

Titre : Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences

Auteurs : Laurence Bérard et Philippe Marchenay, CNRS, France

Type : document

Sujet : objets vivants et patrimoine

Subject : living things as an heritage

Extrait de : Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences. in Poulot D. (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, pp. 159-170..

Adresse des auteurs :

Laurence Bérard et Philippe Marchenay
Centre national de la recherche scientifique (CNRS)
Ressources des terroirs. Cultures, usages, sociétés
Alimentec,
rue H. de Boissieu
01060 - Bourg-en-Bresse cedex , France
Tel : (33) 74 45 52 07 / 08
Fax : (33) 74 45 52 06
Email : philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr
laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr

Format original du fichier : Winword 6

Nom de fichier du document : patrividoc

Langue : français

Résumé : Un certain nombre de procédures de patrimonialisation du vivant sont aujourd'hui à l'oeuvre en Europe et en France en particulier. Elles concernent les plantes, les animaux, les paysages, mais aussi, et plus récemment, les produits agricoles et alimentaires locaux et traditionnels, appelés « produits de terroir ». Des questions comme la tradition, le contenu du lien au lieu, le rôle respectif des savoir-faire, de l'écrit par rapport à l'oral, les aspects éphémères de ces productions leur donnent un statut de patrimoine particulier et interrogent l'anthropologue.

Abstract : The « patrimonialisation » of life-forms is underway today throughout Europe, and especially in France. This process concerns not only plant varieties and animal breeds but has been extended to include landscapes, and recently, local and traditional agricultural products and foodstuffs, called « produits de terroir ». This development raises interesting questions concerning the use of terms such as "traditional", the exact nature and meaning of geographic attachments that link a product and a place, the roles of indigenous knowledge and practices, and the relative importance of written sources as opposed to oral ones. The ephemeral aspects of these products and their patrimonial status make them of particular interest to anthropologists today.

Référence : Bérard L., Marchenay P., 1998 - Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences. in Poulot D. (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, pp. 159-170.

Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences

Laurence Bérard et Philippe Marchenay
Centre national de la recherche scientifique¹

Depuis quelque temps déjà, on assiste à un vaste mouvement en faveur de la protection et de la conservation d'objets qui appartiennent au domaine du vivant. Après une forte émulation à l'endroit des espèces fruitières et, dans une moindre mesure, des espèces légumières, puis des paysages, c'est aujourd'hui au tour des "produits de terroir" qui, sortant de l'anonymat, se trouvent érigés au rang de patrimoine, en même temps qu'ils se voient octroyés un nouveau statut.

Ce processus de patrimonialisation exercé sur une catégorie aussi particulière que le vivant renvoie à une réalité très diffuse, ne serait-ce que du fait même de la polymorphie qu'elle recouvre, situation floue renforcée par l'hétérogénéité et la complexité des procédures mises en oeuvre pour leur protection.

A l'intérieur de cette catégorie très englobante, il sera question des productions agricoles et alimentaires appartenant à la sphère de ce que nous pourrions appeler le « bioculturel domestique », c'est à dire à la catégorie du vivant sur laquelle l'homme intervient à travers une panoplie étendue de savoirs, de pratiques techniques et de représentations. Cet ensemble comprend à la fois le végétal et l'animal, mais aussi les produits qui en sont issus, comme les charcuteries, les fromages et de façon plus générale les denrées alimentaires périssables, en excluant les patrimoines génétique, naturel ou sauvage.

¹ Antenne de recherche et d'information sur les ressources des terroirs. Centre national de la recherche scientifique. Unité mixte de recherche 8575, Apsonat. Alimentec, rue Henri de Boissieu, F 01060 - Bourg-en-Bresse cedex 09. tel.: 33 (0)4 74 45 52 07, Fax: 33 (0)4 74 45 52 06, <<http://apsonat.dsi.cnrs.fr/terroir>>. email: philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr, laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr, Les recherches menées dans ce cadre portent sur les aspects anthropologiques des productions agricoles et alimentaires locales.

DE LA CELEBRATION A LA PROTECTION

Les multiples opérations de conservation des plantes cultivées (espèces fruitières principalement) et des races animales domestiques mises en place à partir des années 80 dans tout le pays mettaient essentiellement l'accent sur la dimension génétique du patrimoine. L'identification et la conservation des plantes et des animaux étaient étroitement liées à cette question et la dimension culturelle -quoique présente - n'était pas revendiquée en tant que telle (Bérard et Marchenay, 1991). Aujourd'hui la patrimonialisation s'est étendue aux paysages, aux productions locales, aux recettes de cuisine et intègre fortement la dimension culturelle. Les actions menées sont le fait d'acteurs issus d'horizon très divers mais le plus souvent appartenant à la sphère publique (Ministère de l'Agriculture, du Tourisme, de l'Environnement) dans le cadre d'actions coordonnées sans pour autant être réellement formalisées. Ainsi, l'opération "paysages de reconquête" visant à répertorier puis à labelliser 100 sites a été menée conjointement par les services du Ministère de l'Environnement et ceux des Chambres d'agriculture en 1993. Ce label attribué à des paysages "fondés sur des cultures ou des spécificités locales liées au travail des hommes et à l'histoire des lieux" associe très étroitement un produit et un paysage. Le point d'orgue de cette opération, menée tambour battant, fut l'organisation au Jardin des Plantes - à Paris - un dimanche du mois de janvier, d'un vaste marché des produits liés aux paysages retenus. "Venez nombreux ...aider à sauver les paysages de France que vous aimez en savourant leurs produits". Cette démarche visait avant tout à sensibiliser l'opinion publique, sans trop s'embarasser de rigueur méthodologique. Ainsi la Dombes, retenue pour la production de poisson associée aux étangs, fut également représentée par les producteurs de foie gras, de fromage de brebis et de canards (productions qui n'ont jamais eu un quelconque rapport à "l'histoire des lieux"). Dans le même registre, le Conseil national des arts culinaires, organisme interministériel, s'est intéressé à l'identification de "sites remarquables du goût", ouverts au public et sélectionnés sur un faisceau d'indices associant la présence d'un produit du patrimoine culinaire, d'un savoir-faire spécifique, d'une architecture remarquable, d'un site historique, d'un paysage. Là encore, le nombre - cent - n'est pas choisi au hasard et les critères d'attribution sont pour le moins imprécis, associés à des procédures d'évaluation qui restent lâches. Le vivant est ici appréhendé très globalement; il renvoie à un système de production

dans son ensemble, dont la cohérence progressivement construite prend valeur de patrimoine. La démarche se rapproche beaucoup dans le cas présent d'une consécration, renforcée par l'exemplarité du nombre.

La reconnaissance d'un bien que l'on cherche à préserver repose sur un consensus préalable et si la démarche est très associée au tourisme, en particulier dans le cas des sites remarquables du goût, elle n'engendre pas de retombées économiques notoires. On ne peut en dire autant des inventaires du patrimoine culinaire de la France, pilotés là encore par le Conseil national des arts culinaires. Ces états des lieux concernent tous les domaines de l'agro-alimentaire et se déroulent au sein des régions administratives, qui les financent. Ils doivent déboucher sur la relance d'un certain nombre des produits inventoriés; c'est en tout cas le voeu du Ministère de l'Agriculture qui est partie prenante, avec le Ministère de la Culture, de cette entreprise. Une réflexion préalable, appuyée par des chercheurs de l'INRA et du CNRS qui font partie du comité de pilotage, a débouché sur l'élaboration d'une grille de sélection. A la lumière de l'expérience apportée par le travail d'enquête mené dans une dizaine de régions, on peut parler d'un balayage large, s'efforçant de témoigner de la diversité de ces productions, dans un temps et avec des moyens qui restent limités. La profondeur historique, la localité, la notoriété, les savoir-faire se conjuguent pour aider au repérage des produits qui font l'identité d'une région, dans un contexte très marqué aujourd'hui par un souci d'identification des productions. La publication d'un ouvrage par région explorée -chez un éditeur ayant pignon sur rue - tend à formaliser la démarche. Etre recensé dans cet inventaire facilite la constitution d'un dossier de demande de protection.

La situation est tout autre lorsque l'on a affaire à une démarche de protection se traduisant par l'attribution formelle d'un signe distinctif, comme c'est le cas en France et depuis peu en Europe. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) française -à travers la dénomination d'un pays ou d'une localité - protège des contrefaçons un produit qui est originaire de ce pays et dont les qualités ou les caractères sont dus "au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains". Ce concept s'est forgé depuis la fin du siècle dernier et a pendant longtemps essentiellement concerné les vins. Depuis 1990, cette démarche s'est élargie à l'ensemble du secteur agro-alimentaire et a largement inspiré les travaux du Conseil des Communautés Européennes qui aboutirent le 14 juillet 1992 à l'arrêt de deux règlements relatifs l'un à la protection des indications géographiques et des

appellations d'origine (n° 2081/92), l'autre aux attestations de spécificité (n°2082/92) des produits agricoles et des denrées alimentaires, l'objectif étant de formaliser juridiquement un cadre permettant d'établir et de protéger une relation entre un produit et un lieu ou une tradition (Bérard et Marchenay, 1995). Cette démarche de protection coïncide avec la mise en place du marché unique, ouvrant les frontières et donnant le droit aux producteurs des différents pays de la communauté de vendre librement leurs produits. Ainsi cette ouverture des marchés amena paradoxalement à reconnaître la dimension patrimoniale ou la spécificité d'un certain nombre de productions agro-alimentaires attachées aux Etats membres. C'est une pierre jetée dans le jardin de la libre concurrence omnipotente, la moindre entrave à la circulation des biens étant jusqu'alors assimilée à du protectionnisme. Cette évolution doit être resituée dans le contexte actuel très propice à des productions qui peuvent faire état d'une tradition ou d'un ancrage géographique. En effet, il est beaucoup question aujourd'hui de territorialisation des activités, de fixation des bassins de production associés à l'aménagement du territoire et à la lutte contre la désertification des campagnes. Les conséquences de ces différents règlements ne sont pas anodines. En effet, l'attribution d'une protection pour les uns implique conjointement l'exclusion pour les autres. Lorsqu'un fromage bénéficie d'une AOC une zone de protection très stricte est délimitée, au delà de laquelle il est interdit de commercialiser le produit sous son nom; il en est ainsi par exemple du beaufort, du bleu de Gex, de l'abondance ou du saint-nectaire. Par ailleurs, la démarche de protection peut concerner un mode ou un lieu de production. Les producteurs de quenelles, par exemple, peuvent soit porter leurs efforts sur l'identification des modes de production qu'ils considèrent comme traditionnels et sur lesquels ils désirent voir porter la protection, soit sur la délimitation d'une zone de production dont elles sont originaires. Dans un cas, ils se tournent vers une attestation de spécificité (AS), permettant à tout producteur qui respecte le cahier des charges de fabriquer des quenelles, en France comme ailleurs. Dans l'autre cas, ils s'orientent vers l'IGP et seuls les producteurs installés dans la zone délimitée ont le droit d'appeler leur produit sous ce nom. Les éleveurs de porc fermier ou de veau sous la mère se demandent aujourd'hui s'il est préférable de protéger un type d'élevage reposant sur un certain nombre de pratiques ou la région dans laquelle il s'exerce. Le choix doit prendre bien évidemment en compte la situation existante, or en filigrane se pose l'épineuse question de la définition que l'on donne de la tradition et de la relation à un

lieu. La dimension européenne de cette protection rend la tâche beaucoup plus complexe, car les différents pays en ont une interprétation différente. Celle de la France, comme nous le verrons, est très patrimoniale. Enfin et surtout comment définir des critères d'évaluation et de protection d'un patrimoine qui de par sa nature est diversifié, évolutif et éphémère?

UN VIVANT DIVERSIFIÉ, EVOLUTIF ET EPHEMERE

Le vivant domestique se présente comme un lieu d'articulation très riche entre le biologique et le social. Une race animale, une plante cultivée, un produit tel qu'une charcuterie ou un fromage sont l'aboutissement d'une accumulation de savoirs, de pratiques, d'observations, d'ajustements à mettre en relation avec la représentation que l'on s'en fait. Ce sont des objets très investis. Le vivant évolue et fait interférer de nombreux facteurs. Il autorise des manipulations de tous ordres, de toute nature et à toute échelle. Les modalités de reproduction ne sont pas les mêmes selon que l'on aie affaire à un végétal, un animal ou un fromage. A l'intérieur même du monde végétal, on observe une complexité plus ou moins grande du rapport à la plante, en partie dû à la longévité associée à un renouvellement plus ou moins rapide du patrimoine végétal; on ne gère pas de la même façon une espèce fruitière et une espèce potagère. Reproduction végétative et reproduction sexuée n'ont pas les mêmes conséquences sur le végétal, ses utilisations et sa place au sein de la société. La greffe permet de reproduire à l'identique une variété, le semis d'un pépin entraîne des modifications génétiques, sans compter l'incidence que peut avoir le milieu physique (sol, exposition etc.) sur l'"expression" d'une plante, son phénotype. Que l'on parle d'échelle et un nouveau niveau de complexité est franchi. Ainsi les micro-organismes, que l'on peut qualifier de « vivant invisible », occupent une place considérable dans l'élaboration des fromages et d'un certain nombre de boissons et charcuteries. Nous avons là affaire au monde des ferments qui jouent un rôle déterminant dans les processus de maturation, de fermentation et d'affinage associés ou non à des pratiques techniques qui peuvent être d'une extrême complexité, aux différents stades d'intervention sur la matière vivante. En matière de pratique fromagère, température et temps de chauffe du lait, choix du ferment, taille des grains du caillé, intensité du pressage de la pâte, traitement accordé à la croûte, fréquence de retournements, degré d'hygrométrie sont autant de paramètres qui se

conjuguent à l'infini et interfèrent sur la flore microbienne active pour donner la diversité que nous connaissons (Bérard et Marchenay, 1994).

Ainsi, le vivant recèle un potentiel d'évolution et de variabilité considérable, dans lequel l'homme puise. Mais il est aussi associé à une durée de vie limitée: les savoir-faire extrêmement diversifiés qui le façonnent sont à la base de l'existence même et - *a fortiori*- de la conservation de cette matière périssable et éphémère, qu'il faut sans cesse maintenir et renouveler pour assurer la reproductibilité des systèmes de production.

LEGITIMATION ABUSIVE, VITRIFICATION PATRIMONIALE, PATRIMONIALISATION A MARCHÉ FORCÉE... LES AVATARS DE LA PROTECTION

La protection de la dimension traditionnelle de productions polymorphes et évolutives soulève de multiples questions. Sans entrer dans les méandres des modalités d'application française de cette réglementation de protection européenne, il faut souligner que l'état français en a fait une lecture très patrimoniale, associant implicitement origine géographique et fabrication traditionnelle, là où le texte réglementaire de la CEE les sépare (voir texte en annexe). Ainsi, en France la protection d'une origine géographique, (par une IGP ou une AOP) est obligatoirement associée à la prise en compte de sa dimension historique. Dans le même temps, la procédure d'acquisition est complexe et repose sur l'obtention préalable et indispensable d'un label rouge ou d'une certification de conformité. Ce signe de qualité est associé à une démarche normative proche de la logique industrielle, basée sur un cahier des charges consignait l'ensemble des processus de production et contrôlé par un organisme certificateur indépendant et impartial.

L'accent est mis ici sur l'histoire de ces productions dès lors que l'on cherche à protéger une tradition ou une origine géographique. Mais de quelle histoire s'agit-il? Comment traiter la profondeur historique, sur quels critères et à l'aide de quel type de preuves? Tout ceci soulève un certain nombre de questions. L'ancrage historique d'un produit est souvent annoncé comme une entité abstraite se suffisant à elle-même et pouvant être au besoin coupée de la réalité contemporaine. Or, cet ancrage passe également par l'identification attentive et minutieuse des modes d'intervention

sur la matière et leur évolution. En effet, compte-tenu de la labilité extrême du vivant, tout à la fois mouvant et évolutif, les savoir-faire sont le fil rouge qui relie l'histoire du produit vivant traditionnel à sa réalité contemporaine. En faire l'impasse autorise toutes les manipulations ayant trait à l'utilisation d'une réalité historique coupée des savoir-faire dans la légitimation d'une production présentée comme traditionnelle. L'existence d'une profondeur historique forte est assimilée à l'authenticité patrimoniale d'un produit. Or, elle doit être associée à une continuité des savoir-faire, faute de quoi l'on risque d'utiliser l'histoire pour légitimer des productions pseudo-patrimoniales, tirant simplement parti de la notoriété d'un lieu sans renvoyer à la spécificité d'un produit. A ce sujet il est intéressant d'observer la façon dont certains groupements professionnels veulent faire passer des productions avicoles pour traditionnelles, du seul fait que cette activité a pu avoir une réalité historique.

Par ailleurs, l'utilisation de l'écrit peut aller à l'encontre des informations rassemblées par l'enquête orale, surtout si le travail d'évaluation scientifique de la source n'est pas fait. Or, l'écrit semble être le gage de crédibilité le plus solide pour les experts chargés d'évaluer le cahier des charges. Dans cette logique d'objectivation d'une qualité prenant aussi en compte des critères d'ordre culturel, on fait relever la dimension patrimoniale du sens commun. Ce dernier interfère très largement dans cette démarche de légitimation pour confondre dimension historique, petite histoire et validation de la notoriété, en faisant l'économie de la démarche scientifique que l'on assimile et réduit à la recherche de la preuve écrite.

Ce vaste mouvement de patrimonialisation des productions émerge actuellement sous nos yeux, dans un contexte concurrentiel particulièrement tendu. Les producteurs intéressés se déterminent pour l'un ou l'autre des signes de protection, selon les intérêts et les forces en présence. Pour beaucoup, il s'agit de protéger un lieu de production en développant une argumentation de nature patrimoniale pour donner un sens, voire une justification, à cette territorialisation. L'extrême confusion qui prévaut actuellement repose néanmoins sur quelques certitudes de base. Ainsi, "l'attribution des IGP... peut être un formidable tremplin et une occasion de s'emparer ou de conforter des marchés. Qualité supérieure et origine devraient permettre à de nombreuses entreprises d'y trouver leur compte » (*Qualité-infos* 45, 15 juillet 1994: 4). Reste à savoir ce que l'on met sous le mot origine, qui semble renvoyer à une réalité différente d'un dossier de demande à l'autre. Ainsi la demande d'IGP pour le poisson pêché dans le Golfe de Gascogne et débarqué dans le port d'Arcachon fait

état de « résultats de fouilles ainsi que des écrits démontrant l'existence d'une activité maritime ancienne sur le site d'Arcachon » (*Qualité-infos* 63, 22 mai 1995: h). La profondeur historique, pour les lentilles du Berry en revanche, n'excède pas les années 60. Toutefois il est fait état de " l'inscription du produit dans le patrimoine gastronomique du Berry et de la création d'un conservatoire de la lentille à Châteauroux ". Certains organismes tels que les chambres régionales ou départementales d'agriculture jouent un rôle très actif dans l'émergence patrimoniale des productions qui deviendront la carte de visite de la région, par l'intermédiaire des chargés de mission qui ont en charge la constitution des dossiers. « Déjà il faut convaincre un grand nombre de partenaires. Ensuite il faut investir à fond dans les recherches historiques », comme le souligne le chargé de mission auprès de la Chambre régionale d'agriculture d'Aquitaine, en charge du dossier IGP « produits du canard à foie gras du sud-ouest » (*Qualité info*, 58, 7 mars 1995: 5). Les municipalités sont parfois très fortement impliquées; ainsi le 29 mars 1990 le Conseil municipal d'Aix-en-Provence décide à l'unanimité d'inscrire le calisson d'Aix dans son patrimoine inaliénable et " d'accorder l'appui juridique de la ville d'Aix-en-Provence à l'action qui doit s'engager de la part des calissonniers pour protéger le nom et le territoire géographique du Calisson d'Aix (*Conférence AOP-IGP*, 1993: 67).

Pour continuer de bénéficier d'une provenance géographique chacun bricole à sa façon une coloration patrimoniale plus ou moins prononcée selon les matériaux qui ont pu être réunis. En revanche, certaines productions bénéficient d'emblée d'une dimension patrimoniale solide, qui passe par des savoir-faire très spécifiques, des habitudes alimentaires fortes, un ancrage géographique qui fait sens. De telles productions comportent souvent de nombreuses variantes qui ont toutes leur raison d'être et sont souvent partie prenante dans le jeu identitaire local. Il en est ainsi par exemple de la tomme de Savoie, présentant une grande diversité dans la forme, la fabrication, le mode d'affinage; ou du murson, saucisson à cuire présent dans une partie de l'Ardèche et de la Drôme, à base de couenne et dont le pourcentage et la composition varient à l'échelle très locale. De même, la brique du Forez est un fromage qui peut être de lait de vache, de chèvre ou de mélange, fabriqué selon des techniques qui varient avec l'altitude et les unités géographiques. Ces productions particulièrement investies sur le plan culturel et comportant de nombreuses variantes associées à des lieux différents ont beaucoup de mal à entrer dans les grilles de protection. Et pourtant, elles restent présentes en grand nombre dans les différentes

régions françaises. Tout se passe comme si elles souffraient d'un excès de tradition, cette réglementation s'accommodant plutôt d'une méta-tradition qu'elle contribue à construire -en s'appuyant sur la profondeur historique prouvée, patrimonielement correcte, édulcorée, qui n'aura cure du chatoisement local. Cette dimension patrimoniale est ici associée au zéro-défaut, à la répétabilité, la traçabilité et aux normes d'hygiène imposées par la CEE². La tomme de Savoie est en train d'obtenir une IGP: désormais les producteurs devront s'aligner sur un seul cahier des charges et ne plus utiliser que le terme tomme de Savoie, là où hier encore existait une multitude d'appellations et de modes de fabrication selon les lieux de production. Ainsi ces mesures de protection, dont on voit difficilement comment on pourrait s'en passer, ont tendance à entraîner une patrimonialisation à marche forcée des productions les moins investies culturellement et un appauvrissement de la diversité des autres lorsque ce n'est pas une mise à l'écart³.

L'obligation d'apporter les preuves de l'antériorité d'une production renvoie au statut respectif de l'oral et de l'écrit. Les témoignages oraux recueillis auprès des anciens ont peu de poids comparés au document écrit. Or, sans même aborder la question du contenu intrinsèque - bien souvent si indigent- ou de la fiabilité du document, nombre de productions restées très longtemps confinées à l'autoconsommation ne bénéficient d'aucune trace écrite susceptible de les légitimer. Les rapports respectifs de l'oral et de l'écrit ont d'autres incidences ici. En effet, dans notre culture livresque, les savoirs acquis de l'expérience, transmis par les pairs, ont un statut subalterne, comparé à celui des savoirs acquis dans les livres. L'obtention de la protection implique l'élaboration préalable d'un cahier des charges consignait les différentes phases de fabrication, d'élevage ou de culture, selon le cas; c'est à ce document que l'organisme de contrôle devra se référer. La nécessité pour la profession de se mettre d'accord sur un contenu qu'elle devra valider ne va pas sans un appauvrissement de la palette des pratiques techniques. Quelle place est-il fait aux savoirs locaux, que l'on a tant de difficulté à identifier et décrire? Les producteurs seront-ils assez avisés pour dégager des « espaces de liberté » dans la mise au point des procédures de protection, tant dans leur formulation, que dans leur

2 On ne sait toujours pas par exemple si la fabrication au lai cru sera finalement tolérée; l'inverse porterait un coup fatal au patrimoine fromager français!

3 Ceci est à mettre également en relation avec la difficulté qu'éprouvent les artisans et petits producteurs à bénéficier de ces procédures coûteuses et complexes dans leur mise en oeuvre, alors qu'il ont souvent contribué à faire émerger ces produits. Cette question importante, qui touche à la propriété intellectuelle, n'est pas débattue ici.

contenu? Comme le fait remarquer Goody (1986:22), l'écriture rend explicite ce qui autrement serait resté implicite. A l'instar de la fixité dans le temps du droit écrit qui s'oppose à la relative flexibilité de la coutume (Goody, 1986:140), la règle écrite s'oppose aux pratiques orales; elle force les choix et fige les savoir-faire. Ainsi, cette patrimonialisation très formalisée fixe des pratiques appartenant jusqu'alors essentiellement au domaine de la transmission orale. On peut à cela objecter qu'à l'inverse, des phénomènes de dérive risquent de se produire lorsque le référentiel ne repose que sur l'oralité, soulevant alors la question de la fiabilité des repères? Il n'empêche que l'on tend à s'acheminer vers une forme de vitrification de ces productions jusqu'alors multiformes, en figeant la partie vivante, évolutive, porteuse de diversité potentielle que l'on choisit de transmettre aux générations futures, et qui a pour nom patrimoine.

REFERENCES

- Alphandéry P., Bitoun P., Dupont Y., 1992. *L'équivoque écologique*, Paris, La Découverte.
- Augé M., 1992. *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Seuil.
- Bérard L., 1996 - « La reconnaissance juridique des productions 'de terroir': comment traiter le culturel? » in Casabianca F. et Valceschini E. (ss la dir. de), *La qualité dans l'agro-alimentaire. Emergence d'un champ de recherches*. AIP Construction sociale de la qualité. Paris, INRA, pp. 138-141.
- Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P., 1993. *Inventaire des produits régionaux*. Paris, Albin Michel (déjà publiés: Nord-Pas de Calais, Ile-de-France, Pays-de-la-Loire, Bourgogne, Franche-Comté, Poitou-Charentes, Bretagne, Rhône-Alpes, Provence-Alpes Côte d'Azur).
- Bérard L. et Marchenay P., 1991 - Fruits locaux ou anciens: un fait social d'actualité. in: Meiller, D. et Vannier, P. (éds.), *Le grand livre des fruits et légumes. Histoire, culture et usage*. Besançon, La Manufacture, pp. 379-383.
- Bérard L. et Marchenay P., 1994 - " Ressources des terroirs et diversité bioculturelle; perspectives de recherche ". *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, N° spécial " Diversité culturelle, diversité biologique ", XXXVI (2), pp. 87-91.
- Bérard L. et Marchenay P., 1995 - " Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir ", *Terrain*, 24, pp. 153-164.
- Chevallier D. (ss la dir. de), 1991. *Savoir faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Chiva I., 1990. Le patrimoine ethnologique: l'exemple de la France. *Encyclopedia Universalis*, Symposium, pp. 229-241.
- Communauté Economique Européenne, 1992 - *Règlement (CEE) N° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*. Journal officiel des Communautés européennes, N° L 208/1.
- Conférence AOP-IGP-Attestation de spécificité. Des protections juridiques communautaires, mais pour qui, pourquoi, comment?* Organisée par Qualité Infos, Paris, 9 décembre 1993.
- Goody J., 1979. *La raison graphique*, Paris, Editions de minuit.
- Goody J., 1986. *La logique de l'écriture*, Paris, Armand Colin.
- Guillaume M., 1980. *La politique du patrimoine*, Paris, Galilée.
- Institut national des appellations d'origine, 1992. *Rapport de politique générale*, Paris, INAO.
- Jeudy H.P. (ss la dir. de), 1990. *Patrimoines en folie*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.

Lenclud G., 1987. La tradition n'est plus ce qu'elle était, *Terrain*, 9, pp. 110-123.

Loi N° 94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires. La qualité reconnue par l'Europe, 1994, Paris, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Direction générale de l'alimentation.

Qualité Infos. La lettre d'information de la qualité agro-alimentaire, Numéros 58, 7 mars 1995, 45, 15 juillet 1994, 63, 22 mai 1995, Paris, Titres premiers.

ANNEXE

L'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP) assurent la protection d'une relation à un lieu. Elles désignent toutes deux "le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays". Dans le cas de l'AOP, "la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée." Dans le cas de l'IGP "une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée"

L'Attestation de spécificité (AS) protège une tradition. La spécificité est définie comme "l'élément ou l'ensemble d'éléments par lesquels un produit agricole ou une denrée alimentaire se distingue nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie". Pour figurer au registre des attestations de spécificité, "un produit agricole ou une denrée alimentaire doit, soit être produit à partir des matières premières traditionnelles, soit présenter une composition traditionnelle ou un mode de production et/ou de transformation qui relève du type de production et/ou de transformation traditionnel."

Des structures de contrôle sont chargées de vérifier que les produits portant une dénomination protégée répondent aux exigences du cahier des charges. A partir du 1er janvier 1998, les organismes, pour être agréés, devront remplir les conditions définies dans la norme EN 45011 du 26 juin 1989, qui établit les critères généraux concernant les organismes procédant à la certification des produits, dans tous les domaines de l'activité économique, allant de l'industrie à la sécurité en passant par la santé.