



COMMISSION EUROPEENNE
Direction Générale de l'Agriculture
DG 6

**LES PRODUITS DE TERROIR EN EUROPE DU SUD. CARACTERISATION
ETHNOLOGIQUE, SENSORIELLE ET SOCIO-ECONOMIQUE DE LEUR
TYPICITE. STRATEGIES DE VALORISATION**

Contrat AIR - CT 93 - 1123

RESUME

Laurence Bérard et Philippe Marchenay
Coordonnateurs

Avril 1998

ORGANISATIONS CONCERNEES

France

Centre national de la recherche scientifique, Antenne de recherche et d'information sur les ressources des terroirs, APSONAT, Alimentec, rue Henri de Boissieu
F - 01060 Bourg-en-Bresse cedex 09.

Contact : Laurence Bérard et Philippe Marchenay, coordonnateurs du programme

Téléphone : (33) 04 74 45 52 07/08/09

Fax : (33) 04 74 45 52 06

Email : marchenay@iutbourg.univ-lyon1.fr

Institut technique du gryyère, Les Maisons du goût, laboratoire d'analyse sensorielle, Alimentec, rue Henri de Boissieu

F - 01060 Bourg-en-Bresse cedex 09.

Contact : Jean-François Clément

Téléphone : (33) 04 74 45 52 25

Fax : (33) 04 74 45 52 26

Email : itg.bourg@wanadoo.fr

Espagne

Université de Barcelone, Département d'anthropologie, Faculté de géographie et d'histoire, Baldiri Reixac, s/n

SP - 08028 Barcelone

Contact : Jesus Contreras

Téléphone : (34) 33 33 34 66

Fax : (34) 33 33 31 16

Email : contrer@trivium.gh.ub.es

Italie

Université de Bologne, DIPROVAL section Economie (ex Institut de Zooéconomie)

107, Via Fratelli Rosselli

Contact : Emiro Endrighi

I - 42100 - Reggio Emilia.

Téléphone : (39) 522 290 411

Fax : (39) 522 290 435

Email : endrighi@stpa.unibo.it

Université de Gênes, Département d'histoire moderne et contemporaine, Pôle ethnobotanique et histoire, Via Balbi, 6

I - 16126 - Genova.

Contact : Diego Moreno

Téléphone : (39) 10 20 99 829

Fax : (39) 10 20 99 826

Email : envhist@linux.lettere.unige.it

Portugal

Université de Tras-os-Montes e Alto Douro, Département des industries alimentaires, Section Viandes, Apartado 202

P - 5001 Villa Real.

Contact : Conceição Martins

Téléphone : (351) 59 321 631

Fax : (351) 59 320 480

Ce programme de recherche vise d'une part, à mieux comprendre ce qui fait la spécificité des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles et d'autre part, à analyser la façon dont cette spécificité s'inscrit dans une perspective de protection et de valorisation. Outre la place importante accordée aux Sciences de l'Homme et de la Société, l'originalité de l'approche réside dans le fait qu'elle fait appel à des compétences et à des équipes d'horizons scientifiques et techniques différents, organisés en pôles de compétence : ethnologique/historique, sensoriel et socio-économique, avec le souci de les intégrer dans le but de proposer des analyses, des orientations méthodologiques et de formuler des propositions.

Plusieurs phases ont été planifiées. Un état des lieux dans chaque région concernée (Emilie Romagne, Piémont, Ligurie en Italie, Catalogne en Espagne, Tras-os-Montes au Portugal, Rhône-Alpes en France), a permis de localiser, identifier et décrire les productions locales, tout en mettant au point une méthodologie d'enquête adaptée. Cette étape initiale a permis de dresser un constat de la complexité de cette catégorie de produits. A partir de ce recensement, une dizaine de produits ont été sélectionnés, sur lesquels des recherches approfondies ont été réalisées; par ailleurs, cinq autres ont fait l'objet d'investigations complémentaires dans les domaines anthropologique et historique.

A partir, d'une part des résultats des inventaires, d'autre part, des monographies des produits-supports, quelques entrées « caractérisantes » ont été privilégiées pour apprécier et étudier les particularités d'un produit agricole et alimentaire, lorsqu'il est « localisé » et « traditionnel ». Ces thèmes transversaux significatifs concernent les savoir-faire, les propriétés organoleptiques, la variabilité, les facteurs environnementaux, la diversité des acteurs, la dimension immatérielle et patrimoniale, la notion du temps, la dénomination des produits. Un modèle socio-économique, le système intégré du produit de terroir, montre comment s'articulent le contexte local, l'activité de l'entreprise et la dynamique de l'évolution.

Ces entrées ont été ensuite mises en perspective avec les questions qui se posent dans le cadre de l'application des dispositifs de protection géographique ou de la tradition (règlements N° 2081/92 et 2082/92): réputation et histoire, statut des savoirs et pratiques techniques vernaculaires, des races et variétés locales, délimitation de la zone, importance du goût, limites de l'application d'une protection, problèmes de mise aux normes.

Deux formes de valorisation ont été explorées et explicitées : la valorisation de type socio-économique et la valorisation de type patrimonial et environnemental. La protection elle-même, notamment l'AOP (Appellation d'origine protégée), est envisagée tour à tour dans ses effets économiques et dans son interprétation patrimoniale. Des analyses et propositions sont faites pour mieux comprendre et faciliter la création de valeur auprès du consommateur, du producteur, dans les relations entre le monde de la production et l'environnement économique, ainsi que pour favoriser la pérennisation des savoirs, des pratiques, de la culture technique et de la biodiversité culturelle. Elles privilégient deux axes forts : l'information et la formation.

Enfin, il est examiné comment et avec quels instruments la politique publique peut contribuer à maintenir et valoriser les productions locales. Dans un autre registre, la question des normes - notamment les normes d'hygiène - s'est révélée, sur le terrain, comme un point névralgique qui sollicite des aménagements, faute de quoi ces productions d'exception risquent de disparaître à court terme.