130        |
| 2-2-1-2 La grille de lecture des systèmes de développement.....  | 133        |
| 2-2-1-3 L'analyse stratégique des processus de valorisation.....   | 139        |
| 2-2-1-4 Penser le changement dans l'institutionnalisation des constructions sociales en analysant les arènes.....  | 149        |
| Conclusion.....  | 152        |
| <b>CHAPITRE 3- DE L'EFFERVESCENCE DE VALORISATION A L'ANALYSE DES PROCESSUS DE VALORISATION, LA CONSTRUCTION D'UNE METHODE D'ANALYSE QUALITATIVE .....</b>                                   | <b>160</b> |
| Introduction .....   | 160        |
| 3-1 La construction d'un point de vue socio-anthropologique : un va-et-vient itératif entre le terrain et sa théorisation .....  | 161        |
| 3-1-1 Savoirs théoriques et pratiques de terrain.....  | 161        |
| 3-1-2 L'effervescence de valorisation, une idée de départ.....   | 162        |
| 3-1-3 Le sens de la construction de l'objet de recherche .....   | 165        |
| 3-2 De l'enquête exploratoire à l'enquête principale .....   | 166        |
| 3-2-1 Avant et en début de contrat CIFRE : les deux phases du terrain exploratoire.....  | 166        |
| 3-2-1-1 Le terrain exploratoire précontrat CIFRE et la mise en relief du Département comme échelle d'analyse pertinente.....   | 166        |
| 3-2-1-2 Le terrain exploratoire en début de contrat CIFRE.....   | 168        |
| 3-2-2 La grille de lecture du terrain .....  | 202        |
| 3-2-2-1 L'outil principal de l'enquête : l'entretien semi-directif.....  | 203        |
| 3-2-2-2 Les outils complémentaires à l'entretien semi-directif .....   | 204        |
| 3-2-2-3 Définir l'échantillon des acteurs du terrain .....   | 206        |
| 3-2-2-4 les biais engendrés par la position de doctorant CIFRE au Conseil Général .....  | 213        |
| 3-2-3 Synthèse des enquêtes de terrain .....   | 218        |
| 3.3. Phases de traitements .....   | 219        |

|  |            |
|--|------------|
| 3-3-1- Première phase de traitement des données : d'une analyse thématique du discours des acteurs de la valorisation directe au cadrage théorique de l'objet de recherche .....                           | 219        |
| 3-3-1-1 Méthode de mise en relief des pratiques et des points de vue récurrents chez les acteurs de la valorisation directe à travers une lecture analytique répétée des entretiens .....                  | 220        |
| 3-3-1-2 Les 13 descripteurs des acteurs de la valorisation directe et de leurs pratiques de valorisation.....  | 221        |
| 3-3-1-3 Classer les descripteurs en fonction des catégories d'acteurs .....  | 224        |
| 3-3-1-4 Vers une théorisation de la question.....  | 228        |
| 3-3-2- Seconde phase de traitement des données : l'analyse des processus de valorisation et du changement dans l'institutionnalisation des processus .....   | 228        |
| 3-3-2-1 La première phase de traitement des données : la reconstitution et la classification individuelle de chaque système et de leurs stades d'institutionnalisation.....                                | 229        |
| 3-3-2-2 De la reconstitution des processus de valorisation à la mise en relief des espaces sociaux de référence.....   | 236        |
| 3-3-2-3 L'analyse du changement dans l'institutionnalisation des processus .....   | 245        |
| 3-3-2-4 Une présentation des résultats en deux chapitres .....   | 248        |
| <b>CHAPITRE 4: LES PROCESSUS DE VALORISATION DE LA PRODUCTION LOCALISEE DANS LE DEPARTEMENT DE LA DROME, SIX VARIATIONS AUTOUR DE LA TRADITION ET UNE NOUVELLE MANIERE DE LOCALISER LA PRODUCTION.....</b> | <b>252</b> |
| Introduction .....   | 252        |
| 4-1- Le processus de valorisation par la tradition labélisée .....   | 253        |
| 4-1-1 Se structurer autour d'un savoir-faire traditionnel régional légalement certifié.....  | 253        |
| 4-1-1-1 Des entreprises, des groupements coopératifs, des acteurs indépendants... toujours structurés en un syndicat de défense et de gestion de leur production .....                                     | 253        |
| 4-1-1-2 Une structuration locale des stades de la production et de la transformation en vue de la réalisation d'une Production traditionnelle légalement réglementée.....                                  | 258        |
| 4-1-1-3 La stratégie Tradition labélisée et le comportement de légitimation qui l'accompagne .....   | 261        |

|   |     |
|---|-----|
| 4-1-1-4 Une Production localisée au sein d'un système de production pas forcément entièrement local et une évolution des normes parfois « indigeste ».... | 261 |
| 4-1-2- Des relations de légitimation tournées vers les grossistes et la Grande distribution .....   | 264 |
| 4-1-2-1 La finalité du système est la distribution.....   | 264 |
| 4-1-2-2 Une stratégie de distribution en GMS qui reste régionalisée .....   | 264 |
| 4-1-2-3 Une évolution de la distribution vers une relocalisation et un léger tournant vers la vente directe .....   | 267 |
| 4-1-3- Des relations externes partie prenante du système interne et significative d'une reconnaissance des pouvoirs locaux.....                           | 268 |
| 4-1-3-1 Relations de structuration dont l'objectif est une certification légale de la production.....   | 268 |
| 4-1- 3-2 Relations de structuration dont l'objectif est la promotion territorialisée de la production valorisée.....                                      | 270 |
| 4-1-3-3 Les relations de structuration dont l'objectif est le développement du territoire .....   | 276 |
| 4-1-3-4 Les relations d'appui au développement des filières agricoles .....   | 278 |
| 4-1-4- Synthèse du processus de valorisation par la tradition labélisée.....  | 280 |
| 4-2-Le processus de valorisation par la « tradition familiale » .....   | 281 |
| 4-2-1- Perpétuer un savoir-faire artisanal et familial .....  | 281 |
| 4-2-1-1 Des artisans détenteurs d'une enseigne reconnue .....   | 281 |
| 4-2-1-2 Transformation et distribution de savoir-faire traditionnels.....   | 282 |
| 4-2-1-3 Un comportement de légitimation qui met en avant à la fois la tradition locale et familiale .....   | 284 |
| 4-2-1-4 Mise à part l'approvisionnement, un système entièrement local pour des acteurs en développement .....   | 285 |
| 4-2-2 Des relations de ventes directes auprès d'un mangeur exclusivement local ....   | 288 |
| 4-2-2-1 La finalité du système est la distribution.....   | 288 |
| 4-2-2-2 Vendre majoritairement directement à des mangeurs et de manière exclusivement locale .....  | 288 |
| 4-2-3-Peu de dépendance externe à part une forme légère de structuration .....  | 291 |
| 4-2-3-1 Un unique cas de relation de certification partielle.....   | 291 |
| 4-2-3-2 Des formes de relations de structuration qui permettent à l'acteur prétendant de garder toute son individualité .....                             | 292 |

|   |     |
|---|-----|
| 4-2-4-Synthèse du processus par la tradition Familiale .....  | 294 |
| 4-3-Le processus de valorisation de la maitrise industrielle d'un savoir-faire<br>traditionnel .....  | 295 |
| 4-3-1- Valoriser un savoir-faire traditionnel .....   | 295 |
| 4-3-1-1 Des acteurs entreprises agro-alimentaires .....   | 295 |
| 4-3-3-2 Une articulation à l'espace social alimentaire local par des savoirs et des<br>savoir-faire traditionnels de transformation .....   | 296 |
| 4-3-3-3 La stratégie de la maitrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel .....   | 297 |
| 4-3-3-4 Un approvisionnement non local, un système de production non<br>entièrement basé sur la valorisation localisée mais des perspectives de<br>développement qui vont vers une stratégie de la localisation ..... | 299 |
| 4-3-2- Des relations de distribution concentrées autour de la Grande distribution....   | 302 |
| 4-3-2-1 La finalité du système ne concerne que la distribution .....  | 302 |
| 4-3-2-2 Une stratégie de concentration autour de la grande distribution, qui reste<br>pourtant majoritairement localisée .....  | 302 |
| 4-3-3- Des relations externes peu développées .....   | 307 |
| 4-3-3-1 Les relations externes dont l'objectif est le développement de la<br>production.....  | 307 |
| 4-3-3-2 Relation de structuration associative ayant pour objectif la promotion de<br>la production : la confrérie de la Pogne et de la Raviole.....   | 309 |
| 4-3-4- Synthèse du processus de la Maitrise industrielle d'un savoir-faire<br>traditionnel .....  | 310 |
| 4-4-Le processus de valorisation de l'Innovation-sur-tradition .....  | 310 |
| 4-4-1- Valoriser sa production comme localisée par l'utilisation innovante de<br>savoirs et de savoir-faire traditionnels .....   | 310 |
| 4-4-1-1 De petites entreprises.....   | 310 |
| 4-4-1-2 Transformation et distribution locales, savoirs et savoir-faire innovants .   | 311 |
| 4-4-1-3 La stratégie de valorisation de l'innovation-sur-tradition .....  | 317 |
| 4-4-1-4 Un système entièrement local et une logique de la proximité.....  | 320 |
| 4-4-2- Une stratégie de distribution tournée vers le mangeur et les commerces<br>locaux .....   | 323 |
| 4-4-2-1 La finalité du système est une distribution localisée.....  | 323 |
| 4-4-2-2 Une distribution mixte et localisée.....  | 323 |
| 4-4- 3- Des relations externes qui sont surtout des relations d'appui .....   | 327 |

|  |     |
|--|-----|
| 4-4-3-1-L'importance des relations d'appui pour ces TPE.....   | 327 |
| 4-4-3-2 Une relation de structuration par la mise en relation des acteurs<br>prétendants et dont l'objectif est de faciliter la vente.....           | 328 |
| 4-4-4-Synthèse du processus Innovation sur Tradition.....  | 328 |
| 4-5- Le processus de valorisation fermier néo-paysan.....  | 329 |
| 4-5-1- Je produis, je transforme et je vends ici : la construction sociale fermière de<br>la production.....   | 329 |
| 4-5-1-1 Des exploitants indépendants, ruraux ou néo-ruraux .....   | 329 |
| 4-5-1-2 Main d'œuvre, communication et pression foncière : les 3 écueils des<br>producteurs indépendants dans ce processus .....                     | 332 |
| 4-5-1-3 Trois stades légitimant et des rapports multiples à l'espace social<br>alimentaire local dans les savoirs et les savoir-faire utilisés ..... | 334 |
| 4-5-1-4 Un comportement de légitimation qui dévoile une stratégie fermière de<br>valorisation .....  | 340 |
| 4-5-1-5 Une activité de production articulée à des activités culturelles,<br>pédagogiques et touristiques .....                                      | 342 |
| 4-5-2- Des relations de légitimation à tous les stades du système : vendre mais aussi<br>apprendre et faire groupe.....                              | 345 |
| 4-5-2-1 La finalité du système: vendre mais aussi faire groupe.....  | 345 |
| 4-5-2-2 La saturation d'un système mais des débouchés à encore conquérir .....   | 352 |
| 4-5-3- Des relations externes déterminantes du développement interne du processus.....   | 354 |
| 4-5-3-1 Des relations de certification de la production et de l'accueil à la ferme .   | 354 |
| 4-5-3-2 Des relations de structuration déterminantes pour faciliter la relation<br>avec le mangeur.....  | 356 |
| 4-5-3-3 Des relations d'appui au développement de l'activité touristique mais<br>aussi des sollicitations .....                                      | 361 |
| 4-5-4- Synthèse du processus fermier néo-paysan.....   | 362 |
| 4-6- Processus de la géolocalisation de la production.....   | 366 |
| 4-6-1- La stratégie de la géolocalisation de la production .....   | 366 |
| 4-6-1-1 Des entreprises moyennes de conditionnement qui travaillent avec des<br>exploitants agricoles .....  | 366 |
| 4-6-1-2 La production produite quelque part... ..  | 368 |
| 4-6-1-3 La stratégie de l'ancrage spatial .....  | 370 |

|  |     |
|--|-----|
| 4-6-1-4 Une valorisation partiellement localisée dans leur système de production<br>mais des perspectives vers le développement de productions géolocalisées ..... | 372 |
| 4-6-2- Une stratégie de distribution tournée vers la Grande distribution.....  | 374 |
| 4-6-2-1 La finalité du système : une distribution en GMS.....  | 374 |
| 4-6-2-2 Dans les deux cas, une distribution relative à la Grande distribution en<br>majorité localisée.....  | 375 |
| 4-6-2-3 Nouveau produit, nouvelle stratégie de distribution .....  | 376 |
| 4-6-3- Des relations externes qui sont uniquement des relations d'appui.....   | 376 |
| 4-6-4- Synthèse du processus géolocalisation.....  | 377 |
| 4-7- Le processus de valorisation par l'acteur local.....  | 378 |
| 4-7-1- L'entreprise locale.....  | 378 |
| 4-7-1-1 Une entreprise ancrée localement.....  | 378 |
| 4-7-1-2 Une articulation à l'espace local par l'ancrage historique de l'entreprise<br>dans la Drôme.....   | 379 |
| 4-7-1-3 Se légitimer en tant qu'acteur local en vertu de son ancrage historique ...  | 380 |
| 4-7-1-4 Une activité connexe <i>localisante</i> : l'Ecole du chocolat et ses 800<br>professionnels en visite à Tain l'Hermitage.....                               | 380 |
| 4-7-2- Une stratégie de distribution locale complémentaire à la stratégie générale ..  | 381 |
| 4-7-3- Les relations de coordination territoriale : une volonté de développer<br>l'ancrage local de l'entreprise .....   | 383 |
| 4-7-3-1 Des relations de structuration interprofessionnelle dont l'objectif est le<br>développement économique départemental et régional .....                     | 383 |
| 4-7-3-2 Des relations de développement culturel et touristique .....   | 383 |
| 4-7-4-Synthèse du processus de l'acteur local .....  | 386 |
| 4-8- De la synthèse des processus à la mise en relief des deux espaces sociaux locaux<br>de référence .....  | 387 |
| 4-8-1- La stratégie de valorisation : six rapports à la tradition et un nouveau rapport<br>à l'espace local .....  | 388 |
| 4-8-2- Une nouvelle forme de structuration sociale inhérente au processus néo-<br>paysan.....  | 394 |
| 4-8-3- Une disparité de l'intervention externe dans les processus de valorisation ....   | 398 |
| 4-8-4 Deux formes de référence à l'espace local dans la construction sociale de la<br>production localisée.....  | 403 |
| 4-8-4 1-une valeur qui repose sur la référence à un système agro-artisanal passé.  | 405 |

|   |     |
|---|-----|
| 4-8-4 2-une valeur qui repose sur la référence à un système agro-artisanal présent, .....   | 407 |
| CHAPITRE 5 : VERS L'INSTITUTIONNALISATION DE TOUT ET PARTIE DE LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA PRODUCTION LOCALISEE NEO-PAYSANNE.....                                       | 412 |
| Introduction .....  | 412 |
| 5-1-Les orientations du développement chez les acteurs prétendants.....   | 413 |
| 5-1-1 Une continuation des pratiques de localisation existant pour chaque processus.....  | 414 |
| 5-1-2 Deux formes de développement de productions issues de l'agriculture biologique : locales et non locales.....  | 415 |
| 5-1-2-1 –Une production biologique produite localement, parallèle ou superposée à la production initiale, valorisée comme localisée ou pas.....                           | 415 |
| 5-1-2-2 –Une production biologique non produite localement, parallèle à la production localisée.....  | 417 |
| 5-1-3 Un développement de pratiques issues du processus Néo-paysan: l'enjeu que représente la vente directe .....   | 418 |
| 5-1-3-1 S'approprier une pratique au bénéfice de son processus.....   | 419 |
| 5-1-3-2 L'enjeu que représente la vente directe : adopter une stratégie néo-paysanne, de manière authentique ou pécuniaire .....  | 421 |
| 5-1-4 Synthèse des intérêts nouveaux dans les stratégies des acteurs prétendants ....   | 433 |
| 5-2- Changements d'intérêt chez les représentants du système de consommation : le mangeur et la Grande distribution au diapason des intérêts des acteurs prétendants..... | 436 |
| 5-2-1- Les intérêts des acteurs prétendants pour la vente directe convergent vers le mangeur.....   | 436 |
| 5-2-2-Un intérêt croissant pour le « petit producteur local » de la part de GMS locales indépendantes .....   | 437 |
| 5-2-3- Les restaurateurs au diapason des intérêts nouveaux .....  | 439 |
| 5-2-3-1- Chef étoilé qui critique la Tradition labélisée.....   | 441 |
| 5-2-3-2 L'appropriation de pratiques néo-paysannes.....   | 441 |
| 5-2-4- Synthèse des intérêts des acteurs représentants du système de consommation.....  | 442 |
| 5-3 –Des changements d'intérêts chez les acteurs institutionnels : vers les circuits courts et vers le développement de l'agriculture biologique localisée.....           | 443 |
| 5-3-1 Le développement d'intérêts politiques et privés envers les circuits courts de valorisation .....   | 443 |

|   |     |
|---|-----|
| 5-3-1-1 Un contexte de reconnaissance politique et d'aide au développement des filières courtes .....   | 444 |
| 5-3-1-2 Un exemple de soutien de l'Union Européenne et de l'Etat français en faveur des filières courtes, transformé sur le terrain en soutien à l'agriculture biologique.....      | 445 |
| 5-3-1-3 La Chambre d'agriculture, entre intérêt nouveau et désaccord concernant l'institutionnalisation des circuits courts .....   | 447 |
| 5-3-1-4 L'exemple d'un intérêt privé : une plateforme d'approvisionnement local structurée en association.....  | 449 |
| 5-3-1-5 Réactions du terrain à l'enjeu que représente cette politique : des craintes de la part des acteurs du processus de la Tradition labélisée et du processus Néo-paysan.....  | 450 |
| 5-3-2 Le développement d'intérêts en direction de l'agriculture biologique et des productions alimentaires qui en sont issues .....   | 451 |
| 5-3-2-1-Un axe de développement politique favorable au développement de la production biologique .....  | 451 |
| 5-3-2-2 Réactions des acteurs prétendants à l'enjeu que représente cette politique  | 458 |
| 5-3-3 Synthèse des orientations des acteurs institutionnels: un système légal-réticulaire-conventionnel pas toujours reconnu .....  | 466 |
| 5-4-Synthèse des orientations de développement dans les stratégies relatives à la valorisation des productions localisées .....   | 469 |
| 5-4-1 Institutionnalisation des circuits-courts correspondant au processus Néo-paysan.....  | 470 |
| 5-4-1-1-Intégration de pratiques de vente directe, de représentation du fermier local, de structuration externe issues du processus néo-paysan, aux autres processus .....          | 471 |
| 5-4-1-2- Nouvelles inscriptions dans le processus néo-paysan articulé à la reconnaissance institutionnelle des circuits-courts .....  | 471 |
| 5-4-2 Une tendance à la biologisation de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne.....   | 474 |
| 5-4-2-1 Un axe de biologisation de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne dans le cadre de la politique de développement de l'agriculture biologique ..... | 475 |



|  |     |
|--|-----|
| 5-4-2-2 Un axe de biologisation territorialisée de la construction sociale de la production localisée néo-paysanne.....  | 476 |
| CHAPITRE 6 - FORMALISER LE MODELE D'ANALYSE ET REVENIR SUR LES ENJEUX : LA CONSTRUCTION SOCIALE DE LA PRODUCTION LOCALISEE EST L'EXPRESSION D'UNE STRATEGIE DE PRODUCTION LOCALISEE..... | 480 |
| Introduction .....   | 480 |
| 6-1 L'affinement du modèle théorique : vers une dimension nouvelle de la question et des continuations méthodologiques .....   | 480 |
| 6-1-1 L'affinement du modèle théorique dévoile une dimension nouvelle de la signification sociale de la production localisée.....  | 481 |
| 6-1-1-1 Affiner le modèle théorique en cinq points .....   | 481 |
| 6-1-1-2 L'analyse dévoile une dimension nouvelle au modèle de construction sociale de la production localisée.....   | 484 |
| 6-1-1-3L'analyse dévoile une dimension nouvelle de la question de l'identification de l'alimentation.....  | 485 |
| 6-1-2- Etoffer, approfondir, comparer, trois axes de développement de la recherche sur la construction sociale de la production localisée .....  | 489 |
| 6-1-2- 1 Eléments pour étoffer le modèle théorique .....   | 490 |
| 6-1-2-2 Adopter une échelle d'analyse plus petite.....   | 491 |
| 6-1-2-3 Multiplier les terrains d'enquête .....  | 492 |
| 6-2 Reconsidérer les enjeux initiaux .....   | 493 |
| 6-2-1 Reconsidérer les enjeux pour les commanditaires.....   | 493 |
| 6-2-2 Reconsidérer les enjeux scientifiques, les trois contributions d'un modèle de construction sociale de la production localisée .....  | 495 |
| 6-2-2-1 Une contribution à la socio-anthropologie de l'alimentation.....   | 496 |
| 6-2-2-2-Une contribution à l'analyse du développement agricole et agro-alimentaire localisé.....   | 497 |
| 6-2-2-3-Une contribution à l'analyse de l'évolution des systèmes de domination   | 498 |
| CONCLUSION GENERALE .....  | 500 |
| BIBLIOGRAPHIE .....  | 506 |
| BIBLIOGRAPHIE CONSULTEE ET CITEE.....  | 506 |
| BIBLIOGRAPHIE CONSULTEE ET NON CITEE.....  | 514 |
| ANNEXES .....  | 524 |
| Annexe 1- GUIDE ENTRETIEN ACTEURS PRODUCTEURS.....   | 524 |

|   |     |
|---|-----|
| Annexe 2- Exemple de notice bibliographique réalisée en collaboration avec la<br>Conservation du patrimoine de la Drôme ..... | 526 |
| Annexe 3- Illustrations de manifestations festives.....   | 529 |
| TABLE DES MATIERES .....  | 532 |
| LISTE DES TABLEAUX.....   | 545 |

## **LISTE DES TABLEAUX**

|                   |   |     |
|-------------------|---|-----|
| <i>Tableau 1</i>  | <i>Définitions des productions localisées et de provenance en fonction du rapport au lieu- Bérard, 2011</i> .....               | 27  |
| <i>Tableau 2</i>  | <i>Modélisation de la forme de légitimation par rapport à la stratégie de production</i> .....                                  | 158 |
| Tableau 3         | Les variables et les hypothèses de la problématique.....  | 158 |
| <i>Tableau 4</i>  | <i>les productions de terroir (patrimoniales) du territoire drômois</i> .....   | 184 |
| Tableau 5         | Modèle de classification des innovations patrimoniales du territoire drômois..  | 189 |
| <i>Tableau 6</i>  | <i>Modèle de classification des productions commerciales reconnues comme productions localisées du territoire drômois</i> ..... | 189 |
| <i>Tableau 7</i>  | <i>Exploitations agricoles selon la superficie agricole utilisée en 2000</i> .....  | 192 |
| <i>Tableau 8</i>  | <i>Exploitations valorisant leurs productions</i> .....   | 193 |
| Tableau 9         | Artisanat et industries dans la Drôme .....   | 197 |
| Tableau 10        | Les catégories d'acteurs de la valorisation directe à prendre en compte dans l'échantillon .....                                | 208 |
| Tableau 11        | Les catégories d'acteurs de la valorisation indirecte.....  | 209 |
| <i>Tableau 12</i> | <i>Volume des deux enquêtes de terrain menées entre avril 2007 et février 2010</i> .....  | 219 |
| Tableau 13        | Les descripteurs des pratiques par catégorie d'acteurs producteurs.....   | 224 |
| Tableau 14        | Les relations composant le système de valorisation à l'aune de la grille des acteurs du terrain .....                           | 230 |
| Tableau 15        | Adaptation de la classification des acteurs du cadrage théorique aux acteurs du terrain .....                                   | 232 |
| <i>Tableau 16</i> | <i>Etapas de reconstitution des systèmes et objectifs correspondants</i> .....  | 234 |
| <i>Tableau 17</i> | <i>Les 10 combinaisons trouvées</i> .....   | 235 |
| <i>Tableau 18</i> | <i>Synthèse des acteurs et des modes de transformation dans la filière Picodon</i>  | 255 |
| Tableau 19        | Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus .....  | 257 |
| Tableau 20        | Les stades légitimant .....   | 260 |
| Tableau 21        | Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local..... | 261 |
| Tableau 22        | Proportion de la production localisée par rapport à la production totale .....  | 263 |
| Tableau 23        | Synthèse des relations de légitimation .....  | 266 |

|            |  |     |
|------------|--|-----|
| Tableau 24 | Synthèse des formes de promotion territorialisée des filières Tradition Labélisée .....  | 275 |
| Tableau 25 | Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus .....   | 282 |
| Tableau 26 | Les stades légitimant .....  | 283 |
| Tableau 27 | Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local.....  | 284 |
| Tableau 28 | Synthèse des modalités de distribution dans le processus Tradition familiale   | 291 |
| Tableau 29 | Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus .....   | 295 |
| Tableau 30 | Le stade légitimant .....  | 297 |
| Tableau 31 | Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local.....  | 297 |
| Tableau 32 | Synthèse des relations de légitimation .....   | 307 |
| Tableau 33 | Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus .....   | 311 |
| Tableau 34 | Les stades légitimant .....  | 315 |
| Tableau 35 | Synthèse de la première combinaison du rapport à l'espace social alimentaire : mobilisation de savoir-faire traditionnels.....   | 315 |
| Tableau 36 | Synthèse de la deuxième combinaison du rapport à l'espace social alimentaire : mobilisation de savoir-faire traditionnels comme support à des productions innovantes ..... | 316 |
| Tableau 37 | Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local.....  | 317 |
| Tableau 38 | Synthèse des modalités de distribution et de leurs limites spatiales .....   | 327 |
| Tableau 39 | Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus .....   | 334 |
| Tableau 40 | Les stades légitimant .....  | 335 |
| Tableau 41 | Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local.....  | 339 |
| Tableau 42 | Synthèse des activités complémentaires .....   | 345 |
| Tableau 43 | Modalités et acteurs représentant du système de consommation.....  | 350 |
| Tableau 44 | Inscription des acteurs prétendants dans des relations de certification de la production .....   | 355 |
| Tableau 45 | Appartenance des acteurs à des dispositifs de structuration de l'accueil et à des dispositifs de production qui se développent par le biais d'un acteur externe.....       | 361 |
| Tableau 46 | Synthèse des acteurs prétendants dans ce processus .....   | 368 |
| Tableau 47 | Le stade légitimant : la production .....  | 369 |

|            |   |     |
|------------|---|-----|
| Tableau 48 | Synthèse des stades légitimant et du rapport des savoirs et des savoir-faire mobilisés à l'espace social alimentaire local.....   | 370 |
| Tableau 49 | Synthèse des relations de légitimation .....  | 376 |
| Tableau 50 | Synthèse de l'acteur prétendant dans ce processus .....   | 379 |
| Tableau 51 | Le stade légitimant : la transformation.....  | 379 |
| Tableau 52 | Un rapport à l'espace local par l'acteur producteur et non par les savoirs et savoir-faire mobilisés pour l'entreprise de chocolat .....  | 380 |
| Tableau 53 | Synthèse des relations de légitimation .....  | 383 |
| Tableau 54 | Synthèse des stratégies de Production-valorisation coordonnées et de la validité sur laquelle repose leur légitimité en tant que production localisée.....  | 393 |
| Tableau 55 | Finalité des systèmes, structuration sociale et types de liens et acteurs de la légitimation par processus de valorisation .....  | 397 |
| Tableau 56 | Les types de relations externes par type de processus.....  | 399 |
| Tableau 57 | L'orientation des stratégies de distribution vers la modalité de vente par Internet .....   | 415 |
| Tableau 58 | L'orientation des acteurs vers l'agriculture biologique.....  | 418 |
| Tableau 59 | Comparaison des orientations des stratégies de Production dans les différents processus .....   | 435 |
| Tableau 60 | Récapitulatif des attributs et des systèmes de légitimation institutionnalisés par les intérêts nouveaux des différents acteurs .....   | 468 |
| Tableau 61 | Synthèse des attributs du type de système répondant à la contrainte biologique d'identification de la production alimentaire à un espace social dans un contexte mondialisé –Espace social français ..... | 488 |

## TABLE DES FIGURES

|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <i>Figure 1</i> | <i>Variables du système de production caractérisant la production locale.....</i>  | <i>49</i>  |
| <i>Figure 2</i> | <i>La filière du manger (Corbeau, 1997 : 147-162).....</i>                         | <i>129</i> |
| <i>Figure 3</i> | <i>Carte du Département et ses cinq entités touristiques .....</i>                 | <i>178</i> |
| <i>Figure 4</i> | <i>Carte du découpage territorial suivi pour la localisation des acteurs .....</i> | <i>211</i> |