



FACULTE DE SCIENCES DE L'HOMME ET DE L'ENVIRONNEMENT
Campus du Tampon

L'agriculture patrimoniale à l'île de La Réunion

Mémoire présenté pour l'obtention du
Master 2 Génie Urbain et Environnement

Par : Luca Piccin

Sous la direction de : Dr. William's Daré



« I have always believed that one of the tools of individual empowerment given each and everyone of us upon birth or immigration into an economically liberal democratic society is the power of the political vote, but equally important is the power of the 'economic vote'. Each and every dollar (or euro or whatever) we spend on a product or service is a vote for (or against) the process, quality, belief system or form of what we buy. Every dollar we spend is a vote - you use what you buy to empower what you believe in! »

Tim Power, architecte et designer

OBJET DE L'ETUDE

Ce travail de recherche vise à satisfaire la demande suivante du CIRAD :

« L'agriculture patrimoniale à La Réunion recouvre des productions très diverses, liées à l'histoire agricole de l'île, la grande variété des contextes agro-climatiques mais aussi des cultures qui ont introduit des produits agricoles et des habitudes alimentaires de différents continents. Ces produits se distinguent par des modes de production, de valorisation et de commercialisation qui vont plus ou moins mobiliser des valeurs qui ne sont pas toutes rattachées directement à la production agricole.

Le constat est fait que les différentes filières de cette agriculture patrimoniale qui est un peu à l'écart de politiques publiques, sont assez fragiles et que leur avenir se pose à terme.

Le stage s'inscrit dans le cadre du projet SERENA (financé par l'ANR) qui traite des enjeux liés à l'intégration de la notion de service environnemental dans le champ des politiques publiques concernant le milieu rural. Une des thématiques de recherche concerne les labels.

Il s'agit d'une étude exploratoire qui vise :

- *à identifier les valeurs attachées à l'agriculture patrimoniale (légumes « lontan », vanille, curcuma, etc.) sur un panel de consommateurs, producteurs, transformateurs, vendeurs, restaurateurs et collectivités ;*
- *à décrire une première ébauche de l'organisation de ces filières (à minima un circuit de commercialisation) : où et à qui on achète, à qui on vend, etc.*

L'étudiant s'attachera à analyser la façon dont ces valeurs sont ou non mobilisés par des filières, organisation de producteurs, voire lors des échanges entre producteurs et consommateurs (sur des marchés, ...) et vérifier si elles constituent ou non des marqueurs de ces organisations et échanges ».

A cette consigne s'ajoutent les problématiques relatives à l'aménagement et au développement du territoire, le stage faisant partie du master 2 Génie Urbain et Environnement.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	8
NOTES METHODOLOGIQUES PRELIMINAIRES	18
<i>PARTIE 1. LE CONTEXTE POLITIQUE : DU LOCAL AU GLOBAL</i>	23
CHAPITRE 1 - L'EVOLUTION DES POLITIQUES AGRICOLES	23
1.1 <i>La Politique Agricole Commune : succès et impasses</i>	23
1.1.1 <i>Des réformes nécessaires pour une politique de plus en plus contestée</i>	25
1.2 <i>Le tournant environnemental de la PAC</i>	27
1.2.1 <i>Un système d'aides complexe pour une agriculture multifonctionnelle</i>	29
1.3 <i>Multifonctionnalité et services environnementaux : l'expérience réunionnaise</i>	31
1.3.1 <i>Un bilan en demi-teinte qui cache des ambiguïtés de fond</i>	33
CHAPITRE 2 - VERS UN NOUVEAU PARADIGME DE DEVELOPPEMENT RURAL ?	35
2.1 <i>Du rural agricole au rural différencié</i>	36
2.1.1 <i>La « campagne globale »</i>	38
2.2 <i>Conceptualiser le développement rural</i>	41
2.2.1 <i>Territorialiser les politiques pour plus d'efficacité</i>	43
2.2.2 <i>Le développement rural comme processus émergeant</i>	46
2.3 <i>Les enjeux de la politique européenne de protection de l'origine</i>	50
2.3.1 <i>Des IG pour protéger la biodiversité et les savoirs naturalistes</i>	54
2.3.2 <i>La coordination des acteurs comme enjeu fondamental</i>	56
<i>PARTIE 2. CONCEPTS ET METHODES POUR L'ANALYSE DE L'AGRICULTURE PATRIMONIALE</i>	59
CHAPITRE 3 - L'AGRICULTURE PATRIMONIALE : UN OBJET DE RECHERCHE IN FIERI	59
3.1 <i>Définir l'agriculture patrimoniale : un exercice qui ne va pas de soi</i>	60
3.1.1 <i>Une approche transversale aux sciences sociales</i>	62
3.2 <i>La nécessaire prise en compte du contexte territorial</i>	64
3.2.1 <i>Le terroir est le fruit du « vouloir humain »</i>	66
3.3 <i>Du terroir au territoire : l'importance des jeux d'acteurs</i>	68
3.3.1 <i>Du terroir au territoire, par le patrimoine</i>	71
CHAPITRE 4 - LES SYSTEMES AGROALIMENTAIRES LOCALISES : ELEMENTS D'ANALYSE	73
4.1 <i>De l'économie industrielle à l'économie territoriale</i>	74
4.1.1 <i>Les enseignements des recherches sur les milieux innovateurs</i>	76
4.2 <i>Les Systèmes Agroalimentaires Localisés</i>	78
4.2.1 <i>Repenser la notion de ressource</i>	80
4.3 <i>Proximités, conventions et patrimoine : le rôle des consommateurs</i>	82

4.3.1 <i>La proximité pour analyser la coordination au sein des SYAL</i>	86
PARTIE 3. ANALYSE DE QUATRE SYSTEMES AGROALIMENTAIRES LOCALISES A L'ILE DE LA REUNION	91
CHAPITRE 5 - LE SYAL DE LA VANILLE	94
5.1 <i>Informations générales</i>	94
a. <i>Nom et caractéristiques du produit</i>	94
b. <i>Les marchés de la vanille dans le monde</i>	95
c. <i>Le marché local</i>	97
5.2 <i>Organisation locale</i>	98
i. <i>Caractéristiques historiques</i>	98
a. <i>L'aire de production</i>	98
b. <i>Antériorité et traditions</i>	99
ii. <i>Analyse de la filière et des circuits de commercialisation</i>	100
a. <i>La production agricole</i>	100
b. <i>La transformation</i>	101
c. <i>Circuits de commercialisation</i>	103
5.3 <i>Lien au développement rural</i>	105
i. <i>Territoire et ressources spécifiques</i>	105
a. <i>Facteurs naturels</i>	105
b. <i>Facteurs humains</i>	105
ii. <i>Acteurs et degré de coordination</i>	106
a. <i>Contexte socio-économique local</i>	106
b. <i>La question des concessions</i>	107
c. <i>Action collective à l'intérieur de la filière</i>	110
CHAPITRE 6 - LE SYAL DU CURCUMA	113
6.1 <i>Informations générales</i>	113
a. <i>Nom et caractéristiques du produit</i>	113
b. <i>Techniques de production courantes</i>	113
c. <i>Marché international</i>	114
6.2 <i>Organisation locale</i>	115
i. <i>Caractéristiques historiques</i>	115
a. <i>L'aire de production</i>	115
b. <i>Antériorité et traditions</i>	115
ii. <i>Analyse de la filière et des circuits de commercialisation</i>	116
a. <i>La production agricole</i>	116
b. <i>La transformation</i>	117
c. <i>Circuits de commercialisation</i>	118

6.3 Lien au développement rural	120
i. Territoire et ressources spécifiques.....	120
a. Facteurs naturels	120
b. Facteurs humains.....	121
ii. Acteurs et degré de coordination	121
a. Contexte socio-économique local	121
b. Capacité d'action collective.....	123
CHAPITRE 7 - LE SYAL DU CHOUCHOU	127
7.1 Informations générales	127
a. Nom et caractéristiques du produit.....	127
b. Les marchés du chouchou dans le monde	128
7.2 Organisation locale.....	129
i. Caractéristiques historiques	129
a. L'aire de production	129
b. Antériorité et traditions.....	129
ii. Analyse de la filière et des circuits de commercialisation	130
a. La production agricole.....	130
b. Circuits de commercialisation	132
7.3 Outils de développement rural	133
i. Acteurs et degré de coordination	133
a. Contexte socio-économique local	133
b. Capacité d'action collective.....	134
CHAPITRE 8 - LE SYAL DU PALMISTE	138
8.1 Informations générales	138
a. Nom et caractéristiques du produit.....	138
b. Techniques de production courantes	139
c. Les marchés du palmiste	140
8.2 Organisation locale.....	140
i. Caractéristiques historiques	140
a. L'aire de production	140
b. Antériorité et traditions.....	141
ii. Analyse de la filière et des circuits de commercialisation	144
a. La production agricole.....	144
b. Circuits de commercialisation	145
8.3 Lien au développement rural	148
i. Territoire et ressources spécifiques.....	148
a. Facteurs naturels	148

<i>b. Facteurs humains</i>	149
ii. Acteurs et degré de coordination	149
<i>a. Contexte socio-économique local</i>	149
<i>b. Le poinçonnage, ou la faiblesse de l'action collective</i>	151
CHAPITRE 9 - ROLE DES CONSOMMATEURS ET DISCUSSION	156
9.1 Cadre général	156
<i>a. Les « sphères de valeurs » et leurs relations</i>	156
<i>b. Les produits qu'ils consomment ou qu'ils connaissent</i>	158
9.2 Perceptions des produits des SYAL.....	160
<i>a. Association de mots libres</i>	160
<i>b. Représentativité du territoire réunionnais</i>	160
<i>c. Connaissance de la zone de production</i>	161
<i>d. Lien entre les produits et la zone de production</i>	162
<i>e. Atouts spécifiques des produits</i>	163
9.3 Discussion, synthèse et perspectives	166
<i>a. Complexité des valeurs patrimoniales et conventions</i>	166
<i>b. Vers l'émergence d'un « panier de biens et services patrimoniaux » ?</i>	170
CONCLUSION GENERALE.....	175

INTRODUCTION

Ce travail s'inscrit dans le courant de la *géographie de la qualité* (Frayssignes, 2008 ; Piccin, 2010 ; Zader, 2011), composante de la géographie rurale. L'ouvrage fondateur de cette géographie est la revue : Sud Ouest Européen, n. 6, parue en décembre 1999. Comme son titre l'indique, - « La qualité agro-alimentaire et ses territoires productifs » -, cet ouvrage collectif regroupe les articles des géographes qui ont abordé la question de la qualité du côté de la production. Successivement il s'est révélé nécessaire d'élargir le champ des recherches pour englober la demande sociale de produits (et services) concernés par des processus de qualification territoriale (Pecqueur, 2001 ; Mollard, 2001 ; Chevalier et Dedeire, 2006).

Parallèlement les recherches en sciences sociales dans le monde anglo-saxon se sont concentrées sur l'émergence dans les vingt dernières années, d'un ensemble de pratiques et de représentations éthiquement, économiquement et écologiquement plus durables, concernant les acteurs des filières agroalimentaires, y compris les consommateurs (Murdoch, 2000 ; Marsden, 2000 ; Murdoch et al, 2000 ; Sonnino, 2007). Cela non seulement dans les pays riches, mais aussi dans les pays du Sud. Cet ensemble hétérogène a donné lieu à une série de discussions où les notions de « *relocalisation* » et de « *quality turn* » (Goodman et DuPuis, 2002 ; Goodman, 2003, 2004) tiennent une place prépondérante et qui sont regroupées actuellement comme « *alternative food geographies* » (Watts et al, 2005 ; Sonnino et Marsden, 2006 ; Marsden et Sonnino, 2007 ; Maye, Holloway et Kneafsey, 2008). La qualité apparaît comme une question transversale à plusieurs disciplines, évolutive et globale. C'est en cela que la géographie de la qualité se révèle pertinente pour analyser les relations entre activités économiques et les dynamiques territoriales, en vertu des concepts économiques qui permettent de rendre compte des processus de développement (SYAL, panier de biens), et de la posture géographique qui permet d'articuler l'analyse entre les différentes échelles (interaction des politiques globales et locales et mondialisation des flux de biens, personnes et idées).

En effet, agriculture et alimentation doivent faire face aujourd'hui à une recomposition sans précédents de leur environnement global : mondialisation des flux de biens et de personnes, concentration des firmes, changement de la demande avec apparition de nouvelles attentes liées à l'origine et à la qualité des produits. Dans un tel contexte, le développement des systèmes agroalimentaires s'appuie de plus en plus, à toutes les latitudes, sur la mise en valeur des ressources locales et sur leur exploitation durable. Ainsi, le *fait alimentaire*, tend à s'imposer dans l'agenda des acteurs de l'aménagement du territoire et du développement socio-économique.

A l'île de La Réunion, la culture alimentaire locale et les marchés locaux tiennent encore une large place dans la vie des ménages, même si le système agro-alimentaire centralisé, fondé sur les groupes internationaux de la grande distribution, constitue désormais le lieu d'achat principal. Cela nous amène à considérer le secteur agroalimentaire dans une logique holistique, ce qui permet aussi d'appréhender son organisation résiliaire, tout en favorisant le repérage des nœuds sensibles qui expliquent les liens entre des activités humaines qui transcendent les frontières, qu'il s'agisse de la production agricole ou de la consommation des mêmes productions (Marsden et al, 1996 ; Wilkinson, 2002 ; Dixon, 2003 ; Burch et Lawrence, 2005). Cette logique holistique est d'ailleurs partagée par toutes les disciplines des études rurales, puisque « *la démarche du "ruraliste" a l'ambition d'intégrer toutes les dimensions du social, le temps, l'espace, le local et le global* »¹.

¹ Jollivet, M., *La « vocation actuelle » de la sociologie rurale*, dans : Ruralia, 1997-01, disponible à l'adresse : <http://ruralia.revues.org/document6.html>.

A la Réunion comme ailleurs, transformateurs et chaînes alimentaires multinationales dominent le marché, alors que paysans et petites entreprises agricoles doivent composer avec un système de propriété foncière fragmenté, une faible disponibilité de capitaux et de compétences en marketing et parfois avec la méfiance envers des institutions qui ont trop souvent adopté un modèle de développement qui les considère comme des « *éléments extérieurs à la modernité et donc comme des "résidus" de l'Histoire, condamnés à disparaître* »².

Pourtant, dans les dernières années, les scandales alimentaires se multiplient dans les chaînes alimentaires industrielles : chacun se rappelle de la vache folle, de la grippe aviaire et de la fièvre porcine. Sans en faire une liste complète, il suffit de rappeler que pendant l'écriture de ces lignes on a pu connaître les scandales de la dioxine dans la nourriture pour le bétail produite en Allemagne (avec fermeture de 4.700 exploitations)³, le lait aux protéines de cuir en Chine⁴ et la mort d'un adolescent français après avoir mangé dans un fast-food dans le sud du pays⁵. Il n'est pas question ici de soulever des polémiques à l'instar de certains médias, ou de nier les progrès de la science, lorsqu'on sait que la durée moyenne de la vie continue de s'allonger (Parmentier, 2008). Il s'agit plutôt de souligner que d'un côté, la multiplication de ces crises alimentaires a, sans aucun doute, des retombées sur les choix de citoyens qui sont de plus en plus conscients des conséquences environnementales des activités humaines ; de l'autre côté, ces crises sont la manifestation de l'échec et de l'inefficacité du modèle agro-industriel productiviste, soutenu par les politiques publiques pendant toute la période 1950-1990 et qui est maintenant remis en question.

Ainsi, si depuis King⁶ nous savons qu'un accroissement modéré de l'offre fait chuter les prix, et si depuis les crises alimentaires récentes nous savons que l'image d'une vache vacillante en Angleterre fait chuter sa demande et son prix ici, l'avenir nous incite inévitablement à produire plus et mieux (Betbèze, 2007). Par exemple, actuellement dans le monde un million et huit cent mille agriculteurs exploitent 37 millions d'hectares en appliquant la méthode biologique, avec une augmentation de 6 % par rapport à l'année 2009⁷, ce qui signifie qu'un nombre croissant de terres ont été libérées des traitements chimiques. Cependant, on sait aussi qu'en France, 45 % des ventes de produits biologiques se font dans la grande distribution qui, faisant majoritairement recours à l'importation, favorise le développement de « monocultures biologiques » de type agroindustriel⁸. La thèse d'A. Carimentrand (2006) démontre sans équivoques que des filières longues vouées à l'exportation posent des sérieux problèmes de viabilité et de durabilité pour les cultivateurs de quinoa biologique et équitable de l'Altipiano bolivien, avec des lourdes conséquences à la fois au niveau environnemental et social.

² Deléage, E., *La fin des paysans : mythe ou réalité ?*, dans : Colloque Faire Campagne, Rennes, 17-18 mars 2005 ; en accès libre sur le site : <http://eso.cnrs.fr/spip.php?article396>.

³ http://www.lemonde.fr/europe/article/2011/01/07/dioxine-le-fabricant-allemand-de-nourriture-pour-animale-soupconne-d-escroquerie_1462611_3214.html

⁴ http://www.lemonde.fr/asia-pacifique/article/2011/02/18/le-lait-aux-proteines-de-cuir-fait-scandale-en-chine_1481980_3216.html

⁵ http://www.lemonde.fr/societe/article/2011/02/18/quick-l-adolescent-est-decede-des-suites-de-son-repas_1482373_3224.html

⁶ L'effet de King, du nom d'un auteur britannique qui avait étudié le marché du blé au XVIIe siècle, dans lequel un déficit de production de 10 % avait entraîné une hausse des prix de production de 15 % et un déficit de 50 %, une augmentation de 80 % ; dans l'autre sens, il fallait que les prix baissent de 20 % pour qu'une récolte supérieure à la normale de 20 % soit absorbée par les consommateurs. Cf. Charvet, J. P., *Le désordre alimentaire mondial. Surplus et pénuries : le scandale*, Paris, Hatier, 1987, pp. 38-57.

⁷ <http://www.ifoam.org/>

⁸ Baqué, Ph., *Florissante industrie de l'agriculture biologique*, article paru dans : Le Monde Diplomatique, février 2011.

Parallèlement, grâce aux rapports disponibles sur le site de l'*International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications*, nous savons que les surfaces occupées par les cultures biotechnologiques, souvent présentées comme alternative non utopique pour nourrir le monde, ont augmenté de 10 % par rapport à 2009 : la surface globale serait donc de 148 millions d'hectares, concentrés dans 29 pays et 15,4 millions d'agriculteurs. Il est intéressant d'observer que la culture des OGM concerne à la fois les agricultures riches comme celle des Etats-Unis, mais aussi celles de pays comme la Chine et l'Inde où l'on recense respectivement 6,5 et 6,3 millions de cultivateurs d'OGM.

Face à ces dérives, de plus en plus de consommateurs s'organisent pour faire valoir leurs droits et faire entendre leurs voix à l'échelle globale (Goodman, 2003 ; Bonanno, 2004 ; Petrini, 2005, 2009 ; Borrás et al. 2008). En fournit un exemple l'association Amis de la Terre qui au sein de l'UE a recensé 169 régions, 123 provinces et départements et 4.713 conseils municipaux qui se sont déclarés « *zones dépourvues d'OGM* », alors que les surfaces agricoles sur lesquelles sont cultivées des plantes OGM ont reculé de 23 % en 2010 par rapport à 2008⁹. Qui plus est, la culture du maïs MON 810 est aujourd'hui interdite dans 7 pays de l'Union Européenne (Bulgarie, France, Allemagne, Autriche, Grèce, Hongrie, Luxembourg), la Bulgarie ayant même interdit toute culture d'OGM sur son territoire.

Au delà des statistiques, derrière ces chiffres et ceux qui les diffusent, on ne peut que constater que le débat autour d'une alimentation de qualité, plus durable, respectueuse de la santé et de l'environnement, est bien ancré au sein de la société européenne, voire même au sein de ses institutions politiques. Il s'agit d'un débat qui n'est pas si récent que l'on puisse croire : l'émergence d'un paradigme qualitatif dans la littérature économique est en effet liée à « la grande transformation de l'agriculture » (Allaire et Boyer, 1995) qui, depuis les années 70, témoigne de l'apparition de nouvelles formes de coordination alternatives au fordisme (Ricard, 1993 ; Pecqueur, 1996, 2006 ; Allaire, 2002 ; Sylvander et al, 2005 ; Delfosse, 2007). Elles participent d'un phénomène de *reterritorialisation* des modes de production qui va au-delà de la seule activité agroalimentaire (Benko et Lipietz, 1992, 2000 ; Colletis et Pecqueur, 1993 ; Chevalier et Dedeire, 2006). Tous ces processus de reterritorialisation « *passent alors par des systèmes de mise en valeur de l'espace, contraints ou orientés par les caractéristiques territoriales (environnementales, sociales, culturelles...), régulés intentionnellement (gouvernance) ou non, capables ou non de générer de la mobilisation sociale. Ainsi, l'attractivité des territoires passe par une affirmation et une reconnaissance d'avantages comparatifs de plus en plus orientés vers la notion de qualité* »¹⁰.

On constate une appréhension à l'encontre du territoire qui relie les géographes aux économistes et qui n'est pas étrangère aux autres sciences sociales, - notamment sociologie et anthropologie -, tant qu'on a pu parler de « sciences du territoire » (Debernardy, Debarbieux, 2003), alors que certains comme Vanier (2005) postulent l'existence d'une « *idéologie territoriale, souvent opposée à une mondialisation qui serait aveugle des territoires* »¹¹. Sans aller si loin dans la réflexion, il est désormais évident que l'approche territoriale tend à s'imposer dans les sciences sociales, ce qui offre une opportunité pour ouvrir des échanges entre les disciplines et favoriser une meilleure compréhension des phénomènes. Cela est particulièrement vrai dans toutes les disciplines

⁹ <http://www.consoglobe.com/ogm-la-croissance-des-surfaces-continue-cg>

¹⁰ Chevalier, P. et Dedeire, M., *Qualités et territoires*, dans : revue de l'économie méridionale, vol. 54, n. 213, 2006, pag. 9.

¹¹ Vanier, M., *L'interterritorialité : des pistes pour hâter l'émancipation spatiale*, dans : Antheaume, B., Giraut, F., (Eds.), *Le territoire est mort. Vive les territoires !*, IRD, Paris, 2005, pp. 317-337.

qui s'occupent de la ruralité : « *le "territoire" que l'on convoque aujourd'hui est donc très différent de celui envisagé par la sociologie rurale à ses origines : ce territoire n'est pas donné mais construit ; il n'est pas un support permettant de configurer l'objet d'analyse mais est partie prenante de celle-ci* »¹². Désormais, géographes, économistes et sociologues s'expriment dans un même langage.

Cette convocation du territoire dans les études rurales nous renvoie à prendre en examen les changements qui affectent les espaces ruraux. Ceux-ci ne sont plus ce qu'ils étaient dans le siècle passé : l'agriculture ne suffit plus pour les identifier (Hervieu, 1993 ; Hervieu et Viard, 1996 ; Perrier-Cornet, 2002 ; Mora, 2008). Ainsi les campagnes, et non seulement européennes, sont de plus en plus caractérisées par une *différenciation* des usages, des pratiques, des représentations (Brunori et Rossi, 2007). A l'agriculture qui fondait l'identité rurale, s'oppose aujourd'hui la diversité. Au centre de ce changement, que nous allons présenter dans le **première partie** de ce travail, il y a la crise du paradigme de la modernisation du dispositif agricole (Mormont, 1996 ; Van der Ploeg et al, 2000 ; Alphanéry et Billaud, 2009). Cette crise se traduit par deux phénomènes majeurs.

Le premier est celui de l'*écologisation des politiques publiques*, notamment de la Politique Agricole Commune. Comme le souligne E. Bonerandi (2008), depuis les années 90, les politiques agricoles « *se ruralisent* », c'est-à-dire qu'elles prennent de plus en plus en considération plusieurs paramètres du développement, non seulement quantitatifs, tout en conciliant les différentes activités présentes sur un même territoire. Après avoir été organisée par l'application de la règle fordiste, la ruralité se caractérise par l'émergence de la problématique environnementale, ce qui ouvre sur « *un nouveau dispositif dont le contour est loin d'être arrêté* » (Alphanéry et Billaud, 2009) et qui peut se définir comme « *l'articulation d'une série hétérogène d'énoncés, de techniques et de modalités d'échange, articulation qui a formé le cadre d'« entrée en modernité du paysannat et qui, dans le même temps, construit un nouveau type de ruralité* »¹³. Les campagnes se complexifient donc : à côté des grandes exploitations productivistes de nombreuses exploitations familiales continuent d'exister, s'adaptant aux nouvelles exigences de la société. Les acteurs se multiplient et l'espace rural n'est plus exclusivement agricole et l'agriculture elle-même n'est plus purement productive. Certains auteurs ont interprété ces dynamiques comme les signes d'une « *transition post-productiviste*¹⁴ » (Marsden, 1992 ; Evans et Ilbery, 1996 ; Wilson, 2007).

En d'autres termes, nous assistons aujourd'hui à la structuration d'un **nouveau paradigme du développement rural** (Van Der Ploeg et al, 2000, Marsden, 2003 ; OCDE, 2006) qui, nous tenons à le souligner, ne concerne pas uniquement l'UE, mais un large nombre de pays de la planète (OCDE, 2006). Ce paradigme en formation, se pose en alternative au productivisme et s'appuie sur les *études post-rurales* (Murdoch et Pratt, 1993), dans lesquelles la géographie de la qualité semble bien trouver sa place (Le Caro et al, 2007). Ces études répondent à une demande qui exprime la nécessité de dépasser le cloisonnement des disciplines, afin de développer un cadre conceptuel plus adapté aux dynamiques plurielles qui affectent les espaces ruraux (OCDE, 2006). Le principal défi pour les campagnes est en effet cognitif, ce qui confère à chercheurs et scientifiques un

¹² Billaud, J. P., *La sociologie rurale et la question territoriale : de l'évitement à la réhabilitation*, dans : *Études rurales*, janvier-juin 2009, 183, pp. 113-128.

¹³ Mormont, M., *Globalisation et écologisation des campagnes*, dans : *Études rurales*, janvier-juin 2009, 183, pag. 156.

¹⁴ Sur le débat autour de la transition entre productivisme et post-productivisme cf. en particulier : Wilson, G. A., *Multifunctional agriculture: a transition theory perspective*, CABI, London, 2007.

rôle clé dans le devenir des territoires ruraux (Mormont, 2009). Comme le dit clairement M. Jollivet, « *c'est un certain "credo" dans le " progrès technique" qui est remis en cause. Et par là-même dans la conception de la recherche scientifique qui se situe en amont de la technique. On se met en quête d'une science plus soucieuse de ses conséquences, tant sur la société que sur l'environnement cadre de vie immédiat et base de vie à long terme. C'est-à-dire que sont découvertes des relations multiples entre des phénomènes d'ordres très différents, là où le travail scientifique a coutume d'établir des coupures, de trier ce qui est pertinent pour chacun dans sa discipline propre et d'écarter le reste. Le chemin qui s'ouvre ainsi est balisé de mots-clés tels que "complexité", "analyse systémique", "modélisation", "interdisciplinarité" ...* »¹⁵.

Pour faire bref, on peut dire que l'enjeu consiste à identifier des formes d'agriculture capables de prendre en compte les savoir-faire traditionnels et les connaissances scientifiques, ce qui se traduit dans l'apparition de « niches autonomes » (Van der Ploeg, 2009), de nouveaux « dispositifs sociotechniques » qui participent à la formation du nouveau paradigme de la ruralité (Alphandéry et Billaud, 2009). On peut rapidement citer quelques exemples : l'utilisation croissante des SIG dans l'action politique, l'apparition d'institutions-interface comme les Groupes d'Action Locale du projet LEADER, ainsi que d'autres procédures de médiation et de participation collective, plus ou moins complexes, telles les coopératives d'agriculteurs, les Indications Géographiques, les initiatives visant à rapprocher consommateurs et paysans, l'agrotourisme, la contractualisation des politiques agroenvironnementales...

Cette différenciation d'arrangements territoriaux exprime une réponse locale à des questions posées à d'autres échelles, ce qui constitue le deuxième phénomène consubstantiel à la crise du dispositif agricole productiviste. Il s'agit de la globalisation, dans ses dimensions économique (les marchés internationaux de biens et services, et les mobilités de personnes et marchandises) et environnementale (exprimée par des politiques qui se réfèrent de plus en plus à l'environnement et à la durabilité, mais aussi par les flux de pollutions ou d'espèces qui ne s'arrêtent pas aux frontières étatiques). La géographie rurale actuelle s'affirme de plus en plus comme une géographie globale des espaces ruraux traitant aussi bien de questions d'organisation de l'espace et d'environnement que d'aménagement (Chaléard et Charvet, 2004). On le voit bien aujourd'hui lorsqu'on fait le constat que l'engouement pour les agrocarburants, au départ censés réduire les émissions de CO₂, a pour corollaire une soustraction de denrées agricoles dans les marchés mondiaux, ce qui contribue à expliquer les émeutes qui secouent les pays en développement depuis au moins trois ans (Hérodote, 2008).

De l'autre côté, on retrouve cette tension entre le local et le global dans la recherche d'une plus forte valeur ajoutée à travers la mise en place de conventions de qualité (Allaire et Boyer, 1995 ; Nicolas et Valceschini, 1995), très souvent dans le but de favoriser l'exportation des produits agricoles, mais aussi pour conforter ou initier des dynamiques de développement local (Laurens, 1999 ; Pecqueur et Mollard, 2005 ; Sylvander et al, 2005 ; Arfini et al, 2009). A La Réunion, la récente création d'une Indication Géographique pour le café Bourbon Pointu, très apprécié sur les marchés de niche internationaux, est là pour le démontrer.

Mais, d'un autre point de vue, la globalisation est aussi et peut-être plus encore, le monopole du binôme grande distribution/fast-food, ce qui a des effets néfastes sur les paysanneries locales. Secteur essentiel de la régulation productiviste, la grande

¹⁵ Jollivet, M., op cit, 1997.

distribution a introduit les principes de l'organisation fordiste dans le commerce : substitution capital/travail, logique de rendement, déqualification de la main d'œuvre, séparation du travail de conception du travail d'exécution (Moati, 2000). La globalisation du commerce, renforcée par la libéralisation des échanges et des politiques, a pour effet de mettre en concurrence des agricultures qui diffèrent fortement par les conditions agro-écologiques, les écarts entre les structures de production et de transformation, les degrés d'équipement des entreprises et de formation des hommes, ce qui signifie des niveaux de productivité et de coûts de production extrêmement disproportionnés. En bref, la déréglementation du commerce mondial met en compétition des modèles d'agriculture souvent antithétiques, ne pouvant pas se substituer les uns avec les autres.

Ainsi, pour résister, les agriculteurs doivent adopter des stratégies de ré-localisation : signes officiels de la qualité et de l'origine, place plus importante faite aux circuits courts de commercialisation, pluriactivité incluant des activités non agricoles comme l'agrotourisme. La réussite de ces stratégies tient en grande partie au fait que pour un nombre croissant de consommateurs la priorité est sur l'origine locale d'aliments comme l'un des facteurs les plus importants, après la qualité et le prix, dans leurs habitudes d'achat alimentaire. De plus en plus d'individus ne restent pas passifs, « avec le phénomène de saturation de nombreux besoins, les consommateurs cherchent avant tout le style, la qualité et la nouveauté »¹⁶, souvent poussés par les crises périodiques du système agroindustriel ; certains auteurs avancent même que « le consommateur a un besoin croissant d'informations, non seulement sur le produit mais aussi sur l'origine de ses composants, sur les méthodes de fabrication, sur l'authenticité de ces méthodes. Il demande aujourd'hui de la traçabilité, demain il voudra "entrer dans les ateliers" (dans la cuisine) »¹⁷.

Il est important de souligner que, contrairement à une idée reçue qui voudrait que ces préoccupations ne correspondent qu'aux désirs de quelque riche privilégié de la planète, cette attention que les individus manifestent dans leurs choix alimentaires se retrouve partout dans le monde. Par exemple, M. H. Dabat et al. (2008), dans leur étude sur « des consommateurs malgaches sensibles à la qualité du riz » soulignent notamment que « la subtilité dont fait preuve le connaisseur de vin français est proche de celle que nous avons trouvée lors de l'enquête auprès du consommateur de riz malgache. A contrario, le consommateur de vin malgache est aussi peu prolix que le consommateur de riz français... »¹⁸. Plus généralement il suffit de rappeler la multiplication des études autour du concept de SYAL¹⁹ (Systèmes Agroalimentaires Localisés), ou encore la diffusion des Indications Géographiques dans le monde, autant de preuves, si besoin en était, du bien fondé de ces postures et questionnements de recherche.

Ce rapprochement entre demande et offre alimentaire, qui n'est pas sans rapport avec les nouvelles relations entre urbain et rural, sera traité dans la **deuxième partie**. Le raisonnement part de **l'hypothèse générale que le marché est une construction sociale**. En effet, nous considérons que la rencontre entre l'offre et la demande de biens et services

¹⁶ Chevalier P., et Dedeire, M., op. cit, pag. 8.

¹⁷ Iibert H., (coord.), *Produits du terroir méditerranéen : conditions d'émergence, d'efficacité et modes de gouvernance*, CIHEAM-IAMM, juin 2005, pag. 52.

¹⁸ Dabat, M. H., Pons, B., et Razafimandimby, S., *Des consommateurs malgaches sensibles à la qualité du riz*, dans : *Économie rurale*, n° 308, Novembre-décembre 2008, pag. 10.

¹⁹ A titre d'exemple, dans la littérature sur les SYAL on peut trouver un système de production de fromages au Nordeste du Brésil (Cerdan et Sautier, 2002) ; un système de production de fromages dans les Andes péruviennes (Boucher, 2004) ; les systèmes de production de gari et d'huile de palme au Bénin (Fournier et al, 2005) ou encore la production de viande séchée « *kilishi* » au Nord Cameroun (Cerdan et Fournier, 2007).

doit passer par un processus organisationnel qui permet de lever l'incertitude qualitative. L'économie des conventions sera alors mobilisée : cette approche permet de repérer les systèmes des logiques et des représentations des acteurs impliqués dans l'échange, leurs attentes réciproques sur les comportements, et en dernière instance les différentes valeurs qui favorisent ou au contraire empêchent la coordination.

Toutefois, le caractère *local* des systèmes agroalimentaires, et donc leur ancrage territorial, nécessite d'élargir l'analyse pour prendre en compte les dimensions spatiales, qui sont strictement associées aux biens et aux services considérés (par exemple les externalités liées à l'activité agricole). C'est ce que propose l'économie de proximités, qui postule l'existence d'un niveau d'analyse entre le *micro* (qui est l'échelle d'analyse des conventionnalistes) et le *macro* (approche classique de la théorie de la régulation). Cette approche méso-économique renvoie donc à une articulation entre une dimension spatiale et une dimension relationnelle, à la base d'un « *dispositif régulateur territorial* » (Gilly et Pecqueur, 2000). En clair, l'approche de l'économie de proximités se donne pour objectif d'endogénéiser le territoire dans l'analyse économique, ce qui implique de ne pas le postuler à priori, mais de le retrouver au terme d'une analyse de l'articulation entre différentes formes de proximités, sans nécessairement postuler la prévalence de l'une d'entre elles (Gilly et Lung, 2004).

L'école des proximités permet donc de rendre plus complète l'approche conventionnelle, grâce à l'identification de l'ancrage territorial des biens et des actifs. Ainsi, de par cet ancrage territorial, la valeur globale du bien renvoie de fait à des *attributs externes*, qui lui donnent une spécificité en tant que ressource du territoire.

Cette centralité du territoire n'est pas une nouveauté pour les géographes, qui en font depuis longtemps l'objet central de leurs analyses²⁰. Un pont entre les disciplines géographique et économique a été jeté par la *théorie de la ressource territoriale* (Gumuchian et Pecqueur, 2007), qui donne à voir quant à elle, les principaux leviers permettant la « re-territorialisation » de l'agriculture, dont « *le préfixe "re" ne désigne pas pour autant un processus de retour à un territoire passé, idéal et idéalisé. Il exprime la construction d'un mouvement de retour à l'agriculture vers le territoire en insistant sur la nouveauté de la relation : des nouveaux référentiels de production, de nouveaux objectifs et un nouveau lien au territoire. Comme l'est le territoire cette reterritorialisation supposée est multidimensionnelle. Il s'agit avant tout de la reconstruction du lien au territoire dans sa dimension matérielle. Mais le territoire de l'agriculture possède également des dimensions culturelles, sociales et idéologiques* »²¹.

La littérature fournit de nombreux exemples de cette re-territorialisation, qu'à l'instar de Rieutort (2009), nous pouvons classer dans trois grands groupes qui s'enchaînent les uns aux autres pour « faire système » : la recherche de la durabilité agricole, les Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL), et la patrimonialisation.

C'est donc autour de ces thématiques que nous focaliserons l'attention, **l'agriculture patrimoniale** constituant l'objet de notre enquête sur le terrain. L'association de ces deux termes, agriculture et patrimoine, nous pousse également à souligner la mutation que ce dernier a vécu dans les décennies récentes. Originellement lié à l'acte d'hériter et à celui de se perpétuer, après avoir été longtemps associé à l'art et à l'architecture, il se réfère aussi à l'histoire et à la mémoire humaine, car « *il y a le monument, mais il y a aussi du*

²⁰ Cf. les 8 définitions du mot dans : Lévy, J., et Lussault, M. (sous la dir. de), *Dictionnaire de la Géographie et de l'espace des sociétés*, Belin, 2003.

²¹ Bouzillé-Pouplard, 2002, cité par Rieutort, L., *Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture*, dans : *L'information géographique*, n° 1, 2009, pp. 38-39.

patrimoine sans monument »²². En effet, la multiplication des adjectifs qui qualifient le patrimoine (historique, bâti, culturel, naturel, alimentaire, etc.) témoigne de sa démocratisation, et la prolifération d'objets patrimoniaux à laquelle on assiste aujourd'hui renvoie aux « *questions de l'adhésion des citoyens à un dépôt de valeurs, voire à un "commun interest", sinon à un enjeu territorial qui va des lieux de mémoire à la protection du cadre de vie* »²³. Ainsi, le recours au patrimoine permet aux acteurs de légitimer un territoire, à la fois dans sa dimension identitaire, dans son caractère de projet et dans ses délimitations (Bonerandi, 2005, 2008 ; Veschambre, 2007). L'exemple du Parc National de La Réunion, dont le territoire a été érigé en Patrimoine Mondial par l'UNESCO en août 2010, vérifie parfaitement cette dernière assertion.

Plus proches à notre propos, B. Hervieu et J. Viard soulignent que le territoire constitue le référent à l'appartenance d'individus qui n'ont plus rien à voir avec l'agriculture, ce qui implique de passer « *d'une légitimité alimentaire à une légitimité identitaire* »²⁴.

Certains auteurs opèrent un glissement sémantique entre territoire et patrimoine en admettant que le territoire, en tant que symbole identitaire d'un groupe social, peut faire l'objet d'une représentation et d'une transmission patrimoniales (Di Méo, Castaingts, Ducournau, 1993). Le territoire devient patrimoine. Cette forme idéale du territoire-patrimoine serait représentée par un nom, par des lieux, expressions du rapport collectif, historiquement établi, d'un groupe à son espace, à son territoire. Ainsi défini, il est producteur et reproducteur d'identité et d'unité territoriale (Bonerandi, 2005 ; Bessière et al, 2010) et il constitue une ressource pour l'innovation en mobilisant le passé dans le projet, tant au niveau des structures de production qu'au niveau des territoires d'action. Cette dynamique qui fait le lien entre le passé et le présent et qui s'inscrit aussi dans le futur à travers le projet, renvoie à la question de la durabilité. Une question que Peyrache-Gadeau (2004) aborde en adoptant une vision patrimoniale de la ressource afin d'en étudier les modalités de valorisation durable. L'environnement apparaît alors comme un construit et sa patrimonialisation correspond à une forme de requalification par l'usage ; la dimension patrimoniale se traduit en une valeur en elle-même de la ressource environnementale. On aboutit alors à une sorte de cercle vertueux par lequel les objets patrimoniaux sont autant de ressources pour le territoire, de même que le territoire est une ressource pour chaque objet patrimonialisé.

Dans le cadre de notre étude le patrimoine se réfère à « *la complexité foisonnante et arrimée dans le concret des productions locales, sur la façon dont elles sont élaborées, les savoirs et pratiques mis en œuvre, la place qu'elles occupent dans la société, en particulier à travers les usages alimentaires. Car la technique, qui tisse des liens étroits avec la culture, est un des fondements de leur spécificité* »²⁵. Il s'agit en outre, d'un patrimoine qui associe savoir-faire locaux et diversité biologique, car une grande partie des productions agricoles et alimentaires sont le résultat d'une adaptation aux milieux, maîtrisée par les hommes au fil du temps (Bérard et al, 2005b). Enfin, il ne faut pas négliger les savoirs et les usages liés à la consommation : celle-ci « *tout comme le processus de production, est un phénomène localisé qui passe par une grande familiarité*

²² Rautenberg, M., *Du patrimoine comme œuvre au patrimoine comme image*, dans : Nemery, J. C., Rautenberg, M. et Thuriot, F., (sous la dir.), *Stratégies identitaires de conservation et de valorisation du patrimoine*, Paris, L'Harmattan, 2008, pag. 10.

²³ Poulot, D., *Patrimoine et histoire de l'art*, dans : Nemery, J. C., Rautenberg, M. et Thuriot, F., op. cit., pag. 29.

²⁴ Hervieu, B. et Viard, J., *La campagne et l'archipel paysan*, dans : Chevallier, D., (sous la dir.), *Vives campagnes*, Paris, Autrement, 2000, pag. 78.

²⁵ Bérard, L. et Marchenay, Ph., *Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel*, dans : *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques (Actes du colloque)*, 17 et 18 novembre 2005, Paris, pag. 98.

entre le consommateur et le produit. La culture gastronomique et les styles alimentaires se différencient d'un pays à l'autre, mais aussi entre régions et zones géographiques d'un même pays. La connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans la préparation et dans l'utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles partagées en un lieu, sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation et sont partie intégrante des productions locales »²⁶.

Alors que certains pourrons la désigner comme une activité économique archaïque et difficilement valorisable en tant que résidu d'un passé révolu, dans ce travail l'agriculture patrimoniale est considérée comme une niche d'autonomie, solution flexible et adaptable qui peut effectivement être mobilisée comme une source additionnelle de revenus, comme un apport complémentaire là où l'économie est en faillite. A condition, bien entendu, de l'intégrer au sein d'une approche territoriale, de par ses qualités et de l'engouement qu'elle suscite auprès des aménageurs, elle peut constituer une réponse valide face aux questions du développement.

L'enquête qui fait l'objet de la **troisième partie** consiste à explorer les ressources patrimoniales que l'île de La Réunion recèle pour faire face à ces défis. Nous chercherons d'identifier quelles valeurs leurs sont attribuées, et nous mettrons à l'épreuve du terrain les hypothèses construites à partir de la littérature sur l'émergence d'un nouveau paradigme de développement rural. Toutefois, il est important de souligner, comme le fait A. Mollard, que « *rien ne garantit en outre que la coordination spontanée entre les agents soit suffisante pour que ces formes de valorisation soient pérennes et garanties d'un cycle vertueux de développement territorial* »²⁷. Dans ce sens, l'étude réalisée peut servir d'outil d'aide à la décision et constituer, je l'espère, une base de données utile pour des études ultérieures ou pour d'éventuelles démarches de valorisation futures.

²⁶ Bérard, L. et Marchenay, Ph., op. cit., pag. 100.

²⁷ Mollard, A., *Multifonctionnalité de l'agriculture et territoires : des concepts aux politiques publiques*, dans : Cahiers d'Economie et sociologie rurales, n° 66, 2003, pag. 43.

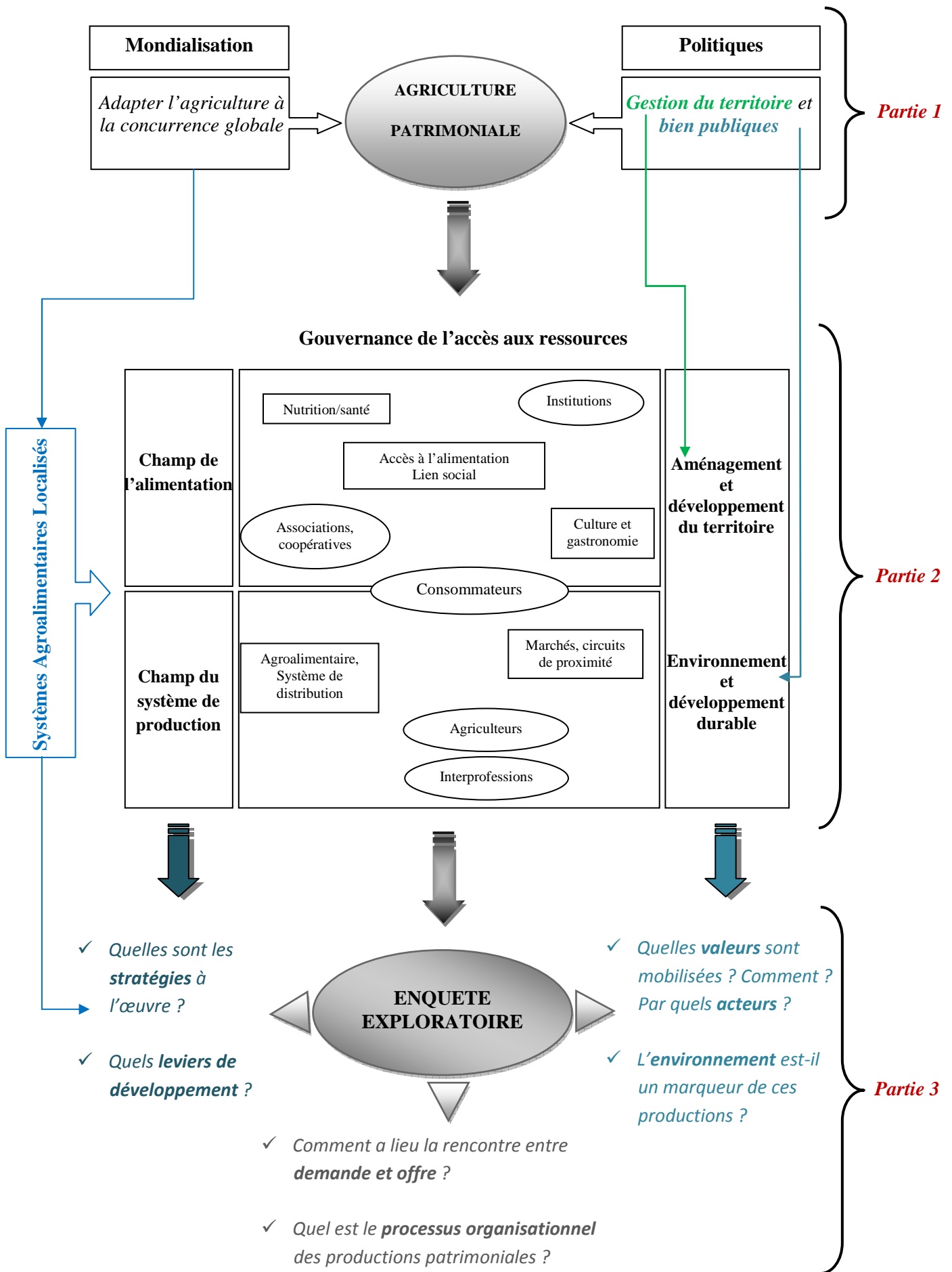


Fig. 1 – Schéma synoptique de la recherche.

NOTES METHODOLOGIQUES PRELIMINAIRES

De par leur dimension patrimoniale, les « produits du terroir » peuvent être considérés comme des véritables ressources territoriales. Les composantes du territoire sont de plus en plus mobilisées par les acteurs locaux, qui les intègrent dans leur produits en les érigeant en patrimoines : le paysage, la biodiversité, la qualité de l'eau, les savoir-faire, les atouts touristiques, la contribution à l'identité, la culture et même la politique, si l'on considère le rôle que les produits de qualité tendent de plus en plus à assumer, classés comme des véritables outils d'aménagement du territoire, éléments de projets plus vastes de développement, qu'ils soient ou pas détenteurs d'un label (Hirczak et Mollard, 2005 ; Hirczak, 2007).

Cette problématique est encore peu étudiée à La Réunion, voire inexistante à ce jour, en dehors de quelques analyses embryonnaires (Bijoux, 2010). L'approche utilisée est donc résolument exploratoire. Cette démarche d'exploration est de type inductive : **plutôt que vérifier des hypothèses fortes, d'en chercher la validation sur le terrain, il s'agit pour nous de tester les relations entre différents phénomènes (production et consommation de biens et services), pour illustrer et décrire des processus organisationnels spatialisés de révélation de ressources spécifiques.**

C'est donc une première recherche, une sorte de débroussaillage afin de saisir quelques repères.

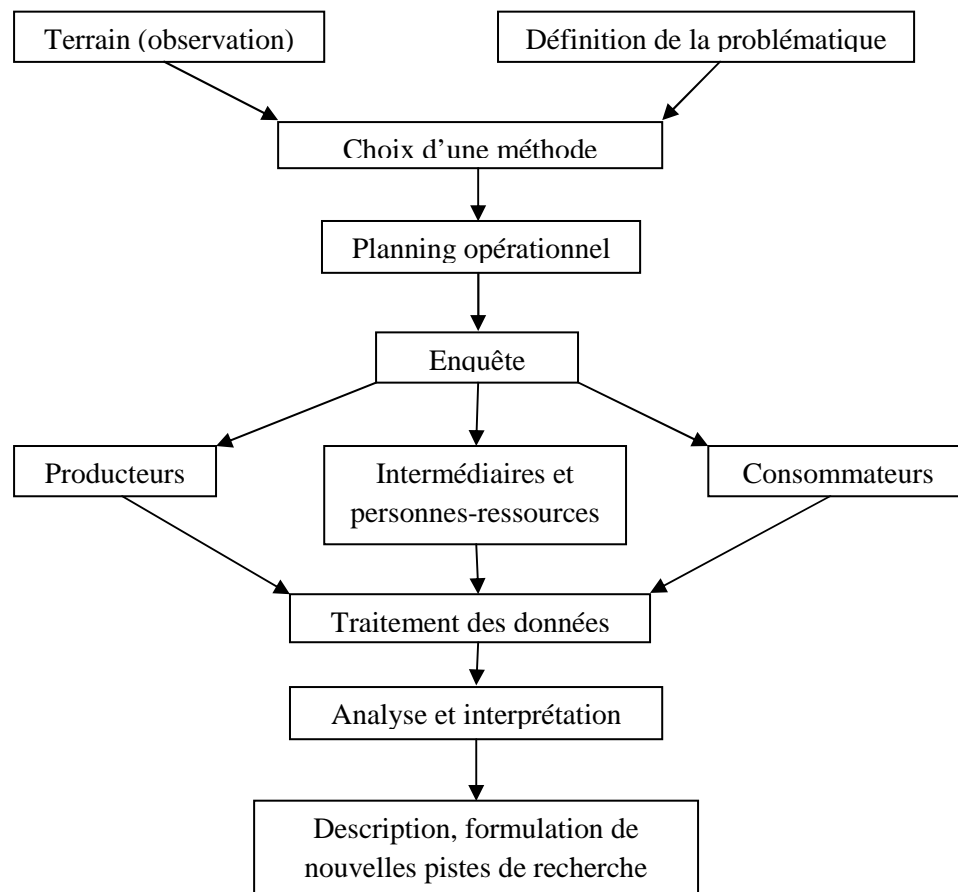


Fig. 2 – La démarche adoptée pour l'étude (Source : Gumuchian et Marois, 2000, adapté).

Comme toute démarche exploratoire cette étude fait recours à la *description* et elle est nécessaire et utile afin de poser les vrais problèmes ou de proposer des hypothèses à valider par un travail successif de déduction ou encore, et c'est bien notre propos, de

cerner les contours d'un problème particulier et de suggérer de nouvelles orientations de recherche (Gumuchian et Marois, 2000). Par l'association entre approche inductive et démarche exploratoire il est possible d'arriver à des généralisations dans le but de décrire et dans une certaine mesure d'expliquer.

L'analyse de quatre Systèmes Agroalimentaires Localisés insulaires commence alors avec une **première partie** de construction du cadre théorique dans laquelle nous considérons le contexte renouvelé des territoires ruraux et des politiques qui les prennent en charge. Les effets de la mondialisation et l'évolution des politiques publiques aux différentes échelles d'application (mondiale-OMC ; européenne-PAC ; nationale et locale-CTE et labels) seront examinés sur la base de recherches bibliographiques.

Dans la **deuxième partie** le raisonnement se focalise plus sur les questions de la qualification des produits patrimoniaux. Le raisonnement s'articule entre les disciplines anthropologique, géographique et socio-économique, susceptibles de s'enrichir mutuellement et de se compléter là où chacune montre ses limites.

Le recours à l'école française des **conventions** sera privilégié, car plus à même de décrire la genèse de formes de « qualification » des produits (Sylvander, 1995). Nous supposons qu'*à priori, au sein des systèmes agroalimentaires peuvent avoir lieu des problèmes de définition de la qualité, entendue comme ensemble de valeurs* (économiques, environnementales, patrimoniales, etc.) intégrées (ou pas) aux produits. Conçue comme le fruit d'un processus de *construction sociale*, la dimension patrimoniale peut être identifiée sous ses acceptions multiples (culturelle, environnementale, identitaire, etc.) ; elle pourra être plus ou moins évidente et apparaître soit directement, soit indirectement (soit pas du tout !).

Par la suite, seront mobilisés les travaux de l'**économie de proximités** (Pecquer et Zimmerman, 2004 ; Torre et Filippi, 2005) afin de construire un cadre d'analyse conceptuelle permettant de rendre compte du degré de coordination entre les producteurs et entre ceux-ci et les consommateurs.

En clair, l'objectif principal, se décline en deux niveaux complémentaires d'analyse :

- vérifier le niveau d'homogénéité entre les valeurs qui caractérisent la demande et l'offre de biens et des services associés ;
- comprendre s'il y a ou pas cohérence entre ces deux composantes du système agroalimentaire.

Des entretiens ouverts avec des personnes-ressources (institutionnels, etc.), complètent l'analyse, permettant ainsi d'avoir une vision plus globale de la *gouvernance des ressources*.

La **troisième partie** concerne la présentation des quatre SYAL retenus à la Réunion et des résultats des enquêtes du terrain. Celles-ci ont permis de fournir les informations nécessaires pour l'analyse et l'interprétation à la lumière des outils méthodologiques cités. Une *première phase* a consisté à identifier et à délimiter chaque système productif, par une série d'observations et de visites sur place, par des enquêtes auprès des acteurs et par des interviews.

Une *seconde phase* a été de connaître les ressources spécifiques, les acteurs, et leurs interrelations. Pour cela nous avons élargi les observations et les enquêtes aux personnes-ressources et aux institutions locales, afin de mieux appréhender la coordination interne.

Enfin, une *phase parallèle aux précédentes* a été la recherche d'informations auprès des consommateurs, afin de faire émerger leurs cognitions concernant les produits et les aménités territoriales éventuellement associées.

Les enquêtes se sont déroulées entre les mois de mars et juin 2011. Plusieurs méthodes ont été utilisées pour récolter les informations²⁸.

En ce qui concerne l'amont des systèmes agroalimentaires, un premier choix a été fait suite à une série d'entretiens ouverts avec des personnes-ressources (une dizaine) et des réunions internes au CIRAD (trois).

L'agriculture patrimoniale à La Réunion regroupant un vaste ensemble de productions, il était nécessaire d'opérer un choix sélectif. Nous avons utilisé différents critères :

- un produit *réputé dans toute l'île, mais produit localement* ; c'est le cas de la **vanille** et du **curcuma**, qui sont d'ailleurs cités dans la consigne du stage fournie par le CIRAD ;
- un produit *réputé dans toute l'île et produit aussi sur tout le territoire* ; c'est le **chouchou**, produit emblématique de ce qu'on appelle localement « légumes lontan » ;
- un produit ayant une *réputation localisée, tout comme sa production* ; le choix était plus difficile dans ce cas, avec le risque de tomber sur des produits dont on n'aurait eu que peu d'informations disponibles. Finalement le choix est tombé sur le **palmiste** endémique (palmiste rouge), même si sa consommation nous semblait, *à priori*, répandue sur tout le territoire ; or cela doit être nuancé, comme les enquêtes laissent transparaître. La consommation était en effet plutôt méconnue *à priori*. Qui plus est, ce produit étant endémique et menacé d'extinction, il nous est paru plus susceptible que d'autres de rendre compte d'un lien possible avec la notion de service environnemental.

Ces critères peuvent peut-être apparaître arbitraires, mais il faut savoir qu'ils répondent aussi à l'exigence de mettre en avant des productions au caractère patrimoniale, des productions que l'on pouvait supposer d'avoir un lien avec le caractère multifonctionnel de l'activité agricole (aspects non marchands : environnementaux, culturels, etc.), représentatives de la diversité intrinsèque à l'agriculture patrimoniale réunionnaise.

La sous-thématique des labels du projet SERENA implique en outre de s'interroger sur les facteurs d'émergence de ces dispositifs et donc sur le lien que les produits sont susceptibles d'avoir avec l'espace dont ils tirent leur spécificité et qu'ils participent à aménager, ce qui complexifie notre sélection.

Ce premier contact avec les acteurs locaux a été très important car il a montré que l'adjectif « patrimoniale » laissait sous-entendre des ambiguïtés et des points de vue parfois contradictoires. La difficulté dans la sélection des produits à retenir résidait aussi dans cet aspect « terminologique ».

Le choix a été aussi celui de restreindre l'étude aux seules productions végétales.

La participation aux réunions avec les partenaires impliqués dans le projet d'*inventaire du patrimoine culinaire* de La Réunion ont permis d'appuyer le bien fondé quant au choix des produits, qui répondent tous aux critères méthodologiques d'inscription dans cet inventaire. Ces critères sont les suivants :

- *commercial* : le produit doit être en vente, même en très petite quantité ;
- *histoire* : la notion de l'enracinement du produit est évidente et forte ;
- *local* : le produit est lié à un lieu (localité, département ou région) ;
- *notoriété* : le produit bénéficie d'une certaine renommée, même très locale ;
- *savoir-faire* : le produit est lié à un savoir-faire local partagé ;
- *pérennité* : les techniques de production restent pérennes en tenant compte de leur évolution naturelle.

Ainsi, les informations recueillies avec ces enquêtes se sont révélées doublement utiles.

D'un côté, l'approche par les Systèmes Agroalimentaires Localisés, fondée sur *l'orthogonalité entre filière et territoire*, permet de sortir du strict champ de la production pour le croiser avec des ressources externes, constituant la *qualité externe* des produits

²⁸ Cf. chapitre 9 et annexes.

(Dedeire, 1997). Repérer les composantes de cette dimension patrimoniale implique une nécessaire prise en compte de l'histoire locale, de l'organisation du système socio-économique et des modes de « valorisation » qui spécifient les produits. Par valorisation il faut entendre un processus d'accroissement de la valeur globale du produit, qui dépasse donc la seule dimension du prix, intégrant les qualités « interne » et « externe ».

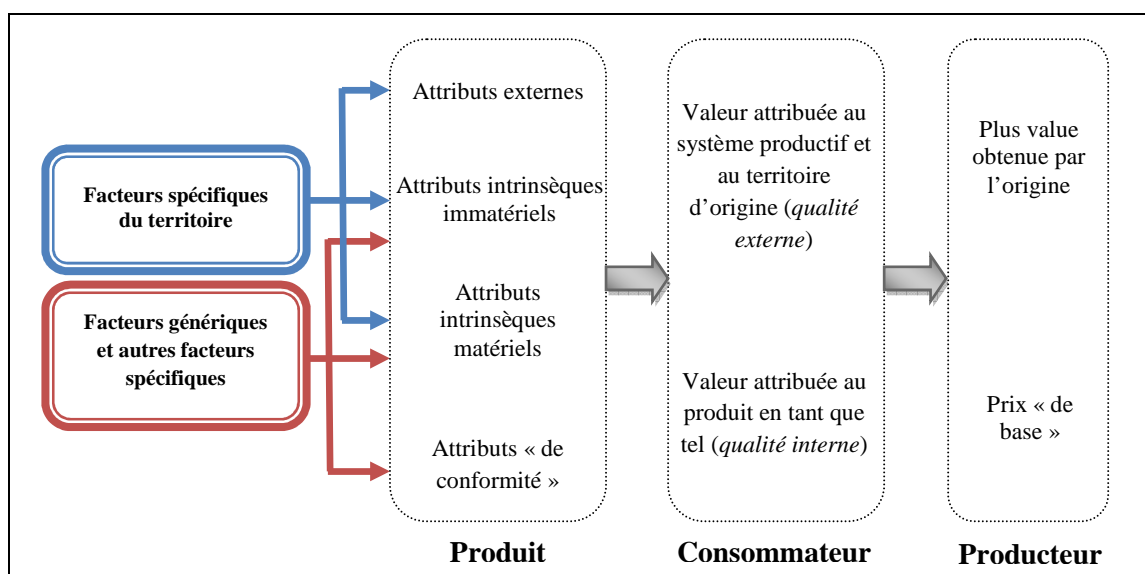


Fig. 3 – Décomposition de la valeur des produits typiques (Source : Belletti et al, 2006).

Concernant l'aval (les consommateurs), on a fait recours à des entretiens mixtes, regroupant des questions ouvertes (pour faire émerger les cognitions) et des questions semi-directives (avec des questions plus ciblées). Le questionnaire a été administré en face à face. Le premier test effectué sur une quinzaine d'individus nous a poussés à le modifier, réduisant le nombre de questions fermées en faveur d'une série de questions plus ouvertes, pour laisser davantage de possibilités d'expression à l'interrogé. Cette seconde version a été également testée sur une quinzaine d'individus. Elle était effectivement plus à même de faire émerger les valeurs et les perceptions portées par les acteurs, mais une difficulté inattendue est surgie : les questions étaient en effet trop longues et trop nombreuses, et les personnes, choisies au hasard sur les lieux d'achat (principalement marchés forains) soit répondaient avec imprécision et avec du mal, soit refusaient de participer (l'entretien durait environ 20 minutes).

Pour pallier à ce défaut j'ai alors pensé d'utiliser un système de boîtes en carton, déposées dans plusieurs lieux d'achat (boutiques de fruits et légumes, marchés couverts), où les consommateurs mêmes pouvaient répondre personnellement par écrit. Cela présentait l'avantage de me faire gagner du temps pour poursuivre les enquêtes du côté de la production.

Toutefois, les résultats tardaient à venir même en utilisant cette technique, le nombre d'entretiens exploitables étant très bas. Ainsi, au bout d'un mois, face à une dizaine d'entretiens récupérés j'ai été contraint d'abandonner même cette méthode. Le temps étant alors limité, il s'est révélé nécessaire de remanier une dernière fois le guide d'entretien : plusieurs questions ont été supprimées en gardant que les plus essentielles à l'égard des objectifs de la recherche. Ce faisant, l'entretien s'est trouvé certes plus court, et donc moins riche d'informations, mais plus rapide et efficace à administrer lors des rencontres avec les consommateurs. Rencontres qui, cette fois, ne dépassaient pas les dix minutes, ce qui a rendu les acheteurs plus disposés à collaborer.

Enfin, une autre grille d'entretien semi-directif a été utilisée avec des acteurs intermédiaires : restaurateurs, vendeurs, sociétés coopératives, auxquels s'ajoutent des

entrevues ouvertes avec des personnes-ressources (15 au total, regroupant : organismes et institutions publiques, associations de consommateurs, éducatives, etc.), qui complètent la méthode de récolte d'informations.

Il faut aussi noter la participation à des événements comme les journées QualiREG²⁹ à Saint Gilles Les Hauts (10-13 avril 2011) ; avec les partenaires scientifiques du projet SERENA installés à Madagascar et rencontrés lors d'un voyage d'étude sur place ; ou encore aux réunions avec les partenaires impliqués dans le projet du futur inventaire du patrimoine culinaire de la Réunion³⁰. Ces lieux et rencontres ont permis d'échanger avec de nombreux partenaires nos documents de travail et ont constitué une occasion d'enrichissement mutuel, non sans influence sur le déroulement de l'étude.

En définitive, j'ai choisi de privilégier une approche pragmatique, c'est-à-dire qu'on laisse les acteurs s'exprimer sur les valeurs, avec toute l'indétermination que cela implique. Cette indétermination va d'ailleurs interprétée de façon positive, comme la conséquence d'un autre mode d'existence de ces objets patrimoniaux en fonction des représentations cognitives des acteurs. Aucun échantillonnage n'a été prévu, l'objectif étant plus la qualité de l'information que celui de la quantité des données.

Toutefois, afin d'avoir un minimum de représentativité, un objectif d'au moins 80 consommateurs est paru convenable. La rencontre s'est réalisée au hasard sur des marchés forains, et dans une moindre mesure dans des marchés couverts et des boutiques spécialisées dans la vente de fruits, légumes et produits locaux, localisés dans les quatre microrégions de l'île, afin de couvrir de façon la plus large et homogène possible le territoire. Il est important de remarquer que les marchés de plein vent sont à la fois un espace de socialisation primordiale de la société créole locale, ainsi qu'un haut-lieu touristique de La Réunion (fig. 4).

<i>Lieu</i>	<i>Taux de fréquentation</i>
Marché de Saint Paul	51 %
Grand marché de Saint Denis/Maison du volcan	28 %
Marché de Saint Pierre	23 %
Aquarium de Saint Gilles	20 %
Petit marché de Saint Denis	19 %
Stella Matutina/Maison de la Vanille	16,5 %
Maison Folio	15,5 %
Jardin d'Eden	14 %

Fig. 4 – Lieux de fréquentation touristique à La Réunion (Source : Comité du Tourisme de la Réunion, 2003).

Ces formes d'échanges sont donc intéressantes, dans la mesure où « *le tourisme soutient aujourd'hui un processus de patrimonialisation qui, après avoir concerné les formes les plus visibles de la culture, s'étend aux produits alimentaires, à la cuisine et aux manières de table* »³¹.

Dans ce sens, une série d'entretiens (10) réalisés à l'aéroport de Saint Denis ont enfin permis d'approfondir le contact avec les touristes³².

²⁹ QualiREG est le réseau de la qualité agroalimentaire dans l'océan indien. Nous avons présenté un *working paper* concernant ce travail de recherche.

³⁰ Il s'agit en premier lieu de : la DAAF, l'IRQuA, le CIRAD, la DRAC, l'IRT.

³¹ Tibère, L., Poulain, J. P., *Villages Créoles, un label plein de saveurs*, dans : Pour, n° 191, septembre 1996, pag. 113.

³² Pour d'autres informations sur les méthodes d'enquêtes on renvoie aux annexes.

PARTIE 1. LE CONTEXTE POLITIQUE : DU LOCAL AU GLOBAL.

CHAPITRE 1 - L'EVOLUTION DES POLITIQUES AGRICOLES

L'agriculture européenne est régulée, depuis le Traité de Rome, par un dispositif d'encadrement qui encore aujourd'hui constitue la seule politique commune à tous les Etats membres. Cette Politique Agricole Commune (PAC) a réussi relativement vite à répondre aux objectifs qu'elle s'était imposée, mais face aux changements rapides que le monde a traversés elle s'est tout aussi vite révélée inadaptée.

La PAC s'est trouvée maintes fois remise en question, parfois allant même à l'encontre des objectifs communautaires déclarés et des attentes des producteurs, citoyens, consommateurs, contribuables européens.

Une nouvelle réforme de la PAC aura lieu en 2013, alors même que les évolutions des espaces ruraux européens, comme des grandes données mondiales sont porteuses de changements structurels considérables. Malgré ses ajustements successifs, la PAC est devenue un mécanisme distributif de plus en plus complexe et de moins en moins légitime, critiqué sur le plan économique, social, environnemental et territorial. L'Agenda 2000 a entrepris l'intégration des politiques agricole et rurale et entériné l'irréversibilité du découplage des aides agricoles, sous-tendant une volonté réelle de privilégier les lois du marché en soutenant les exploitants agricoles et la fourniture de biens publics et non plus les productions ou les prix.

Le concept de multifonctionnalité a été mobilisé pour reconnaître les contributions de l'agriculture à la société et à l'environnement. Chaque Etat-membre en a donné une interprétation qui lui est propre, ce qui, en vertu de la subsidiarité, a donné lieu à des mécanismes d'accompagnement et de soutien hétérogènes, variables de pays en pays. Malgré les efforts déployés dans la décennie passée, le concept a été mis à l'écart de l'agenda politique, faute d'un consensus univoque quant à sa définition, qui n'est pas sans ambiguïtés. Toutefois, si les décideurs ont préféré écarter la multifonctionnalité de leurs discours, la signification de la notion reste toujours actuelle, puisque la production de services environnementaux et d'autres biens publics n'est pas remise en discussion.

La mise en place d'un deuxième pilier dit de « développement rural » conforte ce constat et devrait être renforcée, par le biais d'une orientation plus marquée des mesures de marché et paiements directs (premier pilier) vers les mesures de développement rural. La valorisation des produits typiques à forte caractère patrimonial peut constituer un levier de développement local, constituant un moyen relativement simple d'impliquer des acteurs locaux dans des projets territorialisés. Il est donc important de conforter ces productions et comme on verra, des outils existent dans les mesures du deuxième pilier, encore peu connus à l'île de La Réunion.

1.1 La Politique Agricole Commune : succès et impasses

Dans une Communauté économique européenne déficitaire, où les pénuries de la guerre étaient encore proches, PAC se fixe les objectifs suivants (art. 39 TFUE) :

- accroître la *productivité* de l'agriculture en développant le progrès technique, en assurant le développement rationnel de la production agricole ainsi qu'un emploi optimum des facteurs de production, notamment de la main-d'œuvre. La compétitivité de l'agriculture européenne à l'international en est l'une des conséquences ;
- assurer ainsi un *niveau de vie équitable* à la population agricole, notamment par le relèvement du revenu individuel de ceux qui travaillent dans l'agriculture. A ce titre,

l'élargissement du 1^{er} mai 2004 a constitué un défi de taille pour l'agriculture européenne puisqu'il a entraîné le doublement de la surface agricole et une hausse de 70 % du nombre d'agriculteurs ;

- de *stabiliser les marchés*, en évitant notamment la surproduction ;
- de garantir la *sécurité des approvisionnements*. L'alimentation des Européens mais aussi du monde extérieur est l'un des enjeux importants de la PAC ;
- d'assurer des *prix raisonnables* dans les livraisons aux consommateurs.

Pour assurer ces objectifs, productivisme et modernisation s'imposent comme mots-clés paradigmatiques des mesures adoptées. L'agriculture s'est donc fortement industrialisée au cours de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Les innovations techniques ont été principalement pensées pour limiter les aléas climatiques, les attaques parasitaires et « *doper* » les performances des sols, des plantes et des élevages. La priorité est à la mécanisation, à la recherche de la productivité, à l'augmentation des rendements à l'hectare. Parmi les principales mesures, la Communauté Européenne finance l'effort de production des agriculteurs à travers la mise en place du FEOGA (Fonds européen d'orientation et de garantie agricole) ; l'introduction de prélèvements agricoles afin que les produits importés soient plus chers que les produits européens ; l'institution des Organisations communes de marché (OCM), qui orientent les productions, stabilisent les prix et garantissent la sécurité des approvisionnements. Lorsque certains produits ne trouvent pas preneur, la Communauté les rachète à un prix garanti (négocié chaque année), supérieur au prix du marché mondial, ou encore elle intervient avec des « restitutions aux exportations » qui financent la différence entre le prix d'intervention européen et le prix mondial pour permettre aux agriculteurs communautaires de ne pas être pénalisés par le niveau élevé des prix garantis. La politique des structures qui apparaît au début des années 70, vise à former les agriculteurs et à moderniser les exploitations, et complète le dispositif.

Pendant une cinquantaine d'années, on peut dire que le développement agricole, soutenu par diverses politiques publiques, s'est concentré sur l'accroissement de la productivité du sol et du travail, en considérant implicitement que l'abondance des ressources naturelles les rendait inaltérables et inépuisables : « *les exploitations agricoles qui constituaient auparavant des entités à la fois adaptées et assujetties aux contraintes écologiques naturelles, ont cédé progressivement la place à des entreprises spécialisées dépendantes d'approvisionnements extérieurs en engrais, en pesticides, en semences de variétés améliorées et en énergie mécanique* »³³. Ce modèle de développement, qui reposait au fond « *sur le credo que tout progrès technique est valide sur le plan économique* », a montré toutes ses limites à partir de la fin des années 80, une fois l'autosuffisance atteinte et même dépassée (Allaire et Boyer, 1995 ; Bureau, 2007).

La PAC avait en effet réussi ses paris : la Communauté, déficitaire en 1960 est la première puissance exportatrice de produits agroalimentaires à la moitié des années 80 ; la stabilité des prix apportée par les mécanismes d'intervention donne aux agriculteurs un environnement prévisible qui favorise les investissements financiers et donc les innovations ; les approvisionnements en produits des zones tempérées sont assurés, car « *alors qu'en 1960, 75 % des importations en produits agricoles des douze pays membres de la CEE provenaient des pays tiers, cette part est passée à 33 % en 1990* »³⁴.

³³ Baltus, C., *Mesures d'incitation en faveur de la conservation de la diversité génétique en matière agricole*, dans : Biotechnol. Agron. Soc. Environ., num. 1, 1997 (3), pag. 179.

³⁴ Barnier, M., *Qui va nourrir le monde ?*, éd. Acropole, 2008, pag. 148.

1.1.1 Des réformes nécessaires pour une politique de plus en plus contestée

L'efficacité économique d'une agriculture européenne dopée aussi par des modalités de soutien publique coûteuses, voir aberrantes (encore aujourd'hui 80 % des aides vont à seulement 20 % des exploitations), a été vite contestée de plusieurs cotés, même par les agriculteurs, qui auraient dû être les premiers à en bénéficier (Hervieu, 1993). La PAC est en effet victime de son succès (Alphandéry et al, 1989). Si elle arrive déjà à assurer l'autosuffisance alimentaire au cours des années 70, elle est néanmoins confrontée à des nouveaux problèmes : des excédents apparaissent dans plusieurs secteurs (lait, vin, céréales, viande bovine), que le marché n'absorbe plus et dont le stockage (voire la destruction) pèse de plus en plus lourd dans le budget communautaire.

Encadré 1 – Chronologie des réformes

1972 : à la suite du plan Mansholt, mise en place d'une politique d'amélioration des structures agricoles ;

1984 : résorption des excédents, avec la mise en place de quotas de production, notamment dans le domaine laitier, et une politique de réduction des prix de soutien ;

1985 : premières mesures agro-environnementales (MAE), mais application reportée en France ;

1988 : mise en place d'une discipline budgétaire pour encadrer les dépenses, avec la fixation d'une enveloppe maximale annuelle de dépense, et le gel des terres (improprement comparé à la jachère agronomique);

1992 : réorientation de la politique de soutien, les prix garantis se rapprochent du niveau des cours mondiaux ; première orientation vers une politique de l'environnement avec l'instauration de mesures agri-environnementales en co-financement avec les États membres ; les stocks régressent ;

1994 : mise en place de mesures d'accompagnement de la réforme de 1992, sur le plan social (prétraites) et le soutien au développement rural et fixation d'un cadre financier pour la période 1994 - 2000

1999 (Agenda 2000) : organisation du soutien au développement rural par regroupements de divers règlements dans le « second pilier » et fixation d'un cadre financier pour la période 2000 - 2006 ; cette réforme est notamment destinée à préparer l'arrivée de 10 nouveaux membres et à rendre la PAC compatible avec les règles de l'OMC ; la mise en place du second pilier conduit à un développement des mesures agro-environnementales (MAE) et à un soutien à l'économie locale (Développement rural)

2003 : Accords de Luxembourg menés par le commissaire européen, Franz Fischler. Pour se mettre en conformité avec les prescriptions de l'OMC, la nouvelle PAC introduit le « découplage » des aides (c'est-à-dire que l'exploitant agricole n'est plus obligé de produire pour toucher une aide), qui sont fixées à partir d'un référentiel historique, et entérine la diminution progressive des restitutions à l'exportation. Il introduit également la notion de conditionnalité, les aides découplées sont versées à la condition que l'agriculteur respecte les bonnes conditions agricoles et environnementales (BCAE) ainsi que le bien être animal.

2008 : un « bilan de santé » de la PAC est prévu par la commissaire européenne à l'agriculture, Mariann Fischer Boel, afin d'évaluer les politiques en place et d'anticiper les évolutions à l'horizon 2013 (fin du financement actuel garanti).

La Communauté tente alors de maîtriser voire réduire la production, en mettant notamment en place des quotas laitiers en 1984. En 1985, alors que la Communauté Européenne devient le premier exportateur mondial, plusieurs Etats membres - notamment la Grande-Bretagne -, ainsi que ses partenaires extérieurs - les Etats Unis en tête -, remettent en cause l'importance du budget accordé à la PAC qui, entre 1981 et 1992 passe de 11 à 30 milliards d'euros (Barnier, 2008). Pour écouler ces excédents, la Communauté fait alors recours aux exportations : elle subventionne les producteurs européens (« restitutions ») pour que ceux-ci vendent leurs produits à moindre coût à l'étranger (les produits européens étant plus chers que les produits mondiaux) ! Ces subventions valent toujours à l'Europe de nombreuses critiques, notamment dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Le modèle productiviste encouragé par la PAC a aussi un coût environnemental croissant. Au cours des pollution des eaux liée à une utilisation massive d'engrais azotés, production de lisier ou de fumier en quantités supérieures à celles incorporables par les sols, dépendance vis-à-vis de l'application parfois très importante de pesticides susceptibles de générer des problèmes toxicologiques et écologiques, disparition des races et des variétés anciennes peu rentables, raréfaction des espèces animales ou végétales associées aux cultures et donc perte de biodiversité..

La PAC a dû alors être réformée à plusieurs reprises, pour éviter l'accumulation d'excédents structurels coûteux et générateurs de perturbations néfastes sur le marché mondial (Berthelot, 2001 ; Chaléard et Charvet, 2004 ; Bureau, 2007 ; Rainelli, 2007). Même réformée, passée de 80 à 40 % du budget européen entre 1970 et 2004, la PAC est encore mise en cause - même par de nombreux membres de l'UE -, tant pour son coût, que pour ses effets en matière de redistribution des revenus ou ses rapports avec les pays en voie de développement³⁵.

La réforme Mac Sharry, (du nom du commissaire irlandais à l'agriculture Ray Mac Sharry), répond donc à cette exigence budgétaire, accentuée par l'entrée des pays méditerranéens et par les négociations globales de l'*Uruguay Round*, exigeant la diminution des subventions aux exportations et l'ouverture du marché européen. La réforme introduit une baisse consistante des subventions et des soutiens aux prix (par exemple de l'ordre de 30 % pour les céréales), mais afin de ne pas pénaliser trop les agriculteurs une aide compensatoire non plus liée à la production, mais à l'hectare ou à la tête de bétail, est mise en place pour inciter à produire de façon moins intensive. La réforme sera controversée, le versement de cette aide étant conditionné au respect du gel des terres (« *set-aside* ») et à la maîtrise des volumes, fixés chaque année selon les besoins du marché. Etre paysan devient ainsi un métier de plus en plus difficile, remis en question d'un côté par une société à la recherche de « nature » et d'une campagne « cadre de vie », et de l'autre par des institutions qui tardent à reconnaître la nécessité de guider la sortie du paradigme fordiste (Alphandéry et al, 1989 ; Marsden et al, 1996). Ainsi, selon B. Parmentier, « *ce sont au contraire les agriculteurs qui sont « les vrais postmodernes » au tournant du siècle, par leur choix d'une vie plus proche de la nature, plus équilibrée, qui représente une alternative à celui de la ville devenu trop aliénant* »³⁶.

Selon l'ancien ministre français Michel Barnier, « *cette réforme va permettre à l'Union européenne de signer en 1994, à Marrakech, l'accord agricole de l'OMC. Désormais, ce sont les pressions internationales qui vont guider les réformes à venir* »³⁷. Nous reviendrons par la suite sur les enjeux qui se cachent derrière cette affirmation : rappelons pour le moment que si la nouvelle vague néolibérale des années 80, de concert avec la fin du bloc soviétique, renforcent la globalisation ; celle-ci est aussi un vecteur des

³⁵ Pour une analyse globale et sans parti pris de la PAC, cf. la contribution de : Bureau J. C., *La politique agricole commune*, Paris, La Découverte, 2007.

³⁶ Parmentier, B., *Nourrir l'humanité*, La Découverte, Paris, 2008, pag. 13.

³⁷ Barnier, M., op. cit. pag. 151.

thématiques environnementales, qui dans les vingt dernières années ont acquis une dimension européenne et internationale (Deverre et al, 2002).

En parallèle de ces changements intervenus de la mise en œuvre de la PAC jusqu'à la fin de la guerre froide, on assiste effectivement, à la montée en puissance des thématiques liées à l'écologie (Claval, 2006). Dans les années 60, elle est vulgarisée par des auteurs pionniers, (cf. les travaux fondateurs de Rachel Carson ou de H. T. Odum) et par la suite elle va progressivement gagner une légitimité élargie à toute la société : les sommets internationaux³⁸, le consensus autour du paradigme de la durabilité suite au Rapport Brundtland en 1987, l'affirmation des grandes associations écologistes (WWF, Greenpeace, etc.), les succès politiques des partis verts, jusqu'au prix Nobel assigné à Al Gore et au GIEC et l'actuelle médiatisation des « Grenelles de l'environnement », symbolisent les étapes de la prise de conscience globale de l'importance de l'environnement. Une épreuve ultérieure nous vient du nombre d'accords multilatéraux sur l'environnement, qu'en avril 2001 s'élevait à 502 traités, dont 323 régionaux. Les deux tiers des ces accords ont été conclus depuis 1972³⁹.

Les catastrophes écologiques et leur médiatisation amplifient la portée internationale des problématiques environnementales. A titre d'exemple, la Résolution 45/94 (1990) de l'Assemblée générale des Nations unies affirme que « *toute personne a droit à vivre dans un environnement approprié pour sa santé et son bien-être* » ; concernant les Régions Ultrapériphériques (RUP) de l'UE, la quatrième Convention de Lomé signée à la fin des années 80 érige l'environnement en priorité, influencée par le rapport Brundtland, autorisant « *à parler d'une véritable "écologisation" de la coopération ACP-CEE* »⁴⁰. Toutefois, il faut relativiser l'importance de références à l'environnement introduites dans les programmes et les dispositifs à destination des DOM (tels que le POESEIDOM adopté en 1989, ou le DOCUP), qui jusqu'à une époque récente sont restés subordonnés aux exigences prioritaires du rattrapage économique et de l'ajustement structurel : toute référence à l'environnement demeure ainsi largement cantonnée à la relation explicite et immédiate avec la nature (Masclat, 1997). Pourtant, comme l'avait aussi évoqué Madame Brundtland, « *il n'est pas moins clair que seule la remise en cause de la logique productiviste peut permettre de satisfaire de façon équitable les besoins des générations actuelles et de préserver les chances des générations à venir* »⁴¹.

1.2 Le tournant environnemental de la PAC

Le consensus international autour des problématiques environnementales pousse à concevoir des mesures qui vont au delà d'une vision compartimentée, selon laquelle production agricole et gestion des ressources naturelles sont conçues comme des domaines séparés au sein de l'espace rural. Ainsi, l'inclusion des objectifs des politiques environnementales dans les politiques sectorielles, constitue le trait marquant des mesures communautaires pendant toute la décennie 1990-2000 et jusqu'à aujourd'hui. C'est en ce sens qu'on peut parler d'« écologisation » de l'agriculture (Berlan-Darqué et Kalaora,

³⁸ On peut rappeler ici la première conférence des Nations unies sur l'environnement à Stockholm en juin 1972, ou encore le sommet de la Terre de Rio de Janeiro en juin 1992, où l'environnement est défini comme un bien commun et un bien public et où est signée la Convention sur la diversité biologique.

³⁹ Jacquet, P., Pisani-Ferry, J., Tubiana, L., *Gouvernance mondiale*, Rapport de synthèse du Conseil d'analyse économique, 2002, pag. 164.

⁴⁰ Jos, E., *Une coopération novatrice au service du développement durable*, pag. 231, dans : Masclat, J. C. (dir.), *La Communauté Européenne et l'environnement*, actes du colloque d'Angers, Paris, La Documentation Française, 1997.

⁴¹ Jos, E., op. cit, pag. 250.

1992 ; Deverre et De Sainte Marie, 2008), certains allant jusqu'à éteindre cette notion à toute la société et à ses catégories de pensée⁴² (Kalaora, 2001 ; Semal, 2005).

Concrètement, la transposition dans les registres politique, social et médiatique de l'impact de l'activité agricole sur les eaux de consommation, le repositionnement des administrations sectorielles, des ministères et des instances agricoles majoritaires, et le poids des réformes européennes ont pour effet d'accélérer sensiblement l'intégration de l'environnement dans les politiques de chaque pays, France comprise.

Le terme écologisation est entré dans le vocabulaire et les pratiques des institutions de l'UE à partir du sommet de Dublin de juin 1990, quand le Conseil européen a rappelé que l'efficacité du droit communautaire de l'environnement nécessite une application des règles édictées par les États membres et un contrôle de la mise en œuvre de ces règles. Le Traité de Maastricht en 1992, prévoit :

- la promotion d'un développement durable et respectueux de l'environnement ;
- la mise en place de mesures de protection en matière d'environnement ;
- l'intégration de la problématique de l'environnement dans la définition et la mise en œuvre des différentes politiques sectorielles.

Il en va de même pour le traité d'Amsterdam (1997), qui place également l'environnement de manière explicite comme un domaine de compétence transversal à toute la communauté.

La première action visant à rapprocher environnement et agriculture date de 1985, quand la Grande Bretagne obtient une modification de la PAC, grâce à une mesure permettant de financer les agriculteurs qui adoptent des pratiques susceptibles d'aider à la conservation de « *zones sensibles ayant un intérêt reconnu du point de vue de l'écologie et du paysage* ». Ce dispositif fera l'objet du Règlement 797/85, qui institue à l'article 19 les contrats agri-environnementaux, première forme de rémunération directe des agriculteurs en échange de leur contribution à la gestion de l'environnement dans l'espace rural (Deverre et De Sainte Marie, 2008). Successivement, la France et l'UE se sont engagées sur des objectifs de résultat en matière de conservation de la biodiversité (directive Habitat).

En accord avec les principes de la réforme Mac Sharry, le Conseil des Communautés européennes statue que les mesures visant à réduire la production agricole dans la Communauté doivent avoir des conséquences positives au niveau environnemental, ce qui porte à la publication des règlements : 2078/92 « *concernant les méthodes de production agricoles compatibles avec les exigences de la protection de l'environnement ainsi que l'entretien de l'espace naturel* » et 2080/92 « *instituant un régime communautaire d'aides aux mesures forestières en agriculture* » autrement-dit au boisement des terres agricoles. Ces règlements élargissent et précisent le contenu de l'article 19 précité en abordant les thèmes de l'extensification, de la protection des eaux et des paysages, de la biodiversité et de l'agriculture biologique. Dans le cadre de la première réforme de la politique agricole commune en 1992, la mise en œuvre de l'instrument des mesures agri-environnementales devient obligatoire pour les États membres.

⁴² Dans ce sens il est significatif le fait que, dans un message du 1/1/1999, le Pape Jean-Paul II se réfère au droit à l'environnement quand il écrit que : « Le droit à un environnement sain est lié à la promotion de la dignité humaine car il met en évidence la dynamique des rapports entre individu et société. Un ensemble de normes internationales, régionales et nationales sur l'environnement est en train de donner peu à peu une forme juridique à ce droit. » De même, l'Organisation de la Conférence Islamique a adopté au Caire en 1990 une Déclaration sur les droits de l'homme dans l'Islam qui proclame que « chacun a droit à vivre dans un environnement sain ». (Art. 17a) (Doc. UNGA A/45/421). Cité dans : Kiss, A. et Smets, H., *Le droit à l'environnement, un droit fondamental dans l'union européenne*, Conseil Européen du droit de l'environnement, Funchal, mars 2001.

1.2.1 Un système d'aides complexe pour une agriculture multifonctionnelle

En 1999, dans le cadre de la deuxième réforme de la PAC (Agenda 2000) les MAE sont confirmées dans le « second pilier » de la PAC, (mesure f du règlement 1257/99 et programme Natura 2000), puis les accords de Luxembourg en 2003 (réforme à mi parcours) élargissent la prise en compte de l'environnement dans le premier pilier de la PAC grâce à la conditionnalité environnementale (ou écoconditionnalité) des aides.

C'est ainsi que les mesures agri-environnementales de la PAC deviennent l'un des principaux instruments pour la conservation de la biodiversité dans l'espace rural : des aides sont allouées sur la base d'engagements volontaires des agriculteurs pour une durée d'au moins 5 ans. Habituellement, les cahiers des charges sont basés sur le respect de pratiques jugées favorables à l'environnement en matière par exemple de fertilisation, chargement, date d'utilisation, etc. Chaque Etat membre est chargé par la Commission de mettre en œuvre un programme national ou des programmes régionaux, sur la base des règlements précités. Les dispositions adoptées doivent ensuite être agréées par la Commission selon la procédure du comité STAR (structure agricole et de développement rural) qui se prononce sur les programmes de développement des zones rurales. Les aides sont enfin attribuées dans le cadre de contrats stipulant les cahiers des charges, sans compétence liée à l'autorité décisionnelle (Masclat, 1997). Sans rentrer en profondeur du dispositif on remarque tout de même la complexité de son architecture, ce qui explique une participation inégale entre Etats membres, avec 5 pays (Belgique, Danemark, Grèce, Espagne et Pays-Bas) très en dessous de la moyenne (Fig. 5).

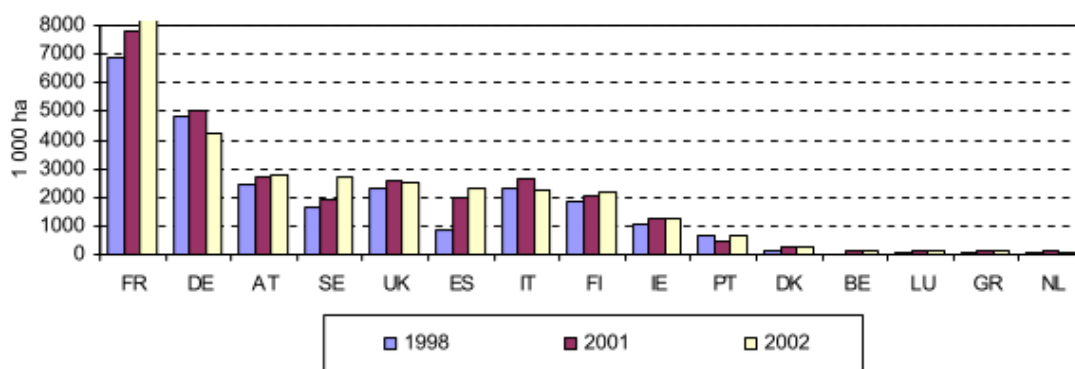


Fig. 5 - Répartition de la surface en MAE mise en œuvre de 1998 à 2002 entre les anciens Etats membres (Source : Oréade-Brèche, 2005).

Cette situation s'explique par la nouveauté des mesures, leur complexité, les différentes capacités administratives, les priorités politiques, les équilibres institutionnels à l'intérieur de certains Etats membres entre Etat central et régions, les difficultés budgétaires de certains Etats membres (ou régions) pour faire face au cofinancement nécessaire, ainsi que les réticences culturelles de certains agriculteurs⁴³ et l'intérêt économique de continuer avec une agriculture intensive qui varie aussi d'une région à l'autre.

La plupart des observateurs constatent un véritable tournant à la fin des années 1990, témoigné par les débats qui visent à redéfinir de manière plus ouverte les objectifs assignés à l'agriculture, à travers la notion de multifonctionnalité (Mahé et Ortaño-Magné, 2001 ; OCDE, 2001 ; Colloque SFER, 2002 ; Mollard, 2002 ; Requier-Desjardins, 2002 ; Bazin, 2003 ; Sabourin et Djama, 2003). Les conséquences de la modernisation de l'agriculture sur l'emploi, l'environnement et plus largement le développement rural sont examinées dans leur diversité : l'enjeu « est ainsi de faire admettre la plus grande partie

⁴³ On peut notamment penser aux agriculteurs non propriétaires (fermage, métayage, etc.), qui peuvent montrer des réticences à s'investir sur une période de 5 ans.

des aides du premier pilier (organisation des marchés) dans la « boîte verte »⁴⁴ de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), qui correspond aux aides dont les effets sont jugés minimes en termes de distorsion de concurrence. Le marché étant considéré comme défaillant pour assurer la gestion des biens publics, l'environnement est un des principaux domaines dans lesquels l'intervention de la puissance publique est admise. L'écologisation de la PAC est ainsi à situer dans la transformation des formes d'accompagnement de l'agriculture européenne et de la légitimation de ses soutiens sur des bases non contestables au regard des règles de l'OMC »⁴⁵. On rejoint ici l'affirmation de Michel Barnier, évoquée plus haut : les pressions exercées par l'international deviennent les moteurs principaux d'évolution de la PAC. Le maintien de tout soutien aux agriculteurs va alors dépendre de la reconnaissance internationale du caractère multifonctionnel de l'agriculture et des services qu'elle peut rendre à l'environnement et à la société.

Selon Ph. Perrier-Cornet (2002), appréhender la multifonctionnalité implique de repenser l'analyse des dynamiques d'évolution des campagnes françaises. Il s'agit d'étudier comment s'expriment et se combinent trois figures, ou fonctions, de la campagne : la campagne ressource qui renvoie aux fonctions productives, agricoles et autres, des espaces ruraux ; la campagne résidentielle qui s'affirme depuis une trentaine d'années avec l'augmentation, l'extension et la diversification des mobilités de population entre la ville et la campagne ; et la figure de la campagne nature, au sens de la préservation des écosystèmes, du local au planétaire, dont l'affirmation est consécutive à la montée en puissance des politiques environnementales (Deverre et al., 2002). Nous retrouvons ici un concentré des trajectoires des territoires ruraux français, puisque *« affirmer que la campagne est d'abord un cadre de vie, un paysage comme le fait l'opinion publique ou un patrimoine naturel collectif, global comme l'esquissent les politiques environnementales, c'est poser une inversion des priorités dans l'aménagement de ce qui n'est pas la ville, c'est considérer le travail de la terre comme un élément qui n'a pas toute légitimité à bousculer l'organisation des espaces, c'est affirmer que le regard prime sur la production, que le droit de consommer ce spectacle existe et que cette mise en scène fait partie des valeurs qui nous réunissent »⁴⁶.*

Il paraît alors clair à ce point de la réflexion, que prendre en considération la multifonctionnalité de l'agriculture (MFA) nécessite d'élargir l'analyse de l'activité agricole aux fonctions territoriales qu'elle remplit, qu'elles soient économiques, sociales ou environnementales, autrement-dit il faut s'attacher à étudier l'organisation territoriale des systèmes agroalimentaires. Dans cette perspective de nombreux travaux récents placent l'étude de l'agriculture dans le cadre théorique de la multifonctionnalité selon des acceptions hétérogènes et plusieurs niveaux d'analyse, tous liés par l'objectif de reconnaître à l'agriculture son caractère multifonctionnel. Cela oblige à considérer

⁴⁴ Lors de l'accord d'Uruguay les types d'aides relevant du pilier soutien interne sont réparties en trois boîtes de couleurs différentes : verte, bleue et orange. (a) La boîte verte regroupe les soutiens qui n'ont pas d'effets de distorsion, étant non couplés à la production. Il s'agit de programmes de service public (recherche, appui technique, stocks au titre de la sécurité alimentaire, aide alimentaire intérieure, etc.), des aides directes aux producteurs et des programmes de protection à l'environnement ; ces soutiens ne sont pas soumis à la régulation et sont acceptés. (b) La boîte bleue, rassemble les soutiens à l'agriculture partiellement découplés, alloués au titre de la limitation de la production. Ces soutiens ne sont pas soumis à réduction, mais ne peuvent pas non plus augmenter. (c) Dans la boîte orange sont classées les aides non découplées, c'est-à-dire les aides visant à soutenir le prix des produits agricoles, qui doivent être progressivement réduites dans une perspective d'élimination. Pour en savoir plus cf. Berthelot, 2001.

⁴⁵ De Sainte Marie, C., Paratte, R., et Doussan, I., *Changer de dispositifs d'action publique : d'obligations de moyens à des innovations agri-environnementales ?*, dans : *Innovations Agronomiques*, num. 8, 2010, pag. 138.

⁴⁶ Perrier-Cornet, Ph. et Hervieu, B., *Campagnes françaises multifonctionnelles*, dans : *Economie & Humanisme*, numéro 362, octobre 2002, pag. 21.

autrement le type d'agriculture que l'on va juger performante, et notamment, à pondérer l'apport d'une exploitation en termes de tonnages produits, par sa contribution en termes de développement rural, d'aménités environnementales, de contribution à l'emploi local ou à la cohésion sociale, ce qu'on peut résumer dans la notion polysémique de *service environnemental*⁴⁷ (Aznar et al, 2005). Il s'agit, selon moi, de caractères difficilement mesurables par des indicateurs exclusivement quantitatifs, plutôt identifiables par l'utilisation de méthodes qualitatives, tout au plus mixtes. En ce sens, cette contribution porte plus particulièrement sur l'articulation entre *systèmes agroalimentaires localisés* et organisation du territoire.

1.3 Multifonctionnalité et services environnementaux : l'expérience réunionnaise

La multifonctionnalité représente un concept destiné à renouveler les politiques agricoles et rurales. Selon ce concept les activités agricoles ne produisent pas seulement des denrées pour l'alimentation et l'industrie, mais aussi, dans leurs territoires, des biens et services multiples, marchands ou non marchands, environnementaux, économiques, sociaux et culturels. La multifonctionnalité est un mot nouveau pour décrire une idée ancienne, selon laquelle l'agriculture fournit une quantité de services et de produits qui vont au delà des aliments, des fibres, ou des produits de la forêt. Ces produits incluent des biens socialement appréciés comme les espaces verts, la protection de la faune sauvage, la biodiversité, la prévention contre les inondations, mais aussi la préservation de l'héritage culturel, la viabilité des communautés rurales ainsi que la sécurité alimentaire. La multifonctionnalité fait référence aux différentes dimensions productives, sociales et environnementales des activités agricoles. Elle n'est donc pas nouvelle puisqu'elle est inhérente à l'agriculture. En revanche, c'est le débat sur sa prise en compte par les politiques publiques qui est plus récent.

La notion de MFA a été véritablement mise en avant en France par la loi du 25 juin 1999 d'orientation pour l'aménagement et le développement durable du territoire, dite loi Voynet (LOADT).

La loi permet l'application à l'échelle nationale du Règlement 1257/99, notamment à travers la mise en œuvre des Contrats Territoriaux d'Exploitation (CTE), qui prévoyaient une centaine de mesures initialement proposées aux agriculteurs dans le cadre de la Synthèse Régionale. Pour pouvoir contractualiser un CTE, les agriculteurs devaient réaliser un diagnostic d'exploitation à partir duquel un projet d'exploitation devait être élaboré. Selon l'approche du CTE, les agriculteurs peuvent opter soit pour une stratégie individuelle, soit pour une stratégie territoriale collective. L'originalité des CTE réside dans :

- 1) la prise en compte de l'entité territoriale de l'exploitation dans un contexte local ;
- 2) l'approche économique de la contractualisation ;
- 3) la possibilité pour les agriculteurs de contractualiser au-delà des mesures définies dans les cahiers des charges.

Ainsi, dans les CTE chaque exploitant raisonne son projet de contrat en fonction de qu'il est capable d'offrir en terme de services environnementaux alors que, à l'opposé, dans les autres pays de l'UE, les MAE sont fondées sur des problématiques de zones déterminées à priori, et l'offre des agriculteurs ne peut s'exercer que dans ce contexte. Cette inversion est

⁴⁷ « La notion de service environnemental (*ecosystem service*) vise à prendre en compte non seulement la fonction productive des écosystèmes à travers l'agriculture, ce qui est traditionnellement appréhendé par les politiques agricoles, mais aussi toute une série de fonctions dites de régulation (climat, érosion, biodiversité...) et sociétales (patrimoniales, récréatives, symboliques...). Cette nouvelle perspective implique une reconfiguration des politiques agricoles et rurales en leur assignant des objectifs nouveaux inscrits dans le référentiel de développement durable, donc prenant mieux en compte les dimensions environnementales et sociétales », dans : Projet SERENA, document B, octobre 2008, pag. 3.

déterminante en termes de coûts administratifs des contrats : ces derniers seront en effet éliminés en août 2002, pour des raisons touchant à la complexité de la procédure, aux débordements budgétaires, mais aussi suite au changement de majorité politique lors des élections 2002, et au désaccord à l'échelle internationale sur la notion de MFA (Bonnal, 2010). Le CTE sera alors remplacé par le CAD (Contrat d'Agriculture Durable) en 2003, qui propose aux agriculteurs un nombre plus limité de mesures, et qui sera à son tour substitué par les mesures agro-environnementales territorialisées (MAET), à partir de 2007.

Une enquête réalisée auprès de dirigeants des principales institutions engagées dans le développement agricole et rural de La Réunion a permis d'identifier les modèles agricoles qui sont à la base des choix des institutions locales, ainsi que la nature et l'importance des diverses fonctions qu'ils reconnaissent à l'agriculture (Bonnal et al, 2003). Ces dernières sont :

- la création d'emploi,
- la conservation de valeurs culturelles spécifiques,
- l'aménagement du territoire et la création de valeur économique et environnementale (paysage).

Au niveau hiérarchique ces fonctions peuvent se situer différemment selon les personnalités politiques, les organismes et les institutions locales. En simplifiant beaucoup, les points de vue individués sont quatre : politique, économique, environnementale et territoriale. Malgré ces distinctions, tous ces acteurs se trouvent d'accord sur la dualité qui caractériserait l'agriculture de La Réunion.

D'un côté on trouverait alors une **agriculture professionnelle**, dont les traits saillants sont les suivants :

- *Le système de production est spécialisé : il s'agit essentiellement de canne à sucre dans les Bas ou d'élevage dans les Hauts.*
- *La disponibilité en facteurs de production (foncier, capital) est bonne. Selon le système de production, le capital d'exploitation peut même être très important (élevage).*
- *La famille et l'exploitant vivent du revenu dégagé par l'activité agricole.*
- *Le chef d'exploitation a reçu une formation professionnelle adéquate, il possède de ce fait une bonne technicité garant d'un niveau de production élevé.*
- *Le producteur est à plein temps sur son activité agricole.*
- *Le producteur est bien inséré dans les structures professionnelles agricoles et dans les filières de production au sein desquelles il fait preuve de dynamisme et de volontarisme. Il accepte le jeu compétitif sur le marché intérieur et essaie de positionner ses produits au mieux.*
- *Les exploitations ont souvent recours à de la main d'œuvre salariée.*

De l'autre côté il y aurait une **agriculture sociale**, qui s'oppose à la précédente :

- *Les exploitations sont structurellement défavorisées.*
- *La production est médiocre.*
- *Le capital d'exploitation est faible et peu performant.*
- *Le revenu de la famille est assuré par des transferts sociaux.*
- *La production agricole est destinée à l'alimentation de la famille et aux marchés de proximité.*
- *Elle se localise principalement dans les Hauts.*
- *L'agriculture est souvent exercée à temps partiel.*
- *L'exploitant et les actifs familiaux vendent fréquemment leur force de travail auprès d'exploitations professionnelles.*

- *L'exploitation est une réserve des valeurs traditionnelles. Elle a un rôle important en matière d'occupation de l'espace, de conservation des qualités paysagères, de conservation de l'emploi, voire de contrôle des dysfonctionnements sociaux divers (violences, vols, etc.)*⁴⁸.

Cette partition, aux traits certes un peu forcés, a le mérite de donner à voir les deux grandes horizons de l'agriculture réunionnaise, qui sont source de débats et qui cachent souvent des situations hybrides (il peut y avoir, par exemple, des exploitations professionnelles qui relèvent d'autre chose que la canne ou de l'élevage, ou encore des producteurs de canne qui sont tout aussi fragiles que d'autres paysans...).

Au-delà des discussions sur l'articulation entre les deux agricultures, on peut retenir une série d'observations quant aux modes opératoires des institutions et des agriculteurs locaux relativement aux nouvelles mesures de soutien et d'encadrement de la PAC :

- pour les exploitants le CTE est avant tout un moyen de bénéficier d'aides supplémentaires, rares sont ceux qui sont motivés par un réel engagement en faveur de l'environnement ;
- dans les cas de petites filières comme le géranium et la vanille, le CTE est un outil de défense et de promotion des faibles structures coopératives auxquelles adhèrent les producteurs ;
- la Chambre d'Agriculture a privilégié une approche filière classique, non territorialisée (en dépit d'un affichage « filière territorialisée canne à sucre ») et non biologique, axée sur des mesures de soutien au revenu (fonction « sociale ») et sur les gains de productivité, principalement autour de la canne à sucre, qui a d'ailleurs concentré 70 % des ressources financières ;
- le CTE a été très peu approprié par les agriculteurs, les techniciens ont eu des difficultés à divulguer l'outil, qui demandait de dépasser la logique sectorielle pour s'engager à l'échelle d'un territoire.

L'application locale de mesures agro-environnementales conçues dans le contexte de la France métropolitaine participe également à expliquer les difficultés quant à la divulgation et de l'appropriation de l'outil.

1.3.1 Un bilan en demi-teinte qui cache des ambiguïtés de fond

Comme les remarquent les auteurs de l'enquête en conclusion du rapport : « *l'élaboration d'un CTE est convertie petit à petit en une procédure administrative d'accès à un guichet particulièrement compliquée* », à laquelle s'ajoutent « *les stratégies d'intervention au niveau des exploitations agricoles toujours dominées par une analyse sectorielle visant à renforcer les filières de production* »⁴⁹. Entre 2000 et 2002, seuls 150 dossiers CTE ont été contractualisés, majoritairement avec des exploitations cannières, ce qui représente moins de 2% du nombre d'exploitations totales (Dulcire et al, 2005). Avec l'introduction des CAD, les dossiers ont doublé pour atteindre 331 signatures entre 2004 et 2007, concernant 2000 ha, soit deux fois plus qu'en 2002 (PDRR, 2009).

Avec la disparition des CTE (puis CAD), ce sont les MAET qui viennent rémunérer le service environnemental fourni par les agriculteurs. Cependant, une nouvelle fois, malgré l'implication élargie à d'autres institutions (DIREN, DAAF), les fonctions non-marchandes de l'activité agricole ont été instrumentalisées par les filières dominantes, qui les ont savamment détournées pour subventionner la production. En donne une preuve le fait qu'en 2008 ce sont les mesures cannières agro-environnementales (MCAE) et les

⁴⁸ Bonnal, Ph., Piraux., M., Fusiller, J. M., Dominique G. *Approche de la multifonctionnalité de l'agriculture à la Réunion Les modèles agricoles, la relation agriculture-emploi et la perception des CTE par les acteurs locaux*, CIRAD, 2003, pp. 18-19.

⁴⁹ Bonnal et al, op.cit. pag. 69.

primes herbagères agro-environnementales (PHAE) qui constituent l'essentiel des engagements, comme pour les instruments précédents. Les MAE territorialisées ne représentent que 4 % des surfaces (Daré et al, 2010). Un partenaire comme le CIVAM a été liquidé alors qu'il jouait un rôle important dans la formation et l'assistance, en particulier en ce qui concerne la conversion vers l'agriculture biologique ou encore l'agroforesterie. La majorité des analystes s'accordent sur le fait que le dispositif visant à valoriser la multifonctionnalité et les services que l'agriculture rend à l'environnement a contribué principalement à reproduire un modèle productiviste tourné vers l'exportation, sans opérer de véritables changements des pratiques agricoles ni susciter de nouveaux projets (Bonnal et al, 2003 ; Dulcire et al., 2005 ; Michalski 2009 ; Daré et al, 2010). La notion de service environnemental n'est pas mobilisée dans le discours politique (Michalski, 2009). Comme le constatent Daré et al : « *la notion semble rester dans le champ scientifique et dans les champs politiques nationaux ou européens sans se diffuser au niveau local sans doute en raison de l'importance de la représentation du rôle productiviste de l'agriculture* »⁵⁰. On peut toutefois reconnaître, comme aspect positif, qu'avec les mesures du deuxième pilier la problématique environnementale est rentrée, bien que timidement, dans les préoccupations et les pratiques des agriculteurs comme des décideurs de l'île.

En somme, le bilan est mitigé, mais il s'agit d'un constat qui ne s'éloigne pas trop du cas français métropolitain (Bazin, 2003 ; Bonnal, 2010) ou de celui des autres DOM (Dulcire et Chia, 2008). Certains auteurs ont d'ailleurs souligné que, globalement, « *le problème avec les MAE réside dans la passivité des parties et de leur absence de relation dynamique. Les contrats-types sont pensés dans des approches descendantes puis font l'objet d'un arbitrage local qui vise plus à limiter le nombre de mécontents qu'à instaurer la recherche de l'adaptation des mesures aux enjeux locaux et aux consentements des agriculteurs à s'engager dans une démarche contractuelle dynamique* »⁵¹.

En effet, déjà à la fin des années 90, Alphandéry et Billaud (1996) ont montré qu'on assistait davantage à un « tournant environnemental » de la politique agricole qu'à une véritable refondation de ses principes. Dans ce sens l'expérience du CTE, conçu à l'origine pour ouvrir une brèche dans le dispositif productiviste, n'a fait que confirmer le constat de ce maquillage vert. En toute évidence il s'agit plus d'une adaptation à une concurrence économique globale et grandissante qu'à un réel changement d'état d'esprit (Kroll et Trouvé, 2009 ; Trouvé, 2010). En accord avec M. Nieddu on peut alors affirmer que « *la MFA est devenue un point de ralliement quelque peu ambigu, compatible avec plusieurs schémas de politique agricole, dont une convergence inattendue entre hyperlibéralisation et mise en place de mesures agri-environnementales* »⁵². Ainsi, la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 ancre l'agriculture dans la culture entrepreneuriale compétitive, sonnante le glas pour la notion de MFA.

Toutefois, si son évacuation des débats institutionnelles en tant que concept est un fait avéré, on ne peut pas nier que la MFA reste toujours prégnante dans son contenu, comme en atteste le débat scientifique, mais aussi la reconnaissance toujours actuelle des « *non trade concerns* » au sein des négociations internationales (Potter et Burney, 2002 ; Potter et Tilzey, 2007 ; Wilson, 2007, 2008 ; Renting et al, 2009).

⁵⁰ Daré, W., Bonin, M., Augusseau, X., Queste, J., Michalski, J., Valette, E., Antona, M., *Vers une agriculture insulaire durable : prise en compte des spécificités insulaires dans la définition de dispositifs locaux inspirés de politiques nationales et européennes intégrant le concept de « service environnemental »*, document de travail, Projet SERENA, 2010, pag. 15.

⁵¹ Aznar, O., Jeanneaux, Ph., Déprés, C., *Les services environnementaux fournis par l'agriculture, entre logique sectorielle et logique territoriale : un cadre d'analyse économique*, dans : 3^{èmes} journées de recherches en sciences sociales, INRA, SFER, CIRAD, Montpellier, France, 9, 10 et 11 décembre 2009, pag. 11.

⁵² Nieddu, M., *L'éclectisme des approches régulationnistes : un avantage pour penser la multifonctionnalité agricole ?*, document de l'Université de Reims, 2001, pag. 2.

CHAPITRE 2 - VERS UN NOUVEAU PARADIGME DE DEVELOPPEMENT RURAL ?

Les fonctions de diversification développées par les agriculteurs ces dernières années sont loin d'être négligeables. Dans nombre de cas elles constituent, sur un territoire donné, un nouvel élément d'intégration sociale des actifs. Quatre domaines semblent prendre une importance conséquente en matière de créations d'emplois :

- la préservation des paysages, la protection des zones naturelles de grande valeur et des habitats comme les zones humides, les rivières et les zones protégées ;
- une exploitation durable de la forêt, préservant la biodiversité et offrant d'autres fonctions (par exemple, à caractère récréatif) ;
- le développement et l'utilisation de plantes à but non alimentaire, par exemple pour des besoins industriels ou de production d'énergie ;
- l'agriculture biologique.

D'autres domaines sont porteurs d'une potentialité de création d'emplois, et particulièrement dans les régions rurales : le tourisme vert, la gestion des ressources patrimoniales, les services rendus aux collectivités, etc. Pour exploiter ces possibilités, les agriculteurs doivent mobiliser les autorités régionales et locales, des entreprises, des O.N.G. et des financeurs. Cette implication dans la gestion de l'environnement peut favoriser des opportunités de création d'emplois et de revenus complémentaires ou alternatifs. Afin de répondre à ces demandes, l'emploi agricole a déjà commencé à s'adapter dans certaines régions grâce notamment à l'émergence de nouvelles formes organisationnelles (associations, groupements d'employeurs, projets LEADER, syndicats de producteurs, formes de certification, etc.). Le développement de ces nouvelles activités ne peut encore à l'heure actuelle être quantifié précisément.

L'évolution de l'agriculture dépend de nombreux facteurs liés à la société, à l'environnement, au territoire et aux autres activités économiques. Les mesures de développement rural introduites par l'Agenda 2000 et renforcées suite à la Réforme Fiscler de 2003 et au « bilan de santé » de 2008 vont dans cette direction : il est donc clair que l'engagement économique pour une politique non seulement agricole, mais aussi rurale, est déterminant pour le développement de l'économie régionale.

Le défi politique auquel le deuxième pilier du développement rural, essaye de répondre, est d'affaiblir ou même briser le lien entre exode agricole et exode rural. C'est dans cette optique qu'il devient possible, voire indispensable, d'aborder les stratégies politiques dans la perspective des petites exploitations.

Ces politiques destinées aux petites exploitations peuvent être classées en trois catégories selon leurs objectifs économiques : diversification, abandon du secteur ou restructuration. La plupart des aides de restructuration cherchent à diriger les exploitations vers la rentabilité financière et la viabilité économique ; d'autres politiques, plus vastes, peuvent aussi concerner directement ou indirectement les petits agriculteurs. Par exemple, elles peuvent les aider à mieux gérer leurs terres, à produire des biens et services publics ou investir dans des infrastructures publiques qui améliorent la qualité de vie et les possibilités de développement économique des communautés rurales, notamment des petits exploitants. La politique de développement rural 2007-2013 de l'UE propose une série de mesures d'aide dont la plupart, si elles ne sont pas spécifiquement adressées aux petites exploitations, peuvent répondre à leurs besoins de restructuration/diversification ou constituer une compensation pour les services environnementaux que produisent ces exploitations.

La nouvelle réglementation augmente considérablement les marges de liberté données aux autorités nationales ou compétentes pour mettre sur pied les programmes les plus adaptés à la situation locale. C'est ainsi que, à la demande expresse du Conseil des Ministres de l'UE, le champ d'application de la nouvelle réglementation a été élargi à « *la diversification des activités dans le domaine agricole ou proche de l'agriculture* » et « *aux*

services de base nécessaires pour l'économie et la population rurale »⁵³. Souvent il s'agit d'exploitations faiblement intégrées aux marchés et dont la compétitivité est mise en doute. Mais d'un autre côté, elles permettent le maintien de populations dans les zones rurales, qui sont souvent les régions les plus fragiles et les plus désavantagées. Elles permettent aussi la subsistance des communautés rurales locales et fournissent d'importants services sociaux, culturels et environnementaux (biens publics⁵⁴). La situation actuelle et l'impact des changements structurels sur leur survie ou leur disparition revêtent donc une grande importance pour les zones rurales de toute l'UE, y compris dans les RUP.

2.1 Du rural agricole au rural différencié

Actuellement les agriculteurs européens gèrent et entretiennent 44% de l'espace européen par le biais de la Surface Agricole Utile (SAU), et si on prend en compte les autres espaces qu'ils détiennent en propriété et/ou en location et qu'ils exploitent, ils gèrent plus de la moitié du territoire européen (ECORYS, 2010). Toutefois, derrière ce constat, se cachent des trajectoires fortes différentes d'une région à l'autre de l'espace européen.

De façon générale, on peut dire que le siècle passé a été marqué par un exode rural continu jusqu'aux années 80, ce qui a amené à un dépeuplement des campagnes, jusqu'à faire parler d'une désertification des campagnes, d'une « France du vide » (Béteille, 1981), et même à prédire la disparition des paysans (Mendras, 1967).

En effet, aujourd'hui les sociétés paysannes décrites par Henri Mendras avec rapports d'interconnaissances entre acteurs et de domination par la société globale ont laissé place à d'autres formes sociales qui ne sont plus exclusivement organisées autour de l'agriculture. Dans l'époque actuelle *« les habitudes de consommation, les niveaux de formation, les mobilités quotidiennes, les comportements et les référents culturels distinguent de moins en moins villes et campagnes, les sociétés rurales seraient en passe de disparaître, les agriculteurs étant pleinement partie prenante des modifications de ces modes de vie »*⁵⁵, tandis que pour certains *« on peut dire que la paysannerie vit aujourd'hui dans une urbanité diffuse, autrement dit dans la culture de l'urbanité généralisée mais en société peu dense. Ce n'est plus la culture traditionnelle du village. C'est le triomphe de l'urbanité portée par l'école, les médias, les modes de consommation et les mobilités réelles et virtuelles qui aujourd'hui nous lient par le brassage, par des réseaux et des archipels en tous lieux »*⁵⁶. L'organisation des sociétés et de leurs espaces a donc radicalement évolué sous les impulsions de changements économiques majeurs.

Pendant l'époque fordiste du développement des nations à capitalisme avancé, dans lesquelles l'industrialisation se caractérisait par la concentration d'énormes usines verticalement intégrées dans des villes grandissantes qui à leur tour étaient au centre d'un processus de forte urbanisation, le système socio-économique se base sur la dualité ville-campagne. La première est le lieu des industries et des services, la deuxième correspond à l'espace agricole.

Jusqu'aux années 60 du siècle passé l'agriculture était en effet le secteur principal des espaces ruraux, alors que les villes constituaient le moteur de la croissance et du

⁵³ Cf. http://ec.europa.eu/agriculture/envir/report/fr/emplo_fr/report_fr.htm#foot2

⁵⁴ Un bien public est un bien ou un service qui, une fois mis à la disposition d'un utilisateur, est également disponible pour d'autres sans coût supplémentaire. Selon les cas, le bien public peut être utilisé par une population plus ou moins large. Les biens publics locaux, qui peuvent être traités au niveau national, s'opposent ainsi aux biens publics globaux, dont les effets sont indivisiblement répartis à la surface du globe (Conseil d'analyse économique, 2002).

⁵⁵ Bonerandi, E. et Deslonde, O., *Éditorial: Où va la géographie rurale*, dans : Géocarrefour, Vol. 83/4, 2008, pag. 255.

⁵⁶ Hervieu, B., et Viard, J., *L'archipel paysan : Une majorité devenue minorité*, dans : Cahier du CEVIPOF n°29, juin 2000, pag. 25.

développement du système économique, grâce à la concentration des activités industrielles et tertiaires. Le processus rapide de croissance industrielle des « Trente Glorieuses » avait accentué cette dualité spatiale : les ressources utilisées dans l'agriculture sont progressivement canalisées dans la grande industrie fordiste, avec un corollaire de phénomènes d'abandon et de marginalisation des territoires ruraux, en particulier de ceux qui possèdent moins d'atouts et une faible qualité des ressources environnementales (Pecqueur, 2000 ; Stockdale, 2004 ; Turri, 2004). Dans le cas français, des chercheurs ont mis en évidence qu'il existe une *différenciation* entre espaces productifs (Dedeire, 2002 ; Hirczak et Mollard, 2005). D'un côté on trouve des bassins de production agricole bien insérés dans la compétition internationale, capables de répondre à la concurrence par les prix, grâce à l'adoption de schémas agro-industriels : ce sont le grand Ouest, le Nord de la France avec le Bassin parisien, et les plaines alluviales du Sud-Ouest. De l'autre côté on trouve des territoires marginalisés dans les années 70, « *mais dont le patrimoine et les traditions ont été préservés et qui ont réussi dans les années 1990 à répondre à une demande plus diversifiée des consommateurs en produits agroalimentaires et en services environnementaux, sur des marchés de proximité* »⁵⁷. C'est le cas des régions situées dans la partie méridionale du pays, où les Indications Géographiques et d'autres formes de coordination de proximité sont aujourd'hui présentes avec de fortes densités. Tout se passe en somme, comme si les régions qui sont restées à la marge du développement fordiste possèdent des formes d'agriculture qu'aujourd'hui deviennent autant d'atouts à jouer. En effet, dans la période du développement fordiste émerge une connotation négative du « rural », qui devient synonyme d'« arriéré » : si certaines espaces tirent profit de la « modernisation » du dispositif⁵⁸ agricole (Van der Ploeg, 2000 et 2009 ; Alphanéry et Billaud, 2009), avec des dynamiques de revenus et de productivité des facteurs à la hausse, les espaces ruraux qui peuvent envisager un avenir de développement sont encore rares.

Le soutien de ce dispositif agricole se fonde d'abord sur une intervention publique motivée par l'impératif de la modernisation, afin de répondre aux attentes et aux défis de l'économie de marché ; deuxièmement, sur la résolution de problèmes spécifiques d'adaptation et de cohérence avec le modèle fordiste, par la mise en place des politiques structurelles. Ainsi, les campagnes françaises (et de la plupart des autres pays du monde) ont longtemps été perçues comme des espaces essentiellement « productifs ». Les politiques rurales de l'après-guerre, qui ont promu l'agriculture au rang de secteur stratégique, ont largement contribué à ancrer cette vision (DATAR, 2003). « *Des classifications technico-économiques opposant les exploitations les moins intensives aux plus intensives sont venues traduire et conforter ce processus de modernisation. L'être et la fonction sociale des paysans ont ainsi été marqués du sceau de l'économisme* »⁵⁹. Les interventions étaient alors pensées et appliquées de façon « sectorielle », sans aucune référence aux spécificités territoriales auxquelles les activités agricoles s'étaient adaptées, parfois le long d'un travail humain séculaire. De plus, dans un pays marqué par une forte tradition centraliste comme la France, où la décentralisation commençait tout juste à démarrer, ces politiques sectorielles n'impliquaient ni la participation, ni la concertation des populations locales dans la définition des programmes. Les actions politiques étaient

⁵⁷ Hirczak, M., et Mollard, A., *Différenciation par la qualité et le territoire versus coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse*, dans : Ruralia, 2005-16/17.

⁵⁸ On entend un dispositif au sens de Foucault, qui le définit comme : « un ensemble résolument hétérogène, comportant des discours, des institutions, des aménagements architecturaux, des décisions réglementaires, des lois, des mesures administratives, des énoncés scientifiques, des propositions philosophiques, morales, philanthropiques, bref : du dit, aussi bien que du non-dit ». Cité par Michalski, J., *Emergence de la notion de Service Environnemental dans les politiques publiques des espaces ruraux réunionnais*, Mémoire de fin d'études, ENITA-Clermont Ferrand, 2009, pag. 10.

⁵⁹ Alphanéry, P., Bitoun, P., Dupont, Y., *Les Champs du départ, une France rurale sans paysans ?*, La Découverte, 1989, pag. 10.

alors conçues dans une logique « *top-down* », autrement-dit elles étaient pensées et réalisées aux niveaux décisionnels les plus hauts. La croissance productive était l'impératif pour tout territoire sans aucune distinction ou attention pour les particularités et les caractéristiques locales.

Ce n'est qu'à partir des années 70 que l'État, relayé ensuite par les collectivités territoriales, a mis au point des dispositifs sectoriels accordant une large place au diagnostic local, à la concertation et à l'animation. Cependant, ces politiques rurales disposaient de budgets limités, et ont essentiellement concerné les campagnes en difficulté, à forte composante agricole - le « rural profond » -, laissant de côté d'autres espaces à enjeux, comme les espaces périurbains, tandis que les initiatives favorisant une plus forte articulation entre ville et campagne tardent toujours à s'affirmer (DATAR, 2003).

C'est toujours dans les années 70 qu'on assiste aux premiers changements : dans le domaine social les mobilités croissantes favorisent le passage de sociétés rurales organisées selon des paradigmes patrimoniaux à des sociétés organisées selon des paradigmes fondés sur la mobilité (Hervieu, 1993 ; Hervieu et Viard, 1996). Dans le domaine économique le fordisme entre en crise, de nouvelles figures apparaissent dans les paysages ruraux, l'équation « rural = agricole » commence à perdre sa signification, l'exode rural est stoppé et de nouvelles formes de développement tendent à se démarquer du modèle de la croissance industrielle jusque là dominante (Alphandéry et al, 1989 ; Marsden, 1995 ; Pecqueur, 2000 ; Saraceno, 2004). On assiste ainsi à la (ré)-découverte des externalités marshalliennes par les économistes italiens, dans les études des « districts industriels », des clusters ou encore des « systèmes productifs locaux » en France, dont les succès économiques témoignaient qu'une alternative viable au fordisme non seulement était possible, mais permettait d'identifier « les régions qui gagnent » (Benko et Lipietz, 1992 ; Pecqueur, 1996).

Ces changements dans le monde rural mettent en crise les critères traditionnels pour identifier le « rural » en tant que concept : aujourd'hui « *la ruralité est devenue un creuset de représentations et le rural, l'enjeu d'usages ou de pratiques trop divers pour ne pas être parfois divergents* »⁶⁰.

M. Mormont (2009) fait noter que s'il n'y a plus de « *société rurale* », néanmoins il y a « *une ruralité* ». Ce glissement sémantique signifie que le concept de « rural » n'identifie plus des acteurs sociaux liés à un espace par une culture, une façon de vivre et de produire. Comme l'auteur remarque « *la ruralité ce sont désormais des "qualités" et non plus des hommes* »⁶¹. Pour cet auteur, comme pour d'autres (Murray, 2001 ; Chaléard et Charvet, 2004 ; Wilson, 2007 ; Berger et al, 2009), les problématiques des espaces ruraux renvoient à la problématique plus large des rapports local-global, alors que certains mettent en avant l'insertion des systèmes productifs territorialisés dans l'espace concurrentiel global (Valceschini et Mazé, 2000 ; Barham, 2003 ; Pecqueur, 2006 ; Charlier, 2007 ; Sylvander et al, 2005, 2007), ce qui renvoie à formuler « *l'hypothèse que la spécificité des campagnes tient aux processus de globalisation qu'elles subissent et qui les redéfinissent et redéfinissent leurs relations avec d'autres espaces* »⁶².

2.1.1 La « campagne globale »

Certains auteurs (Hibbard et Romer, 1999 ; Woods, 2007 ; McCarthy, 2008) introduisent la notion de campagne globale (*global countryside*), qui s'oppose à celle de ville globale,

⁶⁰ Bonerandi, E. et Deslondes, O., op. cit., pag. 255.

⁶¹ Mormont, M., op. cit., pag. 150.

⁶² Mormont, M., op. cit., pag. 144.

de façon résolument provocatrice⁶³. La campagne globale est conçue comme « *un espace hypothétique, correspondant à une condition de l'inter-connectivité globale et de l'interdépendance des localités rurales* »⁶⁴.

Micheal Woods, géographe à l'université du pays de Galles, propose dix caractéristiques permettant d'identifier la campagne globale :

- 1- consommation et production sont de plus en plus éloignées, insérées dans des relations économiques qui se distinguent de celles du commerce colonial, fondées sur l'exigence de stabiliser et sécuriser les approvisionnements, par la haute compétitivité et par leur vulnérabilité aux fluctuations des cours, aux modes de consommation, aux changements des règles du commerce et aux décisions politiques et corporatives prises loin des contextes locaux ;
- 2- la croissance de la concentration et l'intégration verticale des activités économiques, structurées en forme réticulaire à l'échelle transnationale ;
- 3- la caractéristique duale d'être à la fois le réservoir de migrants et l'employeur de travailleurs étrangers ;
- 4- la globalisation de la mobilité est aussi marquée par le flux de touristes attirés par les sites et les aménités rurales ;
- 5- l'attraction de hauts niveaux d'investissements non nationaux, à la fois dans le domaine commercial et résidentiel ;
- 6- la transformation des relations socio-économiques, mais aussi la construction de nouveaux récits et discours sur la nature et sa gestion, avec exploitation commerciale de la nature et apparition de « valeurs globales » traduites localement par des ONG ou associations environnementales ou encore dans des territoires particuliers comme les sites Patrimoine Mondial de l'UNESCO ;
- 7- un paysage marqué par les signes de la globalisation : destruction de la forêt primaire, exploitation de nouvelles cultures commerciales, expansion de prairies pastorales, nouveaux oléoducs ou mines, nouveaux complexes touristiques, ou encore l'introduction de nouvelles espèces animales et végétales, la disparition des variétés traditionnelles et la prolifération de symboles de la culture consumériste dans l'environnement des petites villes ;
- 8- une polarisation sociale croissante, due à une globalisation qui offre des réelles opportunités pour améliorer considérablement le bien-être des entrepreneurs dans les sociétés rurales, mais qui au même temps polarise les structures socio-économiques, mettant en asphyxie les petits producteurs et les commerçants incapables de s'ajuster ;
- 9- la subordination des politiques agricoles nationales aux accords commerciaux internationaux, les effets de la concentration des firmes, l'imposition de régulations environnementales et de parcs naturels témoignent du passage de l'autorité politique dans de nouveaux lieux et se traduisent souvent dans des contestations ;
- 10- la campagne globale est un espace contesté, c'est-à-dire un espace qui traduit l'affrontement entre logiques différentes, parfois entre acteurs locaux et extra-locaux, mais aussi entre logiques exogènes comme le discours néolibéral sur l'exploitation des ressources naturelles et le discours global sur la protection de l'environnement.

⁶³ « the use of the term 'global countryside' here is a deliberate allusion to the concept of the 'global city', with two intentions: first, to react to the spatial bias in studies of globalization noted earlier by proposing a rural counterpoint to the global city; and, second, to emphasize the need in rural studies of globalization for the kind of nuanced reading of spatial difference and spatial process that work on the global city has produced in an urban context », cf. Woods, M., *Engaging the global countryside : globalization, hybridity and the reconstitution of rural place*, dans : *Progress in Human Geography* 31(4), 2007, pag. 491.

⁶⁴ « the 'global countryside' is conceived of here as a hypothetical space, corresponding to a condition of the global interconnectivity and interdependency of rural localities », cf. Woods, M., op. cit. pag. 492.

Tous les points évoqués par Woods constituent une sorte d'horizon final de la globalisation considérée dans une perspective rurale. La globalisation n'est donc pas en train d'aplatir les différences et de créer toujours plus d'homogénéité (Jacquet et al, 2001). La globalisation devrait être traitée comme un « processus contesté » dans lequel l'impact des acteurs transnationaux est plus à même de « conditionner », plutôt que « déterminer », les actions de producteurs et de consommateurs locaux (Murdoch et al, 2000). C'est un processus hybride qui articule le local et le global, les humains et les non-humains. Elle produit une *campagne différenciée*, dans laquelle les territoires ruraux sont différents les uns des autres, mais ils sont aussi différents de ce qu'ils étaient auparavant. Ainsi, les campagnes du nouveau millénaire non seulement ne sont plus le lieu des sociétés paysannes, où le temps des agriculteurs rythmait la vie villageoise, mais elles se caractérisent par leur *différenciation* (Marsden, 1998 ; Brunori et Rossi, 2007) et par l'hétérogénéité des modes d'habiter et de vie, qui se traduisent dans une multi-appartenance spatiale et un éclatement des espaces vécus qui concernent ruraux et urbains, souvent dépassant des limites administratives considérées comme bien établies. Comme le soulignent E. Basile et C. Cecchi : « *la différenciation rurale donne seulement un témoignage partiel de ce qui se produit dans la campagne européenne, et on ne peut pas la considérer isolée des autres processus globaux qui, ensemble, conduisent à la redistribution des ressources et des activités économiques entre zones urbaines et rurales* »⁶⁵. On rejoint les propos de B. Hervieu et J. Viard, pour lesquels « *le "sentiment" croissant pour la campagne, son patrimoine, son art de vivre doit être vu comme moment d'une mutation profonde, à la fois globale et locale, nationale et régionale...* »⁶⁶. De façon générale on assiste à un double processus caractérisé par une incontestable uniformisation des modes de vie, parallèle à une revendication de cultures identitaires locales différentes et parfois revalorisées, et à la patrimonialisation des campagnes (Delfosse, 2003).

Néanmoins, il convient de rappeler une fois de plus que la « *campagne globale* » est un espace hypothétique et donc les dix caractères énoncés reflètent une condition idéale. Nul ne saurait en effet nier l'existence d'espaces ruraux délaissés, non seulement dans le Sud, où l'exode est encore le fait marquant et distinctif. Toutefois, on peut dire sans erreur qu'un grand nombre d'espaces ruraux dans le monde exhibe une ou plusieurs des caractéristiques citées, du moins en partie. L'évidence de chacun de ces éléments tient au degré de pénétration des processus de globalisation⁶⁷, mais aussi à la manière dans laquelle ces mêmes processus sont travaillés par le local, autrement dit aux réponses que les acteurs locaux sont capables de construire : « *au-delà de la diversité observée, l'un des enjeux des espaces économiques territorialisés sera de préserver les caractéristiques sociales et culturelles, qui ont jusqu'alors constitué le ressort intérieur de leur dynamique de développement, tout en restant ouverts aux influences extérieures, afin de s'adapter à la mondialisation de l'économie et de continuer à être "d'ici et du monde"* »⁶⁸.

Cette brève et insuffisante analyse de la globalisation à partir d'une approche ruraliste nous met en garde de la tentation d'y voir un processus d'homogénéisation des comportements et des stratégies. La globalisation est un processus multiforme et non linéaire. On ne peut qu'être d'accord avec B. Pecqueur lorsqu'il affirme que, « *les*

⁶⁵ « rural differentiation only gives a partial account of what is going on in European countryside, and it cannot be taken in isolation from other global processes which, together, lead to the redistribution of resources and economic activities between urban and rural areas », cf. Basile, E. et Cecchi, C. : *Beyond the sectors an analysis of economic differentiation in rural economy*, dans : 48th Seminar of the European Association of Agricultural Economists (EAAE) «Rural Restructuring within Developed Economies» Dijon, 20-21 March 1997, pag. 6.

⁶⁶ Hervieu, B. et Viard, J., op. cit, 2000, pag. 5.

⁶⁷ Un excellent et dramatique exemple est fourni par Murray, W.-E., *The second wave of globalisation and agrarian change in the Pacific Islands*, dans : Journal of Rural Studies, n. 17, 2001, pp. 135-148.

⁶⁸ Riboulon Chignier, F. et Fournier, M., *Les locaux et la mondialisation ou des difficultés pour appréhender une réalité spatiale protéiforme*, dans : Géographie, économie, société, 2006/2 Vol. 8, pag. 271.

inégalités, persistent, voire se creusent, d'un pays à un autre. Les renversements dans les hiérarchies atteignent aussi le niveau infra-national (« les régions qui gagnent » et celles qui perdent !) » et que « *c'est plutôt le modèle de la divergence et de la différenciation qui émerge* ». Toutefois, s'il a été maintes fois souligné que, à l'instar de la multiformité intrinsèque à la globalisation les espaces ruraux ne sont pas tous égaux, mais désormais ils doivent tous faire face à des dynamiques globales qui interfèrent de façon plus ou moins marquée avec la dimension locale, il faut aussi prendre la distance des auteurs qui oublient les « *campagnes globales* », réduisant le processus de globalisation au seul phénomène urbain⁶⁹. Il convient de relativiser le fait que « *la différenciation s'inscrit dans des sites géographiques notamment à travers les villes* »⁷⁰ et considérer les trajectoires des territoires ruraux, qu'elles se réfèrent à l'agriculture et à ses multiples fonctions ainsi qu'aux autres usages de l'espace, comme des objets à part entière de l'analyse des articulations entre global et local.

Si la ruralité ne peut pas être comprise en opposition à la notion d'urbanité, néanmoins elle est devenue une notion globalisante (Jean et Périgord, 2009), qui « *s'est en partie vidée de son contenu agraire, pour se remplir de valeurs environnementales, patrimoniales et paysagères* »⁷¹. Aujourd'hui la ruralité est plus déterminée par les différentes fonctions (productive, résidentielle, culturelle, ludique, etc.) des espaces ruraux que par un seul secteur économique (OCDE, 2006 ; Berger et al, 2009 ; ECORYS, 2010). En accord avec M. Blanc on notera alors que « *il n'y a pas un concept de rural, mais une diversité de façon de le construire qui renvoie à autant de manière de questionner l'hétérogénéité de l'espace* »⁷² et plus loin, que « *finalement, les valeurs à partir desquelles se construisent les discours sur le rural semblent, en dépit de leur grande diversité, avoir en commun de l'enraciner dans le passé. Le rural est un héritage qu'il faudra, selon les discours, refuser, préserver, ou faire fructifier* »⁷³. D'une certaine manière, on pourrait affirmer que de la terre au paysage en passant par la couverture et l'occupation des sols, tout ce qui touche à l'espace rural de l'Europe toute, - y compris les DOM ! - fait partie de notre patrimoine commun.

2.2 Conceptualiser le développement rural

Tous ces changements plus ou moins récents que l'on vient d'évoquer n'ont pas toujours eu des réponses adéquates de la part des décideurs politiques, et comme nous le verrons par la suite, la difficulté à définir le rural se traduit dans des incertitudes sur les contenus à assigner aux politiques.

En contre tendance, bien qu'encore timidement, des institutions internationales comme l'OCDE ou l'Union Européenne ont fait des petits pas vers un concept du rural détaché de la seule sphère agricole.

⁶⁹ Récemment, L. Halbert effectue une lecture critique des travaux qui se réfèrent à ce qu'il nomme la « ville d'exception » (ville globale, technopole, métropolisation) dans la mesure où ils séparent la grande ville de son environnement géographique proche pour l'insérer dans un réseau qui prendrait la forme d'un archipel métropolitain mondial au sens de Pierre Veltz. Cf. Halbert, L., *L'avantage métropolitain*, Paris, PUF, 2010.

⁷⁰ Les trois citations se réfèrent à : Pecqueur, B., *Les territoires créateurs de nouvelles ressources productives : le cas de l'agglomération grenobloise*, dans : Géographie, économie, société, N° 3/2005 (Vol. 7), pag. 255.

⁷¹ Donadieu, cité par : Jean, Y. et Périgord, M., *Géographie rurale*, Armand Colin, Paris, 2009, pag. 20.

⁷² Blanc, M., *La ruralité : diversité des approches*, dans : Économie rurale. N°242, 1997, pag. 5.

⁷³ Blanc, M., op. cit. pag. 9.

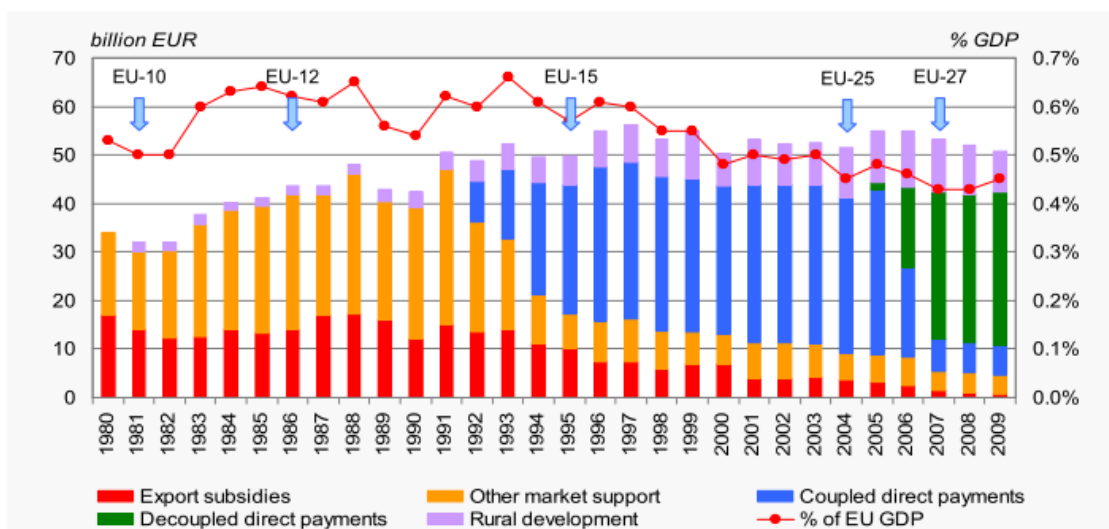


Fig. 6 - Evolution des dépenses de la PAC (Source : Commission Européenne, 2010)

Le graphique témoigne d'une diminution des dépenses à partir de 1992, suite aux pressions internationales évoquées plus haut (cf. les boîtes colorées de l'OMC) : les subventions à l'exportation sont supprimées, de même que les soutiens au marché, remplacés par les paiements directs. On note aussi une augmentation des dépenses pour les mesures de développement rural. Le graphique montre aussi les effets de la réforme Fischler de 2003, qui introduit le « découplage » des aides, qui ne sont plus octroyées en fonction des têtes de bétail ou des surfaces, mais en fonction de critères « historiques », ce qui n'est pas sans soulever des critiques. Les dépenses pour le développement rural sont encore renforcées. Enfin, on constate une réduction des dépenses, qui après avoir touché 0,65 % du PIB se stabilisent à 0,45 %.

Même si l'agriculture reste encore souvent au centre des politiques de celui qui a été défini le « deuxième pilier » de la PAC, de nombreux espaces de la campagne globale présentent les signes d'un *nouveau paradigme de développement rural* en train d'émerger et qui nécessite d'être conforté et renforcé (OCDE, 2006 ; Tab. 1).

	Vieille approche	Nouvelle approche
Objectifs	Péréquation, revenu agricole, compétitivité des exploitations	Compétitivité des zones rurales, valorisation des atouts locaux, exploitation des ressources inutilisées
Secteur clé cible	Agriculture	Divers secteurs des économies rurales (exemples : tourisme rural, industrie, TIC, etc.)
Outils principaux	Subventions	Investissements
Acteurs clés	Administrations nationales, agriculteurs	Tous les niveaux de l'administration (supranational national, régional et local), divers acteurs locaux (publics, privés, ONG, etc.)

Tab. 1 – Le nouveau paradigme de développement rural (Source : OCDE, 2006).

Avant de rendre compte des composantes qui fondent cette nouvelle approche, il convient d'abord de préciser la notion de développement, comme le fait A. Mollard⁷⁴, qui souligne comment le concept de « développement durable » a vite connu de nombreuses dérives et un référentiel peu opérationnel du fait :

- de trop nombreuses définitions (87 selon Pezzey, 1989) ;
- du paradoxe d'une définition qui fait référence aux besoins et au « temps long », mais pas à l'environnement !
- d'une dérive vers la soutenabilité faible (marché, facteurs substituables) plutôt que forte (capital naturel critique et rôle de l'Etat) ;
- d'une confusion entre le positif ou le normatif, le possible ou le souhaitable ;
- d'une réduction simpliste au triptyque « économique-social-environnemental » sans en résoudre les contradictions inéluctables.

Pour Mollard il est alors préférable de faire appel à la notion d'*écodéveloppement* proposée par Ignacy Sachs. Cette notion est définie autour de 4 points clef :

- la satisfaction conjointe des besoins fondamentaux (alimentation, eau, habitat, énergie, éducation et santé, mode de décision) ;
 - des technologies et modes de vie adaptés aux milieux naturels à des échelles pertinentes (éco-zones = territoires environnementaux) ;
 - des systèmes de production liés aux cycles écologiques (pour l'exploitation des ressources naturelles et la valorisation des déchets) ;
 - la participation directe des populations concernées au développement (via des formes institutionnelles d'impulsion et d'orientation dans le temps long plutôt que le seul marché).
- Au-delà de la terminologie mobilisée par l'auteur, cette distinction a le mérite de faire le lien entre le *territoire géographique* et les activités, dans notre cas les activités agricoles, ou mieux, les activités rurales.

2.2.1 Territorialiser les politiques pour plus d'efficacité

Conçu de telle manière, le développement rural permet de dépasser l'approche duale de la multifonctionnalité qui était proposée par l'OCDE (2001). Les économistes de cette organisation avaient en effet essayé de définir un cadre d'analyse de la MFA. Ils ont proposé deux approches principales :

- l'**approche positive**, qui associe la multifonctionnalité aux externalités produites par l'agriculture. L'agriculture est par nature multifonctionnelle, elle est considérée comme une caractéristique du processus productif. Chacune des fonctions est séparée et travaillée de manière à définir un marché pour chacune d'entre elle ;
- l'**approche normative**, qui met en relation la MFA avec les nouvelles attentes sociétales ; la multifonctionnalité est alors définie à travers les rôles, les fonctions et les objectifs que la société assigne à l'agriculture. Cette deuxième approche identifie trois types de fonctions indissociables, économiques, sociales et environnementales.

Pour les tenants de l'approche positive, il est nécessaire d'évaluer l'impact des externalités (positives ou négatives) sur le bien-être des agents économiques, afin de mettre en œuvre des mécanismes d'internalisation : ceux-ci se distinguent en une approche dite « pigouvienne », pour laquelle l'internalisation s'opère via une taxe ou une subvention, c'est-à-dire par l'intervention de l'institution publique, et une approche « coasienne », pour laquelle l'internalisation se fait de façon spontanée entre les agents. Comme le remarque Mollard (2003) ce débat montre que l'intervention publique n'est pas toujours nécessaire pour internaliser les externalités, car ces dernières peuvent être prises en

⁷⁴ Les points suivants se trouvent dans : Mollard, A., *Les aménités environnementales : définitions et potentiels d'écodéveloppement territorial, Apports des cognitivistes et des écologues à une analyse économique de la valorisation des aménités*, présentation pour le colloque joint ASRDLF-AISRe : Identité, qualité et compétitivité territoriale, 20-22 septembre 2010, Aoste.

compte de façon spontanée par le marché, à travers les prix. L'internalisation sera alors limitée lorsqu'il s'agit d'un marché générique (cas de produits standard fortement concurrencés sur le prix), tandis qu'elle sera plus importante sur un marché spécifique (cas de biens et services de qualité, fortement différenciés et localisés). On rejoint ainsi l'affirmation de l'ancien ministre Louis Le Pensec, pour qui « *l'intervention des pouvoirs publics n'a de sens que si elle favorise l'élaboration de produits à haute valeur ajoutée, susceptibles d'être commercialisés en Europe et dans le monde parce qu'ils peuvent faire valoir d'autres arguments que la seule compétitivité des prix qui leur est liée* »⁷⁵.

L'approche normative est généralement considérée plus difficile à traduire dans les pratiques, du fait de l'amalgame entre différentes fonctions qui rend l'évaluation des services rendus très délicate. Dans ce cas l'agriculture multifonctionnelle est considérée en tant qu'objectif à poursuivre et à conforter, parfois avec le risque de justifier des subventions en réalité non légitimes, la relation entre ces dernières et la « valeur » des externalités réalisées à travers leur activité de production étant impossible à établir (Mollard, 2003).

Certains auteurs ont cependant critiqué cette approche duale (Nieddu, 2001, 2006 ; Nieddu et Barthelemy, 2002 ; Barthélémy et al, 2002, 2004). Ces chercheurs opposent à une vision duale l'idée qu'il faut revisiter l'ensemble de l'édifice théorique. Ils expriment leur scepticisme quant à l'interprétation des produits non marchands de l'agriculture en termes de produits joints et d'externalités. Pour eux, cela conduit tout simplement à rechercher une séparation des fonctions (rendre l'agriculture moins multifonctionnelle ?) ainsi que la recherche d'une marchandisation du non-marchand. Il est nécessaire de dépasser cette dualité artificielle et reconnaître qu'au delà de la dimension marchande il existe une dimension patrimoniale, les deux s'articulant entre elles de façon paradoxale et ambiguë : « *nous avons proposé d'abandonner, à propos de la multifonctionnalité, la dichotomie des biens marchands et des « considérations non marchandes » pour investir celle de deux relations contradictoires et incomplètes en elles-mêmes, la relation marchande et la relation patrimoniale* »⁷⁶.

On reviendra sur cette thématique de façon plus approfondie dans le chapitre suivant. Pour le moment, on se limitera à retenir que « *le caractère « impur » des politiques publiques, leur incapacité à se plier aux injonctions normalisatrices de la théorie économique du marché, et leur instabilité chronique méritent d'être vus comme le produit de cette tension permanente entre logique marchande et logique patrimoniale* »⁷⁷.

En effet, la PAC s'est toujours montrée ambiguë, et le cas de La Réunion ne fait que le confirmer : le dispositif productiviste continue d'être le principe ordinateur et ce malgré les nouvelles exigences imposées par le référentiel du développement durable, qui trouve dans la MFA sa traduction opératoire dans le domaine agricole.

Dans la panoplie des interprétations, Mahé et Ortalo-Magné (2001) se distinguent par leur proposition de mise en place d'un zonage exhaustif des modes d'occupation des sols, afin d'organiser la répartition spatiale des différents types d'activité. Chaque commune établirait son plan d'utilisation des sols reparti en « zones grises » réservées aux productions agroindustrielles, en « zones blanches » ou zones d'agriculture raisonnée, en « zones vertes » où pratiquer l'agriculture multifonctionnelle, enfin en « zones bleues » ou espaces naturels intégralement protégés. Avec G. Bazin (2003) on constate qu'une telle partition ne fait que pousser aux limites du raisonnement une logique qui est déjà lisible dans l'actuelle politique agricole ; le zonage du territoire sous l'égide de l'autorité

⁷⁵ Kroll, J. C., Le Pensec, L., Malassis, L., Méhaignerie, P., *Autour d'un ouvrage : Politique agricole : un modèle européen de Louis-Pascal Mahé et François Ortalo-Magné*, dans : *Économie rurale*, N°263, 2001, pag. 114.

⁷⁶ Nieddu, M., *Réévaluer la notion de patrimoine ?*, Habilitation à diriger des recherches, Université de Reims, 2006, pag. 52.

⁷⁷ Nieddu, M., op. cit. pag. 87.

publique ne ferait qu'accroître sans cesse l'intervention de l'État afin de promouvoir le libre jeu du marché. Cette spécialisation des territoires ne serait alors qu'une négation, *de facto*, de la multifonctionnalité. Dans une telle acception, le « modèle agricole européen » ne ferait que spécialiser encore davantage chaque agriculture : l'une dans la production de *commodités* à faible coût et l'autre dans la production de biens de luxe et de services touristiques récréatifs. Comme l'auteur met en relief en conclusion de son article : « *la "multifonctionnalité" de l'agriculture s'affirmerait ainsi, paradoxalement, par le renforcement de la spécialisation monofonctionnelle des exploitations et des espaces agricoles !* »⁷⁸.

Finalement, le grand absent d'une politique agricole qui se ruralise toujours plus, c'est le territoire : « *l'évaluation ex-post du programme de développement rural 2000-2006 en France a bien montré que nombre d'enjeux territoriaux relevant de l'insertion de l'agriculture dans les espaces ruraux n'ont pas été traités ou pris en compte* »⁷⁹. Le problème de l'efficacité des politiques publiques tient essentiellement au fait qu'elles sont axées sur les agriculteurs et non sur les territoires (OCDE, 2006).

Les discussions en cours pour la PAC de 2013-2020 se fondent sur un ajustement du montant des aides. En France, les agriculteurs ne devraient plus percevoir un montant uniquement déterminé sur la base d'une situation historique, mais aussi en fonction de critères (et de seuils) environnementaux et territoriaux à définir (Chatellier et Guyomard, 2011). Ainsi, par l'application du principe de subsidiarité, la France avait réorienté 15 % des aides directes du premier pilier au bénéfice des prairies et des productions agricoles jugées fragiles (ovins, caprins, veaux élevés sous la mère, protéagineux, blé dur, etc.), de l'agriculture biologique, des exploitations de montagne ou du soutien public à l'assurance récolte. Ces mesures ont eu des effets redistributifs importants, au bénéfice principal des éleveurs d'ovins et des producteurs laitiers de montagne.

Cette plasticité de la politique communautaire de développement rural se traduit dans une diversité de situations au sein des régions européennes, dues également aux différents degrés de décentralisation, mais aussi au rôle des institutions locales dans la gestion de l'environnement et aux différentes conceptions du développement rural. A l'instar de Perrier-Cornet (2010), il est possible d'identifier quatre conceptions différentes du développement rural :

- 1 – développement rural comme *développement agricole élargi* ; l'agriculture est le pivot et les mesures visent à soutenir la production et les actifs agricoles. L'agriculture doit se transformer pour répondre aux nouvelles attentes sociétales, notamment en ce qui concerne l'environnement. C'est la voie prise par la France, et donc par La Réunion⁸⁰ ;
- 2 – développement rural comme *développement local intégré* ; l'agriculture est une activité parmi d'autres, l'espace rural nécessite d'être abordé en fonction de ses spécificités. Le développement implique la participation des communautés rurales dans des projets de territoire, dont les initiatives LEADER sont l'exemple le plus réussi ;
- 3 – développement rural comme composante du *développement régional* ; dans ce cas les territoires ruraux sont insérés dans le contexte de la région dont ils sont partie, sans prendre en compte leurs spécificités. Les relations villes-campagnes sont centrales ;
- 4 – une approche transversale aux précédentes, qui met en avant *l'espace rural comme espace naturel* ; ce n'est plus le besoin des populations locales ou l'équilibre ville-campagne qui prime, mais une réponse plus globale orientée à la fourniture de biens et services environnementaux (bien publics globaux) que la société exige, tels la

⁷⁸ Bazin, G., *La PAC contre la multifonctionnalité ?*, dans : *Économie rurale*. N°273-274, 2003, pag. 242.

⁷⁹ Perrier-Cornet, Ph., *Le développement rural a-t-il un avenir ?*, dans : *Revue politique et parlementaire*, n. 1057, octobre/novembre/décembre 2010, pag. 90.

⁸⁰ Ainsi, La Réunion n'a pas participé au projet LEADER sur la période de programmation 2000-2006 et aujourd'hui encore, plus de 70 % des mesures sont destinés à l'axe 1 compétitivité (cf. chap. 9).

conservation de la biodiversité, la prévention des risques liés au changement climatique, la gestion des ressources naturelles.

Ces quatre conceptions sont liées à des approches théoriques différentes en économie régionale. Certains mettent en avant les facteurs de captation de revenus extérieurs, l'attractivité de populations qui viennent y consommer leurs revenus, selon des théories d'inspiration keynésienne (théorie de la base) : les travaux de L. Davezies (2008) en sont une illustration. Les théories du développement polarisé se fondent sur les économies d'échelle et sur la concentration des activités dans des lieux donnés et leurs effets d'entraînement sur les aires à proximité. C'est le courant de la « *new economic geography* ». Enfin, les courants du **développement endogène** mettent en avant l'offre des territoires, leur capacité à activer collectivement des ressources spécifiques localisées comme moteur de compétitivité (Brunori et Rossi, 2000 ; Murdoch, 2000 ; Van der Ploeg et al, 2000 ; Pecqueur, 2001 ; Mollard, 2000, 2001 ; Mollard et Pecqueur, 2007 ; Hirczak, 2007). C'est l'approche qui inspire, en partie, ce travail.

2.2.2 Le développement rural comme processus émergent

Selon J. D. Van Der Ploeg (2009), au centre d'une approche endogène d'une économie rurale durable se trouve la « condition paysanne », une sorte de « chorégraphie » définie par six caractéristiques⁸¹ :

- une relation de coproduction avec la nature ;
- la construction et autogestion d'une base autonome de ressources propres (terre, fertilité, travail, capital) ;
- une relation différenciée avec des marchés diversifiés autorisant une certaine autonomie ;
- un projet de survie et de résistance lié à la reproduction de l'unité familiale ;
- la pluriactivité ;
- la coopération et les relations de réciprocité.

C'est donc l'expression diversifiée de la nature hétérogène de cette condition paysanne qui conduit à différents types de mode de production paysan, construits autour de caractéristiques communes : une relation intime avec des ressources naturelles vivantes, mais limitées (capital écologique) ; l'intensification du travail et la valorisation de l'entraide réciproque ; une distanciation institutionnalisée des règles du marché capitaliste associée à la capacité d'autonomie par rapport au monde capitaliste.

Ce principe paysan correspond à un projet économique et social rustique mais robuste car éprouvé par plusieurs siècles, voire millénaires, de pratiques et de résistances, donnant une orientation à la notion de condition paysanne.

Van der Ploeg oppose cette continuité et robustesse des systèmes paysans à la fragilité ou précarité du système des empires agro-industriels qui en quelques décennies sont parvenus à détruire une grande partie des ressources naturelles agraires de notre planète. L'auteur montre comment l'« Empire » Parmalat détruisait également la valeur du travail paysan et la valeur ajoutée des coopératives ou des agro-industries de taille humaine.

Le principe paysan est caractérisé par une série de réponses des agriculteurs concernés par la condition paysanne. La première est la capacité de coordination et de coopération en matière de résistance à l'« Empire » (luttons collectives, communautaires, défenses de patrimoines communs naturels ou identitaires). En ce sens, l'« Empire » provoque de nouvelles agressions, donc de nouvelles résistances qui conduisent à la reconstruction de formes de paysannat par les luttes, comme dans le cas des petits irrigants de Piura au Pérou, ou des Sans Terre au Brésil, ou encore de la Confédération Paysanne en France.

⁸¹ On se base ici sur la synthèse effectuée par Sabourin, E., *The New peasantries : struggles for autonomy and sustainability in an era of Empire and Globalization*, Revue du MAUSS, 12 juillet 2008, cf. <http://www.journaldumauss.net/spip.php?article385>. Pour plus d'approfondissements on renvoie au chapitre 2 de l'ouvrage de J. D. Van Der Ploeg, *I nuovi contadini*, 2009, Ed. Donzelli, Roma, 2009, pp. 31-79.

Dans les « études longitudinales » (sur une période de trente années) effectuées par l'auteur, la résistance va delà de la défense des facteurs de production, pour toucher à la relation identitaire et symbolique à la terre, qui parfois, pour se perpétuer doit emprunter des stratégies de contournement via la pluriactivité ou la migration. Les études de G. Cortès et L. Fauret (2009) sur les stratégies migratoires en sont un parfait exemple.

Parmi les réponses « nouvelles » ou modernes (*novelty*), le principe paysan compte des innovations technologiques de nature paysanne comme l'agro-écologie ou de nature institutionnelle comme les coopératives territoriales en Frise, les réseaux de semences paysannes ou les marchés citoyens. Ce sont autant d'initiatives « solidaires » qui donnent de la visibilité aux paysans (qui créent du nom, du prestige, comme dans le cas des dispositifs de qualification des produits) au contraire des structures de l'Empire qui les maintiennent anonymes, invisibles et exploités.

Le principe paysan est également associé aux performances supérieures du mode de production paysan par rapport à celles de l'entreprise agro-industrielle en termes d'efficacité d'utilisation des actifs (eau, terres, travail), de relation nature/société, de qualité des produits, de qualité de la vie et d'intégration ou d'inclusion sociale.

Conçu de telle manière le développement rural ne peut plus être conceptualisé comme quelque chose d'isolé, parallèle à l'agriculture. Le développement rural implique une restructuration de l'agriculture : seulement ainsi on peut concevoir la multifonctionnalité, comme le fait aussi Wilson (2007, 2008) qui théorise une transition du productivisme au *non-productivisme* (notion plus prégnante que celle du post-productivisme), faite par des ruptures non linéaires, applicable à l'exploitation agricole, et comportant un gradient allant d'une multifonctionnalité faible à une multifonctionnalité forte (Fig. 7).

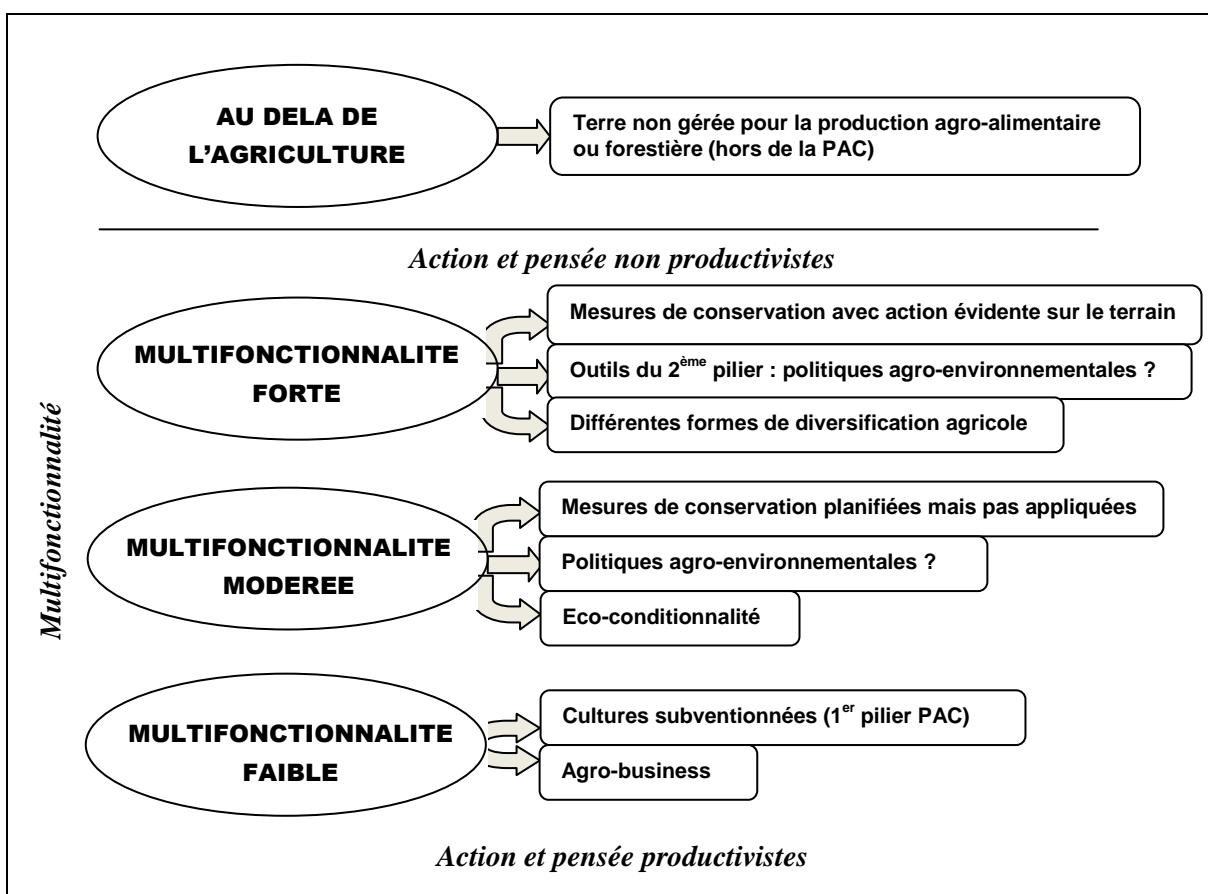


Fig. 7 – La multifonctionnalité entre productivisme et non-productivisme (Source : Wilson, 2007, adapté).

Une telle notion de la MFA permet, de façon intuitive et facilement compréhensible :

- d'incorporer plusieurs conceptions existantes (Renting et al, 2009) dans un seul cadre holistique ;

- de prendre en compte tous les systèmes agricoles, même ceux qui découlent de pensées et modalités d'action fortement productivistes (faible multifonctionnalité) ;

- d'être appliquée à toute échelle géographique ou temporelle, au Nord comme au Sud.

Les liens avec le développement rural, considéré comme une reconnexion entre agriculture et société apparaissent maintenant plus clairs. Cette reconnexion peut se réaliser à travers trois processus majeurs de diversification (Van der Ploeg et al, 2000).

Elargissement (*Broadening*). Il s'agit d'activités productives et de service, principalement non alimentaires, tournées vers les nouveaux besoins du marché et répondant aux demandes de services de la société. L'activité agricole est réorganisée et amplifiée, classiquement à travers l'agrotourisme et l'accueil à la ferme, mais aussi à travers les emplois verts (souvent sous forme de contrats aidés), ou encore les travaux de gestion forestière, paysagère ou des sentiers (à La Réunion c'est bien le cas de l'ONF... Et des agriculteurs qui lui rendent des services avec leur travail – cf. chap. 5).

Approfondissement (*Deepening*). Ce sont les activités qui structurent le système agro-alimentaire, en amont et en aval du secteur agricole au sens strict. Il s'agit d'activités de production de biens et services caractérisées par l'introduction d'innovations (*novelties*) qui les distinguent des activités conventionnelles. Il s'agit souvent de nouvelles formes organisationnelles, la plupart des fois orientées à la création de valeur ajoutée pour le produit (i. e. marque privée), soit par une qualification territoriale (i. e. Indication Géographique). Dans cet ensemble on retrouve aussi de nouvelles typologies de biens, comme la floriculture, la redécouverte d'anciennes variétés, la cueillette, etc.

Les capacités de l'exploitant sont fondamentales et se manifestent dans plusieurs maillons du système agro-alimentaire. L'approfondissement peut en effet concerner toutes les formes de transformation du produit à l'intérieur même de l'exploitation agricole (vin, fromage, achards, confitures, confits, etc.), qui en facilitent la vente directe (circuits de proximité).

Reterritorialisation (*Regrounding*). Il s'agit de toutes les activités extérieures à la sphère agricole, mais qui lui sont complémentaires, comme c'est souvent le cas en milieu rural. On peut penser aux fêtes de bourgs ou aux pratiques sportives (de plus en plus de mairies organisent la « course de l'ail », « le cross des lentilles », etc.). L'enjeu principal est celui de fournir d'ultérieures opportunités d'emploi des facteurs et diversifier le revenu des agriculteurs : cela peut se faire aussi par la fourniture d'énergie (biomasse), ou par l'artisanat ou encore dans le cas des fermes pédagogiques. L'exploitation agricole nécessite alors d'être partiellement modifiée pour faire place aux nouvelles activités, surtout lorsqu'il s'agit d'exploitations familiales. Dans ce sens la pluriactivité, n'est pas à considérer comme un indicateur de pauvreté, mais comme la capacité des exploitants de savoir diversifier leurs revenus (i. e. tous les exploitants qui ont un point de vente, qui participent à des animations villageoises, etc.).

Seulement quand les trois processus existent et agissent de façon combinée, le développement rural peut se définir endogène, c'est-à-dire soutenu à partir d'une base de ressources autonomes. L'apparition de *synergies* constitue alors le plus haut degré d'intégration, comme des auteurs l'ont éprouvé dans une récente bibliographie (Brunori et Rossi, 2000 ; Pecqueur, 2003 ; Vandecandelaere et Touzard, 2005 ; Hirczak et al, 2008 ; Scheffer et Piriou, 2009).

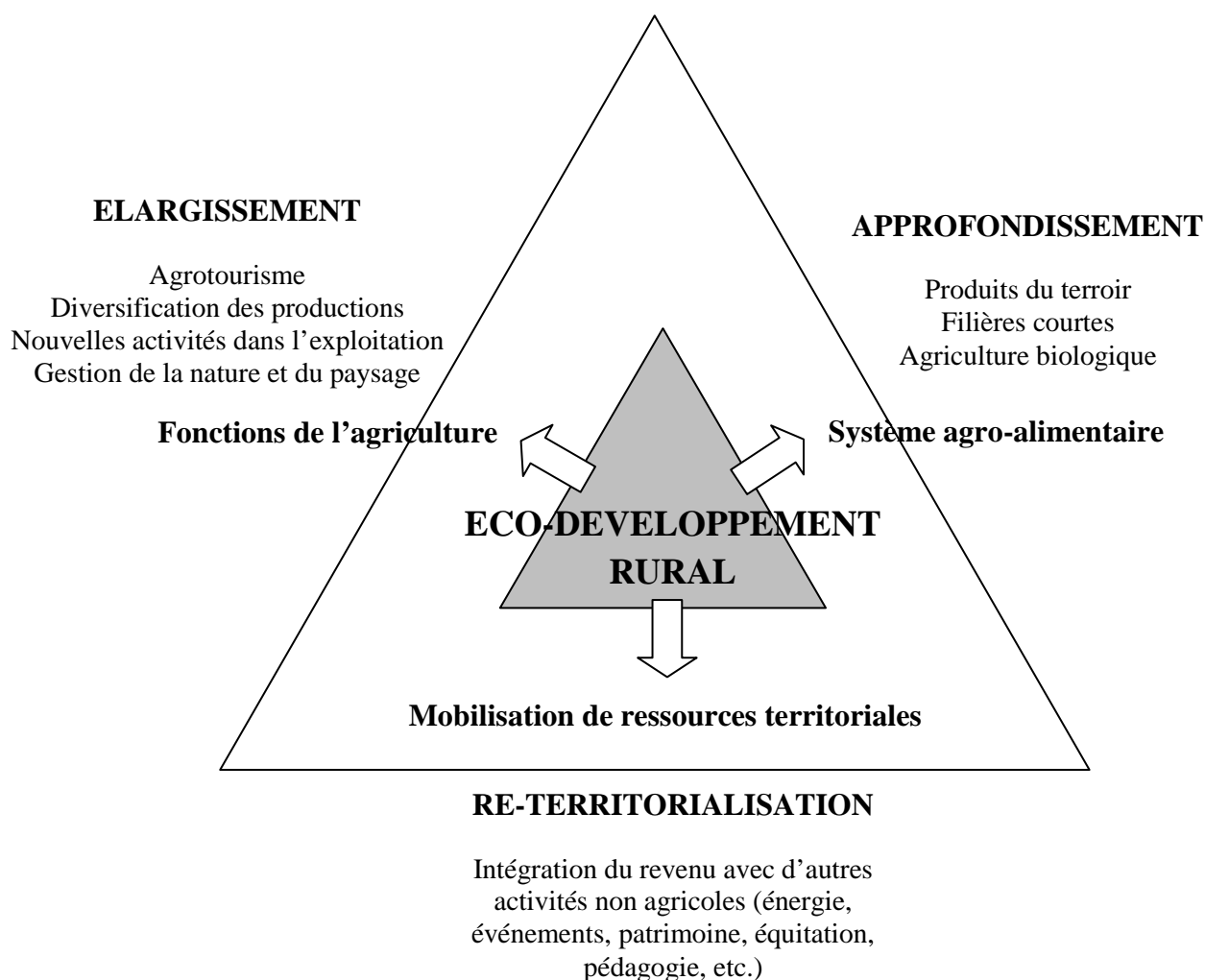


Fig. 8 – Les trois processus à la base du nouveau paradigme de (éco)développement rural (Source : Van der Ploeg et Renting, 2004, adapté).

Le scientifique se trouve ainsi dans une position charnière, lui permettant à la fois de révéler les ressources, d'analyser et de représenter le territoire et les modalités d'action et de pensée de ses acteurs, participant au renforcement, si les conditions sont réunies, de la dynamique de développement rural.

Tout cela commence à paraître évident face à la « crise » et aux impasses du dispositif productiviste, mais il faut quand même noter que des observateurs des espaces ruraux avaient soulevé de telles problématiques dans d'autres époques, comme c'était par exemple le cas de P. Muller, qu'en 1986 pensait déjà que « *pour mettre en œuvre une politique qui soit aussi une politique de l'emploi en milieu rural, il faut se tourner beaucoup plus qu'on ne l'a fait vers d'autres formes d'exploitation, non plus seulement orientées vers une production spécialisée, mais associant d'autres activités de type rural (transformation, commercialisation, artisanat, tourisme...). En d'autres termes, une politique de l'emploi rural passe avant tout par une politique de l'exploitation rurale, voire de l'entreprise rurale, qui est d'essence beaucoup plus large que la stricte politique de développement de la production agricole menée jusqu'ici* »⁸².

Il est clair que ces « exploitations rurales » ne pourront subsister qu'en présence d'une politique volontariste, qui puisse les reconnaître et les valoriser devant une société qui s'interroge et qui recherche de plus en plus de renouer avec ses racines, ce qui ne se fera

⁸² Muller, P., *Les obstacles au changement : peut-on changer de politique agricole ?*, dans : *Économie rurale*, n° 171, 1986, pag. 53.

pas sans une remise en question de l'agriculture productiviste et une législation plus sévère en matière de protection de l'environnement (Alphandéry et al, 1989).

Comme on a eu moyen de voir, la PAC a bien engagé la voie de l'écologisation, même si c'est plus pour des raisons géopolitiques que pour une pétition de principe ; mais elle a néanmoins intégré à l'intérieur de son dispositif une politique de valorisation des produits typiques fondée sur le lien au *terroir*, sur laquelle se focalise la partie suivante.

2.3 Les enjeux de la politique européenne de protection de l'origine

Le dispositif productiviste, fondé sur le paradigme de la modernisation et soutenu par la PAC, a été érigé en modèle universel pour tous les pays de l'Europe occidentale : les exploitations qui n'auraient pas réussi à s'y conformer étaient destinées à disparaître (ajustement structurel) et avec elles les différences qui existaient dans les différents contextes productifs. Ainsi, globalement en Europe 1,4 millions d'exploitations (soit plus de 40 %), en grande partie de petite taille, ont cessé l'activité entre 1975 et 1995⁸³. Toutefois, l'ajustement structurel ne s'est pas réalisé de façon complète et uniforme, mais au contraire, les campagnes actuelles sont de plus en plus marquées par la *différenciation* des pratiques et des usages (Marsden, 1998, 2000 ; Berger et al, 2005, 2009 ; Brunori et Rossi, 2007).

En effet, face aux modèles de gestion dominés par le marché, régulés par des dispositifs techno-institutionnels et soutenus par des politiques subordonnées aux intérêts de l'agro-industrie, certaines formes d'agriculture ont su résister et des pratiques plus durables ont vu le jour. Cette longue citation de Sylvander et al, rend parfaitement compte de cet état de choses : « *une convention sociale s'est progressivement développée autour de la prise en compte des problèmes sociétaux liés à ce modèle de développement : dégradation du goût des produits, présence de résidus de pesticides et de nitrates dans les sols, les eaux et l'alimentation, atteintes au bien être animal, dégradation des paysages, inquiétude sur la biodiversité et le réchauffement de la planète, etc.... Bref, les analyses et les valeurs du courant écologiste, longtemps confinés à une petite minorité, se diffusent progressivement à l'ensemble de la société. On peut citer les produits traditionnels et typiques en Italie, les produits d'appellations d'origine en France, Italie et Espagne, les produits fermiers (transformés et vendus à la ferme), en Grande Bretagne, Belgique, Allemagne et France et l'agriculture biologique dans toute l'Europe. Ces alternatives ont longtemps été taxées "d'archaïques" par le positivisme dominant et ignorées des analystes* »⁸⁴.

Dans le fil de cette réflexion on retrouve E. Sabourin, pour qui « *le fait que ces déviances, interprétées comme des imperfections temporaires, soient systématiquement ignorées du point de vue théorique, a conduit à créer des réalités virtuelles et un modèle d'agriculteur virtuel (Ploeg, 2003), qui, du coup, ne permettent pas d'adapter les politiques publiques aux situations concrètes et ne contribuent en rien au développement d'unités de production durables* »⁸⁵.

Il faut donc prêter attention aux changements récents dans l'Union Européenne, qui montrent une inversion de tendance par rapport « *aux "lois" qui suggèrent que le développement agricole est par définition synonyme de réduction des inputs de travail et*

⁸³ Wolfgang, H., *Horizons et débats*, numéro 32, août 2005.

⁸⁴ Sylvander, B., Schieb-Bienfait, N., Roque, O., Neyrat, S., et David, C., *Logiques et modes de coordination d'entreprises, perspectives d'évolution d'un marché en développement : le cas du secteur céréalier en agriculture biologique dans deux régions Pays de La Loire et Rhône Alpes*, Communication pour le Symposium international Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars 2005, pag. 1.

⁸⁵ Sabourin, E., *The New peasantries : struggles for autonomy and sustainability in an era of Empire and Globalization*, Revue du MAUSS, 12 juillet 2008, cf. <http://www.journaldumauss.net/spip.php?article385>

de l'occupation »⁸⁶ ; car toutes les formes d'agriculture que l'on vient d'évoquer se fondent sur une intensification de la main d'œuvre, à la fois dans l'unité de production que dans le secteur. Qui plus est, ces formes d'intensification engendrent toutes de la valeur ajoutée qui va couvrir l'augmentation du travail même. Il s'agit de phénomènes très importants, signes d'un changement fondé sur la centralité du travail humain, à la fois en termes de quantité et de qualité. La présente contribution cherche donc d'aller à la rencontre de ces formes « alternatives », qui semblent actuellement plus à même de favoriser des dynamiques de développement rural, endogène et soutenable, et qui trouvent dans les Indications Géographiques (IG) une forme de protection officielle, qui tend à se diffuser dans un nombre croissant de pays.

Mais le chemin a été long avant d'arriver là où nous en sommes : il a fallu plus d'un siècle de négociations et de conventions bilatérales pour que les IG soient protégées juridiquement au niveau international⁸⁷. Avec les accords de Marrakech et la création de l'Organisation Mondiale du Commerce en 1994, les IG ont pris une importance mondiale, du fait de leur inscription dans l'Accord sur les Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC).

Les dispositions de l'Accord ADPIC sont le résultat d'une négociation conflictuelle entre des pays ne partageant pas les mêmes vues des IG : la prise en considération des Appellations d'Origine se transforme fréquemment en contestation frontale, notamment de la part de pays libéraux (États-Unis, Groupe de Cairns...) qui y voient un système protectionniste faisant entrave au libre échange⁸⁸.

En schématisant beaucoup, pour les partisans des IG une protection contre les imitations est légitime et s'inscrit dans une démarche patrimoniale ; à l'inverse, les adversaires de ce système estiment que seul le droit des marques commerciales peut réguler les échanges. Les dispositions de l'Accord ADPIC reflètent des compromis et des mises en parenthèses de problèmes, qui se retrouvent aujourd'hui dans l'âpreté des débats à l'OMC sur le sujet. L'UE notamment milite pour l'extension du plus haut degré de protection à l'ensemble des produits et pour l'établissement d'un registre international avec force obligatoire (Sylvander et al, 2005 ; Sylvander, Lagrange et Monticelli, 2007)⁸⁹.

Les revendications pour une réglementation de la concurrence ne sont pas les seules portées au sein des débats concernant la protection des IG. Celles-ci font également appel à la spécificité des produits sous IG et aux externalités qui sont attachées à leur production (Sylvander et al. 2005 ; Barjolle, Gerz et Sautier, 2007; Arfini et al, 2009 ; AFD/FFEM, 2010).

Dans les pays les plus concernés les acteurs des marchés spécifiques, y compris les consommateurs, se sont regroupés dans des mouvements sociopolitiques autour des IG : ORIGIN, AFIG, AREPO, Slow Food⁹⁰.

⁸⁶ Van Der Ploeg, J. D., op. cit, 2009, pag. 72. La version consultée étant en italien, les citations sont traduites par nos soins. Pour le lecteur intéressé on renvoie à l'édition anglaise (The New Peasantries, 2006).

⁸⁷ Sur l'histoire de la qualité alimentaire voir aussi : Stanziani, A., *La qualité des produits en France (XVIIIe-XXe siècles)*, Paris, Belin, 2003.

⁸⁸ Les 18 pays du Groupe de Cairns comprennent de grands pays exportateurs, parmi lesquelles : Argentine, Brésil, Canada, Chili, Nouvelle-Zélande.

⁸⁹ Voir aussi : Marie-Vivien, D., et Thévenod-Mottet, E., *Une décision de l'organe de règlement des différends de l'OMC. Quels impacts pour la protection internationale des indications géographiques ?*, dans : Economie rurale, N. 299, 2007. Cf. aussi le site http://www.iamm.fr/ress_doc/multimedia/conferences/index.html.

⁹⁰ ORIGIN (Organisation for an International Geographical Indications Network) regroupe des producteurs du monde entier qui tentent de faire reconnaître leur spécificité vis-à-vis du droit international ; AFIG (Association des Régions Françaises des Indications Géographiques) ; AREPO (Association des Régions Européennes des Produits d'Origine). La communauté scientifique aussi s'est organisée, notamment dans les projets DOLPHINS (Development of Origin Labelled Products : Humanity, Innovation and Sustainability) et Siner-GI (www.origin-food.org). Slow Food est un mouvement international de consommateurs avisés qui

L'AOP et l'IGP sont au centre des stratégies nationales de la France et d'un nombre croissant de pays dans le monde : en témoigne la primauté des pays de l'Europe du sud par rapport au nombre total des produits qui ont obtenu la protection communautaire. Celle-ci est fondée sur le Règlement 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 alimentaires⁹¹.

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* ». L'objectif principal est donc de protéger, à travers un nom, un produit unique et non reproductible dans un autre terroir. L'ensemble du processus de production doit se faire dans une seule et même zone dont il faut démontrer la cohérence et l'influence vis-à-vis des caractéristiques du produit (Nicolas et Valceschini, 1995).

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* ».

En somme, l'AOP peut être utilisée par les productions dont le cycle productif se déroule entièrement (de la matière première au produit fini) à l'intérieur d'une zone définie, alors que l'IGP ne limite pas la totalité du processus productif à l'intérieur d'une zone géographique, mais peut être appliquée aux produits dont au moins une caractéristique (une qualité déterminée, la réputation, ou d'autres) est liée à la zone géographique.

Du point de vue juridique, AOP et IGP sont équivalentes, elles sont protégées au même niveau et les produits qui en bénéficient sont inscrits dans un registre au sein de l'UE. La procédure d'inscription dans le registre avait pris fin en 1996 : il a fallu quatre ans après l'adoption du règlement parce que certains pays de l'Europe du Nord ont mené des actions d'obstruction, mais aussi par les manques de certains syndicats de producteurs dans la présentation des argumentations.

Certains auteurs font appel à des justifications pour supporter la nécessité de protéger et valoriser les produits de *terroir*⁹². Elles sont aussi invoquées dans les *considérants* du Règlement (Tab. 2), et répondent aux principes suivants :

- *justification par le marché*. Du coté des coûts de production, les produits de *terroir* représentent un outil pour échapper à la concurrence, dont la pression est perçue en

militent pour une approche holiste de l'alimentation, constituant une sorte de lobby en faveur des petits producteurs (www.slowfood.com).

⁹¹ Le règlement 2081 a été amendé en 2003 afin de préciser les conditions permettant l'enregistrement d'IG non européennes, ce qui était nécessaire pour qu'il ne puisse être accusé d'être discriminatoire au vu des obligations de l'accord ADPIC liées au traitement national. Il est aujourd'hui définitivement abrogé par le Règlement du 20 mars 2006, N° 510/2006, relatif à la protection des Indications Géographiques et des Appellations d'Origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, avec le Règlement du 20 mars 2006, N° 509/2006 relatif aux Spécialités traditionnelles garanties (STG). L'étude fait référence aux textes fondateurs de 1992, auxquels se réfèrent aussi la plupart des auteurs consultés. Nous ne traitons pas les STG, qui n'existent pas en France et qui sont d'ailleurs remises en question par plusieurs auteurs (Cf. cas de la mozzarella dans : Scheffer, 2002 ; Bérard et Marchenay, 2004 et 2007).

⁹² Sylvander, B., Allaire, G., Belletti, G., Maescotti, A., Barjolle, D., Thévenod-Mottet, E., Tregear, A., *Qualité, origine et globalisation: justifications générales et contextes nationaux, le cas des Indications Géographiques*, dans: actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre, 2005, pp. 449-456.

mesure croissante comme une menace réelle à la compétitivité de l'agriculture nationale et du système agroalimentaire ;

- *justification par la concurrence loyale*. Les produits de *terroir*, en tant que patrimoines, représentent un symbole important de la culture nationale dans le monde entier et ils doivent donc être protégés des imitations et usurpations de dénomination pour donner aux consommateurs une information correcte et loyale ;
- *justification par le développement rural*. Par leur lien multidimensionnel au territoire, les produits de *terroir* exercent des effets positifs sur le développement rural, grâce à leur contribution à la durabilité de traditions, cultures, et systèmes socioéconomiques, surtout dans les zones marginalisées, avec des effets de *spillover* sur l'économie locale ;
- *justification par le consommateur*. Les consommateurs montrent un intérêt croissant vers les produits de *terroir* pour plusieurs raisons, en étant normalement perçus comme plus sains et salubres, de niveau qualitatif supérieur par rapport aux produits avec identité inconnue, et permettent aux consommateurs de montrer solidarité et participation vers les cultures et les identités locales⁹³.

	France	Italie	Union Européenne	International
<i>Justification par le marché</i>	1970-1985 Politique de réencadrement dans les zones de production de vin de table.	1963-1992 Etablissement d'un cadre général de différenciation des vins. (Décret présidentiel 930/1963, Loi 164/92).	1970-1985 Règ. 817/70 sur les VQPRD. OMC Vins 1971. Rég. 2081 (considérants).	Rien.
<i>Justification par la concurrence loyale</i>	1905-1970 Loi de 1905 sur la répression des fraudes. Loi de 1919 sur les AOC. Loi de 1935 portant sur la création de l'INAO. Législation sur la marque.	1712-1962 Règlements spécifiques pour quelques indications géographiques (au début vins, avec le Chianti, puis les fromages et les produits de la charcuterie). 1930 : réglementation des vins typiques.	1982 : réglementation de l'étiquetage alimentaire . Règ. 2081/92 (considérants).	1883 : Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle. 1891 : Convention de Madrid concernant la répression des indications de provenance fausses et frauduleuses. 1951 Convention de Stresa sur les fromages (1951). 1958 : Arrangement de Lisbonne sur les Appellations d'Origine. OMPI.
<i>Justification par le développement rural</i>	1985-2000 Politique des Signes Officiels de Qualité. Loi du 2 juillet 1960. Extension des AOC par l'INAO aux autres produits alimentaires.	1992-2000 Soutien régional aux économies locales par le soutien aux filières agroalimentaires. Rég. 2081/92 Développement rural « étendu » (programmes LEADER).	1985-2000 Règ. 2081/92 (considérants) Règ. 1257/99 : soutien au développement rural par le FEOGA. Accord du Luxembourg (26/06/2003).	Négociations OMC sur la légitimité des boîtes vertes et bleues et sur les IG. Seattle (1999). Doha (2001). Cancun (2003). Hong Kong (2005).
<i>Justification par le consommateur</i>	2000 La France et l'INAO défendent les DPI dans les négociations internationales.	Mouvement Slow Food.	Stratégie de l'UE sur les Droits de propriété Intellectuelle (2000).	OMC : ADPIC, 1994.

Tableau 2 – Les instruments législatifs liés aux justifications des IG dans les principaux pays bénéficiaires et dans le monde. (Source : adaptation faite par moi-même à partir de : Sylvander et al, 2005)⁹⁴.

⁹³ Sur les justifications voir aussi : Sylvander, B., Lagrange, L., Monticelli, C., *Les signes officiels de qualité et d'origine européens*, dans : Economie rurale, N. 299, 2007, pp. 13-17.

⁹⁴ DPI : Droits de Propriété Intellectuelle ; FEOGA : Fond Européen d'Orientation et de Garantie Agricoles ; LEADER : Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale ; OMPI: Organisation Mondiale de la Protection Intellectuelle; VQPRD : Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées.

La reconnaissance des IG en tant que droits de propriété intellectuelle représente un enjeu global puisqu'ils sont l'objet des accords internationaux notamment au sein de l'OMC. Cela implique que si dans les pays du Nouveau monde, où l'initiative individuelle est fortement valorisée, le nom d'un produit n'est pas protégé par une marque, n'importe qui peut l'utiliser et le copier à moindre coût. Ainsi, un nom géographique devient générique puisqu'aucun texte ne protège son usage (Bérard et Marchenay, 2007). Par exemple, le « *Prosciutto di Parma* » est une marque déposée au Canada et les producteurs italiens de cette AOP n'ont pas le droit d'y vendre leur produit sous ce nom ! Les revendications des vignerons de *Napa Valley* en Californie, qui militent pour que leurs vins réputés dans ce pays soient enfin reconnus, vont dans la même direction.

Les IG peuvent constituer un outil pour le développement des entreprises et des espaces ruraux tant au Nord qu'au Sud, lorsqu'elles permettent l'utilisation et la reproduction des ressources du territoire (Fournier et al, 2009).

Une légitimation des IG en tant que porteuses de services rendus à la société (en terme de développement territorial, de paysages, de biodiversité) ainsi que comme un moyen de préservation et de valorisation des ressources patrimoniales, permettrait d'en faire un outil pour répondre aux besoins de protection de la biodiversité et des savoir-faire traditionnels pour les pays du Nord comme pour les pays en développement (Bérard et al, 2005b ; Barjolle, Gerz et Sautier, 2007 ; Frayssignes, 2007 ; Hirczak, 2007 ; Arfini et al, 2009 ; AFD/FFEM, 2010). C'est dans ce sens aussi que cette étude pourrait donner une contribution.

2.3.1 Des IG pour protéger la biodiversité et les savoirs naturalistes

Certaines démarches récentes commencent à intégrer l'origine géographique et la qualité écologique des agrosystèmes (Cf. encadré 5).

En effet, depuis bien longtemps les appellations ne se limitent plus exclusivement aux liens pédoclimatiques entre *terroir* et produit, car elles intègrent aussi les notions d'antériorité, relatives aux usages et à la réputation, mais récemment on constate que des associations de producteurs commencent à y insérer des références à la gestion de la biodiversité (Bérard et al, 2005b). Par exemple, les quatre décrets d'AOC concernant la lentille verte du Puy (1996), le piment d'Espelette (2000), le coco de Paimpol (1998) et l'oignon doux des Cévennes (2003) mentionnent que les producteurs ont la possibilité d'utiliser des semences produites sur leur exploitation. D'une même manière, les vergers cidricoles, notamment en Normandie, s'inscrivent dans cette mouvance de mise en valeur de la biodiversité cultivée: c'est le cas du poiré Domfront, AOC depuis décembre 2002, dont le cahier des charges prend en compte à la fois les variétés locales de poirier ainsi qu'un mode de culture plus extensif. De telle façon outre à la recreation du bocage, sont aussi mises en valeur des espèces accueillantes pour les oiseaux nicheurs et pour le petit gibier.

Dans les pays du Sud on peut citer à titre d'exemples le projet « Jardins d'Ethiopie », démarré en 2006, qui s'intéresse à des productions horticoles, médicinales et forestières locales : il s'agit, grâce à une démarche d'IG, d'assurer la survie de ces jardins, de renforcer les liens entre les communautés rurales et leurs spécialités locales et de contribuer à la conservation in situ de la biodiversité ; ou encore le projet d'IG pour le miel d'Okou au Cameroun, qui favoriserait la gestion durable de la forêt dans laquelle il est obtenu, ainsi que la survie des communautés locales (AFP/FFEM, 2010).

Toutes ces nouvelles IG s'inscrivent ainsi dans une perspective de valorisation de la diversité écologique et culturelle et peuvent donc être appréhendées comme des dispositifs de labellisation fournisseurs d'un service environnemental. Aux quatre justifications

évoquées plus haut il pourrait donc s'en ajouter une cinquième, liée à la gestion de la ressource environnementale.

Encadré 2 - Signes officiels de la qualité et de l'origine et biodiversité⁹⁵

La prise en compte des enjeux de conservation de la biodiversité offre une illustration de la diversité des AOP. En fonction du contexte, des stratégies des acteurs impliqués et des rapports de force en présence, la dynamique collective d'élaboration des AOP est plus ou moins favorable à l'introduction des enjeux de durabilité (soit en termes d'équité de la répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs de la filière, soit en termes environnementaux). Des évolutions conjoncturelles (aléas climatiques, etc.) et structurelles, parfois exogènes au territoire (pression croissante des distributeurs et des industries agroalimentaires, réforme de la PAC, évolution des attentes des consommateurs...), peuvent exercer une influence importante sur ces équilibres locaux toujours provisoires.

Si l'opinion publique, relayée en cela par la communication institutionnelle, associe généralement aux AOP l'image d'une agriculture traditionnelle plus respectueuse de l'environnement, les AOP n'ont pas été créées dans ce but. L'unique signe officiel de qualité répondant explicitement à des objectifs environnementaux est en effet le label Agriculture Biologique. Le couplage entre AOP et AB apparaît comme un moyen de renforcer la durabilité environnementale des AOP. Il a du reste été évoqué dans le cadre des discussions menées au sein du groupe 4 « Vers des modes de production et de consommation durables » du Grenelle de l'environnement. Le degré d'obligation dans cette intégration de prescriptions environnementales dans les labels administrés ne fait toutefois pas consensus et une démarche volontaire demeure privilégiée.

Les impacts des AOP en termes de conservation de la biodiversité et de promotion des savoirs traditionnels dépendent de la formulation des cahiers des charges (parfois complétés par un règlement technique d'application) qui varient beaucoup d'un produit à l'autre. L'enregistrement de l'appellation d'origine nécessite en effet que le processus de production soit décrit – ce qui nécessite d'expliquer, de justifier et de fixer un certain nombre de pratiques – et que les limites géographiques de l'aire d'appellation soient définies. Dans la plupart des cas, les processus de production décrits sont des compromis entre tradition et modernité, normes sanitaires et authenticité, et entre différentes variantes locales. La diversité des ingrédients et des techniques utilisés et leur variabilité dans le temps et l'espace sont nécessairement réduites du fait de la normalisation induite par l'AOP.

Les Indications Géographiques sont aujourd'hui au centre d'enjeux multiples et globaux. Toutefois, encore aujourd'hui au niveau international le terme « Indication Géographique » ne fait pas l'objet d'une définition unique et unanimement acceptée (Frayssignes, 2007). L'Article 22(1) de l'Accord ADPIC définit les indications géographiques comme « *des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un état Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* ». Il s'agit donc d'un terme assez générique, recouvrant des situations hétérogènes, en fonction des cultures et des traditions locales, des législations nationales, mais aussi de l'importance donnée aux innovations et à l'initiative individuelle. Le seul dénominateur commun est l'établissement

⁹⁵ Extrait de : Boisvert, V., Caron, A., *La conservation de la biodiversité : un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine*, dans : Géographie, Economie, Société, num. 12, 2010, pp. 307-328.

d'un lien entre les spécificités des produits protégés et le lieu de production (Boisvert et Caron, 2010).

2.3.2 La coordination des acteurs comme enjeu fondamental

Relativement à la France, - la mère patrie du *terroir* et de l'AOC -, les géographes (Ricard, 1993 ; Delfosse, 1999, 2007) ont dessiné un tableau des appellations fromagères riche et diversifié. En particulier, D. Ricard parvient à faire une distinction entre « AOC libérales » et « AOC contraignantes », selon la précision et les contraintes du cahier des charges. Mais qu'est-ce qu'un cahier de charges ?

Selon le Règ. 2081/92 (reformé 510/2006), le cahier des charges est le document sur lequel se fonde la reconnaissance de l'AOP et de l'IGP. Il rassemble les données essentielles pour la caractérisation du produit à enregistrer dans le registre des appellations et il doit indiquer au moins les éléments suivants :

- le nom du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant l'Appellation d'Origine ou l'Indication Géographique ;
- la description du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant les matières premières, le cas échéant, et les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques du produit ou de la denrée ;
- la délimitation de l'aire géographique ;
- les éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique ;
- la description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire et, le cas échéant, les méthodes locales, loyales et constantes ;
- les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique ;
- les références concernant la ou les structures de contrôle ;
- les éléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention « AOP » ou « IGP », selon le cas, ou les mentions traditionnelles nationales équivalentes ;
- les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales.

Le cahier des charges rassemble donc toutes les caractéristiques que le produit doit présenter et qui le rendent unique, inimitable en d'autres zones au-delà de l'aire géographique d'origine.

Les opérations d'écriture du cahier des charges sont les plus importantes en relation à la préparation du dossier pour la demande de reconnaissance de l'AOP ou IGP. La rédaction du cahier des charges peut être considérée comme une procédure de constitution d'un « *standard volontaire* », c'est-à-dire qui ne dérive pas de l'application d'une norme. Des auteurs la considèrent comme une formalisation d'une convention de qualité⁹⁶ opérée par un groupe d'acteurs qui doivent trouver un compromis à partir des conceptions respectives de la qualification, jusqu'à atteindre l'objectif d'un « *alignement* » des plans individuels (de Sainte Marie et al, 1995). Selon le modèle des « *Economies de la Grandeur* », les agents tentent de résoudre leurs conflits dans la construction de l'action collective en justifiant leurs actions en faisant référence à des principes généraux. Bien que mobilisant des systèmes de légitimité (ou de valeur) différents, ils tentent de parvenir à des compromis en articulant cette pluralité de « *grandeurs* » (éthiques)⁹⁷. Il apparaît clair que

⁹⁶ Sur l'économie des conventions voir en particulier : Boltanski, L. et Thevenot, L., *De la justification. Les Economies de la Grandeur*, Gallimard, Paris, 1991 ; Delfosse, C., Letablier, M.-T., *Genèse d'une convention de qualité*, dans : Allaire, G., Boyer, R., (sous la dir. de), *La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes.*, Economica, Paris, 1995, pp. 97-118 ; Sylvander, B., *Conventions de qualité, concurrence et coopération*, dans : Allaire, G., Boyer, R., op. cit, 1995, pp. 73-96.

⁹⁷ On reviendra sur ces questions dans le chapitre 2.

les stratégies et les objectifs de ces acteurs sont souvent hétérogènes, voir conflictuels : certains peuvent chercher un renforcement de l'image, pour mieux pénétrer dans les marchés, d'autres peuvent chercher une protection contre l'usurpation du nom et d'autres encore peuvent chercher d'exclure des concurrents potentiels pour s'approprier d'une rente de situation (Bouche, Casabianca et Prost, 2002). En tout cas, la convention de qualité est construite par un groupement d'acteurs qui négocient différentes idées de la qualité déjà exprimées sur le territoire et dont ils sont porteurs⁹⁸. Cette convention sera à la base de la réussite de la reconnaissance institutionnelle de l'IG, surtout par rapport à « *leur capacité des acteurs à formuler ensemble et à mettre en œuvre une stratégie claire, qui va de pair avec une "éthique" commune* »⁹⁹. Il s'agit donc d'un point critique fondamental. La qualité est en lien direct avec le cahier des charges. De plus, la diversité des caractéristiques des entreprises se trouve par rapport aux idées et aux valeurs qu'elles expriment, mais aussi dans les coûts de production, proportionnels aux volumes et aussi au degré de complexité du cahier des charges. Ainsi, une AOC libérale, pour reprendre le terme de Ricard, se caractérise par la présence de grands groupes et elle exprime la volonté de ceux-ci de s'approprier de la plus-value attachée au lien au terroir du produit, en particulier dans les marchés où la concurrence est aigüe (par exemple AOC Réblochon et Comté). Dans ce cas, la protection bénéficie aux grands groupes et les petits producteurs disparaissent, et avec eux la biodiversité liée aux crus affinés grâce à leurs savoir-faire (Fumey et Bérion, 2010).

En effet, la reconnaissance d'une IG implique nécessairement la mise en place d'une zone délimitée, hors de laquelle la fabrication du produit considéré est juridiquement impossible (Frayssignes, 2007). Les professionnels désireux d'obtenir une appellation doivent donc faire la preuve de ce lien, ce qui confère au produit une « typicité », terme que les spécialistes de la qualité et de l'origine définissent comme « *la propriété d'appartenance d'un produit à un type, qui le distingue des produits similaires à travers les caractéristiques du terroir où a lieu la fabrication et qui procède donc de la conduite de projets au sein de collectifs* »¹⁰⁰.

Sans rentrer dans les problématiques conceptuelles liées aux notions de *terroir* et de *typicité*¹⁰¹, on se limitera ici à prendre en compte l'idée essentielle que le modèle explicatif du processus d'ancrage (Tab. 3) d'un acteur dans un territoire se réalise à une échelle avant tout locale, mais en considérant aussi son inscription dans les environnements économique et institutionnel. Le premier renvoie à considérer la demande et la concurrence, aujourd'hui globales, ce qui « *oblige les acteurs des filières à s'engager davantage qu'auparavant dans des stratégies promotionnelles* »¹⁰². Il en va de même pour l'environnement institutionnel, qui s'articule entre l'échelle nationale avec l'INAO et les organisations représentant l'ensemble de la profession agricole, et une échelle internationale qui renvoie à la PAC et aux enjeux de la légitimation des IG lors des sommets de l'OMC.

⁹⁸ Gonzalez-Diaz, M. et Raynaud, E., *La gouvernance de la qualité des produits*, dans : *Économie rurale*, N. 299, 2007, pag.44 et pp. 52-53.

⁹⁹ Selon Barjolle, D. et Sylvander, B., *Fondements théoriques et études empiriques de la protection européenne de l'origine des produits agroalimentaires*, dans : actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre, 2005, p. 276.

¹⁰⁰ Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J. B., Roncin, F., *Terroir et Typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*, communication au Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars 2005, pp. 10-11.

¹⁰¹ Cf. note précédente.

¹⁰² Frayssignes, J., *L'ancrage territorial d'une filière fromagère d'AOC. L'exemple du système Roquefort*, dans : *Économie rurale*, 264, N. 1, 2001, pag. 101.

En définitive les IG sont au centre d'enjeux de taille qui donnent à voir la pertinence du slogan : « agir localement, penser globalement », efficace pour exprimer la nécessité de construire et accompagner une inévitable « glocalisation ».

Niveaux d'analyse	Formes de rapport au territoire		
	Modalités de mobilisation des ressources productives	Relations avec les autres acteurs territoriaux	Valorisation des caractères du territoire dans la promotion des produits
ACTEUR Producteur laitier	Relations avec fournisseurs et services (appui technique, crédit, engrais, semences, aliments,...)	Diversification (tourisme rural, production fermière...)	Mise en valeur de l'aspect traditionnel et authentique du produit ou du service
Transformateur	Relations avec fournisseurs, services et clients (embauche, transport, distribution locale...)	Participation à des projets de développement, sponsoring	Incorporation d'aménités dans le produit AOC (savoir-faire, paysages...) Stratégie de marketing pour les produits génériques
INTERPROFESSION Cohérence Autonomie Capacité organisationnelle	Relations producteurs-transformateurs. Relations clients, fournisseurs et services. Poids économique.	Implication dans des projets de développement local. Synergie avec d'autres secteurs (tourisme...).	Incorporation d'aménités dans le produit AOC
PRODUIT AOC Diversification	Localisation des activités, contraintes techniques inhérentes à l'AOC, lien au terroir, évolution de l'aire d'appellation	Utilisation de la notoriété des produits par les acteurs locaux	Confrontation des modalités de valorisation différenciées (origine vs. Marque commerciale et/ou distributeur)

Tableau 3 – Une grille de lecture de l'ancrage territorial des filières AOC (Source : Frayssignes, 2001)

On voit donc à travers ces quelques exemples, qu'en fonction du signe (AOP ou IGP), et selon les compromis finaux, le potentiel du *terroir* ne s'exprime pas de la même façon et la répartition de la valeur ajoutée diffère, avec d'importantes conséquences sur la prise en compte des enjeux de durabilité et les modalités du développement local.

De cette façon on rejoint les questions sur la régulation spatiale, traitées dans le prochain chapitre.

Quoi qu'il en soit, il est important que l'UE et ses partenaires poursuivent leur travail à l'OMC, car « *la voie royale de la prospérité pour le milieu rural est celle des signes de qualité liés au terroir, à la région de production et à un savoir-faire spécifique qui fait leur réputation et leur qualité intrinsèque. L'attachement de la propriété immatérielle du signe distinctif est la clé de l'appropriation non concurrentielle de la valeur par les producteurs de base eux-mêmes* »¹⁰³.

¹⁰³ Mahé, L.-P. et Ortalo-Magné, F., *Politique agricole : un modèle européen*, Presses des Sciences politiques, Paris, 2001, pag. 196.

PARTIE 2. CONCEPTS ET METHODES POUR L'ANALYSE DE L'AGRICULTURE PATRIMONIALE

CHAPITRE 3 - L'AGRICULTURE PATRIMONIALE : UN OBJET DE RECHERCHE IN FIERI

Le succès des fêtes des bourgs, l'intérêt croissant pour les espaces naturels protégés ou encore l'engouement pour les produits de *terroir* expriment l'investissement actuel pour une campagne chargée de réassurer nos identités (Chevalier, 2000). Loin de représenter une banale nostalgie pour « le vieux bon temps », - même si parfois c'est bien le cas -, il ne s'agit pas uniquement pour les (néo)ruraux de témoigner des valeurs qui les ont fait tenir ; il s'agit aussi, pour une société tout entière (anciens et nouveaux habitants), de se réapproprier un bien commun à partir de projets tournés vers l'avenir (Bessière, 2000 ; Rautenberg et al, 2000 ; Bérard et al, 2005a, 2005b ; Bonerandi, 2005 ; Pecqueur et Mollard, 2005 ; Bessière et Tibère, 2010).

Une multitude croissante d'acteurs, qui va des associations aux élus, des entreprises agro-alimentaires aux professionnels du tourisme ou de la culture, en passant par les agriculteurs et les citoyens passionnés, débattent à travers la patrimonialisation d'un territoire, d'une spécialité gastronomique, d'une espèce endémique, d'une forêt ou d'un savoir-faire, d'un autre rapport à l'espace, au temps et au corps, dont la cohérence ne va pas toujours de soi et qu'il convient donc d'instituer (Bérard et Marchenay, 2000).

Par exemple, les exploitations agricoles et agroalimentaires, notamment celles de petite taille et/ou situées dans les zones marginales, identifient les produits de *terroir* comme une opportunité pour se faire une place dans des marchés de plus en plus exposés à la concurrence sur les prix, et pour récupérer de la valeur ajoutée face à la montée de la grande distribution. Les institutions publiques locales perçoivent les produits locaux comme une occasion pour valoriser les activités agricoles et alimentaires du territoire, mais aussi pour créer ou renforcer l'image d'un site pour le rendre plus attractif, pour renforcer l'identité et la cohésion de la communauté locale, en particulier à travers l'activation de synergies et liens avec d'autres activités, telles que l'artisanat ou le tourisme. Les institutions publiques au niveau plus central s'intéressent également à ces productions : les *inventaires du patrimoine culinaire de la France*, effectués sous la demande des ministères de l'agriculture et de la culture, ont produit vingt-deux volumes publiés entre 1992 et 2003, soit plus de 2700 produits répertoriés. Les enquêteurs ont conjugué profondeur historique, localité, notoriété, savoir-faire pour repérer les produits qui font l'identité d'une région. La publication d'un ouvrage sur chaque région explorée renforce la démarche. Etre recensé dans cet inventaire peut faciliter la constitution d'un dossier de demande de protection de l'Indication Géographique, car le contenu des ouvrages bénéficie d'un certain crédit scientifique. De leur côté, les collectivités territoriales, en particulier les régions, exploitent ces données pour mettre en avant les spécificités de ces produits en tant que patrimoine alimentaire propre à des aires géographiques et culturelles, pour en tirer une plus-value économique et pour diriger les transformations vers une agriculture multifonctionnelle, pourvoyeuse de biens et services pour l'ensemble de la collectivité (Bérard et al, 2005a ; 2005b). Par exemple le petit épeautre de Haute Provence, d'abord recensé dans l'inventaire régional, a ensuite participé à un projet local de valorisation soutenu par l'association Slow Food, ce qui en a renforcé et diffusé la réputation ; en 2009 il a obtenu ses lettres de noblesse grâce à une Indication Géographique Protégée.

La Réunion est la dernière région de France qui n'a pas encore réalisé cet inventaire et ce à l'heure où le patrimoine gastronomique a été reconnu mondialement, grâce à l'inscription à l'UNESCO : ainsi, le géographe Jean-Robert Pitte, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, qui a organisé la candidature, s'est empressé d'ajouter que « *le travail ne fait que commencer* ». Il pourrait s'avérer que le pays a encore un long chemin à parcourir pour assurer la survie de ses traditions culinaires dans le contexte de la mondialisation et du rythme galopant de la vie moderne¹⁰⁴. Il s'agit donc d'un retard regrettable pour la Réunion, mais qui sera comblé par la prochaine réalisation de son inventaire du patrimoine culinaire, à laquelle j'ai été associé en parallèle de cette étude, qui d'ailleurs se situe en *amont* de ce même inventaire. L'originalité de cette contribution est d'**élargir l'étude aux consommateurs** et aux citoyens, trop souvent négligés, alors qu'ils sont les premiers usagers des produits et qu'ils expriment (ou pas) à travers l'acte d'achat et l'utilisation, leur adhésion à un système de valeurs, plus ou moins explicites, que l'on cherchera d'identifier.

3.1 Définir l'agriculture patrimoniale : un exercice qui ne va pas de soi

Le problème se pose quant à la définition de « ce qui fait patrimoine », des valeurs qui fondent cette notion, à la fois héritage du passé et objet de transmission aux générations futures. Nous avons choisi de ne pas donner une définition a priori de cette notion ; car force est de constater que l'évocation de ce terme, dans notre cas particulier à travers son association avec le « territoire » et la « qualité » - autres notions « floues » et « polysémiques » (Pilleboue, 1999) -, tient dans de nombreux cas d'un effet de mode, tout au plus d'un besoin plus ou moins fort, plus ou moins réel de faire appel à des relations identitaires et socioculturelles mises à mal par une globalisation que l'on veut aveugle des territoires. Ainsi, certains auteurs critiquent la prolifération d'épithètes associés au patrimoine (génétique, naturel, historique, bâti, ...) et à toutes les échelles possibles du mondial au local. Le risque serait celui de tomber dans le « tout patrimoine », comme l'a souligné O. Lazzarotti (1999, 2003), qui a montré que le patrimoine est partout, d'où l'assertion contenue dans le code de l'urbanisme : « *le territoire français est le patrimoine commun de la nation* ».

Certains auteurs arrivent à critiquer leurs collègues, accusés de manquer d'objectivité, faute d'avoir explicité leur proximité à leur maîtrise d'ouvrage, c'est-à-dire les acteurs politiques : « *il n'y aurait patrimonialisation que quand l'État décrète qu'il va y avoir du patrimoine, c'est-à-dire quand il convoque la science pour légitimer et labelliser comme patrimonial un espace, un produit ou des savoir-faire [...] Dans le même temps, la promotion et l'extension de la notion de patrimoine (Caisse nationale des monuments historiques et des sites, rebaptisée Direction du patrimoine ; extension du patrimoine à l'ethnologie et aux biens industriels ; journées du patrimoine...) expliquent en partie cette fièvre patrimoniale contemporaine appliquée aux scènes locales. Ainsi le processus patrimonial, qu'il soit rural, industriel, ethnologique, archéologique ou historique, reste une initiative, et un vocabulaire, qui partent d'en haut* »¹⁰⁵.

Serait-on dans le même cas de figure à la Réunion où, lors de la foire agricole de Bras Panon (Fig. 9), la notion paraissait plus proche à un fourre-tout englobant un ensemble très hétérogène d'objets et de discours, parfois étrangers au monde agricole, qu'à un réel objet support d'activité ?

¹⁰⁴ http://french.china.org.cn/culture/txt/2010-11/22/content_21396155.htm

¹⁰⁵ Laferté, G., et Renahy, N., *Campagnes de tous nos désirs... d'ethnologues*, dans : L'Homme, num. 166, 2003, pp. 229-230.



Fig. 9 – L’affiche de la 35^{ème} foire agricole de Bras Panon.

Au-delà des effets de mode, nous considérons que la notion de patrimoine a évolué (Bérard et Casabianca, 2005 ; Di Méo, 2008). Elle n’est plus liée à une conception « régaliennne », pour laquelle le patrimoine est produit par la reconnaissance publique, expression d’un pouvoir supérieur (Rautenberg, 1998a.). « *Dans le même temps qu’elle s’élargissait à de nouveaux types d’héritages, plus récents, plus représentatifs de l’ensemble de la société, au delà des lieux de culte et de pouvoir, ce que l’on a appelé processus de patrimonialisation a pris une dimension spatiale de plus en plus affirmée [...] De la loi de 1913 sur les monuments historiques à la loi paysage de 1993, qui affirme que le territoire national est en soi un patrimoine, on a donc assisté à une spatialisation du processus de patrimonialisation* »¹⁰⁶. On peut donc dire que la notion de patrimoine s’est progressivement démocratisée, car « *la triple extension typologique, chronologique et géographique des biens patrimoniaux est accompagnée par la croissance exponentielle de leur public* »¹⁰⁷, ce qui en explique en définitive, la diffusion au sein des sociétés contemporaines : « *la frénésie patrimoniale résulte également, sans doute, d’une autre crise culturelle liée à la mondialisation, mais aussi au double processus d’industrialisation et de massification de la culture, des cultures* »¹⁰⁸. Ainsi conçu, « *le patrimoine est un mot réinventé par l’administration culturelle pour désigner un mode de connaissance et de contrôle de l’espace national, et face à cette conception gestionnaire, les groupes sociaux conçoivent quotidiennement des patrimoines qui évoquent d’abord l’être ensemble, l’héritage collectif, la recherche d’un lien avec leur environnement quotidien* »¹⁰⁹. Avec le rencontre entre l’institution d’un coté, et les groupes sociaux de l’autre, le patrimoine peut alors être considéré comme une ressource qui peut

¹⁰⁶ Veschambre, V., *Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l’espace*, dans : http://www.cafe-geo.net/article.php3?id_article=1180

¹⁰⁷ Choay, F., *L’Allégorie du patrimoine*, éd. Seuil, 1999, pag. 12.

¹⁰⁸ Di Méo, G., *Processus de patrimonialisation et construction des territoires*, Université de Bordeaux, 2008, pag. 10. Cf. www.adcs.cnrs.fr/IMG/pdf/GDM_PP_et_CT_Poitiers.pdf

¹⁰⁹ Rautenberg, M., *Revisiter les lieux et les temps : figures de la mémoire et du patrimoine*, dans : *Ruralia*, num. 3, 1998.

accompagner l'évolution économique, sociale et culturelle d'un territoire (Pecqueur, 2003 ; Peyrache-Gadeau, 2004 ; François et al, 2005 ; Peyrache-Gadeau et al, 2010). Comme déjà souligné plus haut, le rôle du chercheur devient primordial car il permet d'identifier pratiques et usages, de définir les rapports entre les acteurs impliqués dans le processus de patrimonialisation. Envisagé en tant que ressource, le patrimoine permet de comprendre les formes d'appropriation dont il est l'objet, de la part des héritiers ou de ceux qui se sont mobilisés pour le faire reconnaître (Veschambre, 2007). En ce qui concerne les produits dits *du terroir*, « *il s'agit d'explorer ce qu'ils savent de leurs produits, les compétences qu'ils mettent en œuvre, le rôle qu'ils leur donnent dans la société locale et, plus largement, de produire de la connaissance sur ces objets, à la fois surinvestis et fort mal connus* »¹¹⁰.

3.1.1 Une approche transversale aux sciences sociales

L'étude des processus de patrimonialisation des produits agroalimentaires nécessite un savoir multidisciplinaire. Par exemple, géographes et anthropologues peuvent se trouver les uns à côté des autres, mutualisant leurs acquis disciplinaires¹¹¹ :

« c'est par le biais des entrées « aménagement du territoire » et « développement d'espaces ruraux fragiles » que les géographes ruralistes s'intéressent à nouveau à ces objets vers la fin des années quatre-vingt et au début des années quatre-vingt-dix. Les nouvelles orientations de la politique agricole commune et les besoins des consommateurs les amènent tout naturellement à travailler sur les produits de terroir considérés comme des produits de qualité : débats sur les délimitations d'appellation d'origine, inscription dans les politiques de développement local [...] Le géographe comme l'ethnologue, travaillant sur la qualité agroalimentaire référée à l'origine, se doivent de rendre compte du rôle de l'histoire dans la localisation de la qualité, de se confronter aux notions d'usages, d'antériorité, de tradition, d'authenticité [...] Le géographe, a priori formé à la recherche historique au cours de son cursus universitaire, collecte et analyse les statistiques agricoles anciennes, les ouvrages locaux consacrés à l'agriculture, mais accorde surtout – à l'instar de l'ethnologue – une grande place aux sources orales [...] Du point de vue chronologique, c'est la perspective, la dimension « future » qui peut distinguer l'ethnologue du géographe qui se préoccupe de développement local. Ce dernier s'interroge en effet sur le devenir des produits, la durabilité de l'engouement dont ils font l'objet, les effets de leur valorisation sur les dynamiques rurales, la place qu'ils auront dans la compétition que les territoires se livrent entre eux (y compris entre les villes et les campagnes). Les deux regards prennent en compte, dans le cadre des réflexions sur le développement durable, le rôle que ces produits peuvent avoir en termes de maintien de la diversité tant biologique que culturelle ».

Sandrine Scheffer a démontré dans sa thèse les facteurs de succès des démarches de protection d'un nom géographique¹¹². Ce qui nous intéresse ici est la parenté conceptuelle qui, selon l'auteur, lie patrimoine et territoire. La construction patrimoniale trouve sa justification « *dans les valeurs symboliques attachées à des objets, des monuments, ou des*

¹¹⁰ Bérard, L., Delfosse, C., Marchenay, Ph., *Les « produits de terroir » : de la recherche à l'expertise*, dans : Ethnologie française, XXXIV, 2004, 4, pag. 592.

¹¹¹ Les trois citations proviennent de Bérard, L., Delfosse, C., Marchenay, Ph., op. cit, 2004, pp. 591-600.

¹¹² Scheffer S., *Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ?*, Thèse de Géographie, université Paris I, Sorbonne, 2002.

produits, constituant autant de témoignages de l'identité » d'une collectivité¹¹³. Il s'agit d'une recherche de sens que tout individu opère pour définir et se représenter un contexte spécifique d'action. Ce contexte peut être considéré comme la superposition d'un « *espace vécu* », c'est-à-dire l'appropriation subjective des individus et de la collectivité des lieux et de leur environnement, et d'un « *espace social* » qui rassemble les interrelations sociales et spatiales entre les groupes d'individus et les lieux qu'ils occupent (Di Méo, 1998, 2005). Ainsi, l'individuation d'un *contexte territorial d'action* devient un facteur déterminant pour analyser les démarches de patrimonialisation, en particulier celles qui concernent les produits du *terroir* (Hinnewinkel, 1999, 2004, 2005).

Selon S. Scheffer, les démarches de protection des produits peuvent s'apparenter à trois formes principales de patrimonialisation¹¹⁴ :

- le « *patrimoine bouclier* », stratégie défensive est différenciatrice à la fois pour le territoire et pour les produits, fondée sur la volonté de protéger ces derniers et l'espace qui en porte le nom, face à des utilisations frauduleuses et usurpatrices ;
- le « *patrimoine étendard* », stratégie offensive et fréquente. Elle a un double objectif : démarquer le territoire en valorisant ses traits saillants, conquérir de nouvelles parts de marché et augmenter la valeur économique du produit ;
- le « *patrimoine lien social* », qui vise à marquer un territoire par l'affirmation d'une identité locale forte. Il s'agit d'une stratégie adoptée de manière croissante au sein de projets de développement plus vastes, associant démarches collectives, attractivité des lieux et ressources patrimoniales, produits de qualité et identité des territoires.

On déduit que la valorisation des produits *assimilée à une construction patrimoniale*, permet la reconnaissance d'une identité commune, laquelle constitue le point de départ de toute dynamique collective, située en amont de tout projet. Bien évidemment, cela ne suffit pas pour déterminer le succès de ces démarches, l'analyse de S. Scheffer va plus loin, mais il importe ici de souligner que le patrimoine possède une dimension territoriale, et donc il « *nécessite d'être abordé [...] comme un ensemble d'attributs* »¹¹⁵. Ce sont donc les attributs de l'espace (naturels, historiques, paysagers, économiques, etc.) qui font l'unicité du produit, qui permettent de l'ériger en patrimoine chargé de valeurs constitutives d'un capital symbolique. Il en découle que l'étude de l'organisation territoriale devient indispensable pour analyser les systèmes agroalimentaires localisés. En particulier, il ne faut pas négliger la prise en compte des « *marginalités créatrices* » (Dedeire, 1997), qui se développent (dynamismes résidentiels, activités non agricoles, nouvelles formes de production agricole et de vente des produits, nouvelles populations, etc.) et donnent lieu à un nouveau contexte de l'agriculture, par des nouvelles dynamiques des territoires ruraux.

On peut alors retenir que le processus de qualification du territoire par un produit de qualité est à la fois une problématique qui relève de la géographie, celle-ci faisant l'analyse plus générale de la construction des nouvelles organisations socio-spatiales que sont les territoires, et aussi une problématique économique, puisque toute production est localisée dans un territoire spécifique (Hirczak, 2007).

¹¹³ Scheffer S., *Les facteurs de succès dans des démarches de protection d'un nom géographique*, dans : actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre, 2005, pp. 375-382.

¹¹⁴ Scheffer S., *op. cit.*, p.377.

¹¹⁵ Scheffer S., *op. cit.*, p.382.

3.2 La nécessaire prise en compte du contexte territorial

Pour qu'il y ait du développement local il faut considérer logiques de filières et logiques territoriales comme étant indissociables : ce sont leurs interactions qui expliquent les formes spécifiques d'articulation et de réactivité du « local » vis-à-vis du « global » (Sautier, 2002). Il en découle que, de par cette simultanéité entre la construction spatiale et la construction de la production, l'approche territoriale devient un pont entre plusieurs disciplines et entre différentes composantes du développement.

Relativement à l'espace nous pouvons dire, avec les termes de L. Bérard et Ph. Marchenay (2004), qu'un milieu peut être « *physiquement prédisposé* », et posséder un potentiel que les activités humaines peuvent révéler. Savoirs et pratiques font partie du *terroir*, et la relation du produit intéressé par une qualification à son aire de production doit donc s'apprécier à travers les activités humaines. Toute justification d'un processus de qualification fondé sur l'ancrage territorial relève d'un processus dynamique, d'un accord formalisé entre les acteurs du système agroalimentaire localisé¹¹⁶ (SYAL).

La spécificité des ressources locales employées dans le processus productif, l'histoire et la tradition productive, la dimension collective et la présence de connaissances partagées localement peuvent justifier d'un lien du produit à son aire d'origine (Scheffer, 2002). Ces dimensions et les savoir-faire sont le plus souvent interdépendants. Les prendre en compte signifie alors donner au produit une dimension patrimoniale (Dedeire, 1997 ; Barjolle, Boisseaux, Dufour, 1998 ; Bérard et Marchenay, 2004).

Le produit permet d'envisager l'ensemble de la « *chaîne patrimoniale* », depuis les savoirs empiriques des traditions agricoles jusqu'aux paysages et aux processus de protection constitués par les AOP et les IGP (Fig. 10).

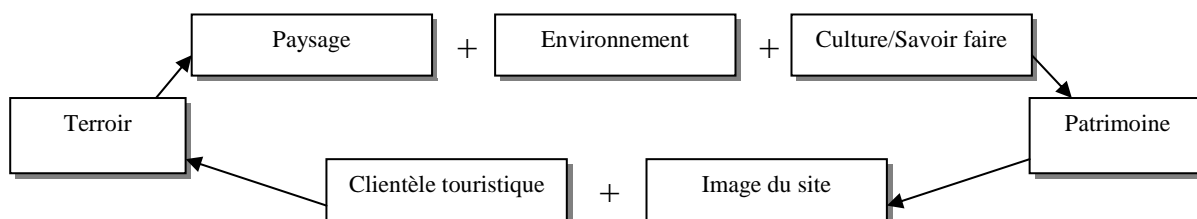


Fig. 10 – La chaîne patrimoniale du terroir (Source : Perrin, 2007)

C'est une communauté entière qui est alors mobilisée autour de la valorisation ou d'une plus simple protection de ces produits (Rautenberg, 1998a). Ces derniers ont alors une fonction sociale éminente car, « *autour du patrimoine qu'ils représentent et des activités économiques qui leur sont associées, les acteurs locaux se regroupent, les identités collectives retrouvent du sens, des espaces ruraux inversent la courbe de la déprise* »¹¹⁷. Le processus de qualification des produits est alors associé à une démarche collective et renforce le capital social, favorisant le lien entre tous les acteurs et le territoire : « *par le vecteur patrimonial, les porteurs de projets entendent démontrer la cohérence du territoire qu'ils défendent, et surtout le démarquer, le différencier des espaces environnants. Le patrimoine constitue alors une valeur ajoutée du territoire, une ressource territoriale* »¹¹⁸.

A travers la légitimation d'une aire d'appellation, l'Etat reconnaît la non-reproductibilité des terroirs, « *qui constituent un patrimoine agronomique, paysager, mais aussi*

¹¹⁶ Le concept de SYAL sera défini plus loin dans l'étude.

¹¹⁷ Rautenberg M., *Une politique culturelle des produits locaux dans la région Rhône-Alpes*, dans : Revue de géographie alpine, vol. 86, Num. 4, 1998, pag. 87.

¹¹⁸ Bonerandi, E., *Le recours au patrimoine, modèle culturel pour le territoire ?*, dans : Géocarrefour, vol. 80/2, 2005.

socioculturel par la gastronomie et les savoir-faire anciens »¹¹⁹. La reconnaissance de ce patrimoine local permet d'améliorer l'image du site et la fréquentation touristique, permettant une valorisation des produits (Dedeire, 1997).

Un bel exemple de cette synergie entre patrimoine et *terroir* est donné par des fromages AOP comme l'Abondance ou le Beaufort¹²⁰. Ce dernier possède une réputation désormais nationale et est considéré comme la réussite d'une économie traditionnelle de montagne qui a su générer une valeur ajoutée et dynamiser le développement local (Ricard, 1994 ; Dubeuf, 1996). De plus, le lien entre le fromage et le territoire s'exprime par les savoir-faire des paysans savoyards, par les alpages où les races locales assimilent une variété florale qui contribue à rendre unique le goût, par de représentations d'un paysage véhiculées à travers le fromage même : « *derrière le produit, on « consomme » la montagne et ses alpages, la visite de la fruitière* »¹²¹. On est en présence d'une chaîne patrimoniale, formée par des maillons (les savoirs techniques comme la fermentation et l'affinage, l'entretien des chalets d'alpages...) qui expriment une diversité sur laquelle se fonde la richesse d'un patrimoine culturel, dont le vivant en est partie intégrante (Bérard et Marchenay, 2004). Les savoir-faire des hommes deviennent ainsi les patrimoines les plus stratégiques, même en termes économiques (Rautenberg, 1998).

Cela dit, la question se pose sur le rôle des hommes dans l'entretien des paysages, dans la gestion de la biodiversité (Bérard et al, 2005b). Outre à l'association des savoir-faire à la biodiversité cultivée citée plus haut, on constate aussi la volonté émergente dans certains organismes de gestion de prendre en charge la gestion paysagère associée à la production. Dans certaines appellations françaises l'aire délimitée positionne, impose, distribue le cep, l'arbre fruitier, l'olivier et autres supports végétaux, ce qui façonne et marque profondément le paysage en lui conférant ses traits majeurs (INAO, 2006). Parmi les exemples on citera :

- pommiers à cidre sur coteaux en situation drainante en AOC Cidre du pays d'Auge ;
- poiriers à poiré sur sols plus profonds, dans un environnement de relief en légère dépression bénéficiant d'un effet de fœhn en AOC Poiré de Domfront ;
- oignons cultivés en terrasses pour l'AOC Oignons doux des Cévennes permettant d'utiliser des espaces difficiles à travailler mais favorables à sa production ;
- vignes implantées sur des terrains en pentes exposés au sud pour favoriser la maturité du Carignan pour l'AOC Saint-Chinian-Berlou.

D'autres exemples sont possibles, mais ce qui capte notre attention, c'est qu'il est bien possible d'utiliser les Indications Géographiques pour valoriser les connaissances écologiques locales, d'autant plus que cela peut constituer un puissant levier de développement pour l'agriculture patrimoniale.

Selon María Fernanda Espinosa, la prise en compte des savoirs naturalistes locaux repose sur trois facteurs¹²² :

- le premier est l'utilisation du *terroir* pour valoriser les pratiques locales face à l'homogénéisation agressive des agricultures et pour reconnaître les interactions entre une communauté locale et son environnement. Le concept de *terroir* va entendu dans une acception large, ce que d'autres chercheurs appellent la qualité symbolique (Fischler,

¹¹⁹ Perrin C., *La patrimonialisation de la campagne autour d'Aix-En-Provence et de Florence : frein ou accélérateur de l'étalement urbain ?*, pag. 142, dans : Actes du colloque international sur les terroirs, Durbiano C. et Moustier P., (sous la direction de), université de Provence, 9-12 mai 2007.

¹²⁰ Pour une synthèse sur les filières fromagères en Haute Savoie cf. Laslaz L., *Les processus d'identification des terroirs savoyards par le biais des fromages AOC*, pp. 193-198, dans : Actes du colloque international sur les terroirs, Durbiano C. et Moustier P., (sous la direction de), université de Provence, 9-12 mai 2007.

¹²¹ Rautenberg, *op. cit.*, pag. 85.

¹²² Espinosa, M., F., *Le modèle français de protection des savoirs traditionnels : innovation, créativité et défi*, dans : Bérard, L. et al, (dir.) Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France, Cirad, Iddri, IFB, Inra, 2005, pag. 254.

1990) ou la qualité externe (Thiébaud, 1995 ; Dedeire, 1997), incluant les aspects sociaux, politiques et culturels, qui déterminent comment des sociétés locales interagissent, produisent et se perpétuent ;

- le deuxième facteur renvoie à une dimension identitaire et culturelle, afin de reconnaître l'héritage et la diversité des identités et du « local » en tant qu'espace privilégié pour revitaliser les connaissances techniques et écologiques. Il s'agit d'un élément « *étroitement lié à la reconnaissance des « autochtones » dans les départements et territoires d'outre-mer, [qui] a donné au gouvernement français une certaine flexibilité pour conduire ses politiques* »¹²³ ;

- enfin, le troisième facteur est représenté par la certification, via l'appellation d'origine contrôlée (AOC), outil permettant d'encourager les producteurs locaux à se rassembler pour traduire leurs savoirs traditionnels dans un cahier de normes précises de qualité, reconnaissant et valorisant la nature collective et le caractère dynamique des savoirs et des savoir-faire. Il s'agit d'un « *mécanisme d'incitation juridique et économique [qui] peut être cité en exemple dans les négociations de la Convention sur la diversité biologique relatives à la protection des savoirs traditionnels* ».

3.2.1 Le terroir est le fruit du « vouloir humain »¹²⁴

On comprend à ce point que la patrimonialisation des produits se base sur une construction sociale qui se fait hors marché, résultat d'une volonté collective de transmettre et de donner du sens à sa propre identité et à son territoire : « *les productions de terroir relèvent de cette construction sociale, elles forment un patrimoine « en activité » qui continue d'être modelé. Elles reflètent aussi et surtout une certaine capacité à construire ensemble, à se projeter collectivement dans l'avenir et à se reconnaître entre soi par le partage d'une identité* »¹²⁵. Les liens des produits avec leur espace de production leur confèrent une originalité, une réputation, voir même une unicité. Ainsi, il est désormais admis que les systèmes territoriaux se caractérisent par la manière dont ils organisent la gestion ou la création de leurs ressources (Pecqueur, 2003 ; Camagni et Maillat, 2006 ; Chevalier et Dedeire, 2006 ; Gumuchian et Pecqueur, 2007).

Vont dans ce sens aussi les réflexions de F. Casabianca, qui souligne les dimensions patrimoniales du territoire : « *une construction sociale qui relève à la fois d'un patrimoine environnemental et d'un patrimoine culturel* »¹²⁶. Cette définition, volontairement simpliste¹²⁷, rapproche les notions de patrimoine et territoire sous le dénominateur commun de la durée, de la mémoire collective, « *dispositif cognitif mobilisé dans la prise de décisions et donc capacité de projection dans le futur* ». Cela implique de considérer le patrimoine-territoire comme une « *ressource complexe, dont les composantes forment système* ». De plus, si le territoire est par définition identifié à tout espace « *objet d'un projet d'appropriation de la part d'un acteur (individuel ou collectif)* », il devient alors

¹²³ Espinosa, M., F., op. cit ;

¹²⁴ Cette expression appartient au géographe Roger Dion.

¹²⁵ Bérard, L., Casabianca, F., *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*, dans : actes du colloque international de restitution des travaux de recherche sur les indications et appellations d'origine géographiques, Paris, 17 et 18 Novembre 2005.

¹²⁶ Casabianca, F., *Patrimonialisation et typification de fromages traditionnels : une approche comparée de qualification*, dans : actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre, 2005, p. 345.

¹²⁷ Pour F. Casabianca, « *le terme de territoire est à la mode ; on l'utilise dans des contextes extrêmement variés, aussi bien universitaires que politiques ou bureaucratiques, sans qu'en soit toujours explicité le sens ni assumées les ambiguïtés qu'il suscite* », pag. 335. Cette affirmation mérite d'être soulignée, car elle témoigne d'une véritable ouverture à des disciplines autres que celle de formation de l'auteur. Une attitude qui est sans doute à encourager et à stimuler, dans les études rurales, mais aussi dans d'autres domaines.

possible de l'aborder à travers la notion de patrimonialisation¹²⁸. Celle-ci est littéralement définie comme « *l'inscription dans la mémoire collective d'un groupe social donné* » ; une inscription qui n'est pas neutre, car elle doit se faire à travers la mise en place de dispositifs d'appropriation, tels que la marque collective, l'Appellation d'Origine, plus en général par tout autre signe certificateur de l'origine et de la qualité.

Toutefois, il faut bien évaluer la faisabilité et la mise en œuvre de tels dispositifs. Les coûts économiques pour la certification, mais surtout l'investissement humain nécessaire pour monter un cahier des charges et pour identifier une zone de production partagés, peuvent se révéler inadaptés pour des petites productions. De plus, des études existantes (Brunori et Rossi, 2007 ; Piccin, 2011) ont souligné que des vins d'appellation ayant acquis une forte renommée et des bonnes performances commerciales ont donné lieu à des effets pervers comme l'abandon de toute culture traditionnelle et la banalisation des paysages. Il doit être clair que la monoculture est toujours une agriculture prédatrice, même lorsqu'elle est finalisée à des produits d'excellence. Une voie plus durable et praticable est constituée par la « marque Parc », où c'est la complexité du territoire à être mise en avant, et non un seul et unique produit. De telle façon on pourrait donner une meilleure tutelle à la biodiversité, l'écologie, les savoir-faire et l'économie locale (Pecqueur, 2003 ; Caron, 2008 ; Boisvert et Caron, 2010).

Pour revenir aux réflexions de Casabianca, on peut retenir la comparaison qu'il effectue entre le Roquefort et le fromage de Cotija (état de l'Oaxaca, Mexique). On peut en tirer au moins trois enseignements, qui s'ajoutent et complètent les réflexions jusqu'ici présentées autour du concept de patrimoine. Au-delà de la construction sociale de la qualité d'un aliment-patrimoine, s'ouvrent en effet d'autres questionnements, qui seront abordés avec attention par la suite.

- En premier lieu, il est clair que c'est à travers la formalisation et la traduction normative des modalités d'affinage pour le Roquefort, du choix de races pour le fromage de Coatija, et donc par le biais d'un choix technique particulier, que certains acteurs s'approprient des ressources territoriales. Ainsi avec C. Delfosse nous constatons que, « *souvent impulsée par les acteurs territoriaux, elle (la patrimonialisation) est un moyen d'inscrire l'agriculture dans la durée : elle réactive la profondeur historique, mais pour quel avenir et pour qui ?* »¹²⁹. Il en découle que toute analyse des processus de patrimonialisation des produits de terroir doit se recentrer sur les **acteurs** et prendre en compte la **dimension temporelle**, permettant ainsi d'identifier la dynamique territoriale.
- Deuxièmement, on constate que si les modalités d'appropriation collective relèvent de la construction de choix collectifs, ceux-ci « *s'inscrivent alors bien davantage dans le champ du politique que sur celui du calcul économique* ». Nous sommes encore une fois d'accord avec Casabianca, lorsqu'il affirme que cette expression d'un choix collectif « *c'est donc moins l'affaire des experts que celle des citoyens* »¹³⁰. Cette dimension politique renvoie inévitablement à traiter de la **gouvernance**. Il importe ici de souligner que la mise en valeur des produits de terroir ne relève ni d'un intérêt individuel et privé, ni d'une initiative proposée par tout acteur extérieur : c'est un acte qui concerne une société, un acte collectif et surtout un *acte citoyen*.

¹²⁸ Cf. en particulier l'ouvrage fondateur de Raffestin, C., *Pour une géographie du pouvoir*, Paris, LITEC, 1980, pp. 127-199.

¹²⁹ Delfosse, C., *Éditorial : agricultures, durabilité et territoire*, dans : Géocarrefour, Vol. 83/3, Agriculture, durabilité et territoires, 2008.

¹³⁰ Casabianca, F., op. cit, pag. 345.

- Prendre en compte la dimension patrimoniale du territoire de production signifie *in fine* que « même s'il n'est pas doté des propriétés d'une marchandise, le territoire doit être reconnu comme une authentique ressource économique »¹³¹. C'est pour cela que nous irons interroger les rapports que l'espace entretient avec l'économie, en particulier à travers la notion de SYAL, au croisement entre la filière et le territoire. Cela nous permettra de pallier à certaines insuffisances de la géographie. Cet élargissement multidisciplinaire nous permet aussi, d'une part d'enrichir conceptuellement l'étude, et d'autre part d'intégrer l'analyse et la compréhension des démarches de qualification des produits dans les dynamiques territoriales. Ce faisant il devient possible de positionner l'étude dans le récent courant de la *géographie de la qualité*, en train de s'affirmer comme un courant à part entière de la géographie rurale (Frayssignes, 2008).

En conclusion de cette partie, on retiendra que les produits du *terroir*, construits par les hommes et investis de sens et de valeurs, détiennent un rôle majeur lorsqu'ils sont placés au centre de stratégies de groupements localisés. Les produits ainsi spécifiés peuvent donc être analysés comme le résultat de l'action de ressources collectives de type matériel, mais aussi immatériel ; un résultat qui avec la patrimonialisation se traduit en une ressource spécifique et collective : la réputation liée au nom géographique du produit. Réputation qui vient à son tour s'intégrer dans le produit afin d'en permettre la valorisation (Belletti, 2000). Par cette valorisation, les produits créent des avantages, sur la base d'une différence liée à un savoir commun, mais aussi à une représentation sociale partagée. La valorisation du produit renforce et parfois peut donner naissance à une identité souvent marquée spatialement dans le territoire, lequel devient un « filtre cognitif » pour la communauté locale (Pecqueur, 1996). Cette importance des processus de qualification territoriale dans la dynamique des systèmes agroalimentaires localisés doit nous conduire à souligner le caractère patrimonial du lien entre l'activité et les acteurs du SYAL (Recquier-Desjardins, 2002). Les attributs de l'espace productif, expression de la personnalité d'un groupe d'acteurs à l'œuvre, se traduisent dans des signes d'identité intégrés dans le produit (Hinnewinkel, 2004). Comme le remarque S. Scheffer : « *les produits de terroir sont par définition l'émanation d'un système productif localisé* » et « *la recherche de typicité constitue une stratégie collective de différenciation des produits en ce que la typicité détermine l'unicité des produits et est identifiée comme telle par les consommateurs* »¹³². Dans ce sens on peut affirmer que les activités du SYAL expriment l'identité propre du territoire, reconnue et qualifiée par les consommateurs (Recquier-Desjardins, 2002).

Le territoire, dans sa globalité, peut alors être abordé « *comme ressource pour l'agriculture : ressource économique mais aussi ressource sociale et identitaire car inscrire le territoire dans son projet donne un sens nouveau à l'agriculture et au métier d'agriculteur* ».¹³³

3.3 Du terroir au territoire : l'importance des jeux d'acteurs

Les produits de terroir, entendus comme des produits agricoles reconnus par leur caractère patrimonial, possèdent un ancrage local, mais aussi territorial si l'on met en exergue le rôle essentiel des systèmes d'action. Il convient alors, pour ne pas tomber dans la tautologie et pour éviter toute ambiguïté ou malentendu, d'expliquer ce glissement conceptuel.

¹³¹ Casabianca, F., op. cit, pag. 345.

¹³² Scheffer, S., op. cit, pag. 177.

¹³³ Fleury, Ph., *Terroir, environnement et territoire : nouvelles ressources pour l'agriculture de montagne ?*, dans : La notion de ressource territoriale, Grenoble, Montagnes Méditerranéennes, num. 20, 2004, pag. 152.

Le terroir peut être appréhendé avec l’outil de la formation socio-spatiale (FSS), méthode qui permet d’appréhender la complexité géographique, autrement dit l’articulation des facteurs qui créent l’originalité d’un espace, mais aussi évaluer l’aptitude de ceux-ci à modeler quelques-uns des comportements sociaux qu’on observe (Di Méo, 1996).

Le jeu d’acteurs qui va prendre forme dans l’espace devient la clé pour comprendre la gouvernance du terroir, « *une forme de régulation politique, productrice de normes, de comités d’arbitrage et même de mafias* »¹³⁴. Pour faire vivre le terroir, et non seulement le défendre, les acteurs ne peuvent se satisfaire de considérer, en plus des composantes techniques (agronomiques ou œnologiques), les seules composantes économiques (valeur centrale de l’agriculture productiviste) et culturelles qui sont trop souvent un repli sur le passé. La composante sociale, l’organisation des acteurs du terroir qui prennent part au projet de développement local durable est vitale. Elle est la seule compétente pour maintenir en vie le système en ménageant l’ouverture, la dynamique indispensable. Ainsi pour le géographe J. C. Hinnewinkel, si les difficultés actuelles des vignobles français sont une preuve de l’immobilisme dans lequel était maintenue la filière, alors gérer la complexité du terroir doit revenir à prendre en compte le système des acteurs comme ressort premier du système global, plus que le spatial, le culturel ou l’économique. Dans le cas des vins de Bordeaux, on serait même face à un « *triomphe de la délimitation administrative* », qui se traduit par « *la négation d’un lien organique étroit entre terroir et qualité* »¹³⁵.

En bref, c’est à la gouvernance du terroir qu’il faut s’attacher : définir le terroir implique de prendre aussi en considération son mode de gouvernance. Hinnewinkel fait alors appel à la Formation Socio-Spatiale (FSS) de Guy Di Méo, assimilée à un « *système d’action concret* »¹³⁶.

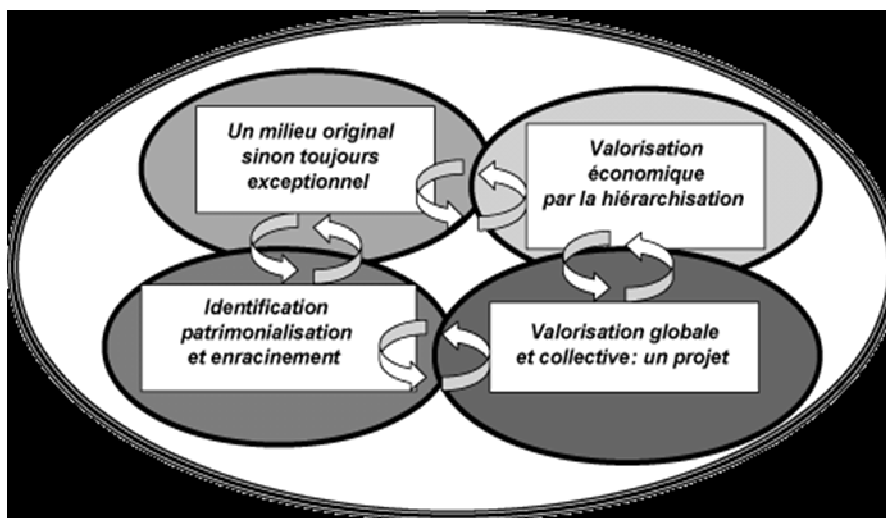


Fig. 11 - Le terroir : un système géographique complexe (source : Hinnewinkel, 2007).

¹³⁴ Hinnewinkel, J.-C., *Les Terroirs Viticoles. Origines et Devenirs*, Ed. Féret, Bordeaux, 2004, pag. 69.

¹³⁵ Hinnewinkel J.-C., *Terroirs et qualité dans les vignobles du nord de l’Aquitaine*, dans : revue Sud Ouest Européen, n. 6, 1999, pag. 19.

¹³⁶ Un système d’action (local) peut être défini comme « *un ensemble d’acteurs individuels et d’organisations concentrés dans un espace de taille limitée et structuré par des enjeux communs et une histoire. Cette notion [...] rappelle simplement la nécessité de prendre en compte les acteurs individuels et les diverses organisations impliquées, sans se limiter aux seules entreprises, la nécessité de repérer les enjeux qui peuvent structurer les relations entre les éléments, ainsi que l’histoire spécifique du système qui en explique la configuration à un moment donné* ». Grossetti M., dans : *Sciences, industrie et territoire*, Presse universitaires du Mirail, Toulouse, 1995, pag. 278.

La FSS est définie comme « *un outil méthodologique, une grille d'analyse permettant de tester et d'évaluer la consistance territoriale, la capacité agrégative d'un espace géographique désigné par un nom, mais ne relevant pas d'une échelle particulière* »¹³⁷. A travers cet outil J. C. Hinnewinkel arrive à déterminer les avantages comparatifs du terroir, qu'il appelle les « *actifs spécifiques* ». Ils sont de quatre ordres, correspondant chacun à l'une des quatre grandes composantes du système.

- De l'ordre du *spatial* d'abord avec un ancrage local, territorial même si l'on retient comme modalité du terroir, celle qui met en exergue le rôle essentiel des systèmes d'action. Parmi ses concrétisations majeures on trouve le paysage, devenu aujourd'hui un des emblèmes du terroir, mais aussi la diversité du vivant, dont la gestion durable tend de plus en plus à être appropriée par les producteurs.
- De l'ordre de l'*économique* ensuite avec une relative réussite, ce qui lui confère une certaine fiabilité. Alors que la viticulture, mais aussi d'autres productions agricoles de qualité, sont parmi les activités agricoles les moins subventionnées, leur succès en Europe est sans conteste porteur d'avenir comme modèle d'agriculture de terroir. Sur les marchés contemporains, la rente territoriale est, aujourd'hui comme hier, synonyme d'une plus-value satisfaisante dans de nombreux cas pour assurer la pérennité des exploitations.
- De l'ordre du *culturel* également, l'ancrage du terroir dans le temps, souvent synonyme d'ancrage identitaire, et qui, joint au localisme spatial, lui confère un positionnement idéologique porteur dans la mondialisation.
- De l'ordre du *social* surtout. Nous l'avons déjà noté, l'agriculture patrimoniale repose en grande partie, non pas sur des milieux exceptionnels, mais sur des organisations sociales dont il s'agit de renforcer le fonctionnement démocratique dans le cadre d'une nouvelle gouvernance mondiale.

Appliquer la FSS au terroir amène donc à retrouver l'interaction entre infrastructure géographique et superstructure politique, entre matériel et idéal, avec le jeu séculaire et souvent conflictuel entre producteurs et négoce.

L'infrastructure géographique devient alors l'espace délimité dans lequel les terroirs agronomiques constituent le cœur de l'organisation spatiale, mais où l'on retrouve aussi, en bonne place, les paysages. Encore une fois on voit qu'elle est le fruit du travail de la société constitutive de ce terroir dans le temps long, tout comme l'infrastructure économique (la rente territoriale) est le résultat de la défense des avantages comparatifs dans cette même durée. Plus brièvement, on peut dire que cette infrastructure constitue le contexte géoéconomique du système d'action concret local.

La superstructure politique du terroir, gérée par les acteurs selon un modèle social, un système d'action qui leur est propre, s'intègre à la superstructure idéale que résume la dénomination d'origine, ainsi que toutes les valeurs, les mythes, les représentations qui l'accompagnent et la caractérisent.

La société, les rapports interpersonnels, deviennent alors parties intégrantes du terroir, sans oublier les autres composantes de celui-ci, dans une logique holiste. Par les contraintes qu'il impose, par les virtualités qu'il renferme, l'espace est constitutif du terroir (Hinnewinkel, 2004). Ce dernier acquiert donc une dimension territoriale et peut être considéré comme territoire, si l'on retient la définition donnée par Guy Di Méo, pour qui le territoire « *se définit alors comme l'expression globale du spatial, du social et du vécu, comme une temporalité plus ou moins fragile, comme la rencontre du signifiant et du signifié, du matériel et de l'idéal* »¹³⁸.

¹³⁷ Définition donnée par Di Méo G., dans : Lévy J., Lussault M. (sous la dir. de), *Le dictionnaire de la Géographie et de l'espace des sociétés*, Belin, 2003, pag. 375. Cf. aussi : *Géographie sociale et territoires*, Paris, Nathan, 1998 et *L'espace social : Lecture géographique des sociétés*, Broché, 2005.

¹³⁸ Di Méo, G., *Géographie sociale et territoires*, Nathan, 1998, pag. 275.

3.3.1 Du terroir au territoire, par le patrimoine

Le terroir peut bien être considéré comme le cadre d'actions des individus dans leur quotidien (Di Méo, 1996). Comme le territoire il articule « *l'espace vécu* », ou métastructure spatiale, c'est-à-dire l'appropriation subjective des individus et de la collectivité des lieux et de leur environnement, et « *l'espace social* », constitué par l'ensemble des interrelations sociales et spatiales entre les groupes d'individus et les lieux qu'ils occupent. « *Comme pour le territoire, sa vertu essentielle réside sans doute dans sa globalité et dans la complexité de son contenu sémantique, dans le fait que sa construction, en un lieu ou un ensemble de lieux donnés, mobilise tous les registres de la vie humaine et sociale. Son édification combine les dimensions concrètes, matérielles, celles des objets et des espaces, celles des pratiques et des expériences sociales, mais aussi les dimensions idéelles des représentations (idées, images, symboles) et des pouvoirs* »¹³⁹.

Cela dit, il ne faut pas ramener les formations socio-spatiales à des images figées, à des univers parfaitement limités. Nous avons vu qu'un zonage peut renfermer non un, mais plusieurs terroirs, ce qui peut donner origine à des conflits autour de l'exploitation de la rente territoriale (Ricard, 1994 ; Hinnewinkel, 2004). La même erreur va évitée à l'instar des découpages administratifs, qu'une géographie qu'on pourrait qualifier d'« *écologique* » nous avait appris à délimiter en faisant appel aux déterminismes physique et historique (Di Méo, 1996). Sous la loupe de la FSS on peut donc faire émerger « *les instances superstructurelles du rapport socio-spatial : le gouvernement des lieux et des hommes, l'univers des représentations, des croyances, des cultures...* ».¹⁴⁰ Plus modestement, je chercherai de déceler les dimensions environnementales de quatre terroirs. C'est qu'il faut garder à l'esprit en effet, c'est qu'« *une infrastructure écologique ne prend sens qu'en référence aux populations qui l'habitent et l'investissent. Quelles sont, dès lors, les stratégies développées par les acteurs et les institutions à l'échelle des territoires ?* »¹⁴¹.

Ainsi, il s'agit de procéder avec d'autant moins de scrupules que l'on cherche plus à définir la territorialité de ces quatre systèmes agroalimentaires localisés qu'à expérimenter pour ceux-ci le modèle des formations socio-spatiales.

Outre ce constat, en suivant le géographe-viticulteur Jacques Maby nous pouvons affirmer que le terroir est un espace physique, mais aussi un objet socioculturel à partir duquel le géographe peut se représenter plus commodément l'espace. Le terroir devient un instrument de la production d'objets spatiaux, tout comme « *un subtil instrument d'analyse géographique* »¹⁴². Si la réussite de nombre de productions repose sur une volonté d'associer le produit à son terroir, depuis quelques années c'est la contribution du produit à l'identité et au développement du territoire qui s'affiche. (Pilleboue, 1999 ; Pecqueur, 2001 ; Angeon et Caron, 2004 ; Corrado, 2004 ; Hirczak, 2007). En donnant exemples les nombreuses associations faites par les syndicats des appellations. Ainsi dans les sites on peut lire que « *la Route de la Noix du Périgord sillonne le Bassin nucicole et relie notamment quatre villes phares, associées au quatuor des variétés bénéficiant de l'AOC. A chaque étape, la nature et l'homme prouvent leur talent* »¹⁴³, tandis que « *c'est au cœur de ce terroir dit le Pays Vert, que s'inscrit la zone d'appellation d'origine Cantal. Des vallées verdoyantes aux hauts sommets locaux, la nature déploie ses atouts et répand ses saveurs. Ce n'est pas un hasard si ce fromage a pris le nom de son territoire. Son goût*

¹³⁹ Di Méo G. (1998), cité par Hinnewinkel J. C., dans : *L'espace social : Lecture géographique des sociétés*, Broché, 2005, pag. 185.

¹⁴⁰ Di Méo G., *Les territoires du quotidien*, L'Harmattan, 1996, pag. 140.

¹⁴¹ Fortin, A., *La conservation de la biodiversité. Vers la constitution de nouveaux territoires ?*, dans : *Etudes Rurales*, n. 183, janvier-juin 2009, pag. 136.

¹⁴² Maby J., cité par Hinnewinkel, 2004, *op. cit.*

¹⁴³ <http://www.noixdupericord.com/site.php?page=patrimoine>

évoque les pentes des anciens cratères recouverts d'un tapis d'herbe verte et de bruyère »¹⁴⁴. Dans ces cas les Indications Géographiques représentent une mobilisation d'un ensemble de ressources territoriales qui permettent la différenciation du produit des autres concurrents standards sans identification territoriale. Le cas du « long parcours de l'Aubrac » (Laurens, 1999) est un exemple d'un « pays très contrôlé », passé du statut de « zone fragile » à celui de « territoire de la qualité ».

De par sa complexité, le terroir peut être considéré comme une véritable ressource territoriale. Les composantes du territoire sont de plus en plus mobilisées par les acteurs locaux, qui les intègrent dans leur produits en les érigeant en patrimoines : le paysage, la biodiversité, la qualité de l'eau, les savoir-faire, les atouts touristiques, la contribution à l'identité, la culture et même la politique, si l'on considère le rôle que les produits de qualité tendent de plus en plus à assumer, classés comme des véritables outils d'aménagement du territoire, éléments de projets plus vastes de développement, qu'ils soient ou pas détenteurs d'une appellation (Hirczak, 2007).

Le terroir, expression de la personnalité d'un groupe d'acteurs à l'œuvre, imprime à son tour des signes d'identité dans le produit (Hinnewinkel, 2004). Dans ce sens le territoire, dans sa globalité, peut être abordé « *comme ressource pour l'agriculture : ressource économique mais aussi ressource sociale et identitaire car inscrire le territoire dans son projet donne un sens nouveau à l'agriculture et au métier d'agriculteur* ». ¹⁴⁵ C'est en particulier à travers le processus de patrimonialisation, nous l'avons maintes fois souligné, que les acteurs réalisent la construction d'une ressource territoriale (Cf. chap. 2.2). Ainsi, la valorisation du produit réalisée par des acteurs, individuels et collectifs, conduit à des mécanismes d'organisation de l'espace, qu'ils soient spécifiques aux firmes et aux PME industrielles (districts industriels, SPL, technopoles, etc.), mais aussi relatifs à d'autres activités comme par exemple le tourisme et, dans notre cas, l'agriculture patrimoniale. Dans ce mémoire nous verrons que le territoire peut fournir le cadre cognitif et interprétatif de nouvelles formes d'organisation spatiales de productions agricoles intégrant une qualité externe (Dedeire, 1997). Il s'agit de vérifier si ces espaces agricoles patrimoniaux peuvent figurer comme des formes émergentes de « *la résistance active des territoires* », organisées « *au prix d'un déploiement universel des ruses individuelles et sociales* », grâce auxquelles les acteurs armés de leurs valeurs culturelles et de leurs projets, altèrent ou essaient d'altérer, la tyrannie du contexte « *par un travail de sape continu* » (Di Méo, 1998). Elles représenteraient alors une épreuve pour une partielle validation de l'hypothèse formulée par Guy Di Méo, pour qui « *la réaction territoriale identitaire des sociétés locales, régionales et nationales, est d'autant plus vigoureuse que la contestation de leurs spécificités et de leur identité est plus violente* ». ¹⁴⁶

¹⁴⁴<http://www.aop-cantal.com/le-fromage-cantal/un-territoire-de-%C2%AB-monts-et-emerveillements-%C2%BB>

¹⁴⁵ Fleury Ph., op. cit., 2004, pag. 152.

¹⁴⁶ Di Méo G., op. cit, 1998, pag. 200.

CHAPITRE 4 - LES SYSTEMES AGROALIMENTAIRES LOCALISES : ELEMENTS D'ANALYSE

La littérature économique a évolué fortement dans les dernières années, en particulier dans le domaine de la localisation des activités productives ; depuis les premières recherches menées en économie industrielle, la discipline s'est progressivement enrichie, prenant en compte les composantes socio-spatiales des processus de développement, tant qu'aujourd'hui le territoire en est devenu l'objet central.

Dans le champ de l'agroalimentaire un large éventail de scientifiques tend à se rassembler autour du concept de Systèmes Agroalimentaires Localisés.

Les recherches disponibles sur les SYAL sont largement centrées autour des questions organisationnelles, considérées comme essentielles pour que les concentrations d'entreprises soient en mesure de faire face à l'ouverture concurrentielle imposée par la globalisation. La notion de système alimentaire permet d'identifier les spécificités des SYAL, par rapport aux autres modèles interprétatifs qui les ont précédés. Elle a été définie par l'économiste J. L. Rastoin, pour qui « *on peut définir un système alimentaire comme un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisé dans un espace géographique donné (région, Etat, espace plurinational), et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée. Cette définition fait appel à trois référentiels : morphologique (les acteurs constitutifs), spatial (zones géographiques d'activité interne/externe), dynamique (origine et circulation des flux de biens et services alimentaires, incluant l'information)* »¹⁴⁷

Le concept de SYAL dépasse donc la dimension purement économique, du moins au sens de la théorie néoclassique. L'enjeu central est celui du fait alimentaire, qui donne à voir la spécificité qui relie historiquement la production agricole et la consommation¹⁴⁸.

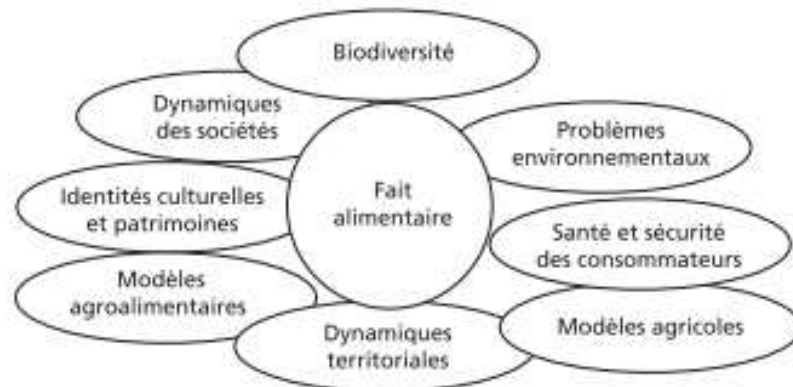


Fig. 12 – Une approche systémique du fait alimentaire (Source : Muchnik, 2006).

Placer les besoins alimentaires au centre de l'analyse implique nécessairement une démarche holistique, capable de prendre en compte les ressources spécifiques d'un territoire : de l'artisanat au tourisme, des enjeux environnementaux aux questions

¹⁴⁷ Rastoin, J. L., *Tendances de l'économie agro-alimentaire dans la région méditerranéenne*, dans : Hervieu, B., (dir.) *Agri.Med : agriculture, pêche, alimentation et développement durable dans la région méditerranéenne*. Rapport annuel 2004, Paris, CIHEAM, 2004, chap. 8, pag. 213

¹⁴⁸ Clément, A., *La spécificité du fait alimentaire dans la théorie économique. Les fondements historiques et les enjeux*, dans : *Ruralia*, 2000- 07.

identitaires... D'où l'intérêt de lier la réflexion sur les SYAL à celle qui porte sur la multifonctionnalité des espaces ruraux.

Bien évidemment, cela n'est pas sans rapport avec la question de la patrimonialisation des produits, un enjeu fondamental pour qu'il y ait une régulation territoriale du système.

L'attention doit donc se porter sur les processus de différenciation, construits par les acteurs sur des ressources non transférables : les spécificités des produits, les savoir-faire et les savoir-être, les organisations et institutions locales, et enfin les dispositifs institutionnels mis en place. L'articulation entre proximité géographique et proximité organisationnelle offre une clé de lecture, permettant d'identifier forces et faiblesses des processus de patrimonialisation à l'œuvre dans les systèmes agroalimentaires localisés.

4.1 De l'économie industrielle à l'économie territoriale.

Depuis les années 70, l'expansion du capitalisme s'est considérablement accélérée et le degré croissant d'interpénétration des économies a engendré le phénomène qu'on appelle couramment globalisation, laquelle a pour effet principal d'annuler les frontières et faire disparaître toute notion de distance, entraînant un nouveau rapport à l'espace et au territoire dans la circulation des biens, des services, des personnes, de l'information (Benko et Lipietz, 1992 et 2000 ; Veltz, 1996 ; Pecqueur, 2000 ; Castells, 2001 ; Scott, 2005). Cette nouvelle géographie du développement économique témoigne d'une propension générale à l'agglomération spatiale des activités, soit sous forme de grands complexes d'entreprises et d'activités, soit sous forme de concentrations plus restreintes autour d'une spécialité et d'un métier. Ces processus d'agglomération portent à une localisation des activités économiques, que les économistes traditionnels ont cherché d'expliquer avec les concepts des rendements croissants, les coûts de transport et les externalités positives d'agglomération. Ces approches sont aujourd'hui dépassées par l'économie territoriale, laquelle a donné naissance à une série de champs de recherche dont on présente par la suite les principaux domaines d'étude.

L'économiste italien Giacomo Becattini a montré dès les années 70, que le phénomène du dynamisme industriel et créatif de la « *troisième Italie* » (ni le nord dominé par l'industrie fordiste, ni le « *Mezzogiorno* ») se fondait sur la persistance de savoir-faire traditionnels qui ont su s'adapter, garder une spécificité et un ancrage au lieu, malgré le grand nivellement conséquent au fordisme et son cortège de concentration d'entreprises, de délocalisations et de standardisation des produits. Becattini a réactualisé la notion de district marshallien et définit le district industriel comme « *une entité socio-territoriale caractérisée par la présence active d'une communauté de personnes et d'une population d'entreprises dans un espace géographique et historique donné. Dans le district, à l'inverse de ce qui se passe dans d'autres types d'environnements, comme les villes manufacturières, il tend à y avoir osmose parfaite entre communauté locale et entreprises* »¹⁴⁹. Les districts se basent donc sur la construction sociale des mécanismes de marché et sur l'existence de mécanismes de coordination des activités productives, à la fois de marché et hors marché, comme la famille ou la communauté, basés sur la confiance, la réciprocité, ou le don (Benko et Lipietz, 1992 ; 2000, Trigilia, 2002). Ces relations sont inscrites sur un territoire (« *embeddedness* ») et construites sur la durée. De ce fait, la structuration d'un district repose sur des mécanismes cumulatifs engendrés par des circonstances particulières qui rendent chaque expérience unique, difficilement généralisable comme « *recette* » de développement au niveau local. Il s'agit d'une coexistence de concurrence et de complémentarité entre les entreprises, une proximité qui réduit les coûts de transaction, un climat local qui favorise les innovations,

¹⁴⁹ Becattini G., *Le district marshallien : une notion socio-économique*, dans : Benko G. et Lipietz A., *Les régions qui gagnent*, PUF, 1992, pp.37-54.

et une mobilité très forte du marché de l'emploi qui permet de réduire les délais d'ajustement (Trigilia, 2002). Ce climat local peut s'apparenter à l'expression d' « *atmosphère industrielle* » introduite par les travaux précurseurs d'A. Marshall.

On doit en effet à Marshall l'introduction d'un concept fondateur, celui d'économie externe ou externalité. En effet, l'existence d'économies d'échelle, autrement dit l'efficacité accrue qui accompagne l'élévation du volume de production, peut être générée par l'augmentation de la taille des firmes (économies internes), mais aussi par la manifestation d'économies externes qui dépendent plus de la concentration urbaine ou régionale des firmes qu'à la dimension de l'entreprise (Courlet, 2008). La prise de conscience que « *les secrets de l'industrie sont dans l'air* » et que les techniques se transmettent mieux dans une situation de contiguïté géographique a porté à définir et à étudier les districts industriels : « *le territoire des districts industriels permet aux entreprises qu'y sont localisés d'utiliser des avantages compétitifs dynamiques. Le territoire comme lieu de l'interaction des relations sociales, comme lieu de reproduction des connaissances, comme lieu de production de compétences spécifiques et de ressources non utilisables ailleurs, permet l'utilisation d'économies externes à l'entreprise, mais internes au système local, comme un bien public avec accès indifférencié aux différents opérateurs et souvent à « cout zéro » pour les entreprises* »¹⁵⁰.

A partir du constat qu'ils arrivent à coexister à côté de la grande production fordiste, les districts industriels ont été parfois idéalisés : certains auteurs sont arrivés à affirmer que le régime fondé sur la spécialisation flexible, représenté par le district, aurait pris la place du système fordiste (Benko et Lipietz, 1992). D'autres soulignent encore aujourd'hui le fort degré de compétitivité de ces formes d'organisation, en faisant l'exemple du cas italien identifié sous le nom de « décentrement productif », « modèle NEC » - Nord Est Centre - , « Italie du centre »¹⁵¹. L'universalité de ce « modèle » n'est d'ailleurs pas confirmée, comme le remarquait Xavier Greffe déjà en 2002. En se référant à l'Italie, cet auteur identifiait une désaffection croissante des jeunes pour l'activité entrepreneuriale, outre une mondialisation qui a obligé les PME à s'adresser à des entreprises importantes situées dans de grandes agglomérations, avec l'apparition d'inégalités¹⁵². Ainsi, dans des contextes de dette publique explosive, les autorités nationales sont conduites à multiplier les aides en faveur de la compétitivité, une grande partie de PME sont devenues sous-traitantes de firmes multinationales, les partages en matière de réseaux de nouvelles technologies ne se sont pas effectués comme cela aurait pu l'être¹⁵³.

Cependant, même si un district historique comme celui de « Prato », depuis le début de l'actuelle crise économique a déjà perdu 9.000 emplois sur 44.000, les entreprises des districts semblent celles qui supportent mieux la difficile conjoncture actuelle¹⁵⁴. En tout cas, ce même district parmi d'autres avait déjà fait l'objet de critiques par Benko, Dunford et Lipietz en 1996. Ces auteurs ont montré que des districts fleurissent un peu partout dans

¹⁵⁰ « *Il territorio dei distretti industriali consente di utilizzare vantaggi competitivi dinamici alle imprese che vi sono localizzate. Il territorio, come luogo dell'interazione delle relazioni sociali, come luogo di riproduzione delle conoscenze, come luogo di produzione di specifiche competenze e risorse altrove non utilizzabili, consente l'utilizzo di economie esterne all'impresa, ma interne al sistema locale, come un bene pubblico con accesso indifferenziato ai vari operatori e spesso a "costo zero" per le imprese* », dans : Garofoli, G., *I livelli di governo delle politiche di sviluppo locale*, dans : Becattini, G., Bellandi, M., Dei Ottati G., Sforzi, F. (a cura di), *Il caleidoscopio dello sviluppo locale, Trasformazioni economiche dell'Italia contemporanea*, Torino, Rosenberg & Sellier, pag. 213.

¹⁵¹ Cf. Becattini, G., *Scritti sulla Toscana*, ed. Reg. Toscana, Le Monnier, 2007.

¹⁵² Greffe, X., *Le développement local*, Ed. l'aube/DATAR, 2002, pp. 73-78.

¹⁵³ Cf. Bellet, M., *Politique technologique et structures informationnelles : le rôle des relations de proximité*, pp. 197-221, dans : Gilly, J. P., et Torre, A., (sous la dir. de), *Dynamiques de proximité*, L'Harmattan, 2000.

¹⁵⁴ Dans le dernier trimestre 2008 la Vénétie a été la seule région italienne avec +1,5% d'exportations, avec les districts de Trévise en tête, notamment le sport system qui a vu un +23% des exportations dans l'année 2008 (Cf. La Repubblica, 25 mai 2009, pag. 45). Cf. aussi : www.osservatoriodistretti.org.

le monde, notamment dans le Sud, avec des logiques propres et considèrent que « *le vent du district souffle où il veut* »¹⁵⁵. De plus, des géographes italiens ont montré dans la dernière décennie que ce développement réticulaire de la production industrielle n'apporte pas que des bénéfices mais qu'il est aussi porteur d'externalités négatives, en particulier lorsqu'il est centré sur des logiques purement marchandes et il ne prend pas en considération les volets sociaux et environnementaux qui aujourd'hui tendent de plus en plus à être intégrés dans une logique de durabilité des ressources et donc du développement (Turri, 2004 ; Vallerani et Varotto, 2005 ; Bialasiewicz, 2006).

4.1.1 Les enseignements des recherches sur les milieux innovateurs

Les considérations précédentes ont amené à repenser le caractère de modèle pris par les districts italiens, du moins pour ce qui concerne les entreprises industrielles qui d'ailleurs s'éloignent de l'objet de cette recherche¹⁵⁶.

« *Certains économistes restent insatisfaits devant l'analyse des districts industriels car ils considèrent que la notion d'avantages comparatifs des territoires y est insuffisamment prise en charge* »¹⁵⁷ ; la question qu'ils soulèvent est de savoir comment un territoire est susceptible ou non de construire des ressources qui lui sont spécifiques. En particulier, les travaux de Ph. Aydalot soulignaient le caractère auto-producteur d'un territoire et la capacité de régulation du local comme des fondements d'une régulation globale¹⁵⁸. Il y a donc une mise en perspective de l'analyse plus dynamique que celle des districts industriels, laquelle semble éprouver des difficultés à analyser les phénomènes de déclin (Grefte, 2002). C'est toujours Aydalot qui a avancé l'idée « *d'une division spatiale du travail et d'une autoproduction des territoires, postulant ainsi à l'existence d'une régulation locale* »¹⁵⁹. Celle-ci peut être définie au sens de Pecqueur comme une connivence qui organise les rapports entre les acteurs, dans la recherche d'une autonomie relative par rapport aux règles en vigueur au niveau national et international. « *La capacité de régulation, c'est donc la capacité d'un milieu économique local à produire un ensemble de règles en harmonie avec les règles subies à un niveau plus élevé, afin de pérenniser l'existence d'une solidarité socioculturelle entre tous les acteurs* » (Pecqueur, 2000).

Dans le sillage de Ph. Aydalot, les chercheurs du GREMI¹⁶⁰ ont ensuite développé une série de recherches qui se fondent sur l'idée que l'innovation émerge des milieux territoriaux selon leur organisation socio-économique plutôt que des entreprises (Peyrache-Gadeau, 2004 ; Camagni et Maillat, 2006 ; Kebir, 2006). L'innovation est donc contextuelle à l'environnement dans lequel elle est produite, elle n'est pas définie par des critères techniques et universels. Une telle approche permet de se focaliser sur les aspects territoriaux de l'innovation, notamment lorsque la proximité spatiale devient essentielle dans les processus d'apprentissage : dialogues, discussions, contacts personnels, bref,

¹⁵⁵ Cf. la thèse intéressante de Moulier-Boutang, Y., Negri, A., Santili, G., *Des entreprises pas comme les autres*, Publisud, 1993. Le dynamisme des PME de l'Italie du Nord-Est serait plus le fruit de stratégies multinationales de firmes externes, qui instrumentalisent les particularités territoriales et historiques pour organiser des systèmes productifs de type district.

¹⁵⁶ Je ne veux pas anéantir en quelques lignes la littérature sur les districts, elle est d'ailleurs très vaste. On peut citer, à titre indicatif, les travaux sur les districts technologiques (Antonelli, 1986, 1994), les districts satellitaires (Markusen, 1996), les districts rayonnants (Samson, 2004), ou encore sur les districts culturels (Santagata, 2002). Je n'ai pas traité les *clusters*, ceux-ci ayant une caractérisation industrielle et d'ailleurs considérés comme une notion plus large par rapport à celles que je présente ici, applicable à des échelles très variables, ayant une définition floue (Pecqueur, 2006).

¹⁵⁷ Grefte, X., *op. cit.*, pag. 83.

¹⁵⁸ Cf. Matteaccioli, A., *Philippe Aydalot, pionnier de l'économie territoriale*, l'Harmattan, 2004.

¹⁵⁹ Aydalot, Ph. (1985), cité par Dedeire, M., *Le concept d'agriculture de terroir*, Univ. de Montpellier, 1997, pag. 6.

¹⁶⁰ Groupe de Recherche Européen sur les Milieux Innovateurs.

toutes les situations qui permettent d'exploiter des connaissances tacites ou la mise en place de synergies autour d'informations non codifiées (Courlet, 2008).

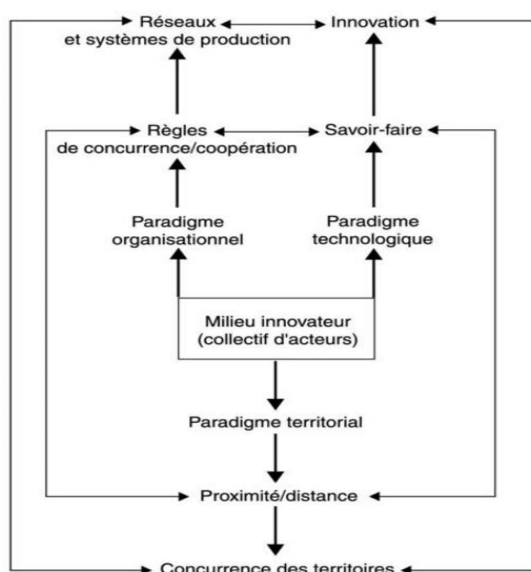


Fig. 13 – Schéma explicatif du milieu innovateur (Source : Crevoisier O., 2006).

Selon O. Crevoisier (2006), les milieux innovateurs s'articulent autour de trois axes particulièrement significatifs du point de vue des transformations actuelles (Fig. 11):

- le *paradigme technologique*, le rôle des techniques et plus largement de l'innovation dans la transformation actuelle du système économique. Considéré comme un ensemble de rapports territorialisés d'acteurs, le milieu ou l'espace local est un acteur collectif visant la réduction de l'incertitude (Courlet, 2008) ;
- le *paradigme territorial*, lequel fait référence à l'ancrage territorial qui permet au milieu de mobiliser des ressources spécifiques et de participer aux réseaux locaux d'innovation et de soutien au système de production. Ces réseaux locaux contribuent également au maintien et à la reproduction de la frontière entre le milieu et l'extérieur dans le sens où ils définissent quels acteurs font partie du système de coordination local et lesquels n'en font pas partie ;
- le *paradigme organisationnel* rend compte des mécanismes qui, au sein d'un milieu, permettent ou empêchent la coordination entre acteurs. La coopération n'est pas permanente mais elle débouche sur la constitution d'un capital relationnel (Crevoisier, 2006). Ce dernier est très important car c'est à travers la présence de réseaux multifonctionnels dans un milieu qui innove que l'on peut expliquer l'accumulation et la sédimentation de ressources historiquement constituées. Dans la mesure où les échanges se font sur la base de la réciprocité, la connaissance mutuelle des acteurs favorise la constitution d'un capital relationnel qui facilite la mise en place de réseaux dédiés à l'innovation (Coppin, 2002).

En résumé et de manière normative, l'approche par les milieux innovateurs propose une vision générale du développement économique territorialisé qui se caractérise par :

- « une concurrence par l'innovation et non par les coûts de production ;
- une organisation du système productif en réseaux et non sur des mécanismes de marché ou hiérarchiques ;
- la concurrence entre territoires et non entre entreprises »¹⁶¹.

¹⁶¹ Cf. Crevoisier O., *Économie régionale, économie territoriale : la dynamique des milieux innovateurs*, dans : Territoires et enjeux du développement régional, Éditions Quæ, 2006, pp. 61-82.

4.2 Les Systèmes Agroalimentaires Localisés

Dans leur critique aux districts, Benko et al. (1996) soulignent qu'il faut se douter de la recherche d'un modèle universel et applicable partout à cause des déterminants multiples qui vont spécifier une situation locale vis-à-vis d'une autre. L'essentiel c'est au contraire « *la démarche qui vise à expliciter les logiques d'organisation, les logiques de spatialisation qui, dans un contexte historique précis, font revenir au premier plan des formes d'organisation industrielle locales* »¹⁶².

Effectivement, la plupart des analyses macroéconomiques classiques manifestaient une tendance à marginaliser le rôle du territoire, quand il ne l'ont réduit à un support physique ou un conteneur de ressources à exploiter. L'économie territoriale à travers la prise en compte de l'espace propose d'étudier les coordinations d'acteurs « mésoéconomiques » (ni l'individu ni le tout, mais des constructions médianes de groupes) et se pose en rupture avec le cadre purement macroéconomique des théories de la régulation (Pecqueur, 2006). A partir des années 80 jusqu'à aujourd'hui, de nombreux chercheurs français ont produit une vaste littérature sur les Systèmes productifs localisés (SPL), qui peuvent être considérés comme une généralisation des situations du district (Pecqueur, 1989, 1996, 2000 ; Benko et Lipietz, 1992, 2000 ; Courlet, 2008). La définition la plus récente est celle de Courlet (2008) pour qui « *le SPL peut être défini comme un ensemble caractérisé par la proximité d'unités productives au sens large du terme (entreprises industrielles, de services, centres de recherches et de formation, interfaces, etc.) qui entretiennent entre elles des rapports d'intensité plus ou moins forte. La densité des liens entretenus entre les unités de production dépend avant tout de l'organisation et du fonctionnement du système de production. Les rapports entre unités sont diverses et se présentent sous diverses formes : formels, informels, matériels, immatériels, marchands et non marchands* »¹⁶³. Les SPL ont été promus par la DATAR pendant les années 90, avec l'objectif de réduire les coûts de production des entreprises en mutualisant les moyens de production et en jouant sur les effets de proximité, ce qui montre l'intérêt de ces formations. Au début des années 2000 les SPL français constituaient 40% de la production française totale, plus de 500.000 emplois et 18.000 entreprises, même s'il est probable que ces chiffres devront être revus à la baisse après la crise économique de 2008¹⁶⁴. Aujourd'hui la DATAR continue sa politique industrielle par le territoire et pour la renforcer a créé les pôles de compétitivité et les pôles d'excellence rurale. Toutefois, comme le soulignent Rallet et Torre (2004), même avec le grand renfort des financements publics, il ne suffit pas de mettre des acteurs en face à face pour qu'il y ait des synergies porteuses de développement local !

En tout cas, plutôt que de se focaliser sur les SPL, nous allons accorder la préférence aux systèmes agroalimentaires localisés (SYAL), qui plus qu'une simple application du SPL, démontrent que la territorialisation de la production ne se limite pas à l'industrie traditionnelle ou à celle de l'innovation (Pecqueur, 2005). Les SYAL insistent donc sur des caractéristiques propres :

- « *le rôle identitaire particulier des biens alimentaires : ce sont les seuls à être non pas utilisés, mais incorporés, au sens propre, par les consommateurs ;*
- *la spécificité de la matière première vivante, périssable, hétérogène et par nature saisonnière ;*
- *le lien avec les caractéristiques du milieu et la gestion des ressources naturelles ;*

¹⁶² Benko, G., Lipietz, A., Dunford, M., *Les districts industriels revisités*, dans : B. Pecqueur (Ed.), *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, L'Harmattan, 1996 (http://lipietz.net/article.php3?id_article=372).

¹⁶³ Courlet C., *L'économie territoriale*, presses universitaires de Grenoble, 2008, pag. 50.

¹⁶⁴ Pour en savoir plus sur la politique de soutien aux SPL voir : Darmon D., (sous la dir. de), *La France, puissance industrielle : une nouvelle politique industrielle par les territoires*, La Documentation Française, 2004.

- *les savoir-faire et compétences mobilisés tant au stade de la production qu'à ceux de la transformation et de la consommation des produits ;*
- *lien entre la mise en forme et la mise en bouche. Il y a un lien fort entre les manières de fabriquer les produits et les préférences des consommateurs. »* (Muchnik, 2002).

Ils ont été définis comme « *des organisations de production et de service (unités de production agricole, entreprises agro-alimentaires, entreprises commerciales, entreprises de restauration...) associées de par leur caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leurs savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agro-alimentaire à une échelle spatiale donnée* »¹⁶⁵.

Les nombreuses recherches menées par le Groupement d'Intérêt Scientifique-SYAL ne peuvent pas être résumées en quelques lignes¹⁶⁶. La diversité d'entrées, de thématiques, de matières par laquelle il est possible aborder ces systèmes permet de constater que même cette notion de SYAL ne peut pas constituer un modèle. La notion de SYAL a été introduite pour mettre en avant la capacité de certaines communautés de producteurs à développer des savoir-faire locaux spécifiques en interaction étroite avec les consommateurs (Cerdan et Fournier, 2007). Ces spécificités sont enracinées dans l'espace local et par conséquent, bien que difficile à faire émerger, « *la dynamique territoriale peut bien être considérée comme un facteur favorable aux expériences de coopération* »¹⁶⁷, ce qui revient à prendre en considération trois caractéristiques essentielles :

- « *les économies externes liées à la densité des entreprises situées dans un lieu, et à la proximité entre les acteurs. Mais celle-ci ne peut être limitée à la seule dimension géographique : ce n'est pas parce que la proximité physique existe que les rapports s'établissent. Dans un système productif localisé, les rapports intenses entre les entreprises locales permettent des économies d'agglomération.*
- *les connaissances non transférables. Compétences, relation de travail, savoir-faire des individus et des entreprises, fondés sur une histoire commune, traduite dans des connaissances, des pratiques, des règles et des représentations collectives. L'information et l'acquisition de compétences sont conditionnées par cette appartenance à un lieu et à une histoire commune.*
- *les modes de régulation qui combinent de manière plus ou moins imbriquée, d'une part le mécanisme du marché, d'autre part des éléments de réciprocité et de redistribution, qui s'enracinent dans l'identité sociale, l'idée d'appartenance à un territoire, à une communauté. L'organisation collective constitue une ressource spécifique du système productif localisé, source de stabilisation et de reproduction* » (Muchnik, 2002).

Ces aspects fondateurs de l'approche SYAL impliquent de remettre en question certains acquis des sciences sociales, en particulier de l'économie, afin de pouvoir mieux définir le cadre d'analyse des produits qui sont au centre de ces mêmes systèmes.

Selon les tenants de l'économie territoriale il est nécessaire de dépasser une approche du territoire comme simple réservoir de facteurs productifs, comme stock de ressources à exploiter. Au contraire, il faut appréhender ces dernières conjointement au territoire : les ressources ne sont plus considérées comme « données », puisqu'elles sont l'objet d'une construction sociale qui prend son origine dans des processus de « spécification » par

¹⁶⁵ CIRAD-SAD (1996), cité par Muchnik J., dans : Clement O., Hubert B., (éditeurs scientifiques), *Le Monde peut-il nourrir tout le monde ? Sécuriser l'alimentation de la planète*, Paris, Ed. Quae, 2006.

¹⁶⁶ Dans : CIRAD, *Les systèmes agroalimentaires localisés*, actes du Congrès SYAL, cd-rom, Montpellier, 2002, des chercheurs de 29 pays ont présenté 93 communications !

¹⁶⁷ Muchnik J., dans : CIRAD, *op. cit.*, 2002.

lesquels des liens se tissent entre produits et lieux. Selon la nature des actifs spécifiques mobilisés on pourra qualifier la ressource de « territoriale » (Gumuchian et Pecqueur, 2007), d'« environnementale » (Angeon et Caron, 2004), de « foncière » (Herrera et Duveillard, 2008) ou encore de « patrimoniale » (Peyrache-Gadeau, 2004, 2008).

Dans le cas des produits de l'agriculture patrimoniale il s'agit souvent d'espèces ou de variétés rares qui constituent une richesse biologique et culturelle, de par les savoir-faire nécessaires à leur exploitation. De plus, ces produits tirent souvent leur spécificité des rapports directs avec l'espace car leur production est le résultat de processus d'internalisation d'externalités positives, par exemple la protection des forêts contre les espèces envahissantes. Ils peuvent être considérés aussi comme des biens collectifs, de par la valorisation indirecte de l'environnement et du contexte socio-spatial de production.

Au vu de ces caractéristiques, il est possible de faire une analogie entre les notions de patrimoine et de ressource territoriale.

4.2.1 Repenser la notion de ressource

Tout processus de production demande des *inputs*, c'est-à-dire des facteurs de production que l'économie standard désigne comme ressources.

Actifs génériques	Ressources génériques	Actifs spécifiques	Ressources spécifiques
Existants Totalement transférables	Potentielles	Existants Partiellement transférables	Virtuelles Non transférables
Facteurs de localisation discriminés par les prix et le cout du marché	Susceptibles d'être activées selon un calcul de rentabilité	Relative inertie Coûts irrécouvrables de transfert/coûts de transaction	Les ressources n'apparaissent qu'au moment des combinaisons stratégiques pour résoudre un problème inédit (heuristique)
En marché	Susceptibles d'être introduites sur le marché	Quasi-marché	Coordination hors marché impliquant des institutions, normes, conventions
Matières premières, outils, travail simple, informations, formation de base, en activité	Matières premières, outils, travail simple, informations, formation de base, non utilisés	Travail qualifié, connaissances, équipements spécifiques	Atmosphère industrielle
Allocation optimale des facteurs, répartition spatiale des activités	Ressources à révéler sur la base des actifs génériques	Disjonction fonctionnelle, organisation spatiale des activités, diffusion	Ressources à révéler sur la base des actifs spécifiques

Transférabilité croissante des facteurs/potential de réversibilité des stratégies des espaces

Transférabilité décroissante des facteurs/irréversibilité croissante des stratégies des espaces

Tab. 4 – Typologie des facteurs de la concurrence spatiale (Source : Pecqueur et Zimmermann, 2004).

On distingue en ce sens les actifs, qui sont « *des facteurs en activité* », c'est-à-dire valorisés sur le marché, des ressources, qui sont des « *facteurs à exploiter, à organiser ou encore à révéler* », c'est-à-dire qu'elles constituent une réserve et peuvent se transformer en actifs si les conditions de production ou de création de technologie le permettent (Pecqueur, 2005). L'autre distinction à faire est celle entre les ressources et/ou actifs génériques, définis par le fait qu'ils sont reproductibles en tout lieu et dont la valeur est indépendante de leur participation à un quelconque processus de production, et les ressources et/ou actifs spécifiques, « *expression du processus cognitif qui est engagé lorsque des acteurs ayant des compétences différentes produisent des connaissances* ».

nouvelles par la mise en commun de ces dernières » (Hirczak et al., 2004 ; Pecqueur, 2005).

En résumé, ce qu'on appelle ressource ce sont des facteurs à organiser, à révéler, voire même à activer. Dans l'optique d'une concurrence entre territoires, « *une différenciation durable, c'est-à-dire non susceptible d'être remise en cause par la mobilité des facteurs, ne peut naître véritablement que des seules ressources spécifiques, lesquelles ne sauraient exister indépendamment des conditions dans lesquelles elles sont engendrées* »¹⁶⁸. Par ailleurs, il semblerait que les espaces disposent tous de ressources potentielles qui peuvent être révélées ou valorisées, mais qu'il n'existe pas de ressource en soi, cela constituant le postulat de base du développement local (Angeon et Caron, 2004). C'est pourquoi tout l'enjeu des stratégies de développement rural est essentiellement de saisir ces conditions, et de rechercher ce qui constituerait le potentiel identifiable d'un territoire, que l'on pourra désigner aussi par la notion de patrimoine (Hirczak et al, 2005). La notion de ressource-patrimoine permet en effet de dépasser la conception strictement utilitaire, renvoyant à des objets ayant des *justifications*¹⁶⁹ qui dépassent le cadre strictement marchand (Peyrache-Gadeau, 2004). De la même façon qu'une ressource ou que le territoire, « *le patrimoine n'existe pas a priori* » (Leniaud cité par Di Méo, 1998). Comme nous avons vu plus haut, le produit de terroir peut être appréhendé en tant que ressource territoriale, celle-ci faisant l'objet d'une construction sociale, car « *tout objet peut endosser une fonction patrimoniale et tout espace peut devenir territoire, à la condition qu'ils soient, l'un et l'autre, pris dans un rapport social de communication* » (Raffestin, 1980). Si « *les ressources constituent un processus relationnel entre un objet (connaissance, matière première, etc.) et un système de production* »¹⁷⁰ et si, comme le dit Di Méo (1998), l'élargissement du concept patrimonial à la dimension territoriale ne fait plus le moindre doute, il est toutefois possible d'effectuer une ultérieure distinction entre différents typologies de ressources.

Ressources	Sans contrainte de localisation	Avec contrainte de localisation
à usages multiples	<i>Ressources génériques</i> « <i>reproductibles</i> » Ex. bois de futaie ; main d'œuvre	<i>Ressources spécifiques</i> « <i>contextualisées</i> » Ex. oliveraies ; marque parc ; rente de qualité territoriale
à usage unique	<i>Ressources génériques</i> « <i>sectorialisées</i> » Ex. bois pour ameublement ; bassin de production	<i>Ressources spécifiques</i> « <i>dediées</i> » Ex. bois pour mats de bateau ; produits typiques (IG)

Tab. 5 – Classement des ressources en fonction de l'usage et de la localisation (Source : Pecqueur, 2003).

Cette distinction a le mérite de mettre en avant deux aspects cruciaux pour notre étude. D'un coté, l'introduction de la notion d'usage, signifie que l'on s'intéresse au mode de valorisation de ressources et non pas strictement à leurs caractéristiques plus ou moins intrinsèques. Cela renvoie à l'autre dimension de la ressource, c'est-à-dire, son degré de transférabilité et de reproductibilité dans l'espace.

¹⁶⁸ Hirczak, M., Pecqueur, B., Mollard, A., *Le panier de biens et de services de qualité : vers un modèle de développement territorial durable*, dans : Montagnes Méditerranéennes, num. 20, 2004, pag. 39.

¹⁶⁹ Au sens de Boltanski et Thevenot (1991).

¹⁷⁰ Kebir L., *Ressource et développement régional, quels enjeux ?*, dans : Revue d'économie régionale et urbaine, num. 5, 2006, pag. 703.

Dans le cas d'espèce, l'utilité de cette grille réside dans le fait qu'elle permet d'identifier la notion de « typicité » du produit : celle-ci repose, comme on a déjà vu, dans le lien au terroir, interprétable comme une « contrainte » de localisation, mais également sur les modalités de mise en valeur, qui seront « simples », lorsqu'il n'y a qu'un seul type d'usage privilégié pour une ressource ; ou alors « complexes » lorsque les usages possibles seront multiples (Peyrache-Gadeau, 2008).

Une voie a été ouverte par la thèse de M. Dedeire, pour qui la mise en valeur d'un produit nécessite de prendre en considération trois éléments : « *la constitution d'un vecteur d'information, la révélation d'un bien collectif et la constitution de règles qui forment un dispositif cognitif collectif, c'est-à-dire une économie de savoir* »¹⁷¹. De plus, si « *le terroir de dimension patrimoniale est le repère conventionnel de valeurs sociales passées d'un ensemble d'individus [...], l'agriculture, mais aussi d'autres formes de l'économie rurale peuvent se les approprier afin d'affiner la qualification des produits* »¹⁷². On rappelle sur ce dernier point qu'« *il n'est pas de définition substantielle de la qualité en dehors de la perspective d'une épreuve de qualification* »¹⁷³. Or, les économistes nous disent que les voies pour faire face au problème de l'incertitude qualitative sont trois : soit selon la coordination par le marché, ce qui ne résout pas tous les problèmes, soit selon l'approche de l'économie des conventions, ce qui amène à un terroir normé par l'IG. Il y aurait ensuite une voie inexplorée qui est ouverte par l'agriculture de terroir : celle de l'organisation du territoire (Dedeire, 1997). Il y a une convergence importante à souligner entre ces deux dernières approches, car selon l'école française des conventions, même au niveau de l'entreprise l'« *organisation* » n'est plus seulement, comme le marché, un mode d'allocation de ressources dont on se donne l'existence mais un mode d'allocation de ressources qu'elle crée, en grande partie, elle-même à travers de complexes processus d'apprentissage »¹⁷⁴.

Avant d'approfondir ces derniers aspects on retiendra, une fois de plus, que c'est à travers la construction d'une qualité symbolique, faite par l'appropriation des spécificités territoriales (liées au savoir-faire, aux dimensions identitaires et culturelles, à la qualité de l'environnement, etc.) par un collectif d'acteurs, que se réalise la reconnaissance du produit agricole. Cette reconnaissance est d'abord locale, ce qui est important. Seulement par la suite la qualité peut obtenir une reconnaissance extra locale à travers une stratégie commerciale et promotionnelle : d'un côté « *il faut donc s'attacher à expliquer comment la coordination des agents économiques fonctionne aujourd'hui dans l'espace* » et de l'autre il faut questionner « *la capacité des agents à échapper à leur lieu d'ancrage et à projeter leur action économique dans un espace globalisé* »¹⁷⁵. Autrement dit, la question qui se trouve posée, n'est donc pas celle d'un retour au local, mais celle de la pertinence du niveau des territoires (méséconomie) comme lieu d'élaboration de solutions à des problèmes non seulement locaux mais globaux. Cette approche est proposée par l'économie de proximités, qui rapproche toutes les configurations spatiales dont s'occupe l'économie territoriale (districts, SPL, milieux innovateurs, SYAL...) par l'articulation entre proximité géographique et proximité organisée (Gilly et Torre, 2000 ; Burmeister et Dupuy, 2003 ; Pecqueur et Zimmermann, 2004 ; Martin, 2008).

4.3 Patrimoine, conventions et proximités : le rôle des consommateurs

¹⁷¹ Dedeire, M., *op. cit.*, pag. 347.

¹⁷² Dedeire, M., *op. cit.*, pp. 347-348.

¹⁷³ Thevenot, L., *Des marchés aux normes*, dans : Allaire G., Boyer R., *op. cit.*, pag. 39.

¹⁷⁴ Faverau, O., *Marchés internes, marchés externes*, dans : *Revue économique*, num. 40-2, 1989, pp. 298-299. Souligné par l'auteur (En italique dans l'originale).

¹⁷⁵ Gilly, J.-P., Torre, A., *Dynamiques de proximité*, L'Harmattan, Paris, 2000, pp. 49-50.

La notion de proximité est ambiguë, car on peut être proche d'une personne même si elle n'est pas physiquement à coté de nous, par le fait d'appartenir au même cercle d'amis ou familial ou encore à un réseau professionnel ou associatif. Qui plus est, un débat existe actuellement au sein de la communauté scientifique relativement aux différentes voies pour appréhender les dynamiques de proximité¹⁷⁶. Il n'est pas question ici de trancher en faveur de l'une ou de l'autre de ces approches, quant plutôt de considérer cette même ambiguïté comme un atout. De telle manière, le terme de proximité est encore plus intéressant, car « *il concentre en un seul mot la multiplicité des échelles spatiales auxquelles les acteurs économiques et les individus situent leurs actions* »¹⁷⁷. Et c'est pour cette même raison que « *ce n'est pas la distance critique que nous devons rechercher, mais la proximité critique* »¹⁷⁸. Ainsi, si c'est dans l'articulation d'une multiplicité de proximités qu'on peut comprendre la manière avec laquelle les acteurs se « *situent* » dans l'espace géographique (Rallet et Torre, 2004), l'enjeu pour nous est moins celui d'entrer dans les diatribes académiques sur la notion de proximité, que celui de souligner le fait que cette « *base théorique consensuelle* » de la « *proximité géographique/organisée* » conserve suffisamment de souplesse pour y intégrer ces acteurs encore trop souvent oubliés que sont les consommateurs (Praly et al, 2009).

La proximité géographique est l'instance des coûts, des temps, des infrastructures et des relations sociales inscrites dans la matérialité de l'espace (Garnier, 2004). Elle peut se mesurer par la distance, le voisinage, l'accessibilité, bref elle se réfère à la dimension matérielle du territoire (Burmeister et Dupuy, 2003). Elle permet les phénomènes d'agglomération et de co-localisation, mais aussi l'urbanisation et les relations de face-à-face. Il est toutefois évident que cette proximité est partielle et qu'elle ne peut pas expliquer à elle seule les dynamiques territoriales contemporaines. La notion de proximité géographique peut donc être abordée à la fois comme potentiel, mais aussi comme contrainte (Rallet et Torre, 2004).

En effet la proximité géographique « *intègre également la dimension sociale des mécanismes économiques, ou ce que l'on appelle parfois la distance fonctionnelle* »¹⁷⁹. En d'autres termes la proximité géographique nécessite d'être activée par les acteurs, à travers les relations qui fondent les processus organisationnels, d'où le terme de proximité organisée.

Comme le remarque Perrier-Cornet (2009), on peut se demander « *si la proximité organisée qui a un rôle central dans le processus de coordination, peut s'émanciper ou jusqu'où elle peut s'affranchir de la proximité géographique* », lorsque celle-ci est considérée comme une contrainte (Torre, 2004). Autrement dit, « *même si la proximité géographique joue un rôle non négligeable dans les processus de développement local, elle doit être activée par un autre type de proximité, la proximité organisée* »¹⁸⁰. L'enjeu est alors de comprendre s'il y aurait ou pas « *un intérêt pour les agents impliqués dans un SYAL, de plus ou moins relâcher leur proximité géographique dans la mesure où ils seraient plus gagnants à s'organiser en réseaux moins strictement territorialisés* »¹⁸¹.

A partir de ce constat, il est important de considérer que dans l'analyse des SYAL, non seulement il faudra prendre en compte le rôle des systèmes productifs, mais aussi celui des consommateurs. En effet, comme le remarquent L. Bérard et Ph. Marchenay dans un

¹⁷⁶ Cf. Colletis-Wahl, K., *Micro-institutions et proximités : quelles lectures des dynamiques territoriales ?*, dans : Revue d'économie régionale et urbaine, n° 2, 2008.

¹⁷⁷ Rallet A., Torre A., *Proximité et localisation*, dans : Economie rurale, num. 280, 2004, pag. 25.

¹⁷⁸ Latour B., *Changer de société. Refaire de la sociologie*, Paris, La Découverte, 2006, pag. 365.

¹⁷⁹ Torre, A., *Introduction : proximité et territoires*, dans : Economie Rurale, num. 280, pag. 4.

¹⁸⁰ Filippi M. et Torre A., *Organisations et institutions locales. Comment activer la proximité géographique par des projets collectifs ?*, dans : Actes du colloque SYAL, Montpellier, 16-18 octobres 2002, cd-rom.

¹⁸¹ Perrier-Cornet P., *Les systèmes agroalimentaires localisés sont-ils ancrés localement ? Un bilan de la littérature contemporaine sur les Syal*, dans : Aubert F., Piveteau V., Schmitt B., (coord.), *Politiques agricoles et territoires*, Ed. Quae, 2009, chap. 2, pag. 64.

chapitre dédié à la consommation, celle-ci « *tout comme le processus de production, est un phénomène localisé qui passe par une grande familiarité entre le consommateur et le produit* »¹⁸². Pour ces auteurs les produits de terroir renvoient à des valeurs culturelles symboliques et le consommateur local n'aura, à leur égard, pas le même comportement que le consommateur « *étranger* ». Se référant à l'évolution du goût, à la fois liée à la culture et aux nouvelles techniques, les auteurs soulignent le fait que la « *familiarité* » dépend d'une connaissance préalable du produit. Informations et campagnes marketing ont pour objectif d'initier et d'agrandir le groupe de « *connaisseurs* », ce que la proximité ou la restauration régionale complètent de façon concrète et efficace.

La question qui se pose à nous est très clairement celle de l'intégration des consommateurs dans l'étude des SYAL.

L'apport de l'économie des conventions peut permettre de mieux appréhender le rôle essentiel de la demande, - essentiel puisque c'est elle qui sanctionne ou au contraire qui décrète la réussite des « *épreuves* » de qualification fournies par l'offre - ; pour ce faire il faut retenir que « *le succès des organisations lors des épreuves de vente sur le marché des biens est moins dépendant de la flexibilité du marché ou des arrangements contractuels internes que de l'efficacité des règles et conventions qui conditionnent la qualité des produits mis à la vente* » et, par conséquent, « *le succès des produits dans ces épreuves est en fait le succès des coordinations qui ont présidé leur fabrication, étant entendu que ces coordinations ne se réduisent pas à des arrangements contractuels mais importent leur forme et leur contenu concrets dans leur « qualité »*. Et il existe à cet égard plusieurs régimes de coordination possibles parce qu'il y a plusieurs types de qualité des coordinations envisageables »¹⁸³.

Une typologie des coordinations possibles a été définie en référence aux travaux de R. Salais et M. Storper¹⁸⁴. Ces auteurs fondent leur analyse à partir de deux couples de conventions¹⁸⁵. Le premier se réfère à la différenciation du produit vs. indifférenciation, et concourt à la coordination dans la relation d'échange et donc à la construction du marché. Le couple spécialisation vs. standardisation concourt à la coordination dans l'action de travail. Par le croisement de ces conventions d'échange et du travail, ils caractérisent quatre « *mondes de production* ». L'utilité des mondes réside dans le fait qu'ils constituent des registres de l'action, autrement dit, ils favorisent la compréhension des principes d'organisation et d'action auxquels producteurs et demandeurs font référence pour faire face à des situations d'incertitude différentes (Murdoch et Miele, 2000). Une étude récente sur les circuits courts propose une réinterprétation de ces quatre mondes, qui nous semble cohérente pour placer les systèmes agroalimentaires que nous analysons, caractérisés par une interaction importante entre producteurs et consommateurs¹⁸⁶. On peut alors distinguer quatre « *mondes de la commercialisation* » :

- le *monde industriel*, associé à une convention de qualité minimale et clairement identifiée. Les produits proposés visent une consommation de masse exprimée par des demandeurs anonymes. Le prix est la variable importante. Il n'y a pas réellement d'incertitude sur les relations marchandes puisque l'objet de l'échange

¹⁸² Bérard L. et Marchenay P., *Les produits de terroir. Entre culture et règlements*, CNRS Éditions, Paris, 2004, pag. 158.

¹⁸³ Ughetto, P., *L'entreprise dans l'économie des conventions*, dans : *Revue économique*, vol. 51, janvier 2000, pp. 64-65.

¹⁸⁴ Salais, R. et Storper, R., *Les mondes de production*, Ed. de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, 1993.

¹⁸⁵ Dorénavant on fait référence à la définition de R. Salais, pour qui : « *la convention est une forme qui permet de coordonner des intérêts contradictoires qui relèvent de logiques opposées mais ont besoin d'être ensemble pour être satisfaits* ». (cité par Ughetto, P., op. cit., 2000, pag. 67).

¹⁸⁶ Nous faisons ici référence à : Bénézech, D., Amemiya, H., Renault, M., *Les circuits courts : un 'monde de commercialisation' interpersonnel ?*, dans : Marechal, G. (Ed.), *Les circuits courts alimentaires*, Educagri, Dijon, 2008, pp. 113-123.

est standard et la totalité de la demande potentiellement concernée. Le marché potentiel correspond à l'ensemble du marché existant pour les produits, qui sont eux-mêmes standard et connus. Il n'y a pas d'incertitude mais plutôt un risque probabilisable de voir s'accroître ou diminuer la part de marché. C'est le monde du Hard Discount ;

- le *monde marchand* est associé à une convention de qualité dédiée à des demandeurs particuliers. Les produits sont élaborés à partir d'une même base technique, mais qui se décline en différentes versions répondant aux attentes de certains segments du marché. Il s'agit de répondre aux besoins diversifiés des consommateurs en leur proposant des produits différenciés. L'incertitude porte sur la disponibilité de ces produits différenciés. C'est le monde de la grande distribution ;
- le *monde de l'innovation* est associé à une convention de qualité en cours d'élaboration. De nouvelles technologies, de nouvelles familles de produits et de nouveaux besoins sont en cours de définition. Les produits sont ainsi des produits spécialisés mais qui s'adressent potentiellement à un marché étendu. L'incertitude se rapporte à l'avenir, c'est-à-dire au potentiel de développement de ces produits/services innovants. Les magasins spécialisés dans la distribution de produits ayant des caractéristiques particulières (bio, commerce équitable...) ou encore la distribution par Internet pourraient correspondre à ce monde. Ce sont de nouveaux modes de commercialisation de produits alimentaires spécialisés ou associés à un service particulier ;
- le *monde interpersonnel* est associé à une convention de qualité négociée entre les partenaires de l'échange. Les produits sont fabriqués à façon, partant de relations particulières d'échange et de négociation/discussion entre les producteurs et les acheteurs potentiels. L'incertitude existe au regard de la capacité de l'un à répondre effectivement aux attentes de l'autre. On serait face à un mode de distribution mobilisant des échanges interpersonnels qui dépassent la simple transaction marchande pour s'inscrire dans une logique de communication directe entre les partenaires de l'échange. C'est donc dans ce monde que se positionneraient les circuits courts, généralement associés à des interactions entre producteur et consommateur.

Comme tout modèle, même celui-ci ne rend pas exactement la réalité dans sa complexité, mais il permet de comprendre le type de convention qui régit les rapports entre producteurs et consommateurs. Le modèle peut donc se prêter à des hybridations. C'est par exemple le cas des produits biologiques, lesquels peuvent bien être vendus dans les boutiques spécialisées, mais aussi dans les grandes et moyennes surfaces, mais aussi, dans les Hard Discounts, même si leurs lieux d'achat principaux ne seront pas ces derniers¹⁸⁷.

Ce qu'il faut retenir de ce modèle, c'est qu'il présente l'avantage d'intégrer les consommateurs et surtout, de les considérer à l'intérieur du *contexte* dans lequel s'effectue l'échange. Cela est important car considérée de telle manière « *la convention prend la forme d'une évaluation collective, réalisée en situation d'incertitude, partagée par les acteurs au sein d'une coordination et qui qualifie les objets* »¹⁸⁸. On est alors face à celle qui a été définie par Mondy et al : une « convention de réseau », laquelle « *repose sur la construction des critères de jugement des biens alimentaires par le consommateur. Ces biens présentent la caractéristique d'incorporer des services* »¹⁸⁹. En effet, selon ces

¹⁸⁷ La consommation de produits bio est souvent une consommation engagée, comme le montre le développement récent des AMAP en France, des GAS en Italie ou encore des *farmers' markets* aux USA.

¹⁸⁸ Mondy, B., Vincq, J. L., Fontorbes, J. P., *La construction économique et symbolique de la qualité dans les réseaux alimentaires de proximité*, 2^{èmes} journées de recherches en sciences sociales, INRA SFER CIRAD, Lille, France, 11-12 décembre 2008, pag. 2.

¹⁸⁹ Mondy et al, op. cit., 2008, pag. 22.

auteurs, les produits alimentaires proposés dans ces circuits directs ne sont plus tout à fait assimilables à des biens, car ils présentent aussi toutes les caractéristiques de services.

4.3.1 La proximité pour analyser la coordination au sein des SYAL

Au-delà de la définition d'une pluralité de « mondes », définis à l'instar de Salais et Storper (1993), on peut remarquer comme ces auteurs insistent sur la formation de l'*identité*, un enjeu incontournable lorsque la spécialisation internationale s'éloigne des produits de masse « *pour reposer aujourd'hui sur la particularité de chaque produit. Cette particularité signifie que producteur et demandeur ont imprimé une identité donnée au produit et qu'ils ont la capacité de la reconnaître. Sinon, le produit se résumerait pour eux à un coût ou à un prix* »¹⁹⁰.

Ces remarques sont très importantes dans le sens qu'elles marquent la nécessité de sortir d'une analyse fondée sur une rationalité parfaite ou instrumentale des acteurs. L'apport principal de l'économie des conventions est en effet celui d'avoir montré que les acteurs agissent avec une rationalité limitée (Thévenot, 1989 ; Boltanski et Thévenot, 1991 ; Eymard-Duvernay, 1995 ; Postel, 1998 ; Murdoch et Miele, 2000). C'est dans ce sens qu'on retrouve la convergence soulignée plus haut entre l'école des conventions et les approches régulationnistes, notamment de l'école proximiste, comme le remarquait M. Storper, pour qui : « *les systèmes productifs les plus dynamiques n'émergent pas d'une rationalité universelle et abstraite mais de rationalités endogènes et différenciées d'acteurs collectifs liés les uns aux autres par leurs propres conventions à base souvent locales* »¹⁹¹.

Nous avons vu qu'en adoptant l'approche des SYAL le local devient le résultat des pratiques d'acteurs qui utilisent notamment des ressources non exclusivement marchandes produites par une proximité relationnelle. Il est donc clair que « *la rationalité optimisatrice n'est pas le seul opérateur de l'économie marchande qui, elle-même, ne tient pas tout entière dans le marché* »¹⁹². Cette assertion permet de comprendre qu'il faut prêter plus d'attention aux « défaillances du marché », aux « considérations non commerciales », qui sont d'ailleurs les facteurs des blocages lors des négociations internationales sur l'agriculture (Berthelot, 2001 ; Barrère et al, 2004 ; Nieddu, 2006). Celles-ci ont fait apparaître brutalement que la concurrence globale risquait de balayer des produits à forte connotation identitaire, et dont la consommation, en période de sortie des Trente Glorieuses, était croissante, en particulier dans les pays plus avancés, qui contribuent le plus fortement à la mise en forme de la norme de consommation. C'est ainsi qu'on peut expliquer la renaissance du café Bourbon Pointu à l'île de la Réunion, aujourd'hui détenteur de la prestigieuse Appellation d'Origine Protégée.

Il en découle que, lorsque les produits sont liés à un patrimoine, une des conditions pour pérenniser la rente est la préservation du patrimoine même : la politique européenne de la qualité et de l'origine, mais aussi le nouveau pilier du développement rural, reposent en effet sur des stratégies d'autolimitation qui interdisent de réaliser des gains de productivité potentiels et brident socialement la technique (cf. le débat sur les OGM) pour modeler les logiques de production pour qu'elles soient congruentes aux logiques d'une consommation qui évolue constamment.

Certains auteurs ont montré l'exigence de situer la rationalité dans l'espace, mais aussi et surtout de la placer entre une logique *marchande* et une logique *patrimoniale* (Barrère, 2004 ; Barrère et al, 2004 ; Billaudot, 2004, 2005 ; Nieddu, 2006). Il y aurait en effet une

¹⁹⁰ Salais, R. et Sorper, M., op. cit., 1993, pag. 12 (souligné par les auteurs).

¹⁹¹ Storper, M., cité dans : Rallet, A. et Torre, A., (dir.), *Economie industrielle et économie spatiale*, Economica, 1995, pag. 117.

¹⁹² Frydman, R., *Le territoire de l'économiste : marché et société marchande*, dans : *Revue économique*, Vol. 43, n°1, 1992, pag. 25.

économie que l'on pourrait qualifier de « patrimoniale », en opposition à l'économie marchande, pour laquelle des ressources ayant un caractère libre et collectif (environnement, eau, biodiversité, culture, etc.) peuvent être gérées de façon concertée, ce qui implique une négociation nécessaire de la part des usagers, pour arriver à une gestion partagée des ressources. De telle manière, les biens publics sont conçus comme des ressources spécifiques qui ne sont pas consommées avec l'usage, mais au contraire qui sont gérées et transmises aux générations futures. C'est d'ailleurs ce qu'O. Godard appelait déjà en 1990 la « *gestion patrimoniale négociée* », définie comme une figure de compromis cherchant à établir un nouveau principe de légitimité dans le champ public. Sans en faire l'analyse on retiendra ici que, même dans ce cas, il faut explorer les deux aspects qui se trouvent noués dans un système de légitimité : l'argumentaire (les épreuves de justification) et le mode de coordination (la négociation entre les acteurs).

Loin de constituer une préoccupation purement académique, cette gestion patrimoniale trouve son application non seulement à l'intérieur des dispositifs de labellisation, qui par définition nécessitent d'apporter la preuve du lien eu terroir par la négociation d'un cahier des charges, mais aussi dans des expériences concrètes de SYAL identifiées sous le nom de : « panier de biens et services territorialisés » (Pecqueur, 2005).

En relation à la théorie de la ressource territoriale étalée plus haut, on a vu que les usages peuvent être simples ou complexes : ce dernier cas est celui du panier, considéré un bien complexe, où la spécificité du territoire réside dans la combinaison originale de différentes ressources, dans ce cas, la présence de plusieurs produits typiques, du terroir (Pecqueur, 2001). Toutefois, au-delà d'une stratégie de différenciation du produit, le modèle de l'offre composite de type « panier de biens » vise à valoriser au mieux le produit patrimonial tout en vendant le site, dans une stratégie collective de *marketing territorial*.

Le modèle, développé à partir de l'expérience menée dans les Baronnies, montre comment la valorisation conjointe de produits de terroir et de services environnementaux permet de créer une *rente de qualité territoriale*¹⁹³. Il implique trois composantes :

- une offre territorialisée de biens privés (produits complémentaires et spécifiques avec une origine territoriale commune et une image cohérente) ;
- une demande inélastique et spécifique, liée à la qualité, à la réputation et à la connaissance du territoire et de ses traditions ;
- un écrin de biens publics de qualité, qui mettent ainsi en valeur les produits (environnement, paysages, histoire, culture etc.).

Cette combinaison constitue la base d'un modèle d'éco-développement territorial (Pecqueur, 2003).

Les recherches ont montré qu'il n'existe pas de modèle « pur » de panier de biens et de services et qu'une typologie de panier de biens et de services peut être dressée (Bérard et al, 2005b ; Hirczak, 2007). Cependant, un panier de biens et de services ne peut être durable et donc générateur d'un éco-développement territorialisé que s'il existe une coordination des acteurs privés, une coordination institutionnelle convergente, et une cohérence entre action publique et privée, en somme une *gouvernance territoriale* opératoire et efficace. Enfin, il a été mis en évidence que si les Indications Géographiques peuvent aider à identifier des produits leader, toutefois elles ne créent pas la rente, mais la protègent des falsifications.

¹⁹³ « *La Rente de Qualité Territoriale est une rente, c'est à dire un surplus par rapport à la rémunération des facteurs de production (salaires, profits), qui rémunère un concours à la production qui n'est pas spontanément imputable à un acteur ou à un facteur de production précis : il s'agit d'une forme d'internalisation d'effets externes à la production stricto sensu, imputables à des ressources nouvelles souvent non marchandes (facteurs gratuits, biens publics, patrimoine, ...) et liés à l'interaction entre la qualité des produits et leur ancrage territorial.* » Cf. Mollard, A., *Le "panier de biens" des Baronnies : ou comment valoriser les qualités spécifiques des territoires*, dans : *Revue Paysans*, num. 293, septembre-octobre 2005.

L'hypothèse du panier de biens peut se vérifier quand, à l'occasion de l'acquisition d'un produit de qualité territoriale, le consommateur découvre la spécificité des autres produits issus de la production locale et détermine son utilité sur l'ensemble des produits offerts (le « panier »). C'est-à-dire que cette offre de produits liés génère un surplus de consommation plus élevé que la somme des surplus de chaque produit, ce qu'on appelle la *rente de qualité territoriale*. La valeur additionnelle du panier tient au fait que le consommateur achète le produit dans son contexte. On peut donc penser qu'il achète aussi *autre chose*, non formulé explicitement mais pour lequel il a un consentement à payer exprimé dans le prix des produits composant le panier (Pecqueur, 2003).

Cette demande contextuelle dépend certes des prix et des signaux officiels et objectifs, mais aussi d'éléments à caractère subjectif et affectif, donc d'attributs cognitifs non codifiés, d'images ou de symboles (Bérard et al, 2005b). Il s'agit de la qualité externe (Thiébaud, 1995 ; Dedeire, 1997) ou symbolique (Fischler, 1990), qui est spécifique des produits alimentaires et donc des SYAL. C'est bien cette dimension qui renvoie au patrimoine : « *l'objet patrimonial ne peut pas être dissocié de son contexte. [...] la valorisation du patrimoine ressort, à l'échelle locale, d'une conception renouvelée de la ressource territoriale qui reste tout autant à construire qu'à révéler* »¹⁹⁴.

Ainsi, dans le cas des productions de l'agriculture patrimoniale, il apparaît que toutes n'auront pas le même statut : « *une production traditionnelle n'est pas forcément patrimoniale, cela dépend de la façon dont la population locale se l'approprie et désire ou non la mettre en avant* »¹⁹⁵. Comme nous l'a confirmé le directeur de l'Institut Réunionnais de la Qualité Alimentaire : « les produits du terroir sont des produits patrimoniaux, mais tous les produits patrimoniaux ne sont pas des produits du terroir ». La dimension patrimoniale du terroir ne peut se définir qu'avec la cohérence entre une offre située et une variété de produits qui intègrent les savoir-faire et l'histoire longue : « *le "défi sur la ressource" tels que le formulent les groupes d'acteurs porteurs de projets de valorisation, de re-qualification des ressources, comporte une double dimension économique et morale. La première renvoie à un système de valeurs d'usage ou d'échange attribuées à la ressource, la seconde renvoie à un tout autre système de valeurs qui sont relatives à l'éthique, la culture, l'histoire collective* »¹⁹⁶.

Certaines formes de l'agriculture patrimoniale, de par l'intégration d'une qualité symbolique deviennent ainsi plus qu'un « signal », puisque l'origine locale touche à des dimensions externes et subjectives de la qualité. Il s'agit plutôt d'« attributs » non codifiés, mais estimés par le consommateur, sur la base de critères affectifs et cognitifs (Dedeire, 2002 ; Mollard et al, 2005 ; Moalla et Mollard, 2008).

En somme, pour qu'un terroir existe, il doit être « *validé* » par le consommateur, qui le fait en exprimant une « *préférence pour le territoire* »¹⁹⁷.

Il ne s'agit pas ici de rendre compte pour la Réunion de l'existence d'un panier de biens et services. Plus modestement on cherchera d'appliquer une méthode géographique afin de rendre compte de processus de spécification des ressources patrimoniales locales, tout en cherchant à identifier la préférence du consommateur et ses connaissances du territoire.

En effet, une des conditions d'existence du panier de biens est de privilégier un marché de type « shopping », plutôt qu'à l'exportation, « *le consommateur composant lui même le*

¹⁹⁴ Pecqueur, B., *Dans quelles conditions les objets patrimoniaux peuvent-ils être support d'activité ?*, dans : XIII^{ème} conférence internationale du RESER, Services et développement régional, Mons, 9-10 Octobre 2003 (non paginé).

¹⁹⁵ Bérard, L., Hirczak, M., Marchenay, Ph., Mollard, A., Pecqueur, B., *Complexité patrimoniale et territoire : le panier de biens en Bresse*, dans : Economie et Sociétés, série "Systèmes agro-alimentaires", N° 28, 5/2006, pp. 633-647.

¹⁹⁶ Pecqueur, op. cit, 2003.

¹⁹⁷ Mollard, A., Pecqueur, B., Moalla, M., *Offre de produits, services territorialisés et demande de biens combinés*, dans : Filippi, M., et Torre, A., (dir.), Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux, INRA, Paris, 2005, pag. 84.

panier dans une relation d'appropriation du territoire. Cela explique aussi "l'effet panier", puisque sa composition par les acheteurs fait partie du service qu'ils recherchent, notamment dans le cas où les touristes restent sur place un certain temps »¹⁹⁸.

Nous sommes à ce point en mesure d'identifier l'ancrage territorial de la production de biens et services : il s'agit d'analyser comment se coordonne leur construction par les producteurs et leur validation par les consommateurs. Nous sommes bien ici, dans le cadre d'analyse des proximités, puisque les acteurs entrent en relation par l'intermédiaire des produits, qu'il s'agisse de la mise en place d'un signe de qualité ou d'une relation plus ou moins directe dans le cas d'une consommation sur place. Dans ce sens les consommateurs assurent l'exigence de proximité géographique (Mollard et al, 2005). On voit donc que la demande joue un rôle primordial, sans laquelle il ne pourrait pas y avoir de proximité organisée, puisque c'est le consommateur qui sélectionne les produits : *« le choix de la combinaison des différentes composantes du panier n'est pas imposé ni même proposé par le producteur, il est entièrement le fait du consommateur. Ainsi le bien complexe territorialisé relève d'abord d'une initiative de la demande, qui induit une stratégie de l'offre »¹⁹⁹.*

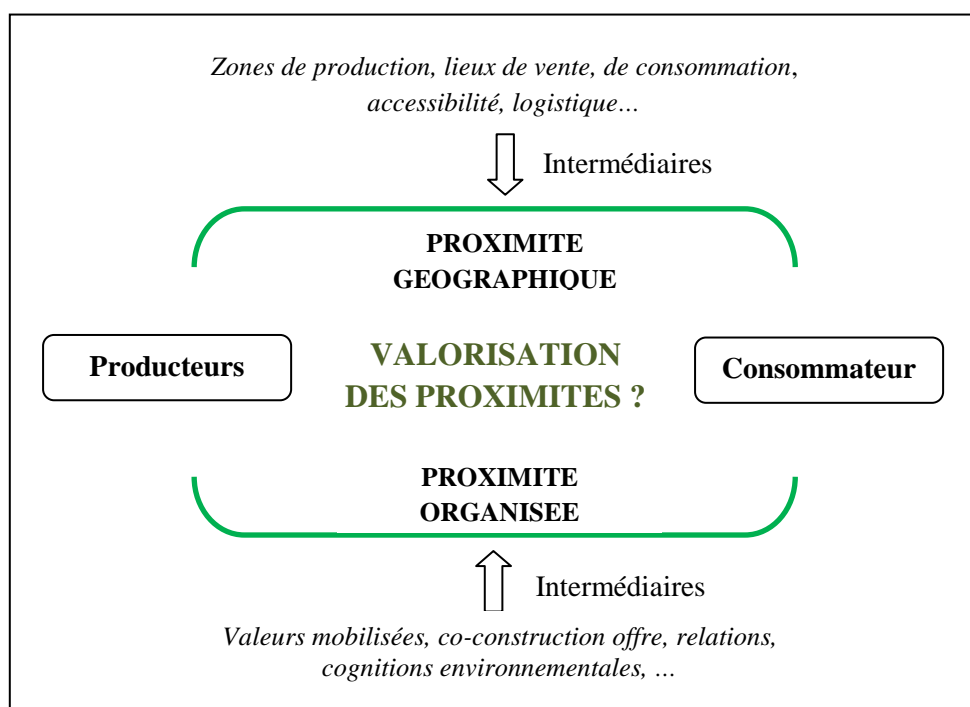


Fig. 14 – Cadre d'analyse des proximités élargi à la demande (Source : Praly et al, 2009, adapté).

Comme on a déjà souligné notre objectif n'est pas celui de vérifier l'hypothèse d'un panier de biens et services réunionnais, car la durée du stage ne permet pas de mener à bien un tel exercice ; notre enquête se place plutôt en amont d'une telle démarche. Toutefois, en s'appuyant sur le cadre d'analyse des proximités élargi aux consommateurs il est possible de « faire parler » ces derniers, afin qu'ils expriment ce qu'ils connaissent du territoire, leur préférences et leur perceptions relatives à l'agriculture patrimoniale. L'étude parallèle de quatre productions patrimoniales emblématiques nous permettra de vérifier le degré de cohérence des valeurs ou l'éventuel gap cognitif à combler afin d'une meilleure coordination entre les acteurs du SYAL à dimension patrimoniale. L'analyse des

¹⁹⁸ Bérard et al, op. cit. 2006.

¹⁹⁹ Mollard et al, op. cit, 2005, pag. 88 (souligné par les auteurs, en italique dans l'original).

contextes locaux de production permet de boucler l'analyse du système, permettant d'identifier les acteurs des filières, ainsi que leurs rôles respectifs, sans négliger d'intégrer dans l'enquête les personnes-ressources, qui peuvent fournir des indications précieuses relativement à la capacité d'action collective.

Enfin, si « *le consommateur joue donc un rôle actif dans la détermination des attributs et recherche non pas un bien, mais le service de base que le bien est susceptible de lui rendre* »²⁰⁰, aborder par la demande la question des services environnementaux présente surtout l'intérêt de pouvoir vérifier la « préférence » pour le territoire et les services qui lui sont attachés, ce qui peut constituer un « *commencement de preuve* »²⁰¹ de l'existence de biens publics locaux valorisables par l'agriculture patrimoniale.

²⁰⁰ Mollard, A. et Pecqueur, B., *Offre de produits et services territorialisés et approche lancasterienne de la demande de biens combinés*, III Journée de la Proximité, Nouvelles croissances et territoires, Paris, 13-14 décembre, 2001, pag. 9.

²⁰¹ Le terme vient de Mollard et al, op. cit, 2005, pag. 90.

PARTIE 3. ANALYSE DE QUATRE SYSTEMES AGROALIMENTAIRES LOCALISES A L'ILE DE LA REUNION

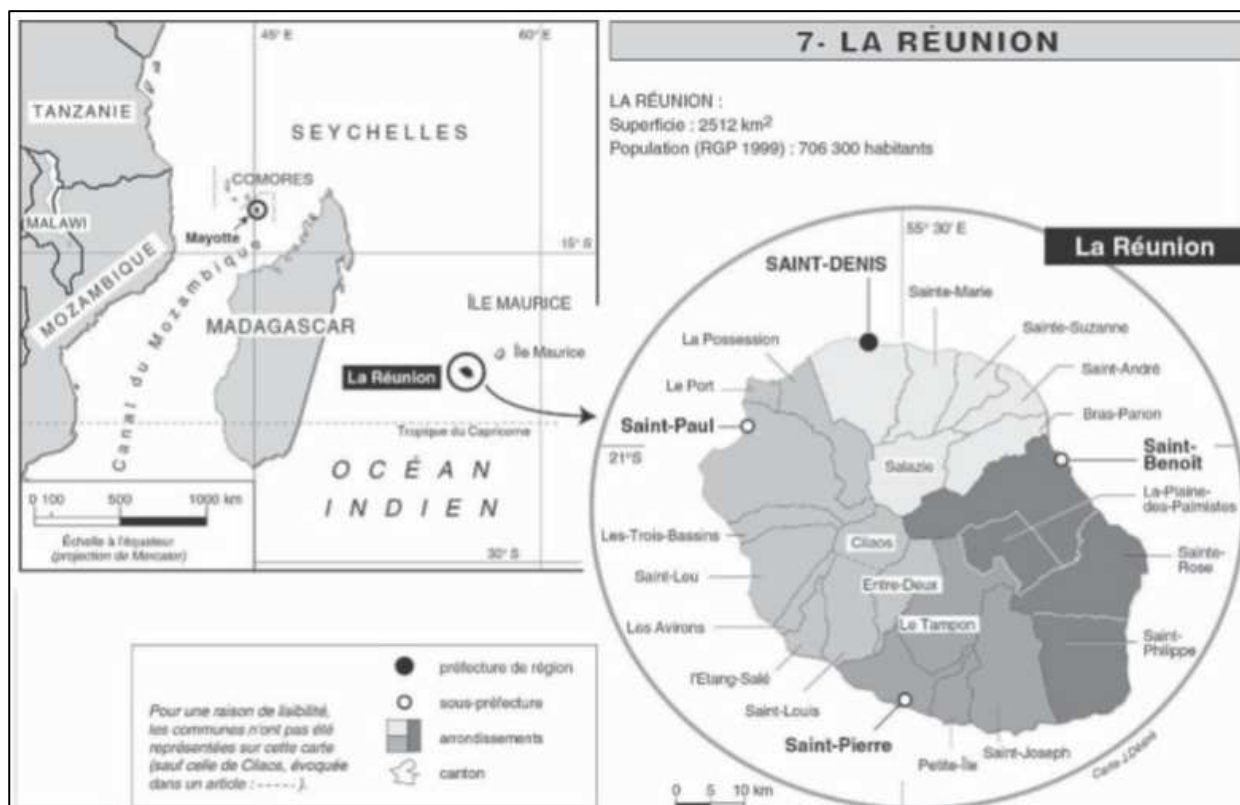


Fig. 15 – Situation géographique de l'île de La Réunion (Source : Désiré, 2004).

Si La Réunion est le fruit de la « première mondialisation », en tant qu'espace construit par des colonisateurs européens désireux de produire ce qu'ils ne pouvaient obtenir dans leur milieu, aujourd'hui elle est inévitablement amenée à évoluer de son ancien rôle d'« île à sucre » (Crusol, 2007 ; Grataloup, 2007). En effet, l'accélération contemporaine de la globalisation néolibérale a mis fin à son isolement et lui impose dorénavant d'affronter le défi d'une économie de services qualifiés, d'une agriculture de qualité, tout en plaçant l'environnement au centre de tout projet d'un développement qui n'est plus seulement *durable*, mais aussi *endogène*, selon les dernières orientations du ministère de l'outre-mer. La récente création du Parc National (2007) joue dans ce sens un rôle essentiel, pivot de la mise en valeur de sites et d'un projet touristique sur un vaste territoire, unique au monde, depuis 2010 intégré au réseau des sites du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Dans le cadre de notre analyse nous serions alors tentés de prendre en compte toutes les dynamiques qui structurent l'espace réunionnais, mais ce n'est pas le but de cette étude. Pour cela on renvoie donc le lecteur intéressé à la littérature spécifique.

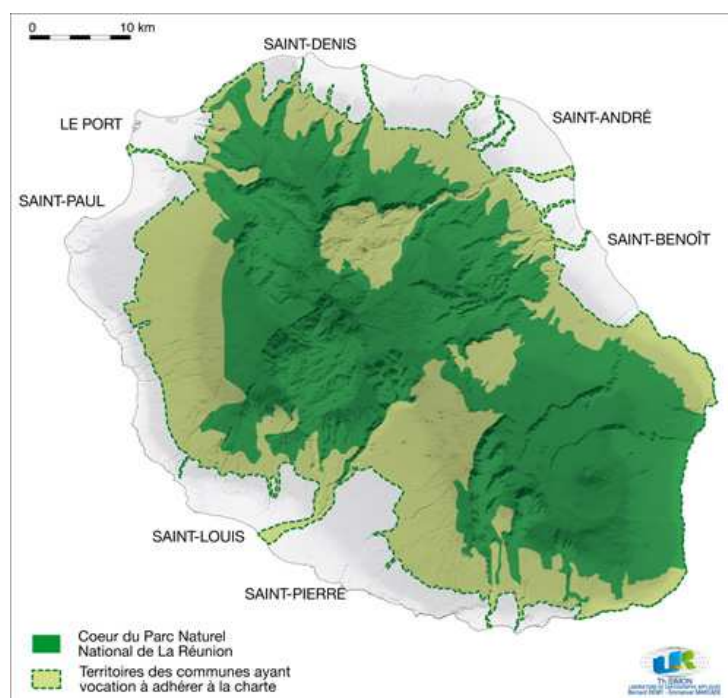


Fig. 16 – Le bien inscrit au patrimoine mondial de l’UNESCO et la zone d’adhésion, assimilable à l’espace rural (Source : Simon, 2008).

En référence à la carte de la figure 14 on peut constater l’importance que l’espace rural occupe dans l’île ; cet espace correspond à ce qu’on appelle les Hauts, « *définis comme l’ensemble des terres qui s’étendaient au-delà de l’aire principale de culture de la canne à sucre. Cette définition a impliqué comme limite moyenne les courbes de niveau situées aux altitudes de 200 mètres sur les communes de Saint-Philippe et de Sainte-Rose, de 400 mètres pour la Zone au Vent, de 600 mètres pour la Zone sous le Vent, et la totalité des cirques de Cilaos, Mafate et Salazie* »²⁰². Les Hauts couvrent donc 4/5 du territoire, occupé par environ 150 000 habitants, dont 15 % travaillent dans le secteur agricole (Commissariat des Hauts, 2008).

La carte montre surtout le zonage qui sépare le cœur du Parc (105 000 ha), voué à la conservation et à la protection de milieux uniques au monde (faisant partie des 25 *Hot spots* de la biodiversité mondiale) et la zone « périphérique », dite encore « d’adhésion » (environ 200 000 ha), où les enjeux sont très forts et où les notions de durabilité du développement et de multifonctionnalité dans le domaine agricole prennent tout leur sens. Il n’est pas anodin de rappeler que le Parc est présenté comme un espace de vie, en forte mutation, un espace de production et d’innovation, de partage et d’accueil (Simon, 2008). C’est ainsi qu’aujourd’hui une négociation d’une *charte d’adhésion* est en cours avec les institutions, les communes et les autres acteurs du terrain pour définir la gouvernance des zones d’adhésion en périphérie du cœur.

L’agriculture est concernée en premier lieu puisque, au-delà de la production d’aliments ou de matières premières, certaines pratiques des usagers de l’espace rural contribuent non seulement au maintien des fonctions écologiques des écosystèmes mais aussi aux attributs de qualité du cadre de vie et à la sauvegarde de valeurs patrimoniales, aujourd’hui reconnus sous le vocable de « services fournis par les écosystèmes » ou « services environnementaux ». L’agriculture patrimoniale pourrait dans ce sens revendiquer ces services autres que la production, certains desquels sont déjà implicitement reconnus (i. e. lutte contre les pestes végétales). C’est aussi une opportunité pour des micro-filières et des

²⁰² Commissariat à l’Aménagement des Hauts, *Les Assises du développement durable des Hauts Ruraux*, Plaine des Palmistes et Petite Ile, 4 et 5 mai 2006, pag. 21.

activités agricoles et rurales, marginalisées par les critères de l'agriculture conventionnelle, de pouvoir aspirer à une reconnaissance et un statut. La mise en place de dispositifs de concertation et d'instruments de régulation entre les acteurs concernés va coïncider avec la création d'un dispositif LEADER qui devra structurer et soutenir l'émergence de projets de développement local. Le projet SERENA doit prendre appui sur ces processus pour analyser empiriquement la concertation entre acteurs autour de la mise en place de labels et de la gouvernance de l'accès aux ressources, ce que nous proposons par la suite dans l'analyse de quatre SYAL emblématiques de cette agriculture.

CHAPITRE 5 - LE SYAL DE LA VANILLE²⁰³

5.1 Informations générales

a. Nom et caractéristiques du produit

C'est en passant par La Réunion que la culture de la vanille a pu se répandre dans le monde en dehors de son berceau originaire situé au Mexique ; c'est en effet sur cette île de l'Océan Indien que les savoir-faire liés à la culture de cette orchidée ont été inventés et développés.

Ces avancées qui datent de la moitié du XIX^{ème} siècle ont permis d'exporter le produit en dehors du territoire insulaire, vers la France et les autres pays consommateurs, contribuant en partie à nuancer la notion réductrice d'« île à sucre », car la vanille a toujours constitué une culture d'appoint à haute valeur ajoutée, un complément de revenu basilaire, encore aujourd'hui essentiel par certains agriculteurs locaux.

Ce succès rapide sur les marchés internationaux est aussi à la base d'une réputation solide, qui sera associée à l'ancien nom de l'île à l'époque de la monarchie, la dénomination choisie pour exporter le produit étant celle de : « vanille Bourbon ».

Au fil des années, les techniques de production et de transformation se diffusent en dehors de la Réunion. Ainsi, dans les années 60 cette dénomination est formellement adoptée par d'autres pays de l'océan Indien (Madagascar et Comores), qui s'étaient réunis pour faire face à la concurrence de la vanilline - produite par synthèse -, et pour promouvoir le produit naturel. Ces trois pays qui représentent à l'époque 85 % de la production mondiale signent à Saint Denis de La Réunion un accord sur une dénomination commune (vanille Bourbon), largement fondée sur la réputation acquise par la vanille réunionnaise.

Ainsi, à distance de trente ans, le nom : « vanille Bourbon » est devenu générique, cessant d'identifier l'origine purement réunionnaise du produit, sauf dans l'inconscient collectif des habitants locaux et de nombreux acheteurs. Le terme s'est trouvé galvaudé par la commercialisation de produits concurrents, dont la qualité faisait et fait encore très souvent défaut et dont le seul mérite était d'être produit dans la zone Océan Indien.

C'est pour tous ces motifs que les producteurs locaux se sont réunis en 1995, choisissant d'identifier le produit sous le nom de : « *vanille de l'île de la Réunion* ».

Toutefois, face à l'ambiguïté entretenue par certains distributeurs, ou pire, face aux pratiques consistant à importer de la vanille verte transformée sur place pour bénéficier de la mention « transformée à la Réunion », les producteurs ont envisagé de faire recours à l'Indication Géographique Protégée.

Pour ce faire, le 25 février 2000 un certain nombre de producteurs et de transformateurs ont créé l'Association pour la Valorisation de la Vanille de la Réunion, actuel Organisme de Défense et de Gestion (ODG), pour garantir aux consommateurs l'origine et la qualité du produit local à travers un projet de cahier des charges.

Les producteurs s'engagent à produire uniquement des vanilles en gousses issues de l'espèce *Vanilla Palnifolia*. Le produit commercialisé est une gousse entière, de longueur minimale de 14 cm, éventuellement fendue sur une longueur maximale de 3 cm, saine, souple et malléable, de couleur uniforme allant du brun au brun chocolat foncé et pouvant présenter quelques taches dont la longueur totale ne dépasse pas le tiers de la longueur de la gousse. Chaque gousse peut porter une marque d'identification du producteur apposée avec un poinçon au tiers inférieur de la longueur. Les gousses se reconnaissent visuellement par leur aspect huileux. Le bouquet aromatique, constitué de plus de 180

²⁰³ De nombreux éléments présentés ici sont tirés du projet de cahier des charges, pour lequel je tiens à remercier les producteurs et l'Institut Réunionnais de la Qualité Alimentaire ; ces informations sont toutefois enrichies par les informations recueillies avec les acteurs de la filière, sur internet et en bibliographie.

molécules différentes et fruit de plusieurs mois d'affinage, participe également à la typicité du produit.

Certaines gousses peuvent être givrées suite à une cristallisation de la vanilline présente naturellement dans le produit.

Les producteurs engagés dans la démarche IGP s'engagent également à commercialiser des gousses qui renferment une teneur maximale en humidité de 38 % à la commercialisation et ne teneur en vanilline sur base humide non inférieure à 1,7 %.



Fig. 17 – Description de l'appareil floral de *Vanilla Planifolia* (Source : <http://vanillebourbon.e-monsite.com/rubrique,historique,1015469.html>)

b. Les marchés de la vanille dans le monde

Estimer la production mondiale de vanille est un exercice difficile, car la production est fortement soumise aux aléas climatiques, aux spéculations, les pays peuvent cumuler des stocks invendus, et les données ne sont pas fiables, et parfois même divergentes. Ainsi, le cabinet « MAEP UPDR – Ocean Consultant », dans un audit réalisé par le Ministère de l'Agriculture de Madagascar estimait en 2004 une production mondiale de 2 500 tonnes dont près de 2 000 tonnes pour la vanille Bourbon²⁰⁴.

De nombreuses autres sources indiquent Madagascar comme principal pays producteur avec une fourchette qui va de 900 à 1 400 tonnes ; une variabilité sans doute à mettre en relation avec les effets dévastateurs des cyclones. De même, selon l'ODG, Madagascar est le principal producteur, suivi par l'Indonésie avec 250 tonnes, la Papouasie Nouvelle Guinée avec 150 tonnes, l'Inde et les Comores avec 80 tonnes chacun et d'autres pays qui ne dépassent pas les 50 tonnes, parmi lesquels on trouve le Mexique, la Réunion et d'autres îles comme Tahiti, les Fidji, les Tonga et l'Ouganda.

Les statistiques de la FAO contredisent en partie ces données. Une consultation de la base de données FAOSTAT pour l'année 2008 met en relief la montée en puissance de nouveaux pays producteurs à partir des années 90, notamment de l'Indonésie qui dépasse Madagascar.

²⁰⁴ www.inter-reseaux.org/IMG/pdf_116_Filiere_Vanille.pdf

Pays	Production en tonnes
Indonésie	4146
Madagascar	3055
Chine	1400
Mexique	600
Tonga	199
Turquie	195
Comores	70
Ouganda	52

Tab. 6 – Principaux pays producteurs en 2008 selon la FAO (Source : FAOSTAT).

Toutefois, même les données de la FAO ne sont pas fiables car elles donnent une vision incomplète (absence de l'Inde et de la Papouasie-Nouvelle-Guinée), souvent tirée d'estimations et d'extrapolations. Ces données, parce qu'elles doivent normalement être exprimées en production agricole brute (vanille verte pouvant être 5 fois plus pesante que la vanille préparée) ne facilitent pas les comparaisons, mais elles permettent d'apprécier les tendances évolutives des parts des différents pays producteurs.

En définitive, on peut affirmer que les principaux producteurs de vanille sont l'Indonésie et Madagascar et que le marché de la vanille est soumis à des fluctuations assez marquées ; il se caractérise par une concurrence de plus en plus forte et élargie, avec apparition de nouveaux pays émergents, traditionnellement non concernés par la production de vanille, qui s'affirment grâce à des coûts de production plus bas. A cela il faut ajouter l'essor de la production de vanille de synthèse, facteur de perturbation non négligeable dans un contexte déjà très fragile.

Les données concernant les pays importateurs semblent plus cohérentes que les précédentes. Elles confirmeraient les chiffres fournis par le cabinet « MAEP UPDR-Ocean Consultant », qui situait la production mondiale autour de 2 500 tonnes.

Marchés → Origines ↓	USA	France	Allemagne	Japon	Canada	Suisse	Autres	Total
Madagascar	1127	355	142	97	49	16	20	1806
Ouganda	89	40	26	5	7		4	181
Indonésie	101		24	1	8	1	3	138
PNG	46	17	11	4	5		4	59
Comores	3	40	24	2	1			70
Inde	27	21	2				2	52
Tonga	3		4				1	8
Polynésie Fcse	2	4	2			1	2	11
Autres	6	10		1	1	1		19
Total	1404	487	235	110	72	18	36	2344

Tab. 7 – Données import-export de la vanille (Source : La Lettre de la Vanille N°. 16. Mars 2006).

Les données FAO relatives aux importations semblent s'accorder avec les chiffres du tableau précédent. Le graphique en figure 17 montre qu'en 2008 les Etats-Unis sont le principal importateur de vanille avec environ 2 000 tonnes, soit deux fois plus que la France. Le Canada et l'Allemagne viennent juste après ; les autres pays européens constituent l'essentiel de la demande.

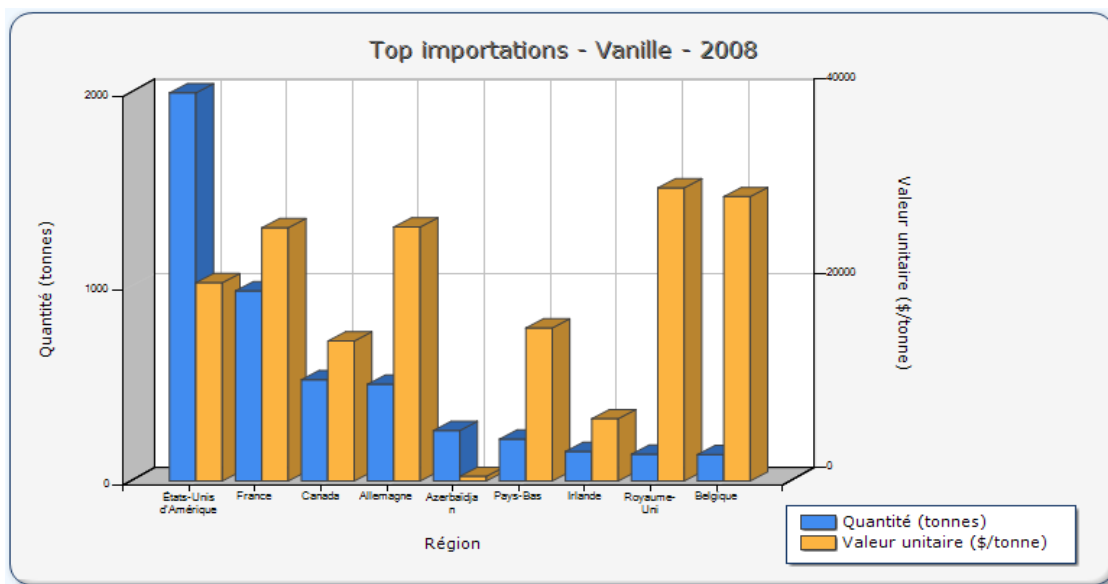


Fig. 18 – Principaux pays importateurs de vanille (Source : FAOSTAT).

Il faut souligner que ces données ne font pas référence uniquement à la consommation. Ainsi, pour ce qui concerne la France on sait que pour sur un total de 900 tonnes importées, la consommation de vanille naturelle est comprise entre 350 et 400 tonnes, la quantité restante étant réexportée sous différentes formes (produits agroalimentaires, mais aussi parfums).

Les données de la FAO permettent enfin de constater que le marché européen est beaucoup plus orienté vers les productions de qualité, par rapport au marché américain, comme le montre bien la valeur unitaire exprimée en \$/tonne. Cette tendance paraît plus marquée dans les pays nordiques (Allemagne, Royaume Uni, Belgique, Pays Bas) qui achètent de quantités plus faibles mais à des prix plus élevés.

c. Le marché local

Depuis qu'elle existe, la vanille réunionnaise a toujours voyagé, sur les bateaux d'abord et puis sur les avions, pour arriver dans les boutiques gastronomiques, les épicerie fines, en bref sur les tables de consommateurs aisés et à la recherche d'exotisme, de parfums et de saveurs venant de l'autre bout de la planète.

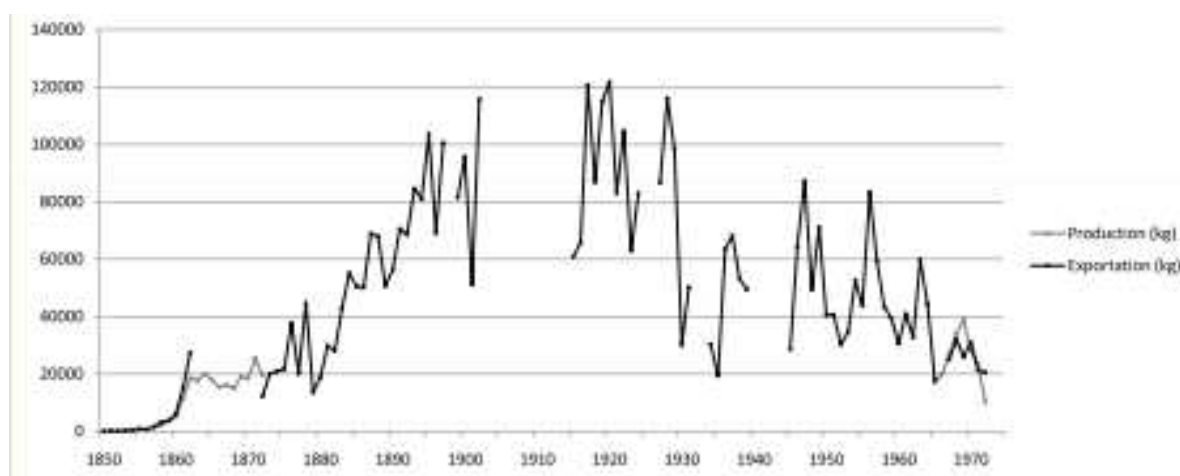


Fig. 19 – Exportation de vanille de l'île de la Réunion (Source : présentation de Camille Demené pour le cours d'Agriculture Tropicale, master 2 GUE 2010/2011).

Comme on peut voir dans la figure 18, l'âge d'or de la vanille est définitivement terminé avec l'évolution récente du commerce international, en particulier pendant les Trente Glorieuses. La primauté mondiale atteinte en 1898 (200 tonnes) ne se reproduira plus jamais. L'essor de Madagascar et des autres pays où la main d'œuvre est abondante et pas chère, la vanilline de synthèse, la réduction des coûts de transport, font que les tonnages descendent progressivement pour se stabiliser sur une moyenne de 50 tonnes entre 1930 et 1965 et puis 17 tonnes entre 1965 et 1995. Depuis la fin des années 90 la production locale ne couvre guère les besoins de l'île. Ainsi, même le marché de la France métropolitaine, parmi les plus importants au monde, reste difficile d'accès pour la vanille de l'île de la Réunion, en raison d'un prix moyen à l'achat de 16 €/kg, véritable barrière à l'entrée pour la production insulaire.

Comme nous allons voir par la suite, la production a été fortement mise à mal par la concurrence mondiale et les circuits de commercialisation sont rentrés dans un processus de reterritorialisation centré sur la reconquête du marché local, dont le taux de couverture est aujourd'hui inférieur à 50 %.

5.2 Organisation locale

i. Caractéristiques historiques

a. L'aire de production

Les producteurs réunionnais sont conscients du fait que la production de vanille est techniquement possible sur tout le territoire de la Réunion situé sous la cote de 600 mètres d'altitude, par le recours à des plantations sous ombrières disposant de systèmes d'irrigation, mais ils ont choisi de délimiter la zone géographique qui pourra bénéficier du label européen à la côte Est, correspondant à la zone historique et traditionnelle de culture.



Fig. 20 – La zone de production qui bénéficiera du label IGP.

Pour le collectif des producteurs de vanille demandeurs de l'IGP, ce choix exprime leur « volonté d'œuvrer pour une agriculture durable, respectueuse de son environnement ».

Ainsi, la zone retenue pour l'IGP *vanille de l'île de la Réunion* s'étend sur toute les communes orientales, de Sainte Marie au Nord à Saint Joseph au Sud, en dessous de l'isohypse des 600 mètres.

b. Antériorité et traditions

Le lecteur aura compris que la vanille est une production historique de la Réunion.

La réputation de cette épice n'est plus à faire : elle est ancrée dans l'inconscient collectif des réunionnais, mais elle est aussi prouvée par de nombreuses sources historiques qu'on ne peut pas rappeler ici dans leur globalité ; on se limitera ici à parcourir les traits saillants de ce savoir-faire, qui depuis les origines à nos jours, a fait et continue à faire l'orgueil de toute une île, voire des îles du Sud Ouest de l'océan Indien.

Trois introductions sont documentées au début du XIX^{ème} siècle. La première date de 1819, attribuée au commandant Philibert et au botaniste Perrottet, en provenance de Cayenne ; la deuxième date de l'année suivante, toujours grâce à Philibert et Perrottet, mais cette fois en provenance des Philippines.

Une troisième introduction est à l'actif de l'ordonnateur Marchand, elle concerne une bouture de *Vanilla Fragrans* et date de 1822, en provenance du Jardin du Roi de Paris.

La vanille était alors cultivée comme plante d'ornement, la pollinisation naturelle étant impossible sans l'insecte qui en était responsable, présent uniquement au Mexique.

L'association de producteurs aide à faire un peu de clarté quant à la paternité du processus de fécondation manuelle. En effet le savoir naturaliste associé à cette pratique est souvent attribué à un jeune esclave créole devenu célèbre après sa mort, mais en réalité la première fécondation réalisée par l'homme date de février 1836 par main de Charles Morren, au Jardin botanique de Liège. Cette technique fut reproduite l'année suivante par Joseph Neumann au Jardin du Roi à Paris et propagée ensuite à la Réunion par Perrottet, mais semblait peu pratique à mettre en œuvre. Ce n'est qu'en 1841 qu'un jeune esclave de 12 ans nommé Edmond Albius découvre celui qui reste encore aujourd'hui le processus de fécondation manuelle utilisé dans tous les pays producteurs, de par sa simplicité.

Ce savoir-faire novateur permettra d'élargir la culture de la vanille de Sainte Suzanne à toute la côte orientale, qui présentait les conditions climatiques idéales, pour après se répandre aux autres îles de l'océan Indien, avant de gagner l'Indonésie. C'est donc grâce à ce jeune créole, qui ne bénéficiera d'aucune reconnaissance pour sa découverte et terminera sa vie dans l'oubli, que la vanille a pu se développer dans le monde entier.

Si la fécondation manuelle liée à la figure d'Albius a certes contribué à fonder une certaine mythologie, sans doute favorable à réhabiliter la figure des *marrons* dans la société de l'après 1848²⁰⁵, la réputation de la vanille réunionnaise ne s'arrête pas pour autant à ce savoir-faire (et savoir-dire).

Le succès international de la vanille tient également au processus de transformation que subit la gousse, connu parmi tous les professionnels et connaisseurs du monde entier sous le nom de *procédé réunionnais*. Il s'agit d'une technique nécessaire pour éviter la naturelle déhiscence des gousses de vanille, phénomène qui concerne les gousses arrivées à maturité, qui se fendent et perdent ainsi une partie des arômes, outre à devenir moins présentables aux consommateurs. Ainsi, pour empêcher la déhiscence un premier procédé, dit « à l'eau bouillante » fut mis au point par Ernest De Loupy en 1851, amélioré et vulgarisé en 1857 par David de Floris, tous deux producteurs à Saint André.

Bien que cette technique a subi quelques modifications au fil des années, les principes de base restent encore les mêmes, s'agissant de mortifier les tissus à travers une exposition contrôlée à des températures élevées, ce qui favorise les réactions enzymatiques de transformation de gluco-vanilline en vanilline.

²⁰⁵ Le 20 décembre 1848 marque l'abolition de l'esclavage dans les colonies françaises.

La production sera découplée en 20 ans et la Réunion restera le plus grand producteur mondial jusqu'au XX^{ème} siècle. Entre 1890 et 1930 la surface exploitée sur la côte Est atteindra plus de 3 000 ha, la vanille est présente aux grands salons internationaux (i. e. Exposition Universelle en 1900) et les exportations se situent dans une moyenne de 80 tonnes. C'était l'âge d'or de la vanille réunionnaise.

Avec les premières installations de colons réunionnais à Madagascar commence un déclin constant et inexorable pendant tout le XX^{ème} siècle, qui n'empêchera pas pour autant les producteurs à défendre leur produit, s'organisant d'abord en 1906 dans un premier Syndicat des producteurs et définissant un sévère cahier des charges, puis également en 1941 avec la création d'un Service de Surveillance des Vanilles, ayant pour objectif de veiller à la qualité de la production et de la transformation de la vanille à la Réunion.

Malgré un contexte international désastreux les producteurs se réuniront dans la première coopérative agricole réunionnaise en 1950, tandis que certaines familles continueront jusqu'à nos jours à se transmettre de père en fils parcelles et savoirs-faires associés.

ii. Analyse de la filière et des circuits de commercialisation

a. La production agricole

L'itinéraire de culture de *Vanilla Planifolia* commence par le choix des boutures, qui peuvent provenir soit d'une pépinière agréée, soit d'une exploitation.

Les **boutures** ont généralement une longueur d'un mètre et demi et sont choisies à partir d'un pied mère d'au moins trois ans.

Le vanillier nécessite d'un **tuteur** pour se développer. A la Réunion trois types de tuteurs sont utilisés, correspondant à trois modes de culture :

- arbres préexistants. Filaos, bois de couleur, vacoas, etc. ;
- arbres implantés pour l'occasion. Bois de chandelle, pignon d'Inde, etc. ;
- tuteurs « morts ». Piquets en bois, ombrières.



Fig. 21 – Culture de vanille sur bois de chandelle à Saint André (cliché de l'auteur).

La **densité** de plantation varie également selon le mode de culture. En sous bois, la densité de plantation est logiquement liée à l'implantation originelle des espèces forestières : elle peut aller de 2 500 à 5 000 pieds par hectare. Pour les cultures de plein champ et sous abri, la densité de plantation est au maximum de 5 000 pieds par hectare.

L'**entretien** de la parcelle est assuré par le biais d'un désherbage ou d'une fauche ; pour la ligne de culture le désherbage chimique est exclu, alors qu'il est permis pour l'interligne. En sous bois l'entretien est presque exclusivement manuel.

Concernant la **fertilisation**, elle est naturellement assurée par les feuilles mortes des arbres tuteurs. Toutefois, un apport de matière organique (compost) est consenti et est effectué par certains, alors que tout engrais chimique est interdit.

Une technique particulière concerne le **bouclage** des lianes par le sol, pratique consistant à décrocher la liane de son tuteur et à la faire passer au niveau du sol afin de lui permettre de s'enraciner et par conséquent, de mieux nourrir le vanillier. Cette opération présente aussi l'avantage de maintenir le vanillier à portée de main, rendant plus aisés les travaux de fécondation. Le bouclage est réalisé annuellement.

La floraison commence à partir du mois de septembre pour se terminer en décembre. De même, la **fécondation** débute en septembre pour terminer à fin janvier.

Tous les matins, il faut féconder les fleurs à la main, selon la « méthode Albius ». Les organes mâles et femelles des fleurs sont séparés par une membrane, appelée *rostellum*, qui doit être cassée par un agent extérieur afin de rendre la pollinisation possible. A la Réunion, cela est fait par l'intervention de l'homme, à l'aide d'une aiguille. La pratique consiste à relever le *rostellum* afin de mettre en contact les parties mâle et femelle de la fleur²⁰⁶. Il faut faire vite car les fleurs s'ouvrent dans la nuit pour mourir en fin de matinée. Toutefois, elles ne s'ouvrent pas toutes en même temps, raison pour laquelle la fécondation se déroule sur plusieurs mois.

Après la fécondation, il faut attendre 8 à 9 mois pour pouvoir récolter les gousses vertes. La **récolte** a lieu lorsque les gousses ont atteint le stade de maturation optimale, autrement-dit quand la gousse de vanille présente les caractéristiques suivantes :

- apparition des lignes de déhiscence (*mure à fil*) ;
- jaunissement de l'extrémité des gousses (*queue de serin*) ;
- déhiscence partielle de l'extrémité (fendue au max. sur 3 cm).

Passé ce stade la déhiscence des gousses fera qu'elles s'ouvrent dans le sens de la longueur, laissant échapper l'arôme.

Le stade de maturité optimale s'étale sur 15 jours, raison pour laquelle le producteur effectue une récolte par quinzaine ; les gousses n'arrivant pas à maturité sur le pied en même temps, la récolte se déroule sur deux à trois mois. Seules les gousses qui atteignent une longueur de 14 cm pourront bénéficier du label IGP.

Les vanilliers ne donnent pas de gousses pendant les 3 premières années ; ensuite suivant la grosseur, ils peuvent produire 1 kilo de gousses par an et ceci pendant environ 10 à 15 ans.

b. La transformation

Une fois récoltées, les gousses vont subir plusieurs étapes, ce qui permettra d'avoir une qualité et une conservation remarquables.

Tout d'abord elles doivent être stockées dans un endroit approprié, à l'abri de l'humidité, pendant un délai maximal de 72 heures.

La première phase du processus de transformation a pour but d'arrêter le mûrissement des gousses. Il s'agit de la **mortification**, pour laquelle on peut faire recours à trois techniques différentes :

²⁰⁶ Pour en savoir plus, cf. annexes.

- *exposition au soleil* en milieu confiné (bocal, plastique, etc.) pendant une période comprise entre 2 à 4 jours. Peu utilisée, cette méthode est souvent le fait de particuliers et de productions confidentielles ;

- *échaudage*. Consiste à mettre les gousses dans un panier et à plonger le tout dans un bain d'eau à 65°-70°C, pendant 3 minutes, sur la base de la méthode développée par Loupy en 1851 ;

- *étuvage*. Les gousses sont égouttées dans de l'eau à 50°C pendant 48 heures.

Une fois la mortification terminée on peut procéder à l'**initiation de l'arôme** de la vanille, prolongement direct de l'étape précédente.

Si les gousses ont été mortifiées par échaudage, une fois sorties de l'eau, celles-ci seront disposées encore chaudes dans des caisses de bois capitonnées de couvertures afin d'éviter toute déperdition de chaleur, l'objectif étant de provoquer une sudation des gousses à la base des réactions enzymatiques transformant la gluco-vanilline en vanilline. Au bout de 24 heures la vanille a perdu une bonne partie de son poids et est devenue de couleur marron foncé. On parle alors d'étuvage. A noter que cette étape se confond avec la précédente si la technique de mortification n'est pas celle de l'échaudage.

Une fois les gousses sorties des caisses, on les dispose au soleil de 3 à 5 heures par jour et ceci pendant 5 à 15 jours, selon les conditions climatiques et l'état de la vanille même. Le séchage au four est également possible.

Une deuxième phase de **séchage** se déroule par la suite, à l'aide de claies superposées, dans des locaux aérés et ombragés, dans le but d'obtenir un juste degré de dessiccation, ainsi qu'une certaine souplesse. Le séchage à l'ombre peut se prolonger jusqu'à trois mois. Pendant cette phase des opérations de tri ont lieu afin de regrouper les gousses selon le degré de dessiccation. Il s'agit d'une étape particulière car elle demande un savoir-faire spécifique, le tri se faisant manuellement, par roulement de la gousse entre le pouce et l'index : cela permet d'évaluer la chaleur et la texture des gousses et éventuellement de déclasser les gousses non conformes, en général destinées à l'industrie agroalimentaire et en tout cas exclues du label IGP.



Fig. 22 – Triage de la vanille (Source : <http://flickr.com/photos/72657517@N00/398736563>).

Une fois triées les gousses sont prêtes pour l'**affinage** : les gousses sont remises dans des malles en bois capitonnées cette fois-ci de papier sulfurisé afin d'en isoler l'humidité extérieure qui pourrait les faire moisir.

Les malles seront ouvertes chaque mois pour en examiner le contenu et en écarter les gousses moisies.

L'affinage dans les malles durera au minimum 7 mois.

Le **calibrage** consiste à trier les gousses selon la longueur, qui ne devra pas être inférieure à 14 cm. La vanille est alors conditionnée dans différents types d’emballages hermétiques et inviolables, étiquetée avec la marque IGP, l’adresse de l’Organisme de Défense et de Gestion, de l’Organisme Certificateur, respectant aussi les prescriptions du code de la consommation.

Rappelons que toutes les étapes présentées ici ne sont qu’une partie simplifiée tirée du projet de cahier de charges pour l’obtention du label IGP. Chacune de ces phases doit en outre faire l’objet d’une retranscription dans un registre afin d’en assurer la traçabilité « de la fourche à la fourchette » imposée par les règlements européens. Le cahier des charges définit 22 étapes différentes de la production à la mise en vente, auxquelles s’ajoutent 48 points à maîtriser pour garantir la traçabilité.

Au final, il aura fallu 1 kilo de vanille verte pour faire 250 gr de vanille sèche, soit plus de 18 mois entre la fécondation et la vente.

c. Circuits de commercialisation

En 2010 on compte à la Réunion environ 150 producteurs de vanille, y compris une vingtaine qui n’a pas encore livré leur récolte car leur exploitation est encore trop jeune. L’essentiel de ces producteurs est installé sur les communes de Sainte Rose et de Saint Philippe, où se concentrent 90 % des 200 ha cultivés globalement.

Secteur	Organisme	Nombre de livreurs	%	Aide POSEIDOM
Coopératif	Provanille	43	33	Oui
	<i>Sous total 1</i>	<i>43</i>	<i>33</i>	
Privé	Ass. Paysans de Saint Philippe	10	8	Non
Privé	Royal Bourbon	30	23	Oui
Privé	La Vanilleraie	25	19	Oui
Privé	Autres (Roulof, Leichnig)	22	17	Non
	<i>Sous total 2</i>	<i>87</i>	<i>67</i>	
	<i>Total général</i>	<i>130</i>	<i>100</i>	

Tab. 8 – Etat actuel de la filière de production (Source : DAAF).

Si le tableau illustre bien la structure actuelle du système productif, il faut néanmoins souligner que cette « photographie » est vouée à changer rapidement. En effet, comme on verra par la suite, le secteur coopératif vient de vivre un véritable choc, qui a provoqué un arrêt partiel de l’activité et une fuite des adhérentes vers le secteur privé, devenu pour la première fois majoritaire. Le système local est donc en train de vivre de grandes transformations.

On constate depuis quelques années une chute des livraisons à la coopérative et une augmentation des livraisons dans le secteur privé.

La vanille de l’île de la Réunion souffre fortement de la concurrence des importations de vanille générique en provenance de Madagascar ou des Comores, présente sur les principaux lieux de vente (GMS et marchés forains), côtoyant parfois la vanille réunionnaise et contribuant ainsi à brouiller le consommateur. Le prix de vente à la consommation est 10 fois moins cher en provenance de ces pays : 30 €/kg contre 300, voire 400 €/kg pour la vanille réunionnaise.

Il en découle que la filière productive de vanille n’est pas en bonne santé, au sens économique : le tonnage global ne cesse de diminuer, passé de 11,9 tonnes en 2007, 7 tonnes en 2008, 6 en 2009. Actuellement il se situe entre 3 et 4 tonnes, face à une demande locale qui reste insatisfaite (environ 12 tonnes).

Pendant les 15 dernières années les planteurs ont essayé de mettre en place des systèmes de production intensifs (sous ombrière), mais face aux coûts élevés des intrants (acier, piquets en bois, filets de protection) et aux résultats médiocres (attaques de viroses, carence technique) le système sous ombrière a été délaissé, ne constituant plus qu'1 % de la sole vanillière, contre 9 % pour la production en plein champ et 90 % pour la culture en sous bois. Cette dernière forme de production reste la plus rentable et la plus répandue. La taille moyenne des parcelles est de 1,3 ha ; la production moyenne est de 70 kg/ha et le revenu moyen généré par la livraison de vanille verte est de 2 000 €/an. Depuis 1995 la filière est organisée autour de deux structures, Provanille, d'une part, qui collecte la vanille verte, apporte une assistance technique aux producteurs et contribue à des travaux de recherche agronomique et l'Union réunionnaise des coopératives agricoles (UR2), d'autre part, qui assure la transformation et la commercialisation des produits. Parallèlement, des exploitants indépendants réalisent une part croissante de la production totale du département, qu'ils vendent sur place à une clientèle touristique (avec des pointes de 30 000 visiteurs par an), principale forme d'écoulement à ce jour.

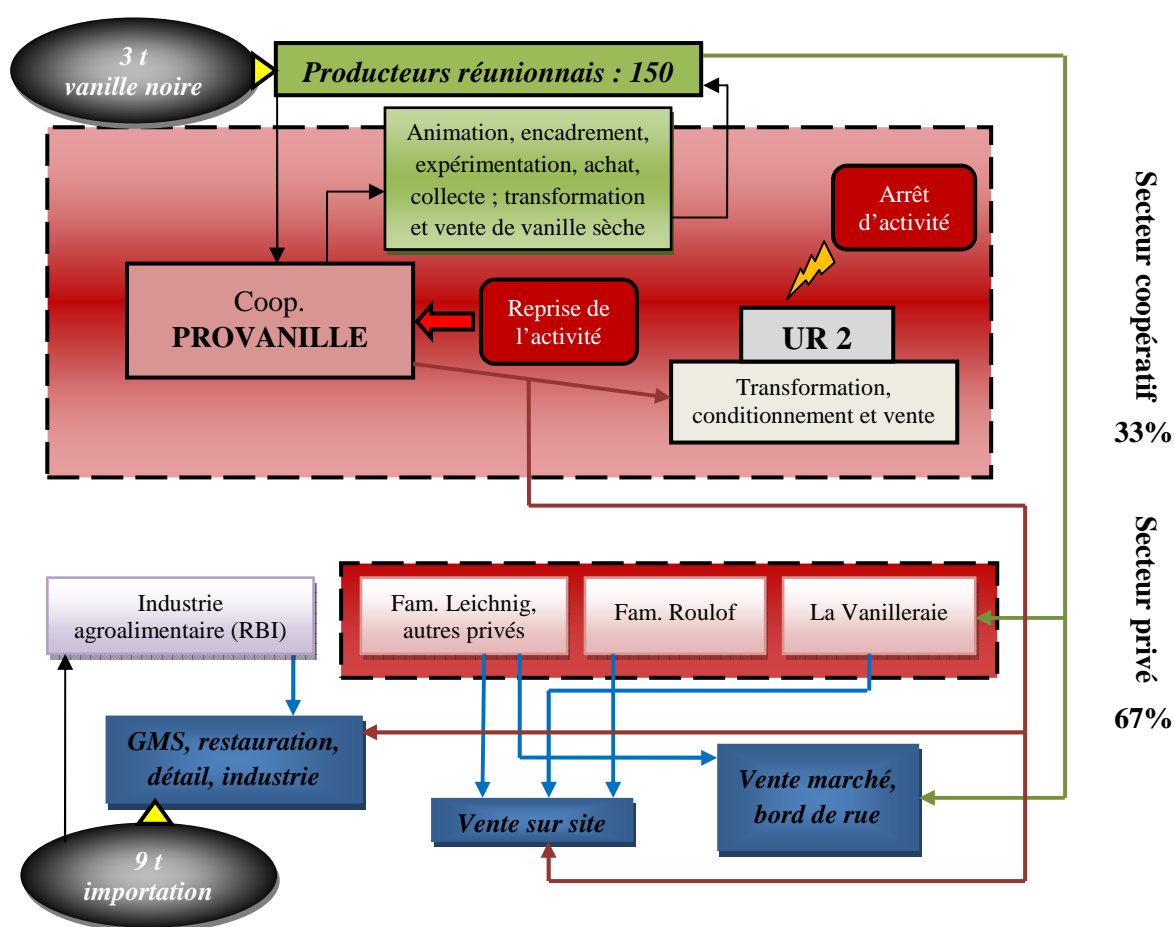


Fig. 23 – La filière vanille à la Réunion.

La commercialisation est directement liée aux déboires que la filière vient de traverser et notamment le désengagement de UR2 en 2010. La sortie de scène de cet acteur pivot a miné la stabilité de tout le système productif, avec des répercussions à tous les niveaux, de la production à la commercialisation.

En définitive, le commerce actuel se limite à une demande principalement touristique, liée à la visite des exploitations, et secondairement à la satisfaction du marché local, voire à sa reconquête. Les GMS ne donnent pas la priorité au produit local, s'appuyant sur

l'ambiguïté de l'appellation « vanille bourbon ». Enfin, l'exportation est actuellement anecdotique.

5.3 Lien au développement rural

i. Territoire et ressources spécifiques

a. Facteurs naturels

Les **conditions climatiques** idéales pour le développement du vanillier imposent 2 000 mm de précipitations annuelles, régulièrement réparties sur l'année, la plante ne tolérant pas les sécheresses. Il en découle que la situation réunionnaise, et notamment de la côte au vent est favorable à la culture de la vanille. La zone de production géographique traditionnelle se superpose à la carte des précipitations. En dehors de cette zone, la culture de vanille ne peut s'envisager qu'en ayant recours de façon systématique et massive à l'irrigation, compte tenu des besoins en eau de la plante.

La délimitation de la zone IGP à l'isohypse des 600 mètres renvoie à l'exigence de **températures** optimales de 25°C, avec une tolérance pouvant descendre jusqu'à 15°C ou monter jusqu'à 35°C.

La nécessité d'un **ombrage** supérieur à 60 % est une condition que les vanilliers rencontrent naturellement dans les cultures en sous-bois, tout comme la présence d'une forte humidité relative, nécessaire pour obtenir des gousses souples et malléables. Cette condition est par ailleurs respectée même dans les autres méthodes de culture.

Le sol ne peut pas constituer une spécificité de la vanille réunionnaise. Comme plusieurs producteurs ont confirmé, il existe plusieurs types de sols dans la zone de production, pouvant aller de coulées de lave récentes à Saint Rose à des sols sablo-caillouteux à Saint André. C'est d'ailleurs pour cette raison que le label IGP a été préféré à l'AOP, qui certifie le lien d'*un* produit à *un* terroir.

b. Facteurs humains

L'île de la Réunion et ses producteurs sont à la base des deux principes de base de la culture du vanillier : la fécondation manuelle et la transformation des gousses vertes en gousses noires. La famille De Floris, qui avait perfectionné ce dernier processus, a poursuivi ses activités jusqu'en 2006 à travers 5 générations de préparateurs ; aujourd'hui leur « maison de la vanille » attend un repreneur... Il existe de nombreuses familles qui se transmettent parcelles et savoirs associés depuis plusieurs générations. Il s'agit en somme, d'une culture identitaire à forte charge patrimoniale.

Il n'est pas besoin de revenir ultérieurement sur l'histoire de la vanille, dont les grandes étapes ont déjà été parcourues précédemment. Cette histoire est là pour témoigner de la réputation et des savoirs qui ont été développés sur l'île et puis exportés dans le monde entier. Les producteurs en sont conscients et ils n'hésitent pas à rattacher le savoir-faire réunionnais à une teneur moyenne en vanilline de 2 %, aux notes uniques de pruneaux et de tabac, à l'aspect huileux, au toucher soyeux et à la couleur uniforme allant du marron chocolat au marron chocolat foncé. Autant de qualités qui ne se retrouvent pas ailleurs et qui contribuent à distinguer la vanille de l'île de la Réunion.

ii. Acteurs et degré de coordination

a. Contexte socio-économique local

Dans les communes du Sud, mais aussi pour toute la microrégion Est, le chômage constitue un problème majeur : toutes les communes de cette partie de l'île connaissent une situation alarmante, avec un taux moyen de 45 %, systématiquement supérieur à la moyenne de l'île.

Les diagnostics territoriaux réalisés par les animateurs de l'AD2R, témoignaient il y a déjà six ans, que la diversification est une réalité sur les communes de l'Est et du Sud.

Ces analyses ont constaté des faiblesses chroniques communes à tous ces territoires, qui sont d'ailleurs connues par tous les acteurs de l'aménagement : l'étalement urbain, le mitage, le manque d'infrastructure touristiques, le chômage, la difficulté d'installation en agriculture, les contraintes pédoclimatiques liées à une pluviométrie élevée, la faible rentabilité des exploitations agricoles des Hauts... Dans ces conditions, les structures agricoles ont du mal à être viables et à assurer un revenu moyen aux agriculteurs. Ces derniers sont de plus en plus découragés et ont des stratégies de déclassement de leurs terrains.

De plus, le manque de foncier dans les Bas attire de plus en plus de néo ruraux et favorise la montée du prix du foncier dans les Hauts.

La conséquence principale sera la baisse de la SAU dans la microrégion Est au profit de l'urbanisation, transformant le caractère rural du secteur. La croissance démographique pourrait faire apparaître des conflits entre les agriculteurs et les néo ruraux, avec des conséquences sur le style de vie des habitants des Hauts.

Les animateurs de l'AD2R prévoient même que les collectivités auront à gérer les pathologies urbaines dans les hauts avec l'arrivée de population des Bas (Issop, 2005).

En conclusion, les auteurs des diagnostics invoquaient des réflexions, ou encore souhaitaient des études à mener pour conforter la diversification agricole et sur sa complémentarité économique et spatiale avec la canne à sucre et le tourisme. La nécessité de créer des synergies entre activités différentes est perçue avec une certaine évidence, car elles permettraient d'atteindre un revenu agricole meilleur mais aussi d'utiliser des complémentarités en termes de temps de travail ou d'échange de matières organiques...

Bien évidemment, c'est un constat général, valable pour toute la zone de production de la vanille, qui est tout de même très vaste et hétérogène.

Relativement à Sainte Rose et à Saint Philippe, qui concentrent 90 % des planteurs et des parcelles, on constate une empreinte très forte des espaces naturels et du secteur agricole.

A titre d'exemple, à Saint Philippe environ 50 % des entreprises sont concentrées dans l'agriculture, qui constitue l'activité économique principale. Les emplois aidés représentent eux 27 % des emplois salariés contre 16 % en moyenne sur les Hauts de l'île. La vanille constitue la seconde culture de Saint-Philippe ; elle représente un revenu d'appoint dans la mesure où, pour 75 % des planteurs, le revenu dégagé par la vanille représente moins d'un quart du revenu total.

Au delà des chiffres, qui restent approximatives, le constat est le même pour ces deux communes rurales qui comptabilisent moins de 15 000 habitants et où la plupart des producteurs sont bénéficiaires de transferts sociaux, qui constituent tristement une des rares alternatives (parfois la seule) aux faibles revenus agricoles. L'ONF et la mairie sont ainsi les principaux pourvoyeurs d'emplois.

Cependant, la solidarité familiale et le cumul des transferts sociaux et des petites activités informelles permettent d'assurer des ressources minimales et une certaine paix sociale, grâce aux associations, aux chantiers d'insertion et aux emplois verts.

En somme, le poids important de l'activité agricole permet d'assurer un potentiel d'emploi non négligeable même si celui-ci est le plus souvent non déclaré et saisonnier. Pour ces

deux communes, l'attention aux activités agricoles est donc primordiale, y compris en dehors de la canne à sucre. C'est ainsi que des chartes agricoles ont été signées en 2007 et en 2008.

b. La question des concessions

Les chartes de développement agricoles sont des documents qui visent à mettre les acteurs de l'agriculture et de l'aménagement du territoire autour d'une même table, pour définir les enjeux et les axes prioritaires à l'échelle d'une commune. La charte constitue un engagement mutuel sur des objectifs à 15 ans.

Les communes de Sainte Rose et de Saint Philippe ont donné large place à la vanille dans ces documents de planification²⁰⁷.

Relativement à la commune de Sainte Rose l'espace mis en valeur en vanille se répartit entre différents gestionnaires : l'ONF (sur les forêts domaniales et départementales – Petit Brûlé, Anse des Cascades²⁰⁸), le Conservatoire du Littoral (Forêt de Bois Blanc, Anse des Cascades), le Conseil Général (ENS de Bois Blanc), la Commune (Petit Brûlé communal). A Saint Philippe les négociations concernent surtout l'ONF (principalement à Basse Vallée, Mare Longue, Takamaka et Tremblet). Le Parc National est directement concerné dans les deux cas.

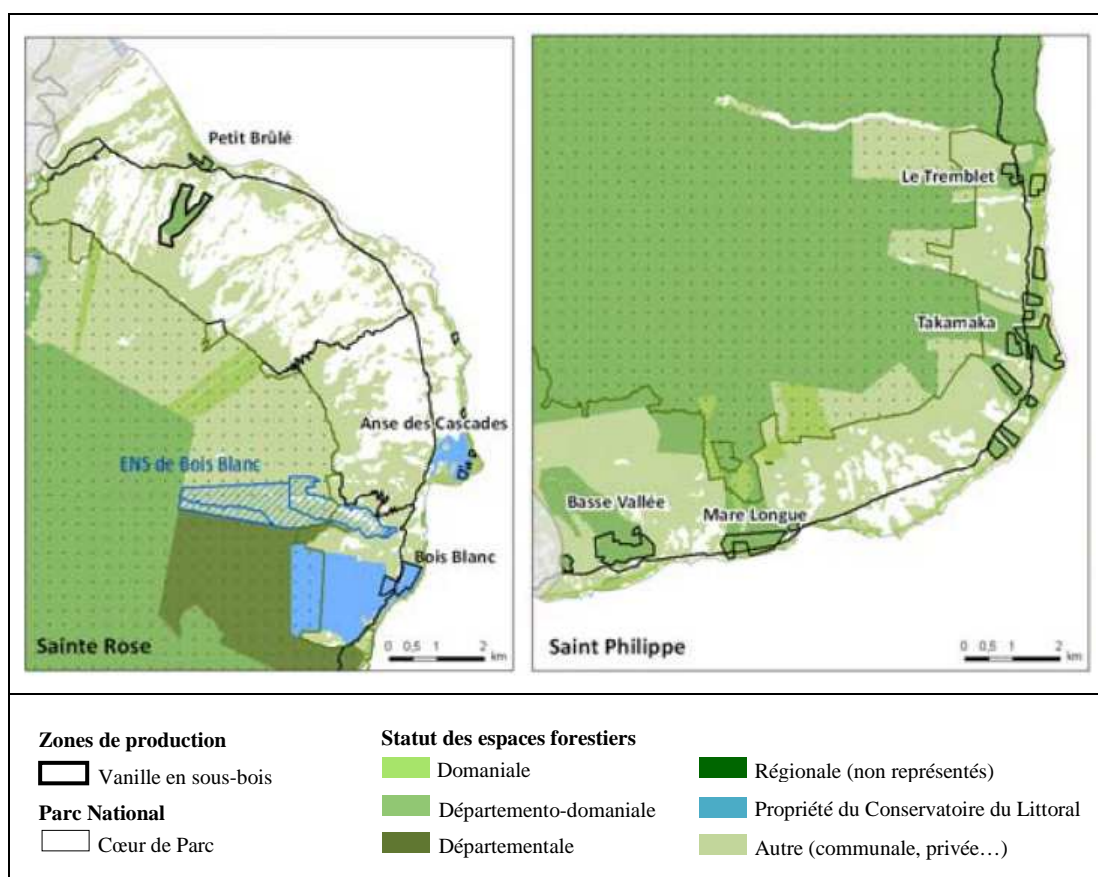


Fig. 24 – Les concessions de vanille en sous-bois (Source : présentation de Camille Demené pour le cours d'Agriculture Tropicale, master 2 GUE 2010/2011).

²⁰⁷ J'ai notamment consulté : le *Programme d'action de la Charte de Développement Agricole de Sainte Rose*, datant novembre 2008 (48 pages) et la *Convention cadre pour la valorisation et le développement du territoire signée entre le Parc National de la Réunion et la Commune de Saint Philippe*, datée 2009 (9 pages).

²⁰⁸ A l'Anse des Cascades se trouvent aussi les plus anciennes plantations de palmiste rouge de l'île.

Le prix du loyer actuel des concessions est une charge lourde pour les planteurs ; il avait été augmenté au début des années 2000, alors que le prix de la vanille était plus élevé qu'aujourd'hui. Les acteurs du système productif souhaiteraient donc revoir avec les gestionnaires précédemment cités le montant du loyer des concessions, tenant compte des conditions actuelles de production (prix de vente plus bas, et charges de production plus lourdes, dues notamment à la cochenille). Les conditions des renouvellements avaient également été modifiées à l'époque de l'augmentation du prix ; les planteurs souhaiteraient le retour à un système de « reconduction tacite » des concessions. L'ONF s'oppose à une telle conception : pour l'établissement public la gestion des concessions passe par l'instruction de 100 à 200 dossiers par an, auprès du service foncier de l'ONF, sous forme de nouvelles demandes ou renouvellements. Le travail d'instruction, de suivi et de contrôle est réalisé à l'aide d'une base de données centralisée couplée au système d'information géographique, afin d'améliorer la qualité du suivi.

En clair, le principe est que l'ONF permet à certains agriculteurs locaux d'acquérir une parcelle de sous bois afin de cultiver la vanille et obtenir des revenus complémentaires. En échange, l'agriculteur qui entretient la parcelle contrôle les végétaux nuisibles et contribue à la protection de l'écosystème. Cela n'est possible que par une gestion contrôlée impliquant la tenue de registres dans lesquels toutes les parcelles doivent être délimitées avec précision. Or, ce n'est pas souvent le cas jusqu'à ce jour, car rares sont les jeunes planteurs qui ont suivi une formation agricole ; au contraire, la plupart des planteurs ne sont que faiblement scolarisés. D'ailleurs il n'y a pas de formations spécifiques à la culture de la vanille, et la charge d'encadrer les planteurs revient à la direction de Provanille, déjà en difficulté suite aux problèmes internes. A ce fait il faut ajouter que beaucoup d'entre eux héritent les vanilleraies de leurs pères et continuent de les cultiver « *parce que c'est un patrimoine* », ou parce que « *ça fait de la peine de laisser tomber les lianes de vanille* ». Autrement-dit, ils attribuent une valeur affective à la culture, mettant au deuxième plan la rentabilité.

A Saint Philippe certains planteurs se trouvent en régime de préretraite et le renouvellement d'une parcelle en sous-bois serait pour eux le seul moyen pour continuer à cotiser jusqu'à l'âge nécessaire... Mais l'ONF n'est pas disposé à une « reconduction tacite » ; les planteurs vont alors se réfugier chez les techniciens de la Chambre d'Agriculture, qui prennent en charge le dossier et négocient directement avec le gestionnaire des forêts, entérinant le flou.

On perçoit dans ce dernier exemple toute la difficulté qu'il y a dans la gestion d'une gouvernance élargie, de la production agricole à la gestion de l'environnement, en passant pour les questions sociales. Un des enjeux à venir sera sans doute celui de l'accompagnement et de la formation des agriculteurs, car des expériences positives existent, et l'ONF n'a pas volonté de « virer » les planteurs. En effet l'ONF réalise actuellement une étude devant permettre soit de s'assurer que les planteurs pourront fournir des garanties, soit d'identifier des solutions alternatives leur assurant des concessions à un horizon de vingt ans. Le gestionnaire des forêts s'efforce également de stabiliser la situation des producteurs dont l'activité ne serait pas compatible avec la préservation de reliques de forêts primaires particulièrement précieuses.

Ainsi, la durée des concessions a récemment été renégociée, passant de 6 à 9 ans. Les parcelles en sous bois sont données en concession par l'ONF pour 120 €/ha par an²⁰⁹.

Les élus locaux sont sensibles à ces enjeux vitaux pour leurs communes, et le nouveau Parc National vient apporter son soutien : « *le patrimoine naturel et le patrimoine agricole sont les principales richesses de Saint Philippe, constituant un des atouts majeurs en vue du développement de l'activité économique et touristique [...] La charte agricole est signée entre les différents partenaires, sa mise en œuvre doit être stimulée* ». Les jalons

²⁰⁹ Ce chiffre, déclaré par les planteurs interrogés, est indicatif et à vérifier.

pour une stratégie commune semblent donc installés. Qui plus est, dans le document est souligné que « *les deux parties s'accordent sur la valeur patrimoniale des activités autour du vacoa, de la vanille, du palmiste, des épices et des plantes aromatiques* »²¹⁰ et sont aussi précisés les axes à suivre pour une mise en valeur du patrimoine territorial.



Fig. 25 – Plantation de vanille en sous bois (Source : http://www.onf.fr/la-reunion/sommaire/onf/connaître/domaine_gere/20070905-161251-52785/@_@index.html)

De leur côté, les acteurs qui ont participé à la rédaction de la charte agricole de Sainte Rose s'accordent à dire que pour une négociation facilitée il serait souhaitable que les planteurs se regroupent autour de revendications communes. De telle manière la négociation pourrait ensuite se faire sous forme de groupes de travail regroupant les différents gestionnaires, les planteurs, et l'interprofession.

Si cela fait l'objet d'un certain consensus, force est de constater que les institutions locales, comme la DAAF ou la Chambre d'Agriculture, sont plutôt frileuses et ne se positionnent pas clairement sur la question des services environnementaux. Cela est valable aussi pour le Parc National, qui fait de la protection du « cœur » sa priorité, mettant en deuxième plan les questions agricoles liées à l'aire d'adhésion.

La mise en place d'une Indication Géographique Protégée, qui implique l'enregistrement de chaque étape, y compris les références cadastrales, pourrait permettre un rapprochement entre les planteurs et les autres gestionnaires. L'interprofession (Provanille), ainsi que l'Organisme de Défense et de Gestion (association des producteurs), pourraient être accompagnés par des partenaires (CIRAD, Université, IRQuA, etc.) pour un encadrement et une professionnalisation accrue des planteurs.

Il faut noter que dans le projet de cahier des charges on trouve des références explicites à la gestion du sous bois : « *de part sa rusticité et ses faibles besoins agronomiques, la vanille a progressivement cédé la place à la culture de la canne à sucre, sur les terrains littoraux de l'est de l'île, pour se concentrer sur les terrains difficiles d'accès ou inexploitable pour la canne à sucre : contreforts du volcan (forêts domaniales) ou bords de ravines (fortes pentes). Elle a, de fait, contribué à mettre en valeur des terrains destinés à la friche et participe activement à la lutte contre les pestes végétales en*

²¹⁰ Les deux citations se réfèrent à : *Convention entre l'établissement public du Parc National de la Réunion, la commune de Saint Philippe pour la valorisation et le développement du territoire*, Saint Philippe, 7 septembre 2009, pag. 3.

assurant l'entretien régulier des forêts et des ravines dans lesquelles elle est cultivée. Son implication au niveau environnemental est forte ».

Des études ont déjà montré que la culture en sous bois peut constituer un compromis largement acceptable, dans un jeu gagnant-gagnant²¹¹.

Les planteurs pourraient faire appel à l'art. L363-4 du code forestier qui oblige le « particulier bénéficiant du droit de défricher, d'exécuter sur le terrain considéré des travaux de défense des sols contre l'érosion et de n'y pratiquer que certaines cultures à l'exclusion de toute autre ». Sur cette base une négociation avec le gestionnaire des forêts pourrait amener au respect d'une telle obligation de la part des planteurs de vanille en sous bois et par là même, à la reconnaissance d'un service environnemental.

c. Action collective à l'intérieur de la filière

Après avoir vu comment une gouvernance peine à prendre forme dans les territoires de la vanille, un retour sur l'organisation des acteurs demandeurs de l'IGP permet de clarifier les enjeux de la patrimonialisation de la vanille.

Historiquement regroupés dans la coopérative de Bras Panon, les planteurs de vanille se retrouvent depuis peu face au choix que la concurrence locale leur propose. Autrement-dit, ils peuvent continuer de livrer la vanille verte à Provanille ou choisir les producteurs privés, ce qui s'est véritablement passé après le désengagement d'UR2, à part quelques arrêts de production conjoncturels.

En effet, Provanille était appuyée par l'Union Réunionnaise des Coopératives (UR2) depuis 1995, laquelle possédait un capital financier important. Provanille assurait la gestion de la production, fournissant l'assistance et l'encadrement technique nécessaires aux planteurs ; UR2 s'occupait de la transformation et de la mise en vente du produit fini. Depuis quelques années, UR2 avait décidé de se désengager de la vanille ; au mois d'avril 2011, le juge a déclaré la liquidation d'UR2.

Tout cela a provoqué des conséquences néfastes pour Provanille, qui s'est trouvée sans site de transformation, UR2 ayant vendu une grande partie de sa propriété à Bras Panon dans le cadre d'une spéculation immobilière. Les planteurs n'ont pas pu écouler la vanille verte de la récolte 2009-2010. En parallèle une partie de la direction de la coopérative, dont le promoteur du projet de cahier de charges, avait décidé de créer sa propre structure, la Vanilleraie, à Sainte Suzanne, qui est en train de s'affirmer localement, proposant un produit haut de gamme.

Alors que le nombre d'adhérents est passé de plus de 100 à 33 en quatre ans pour Provanille, la Vanilleraie compte aujourd'hui 35 fournisseurs, soit trois fois plus qu'en 2008. Les autres producteurs privés de l'île ne sont pas en reste et profitent à leur tour des difficultés des adhérents à la coopérative, leur proposant un meilleur prix d'achat par rapport à celui de Provanille.

Tout se passe comme si la concurrence locale pousse à une augmentation du prix au producteur, qui apparaît donc comme le principal gagnant. Ainsi, en 2010 la Vanilleraie pouvait proposer 25 €/kg de vanille verte, contre 20 €/kg proposés par Provanille. Toutefois, l'actuel directeur de Provanille nous a affirmé que la structure est déjà en mesure de proposer 26 €/kg aux producteurs et que les paiements ont repris...

Il faut noter qu'en dehors de cette rivalité, il existe des producteurs privés qui vendent toute la vanille qu'ils produisent directement sur leur site. Leur rôle, apparemment secondaire, est en réalité important, car les quantités de vanille qu'ils gèrent n'est pas négligeable et influe beaucoup sur l'équilibre fragile du système agroalimentaire.

²¹¹ Par exemple David Marianne a montré qu'une concession de 4 ha dans l'Espace Naturel Sensible de la forêt de la Rivière de l'Est permettait de garder une zone tampon entre les milieux ouverts et la forêt mégatherme. Cf. Marianne, D., *Contribution au plan de gestion de la forêt de la Rivière de l'Est*, mémoire de stage pour l'obtention du DESS Sciences et Gestion de l'Environnement Tropical, 2004, pp. 67-68.

Par exemple, un de ces producteurs, qui a souhaité rester anonyme, nous a expliqué que la situation de concurrence actuelle n'est pas mauvaise pour lui ; cependant si dans l'avenir Provanille devait disparaître et les autres acteurs privés faire chuter le prix au producteur, il pourrait alors intervenir avec des planteurs déjà prêts à l'accompagner, proposant un prix non inférieur à 30 €/kg, considéré comme « *le minimum pour vivre* ».

Certes, ces discours sont à prendre avec beaucoup de recul, étant donnés les bouleversements et les changements encore en cours, dont les conséquences ne se verront qu'à distance de temps, quand l'équilibre local sera plus stable.

Toutefois, cette diversité d'acteurs au sein du système productif, se traduit aussi en une diversité de stratégies et d'attributions de valeurs : si tous les producteurs s'accordent à considérer la vanille comme un patrimoine à préserver, le sens qui lui est donné varie.

Nous pouvons identifier trois typologies de stratégies patrimoniales²¹².

- La première est celle qui fédère tous les acteurs locaux, malgré la concurrence que l'on vient de décrire, autour du label IGP. La vanille apparaît dans ce cas comme un **patrimoine bouclier**. Le dossier IGP est en effet perçu comme nécessaire pour se démarquer des fraudes et de la concurrence déloyale des vanilles d'importation, unanimement jugées de moindre qualité. La démarche est effectivement collective, puisqu'elle est ouverte à tous les acteurs de la côte Est, à condition de respecter le cahier des charges négocié par l'association des producteurs. Il faut dire que le label, qui n'est pas encore opératoire (le dossier vient d'être renvoyé à l'ODG par l'INAO, qui reste en attente des réponses aux remarques qu'il a soulevé), suscite l'intérêt de certains producteurs privés, parmi les plus dynamiques, qui n'ont pas directement participé à son écriture, mais qui en perçoivent l'utilité.

Au final, c'est une stratégie défensive et différenciatrice à la fois pour le territoire et pour le produit qui en porte le nom, comme l'ont bien compris certains opérateurs touristiques et agences de voyage, pour lesquelles il s'agit d'exposer la vanille et la Réunion.

- La deuxième stratégie est celle du **patrimoine étendard**, correspondant au discours de certains privés, et notamment la Vanilleraie. Pour cette SARL le label ne sert qu'à définir une qualité minimale, une référence de base, car l'objectif est de faire une vanille de qualité exceptionnelle. Ainsi, des contacts ont été noués avec le pôle de compétitivité Qaulitropic, et par là avec l'université de la Réunion (projets OptiVanille et Vador), pour travailler sur un *effet terroir* dans le double objectif de sélectionner des lignées à teneur élevée en vanilline et de distinguer différents types de vanille en fonction des conditions pédoclimatiques, très variables à l'intérieur de la zone IGP. La Vanilleraie souhaite sensibiliser les acheteurs à apprécier la qualité de la vanille, à en connaître les étapes clés de la parcelle à l'assiette, à distinguer les terroirs agronomiques comme cela se fait pour le vin. C'est ainsi que cette structure a gagné la médaille d'or au Salon de l'Agriculture de Paris en 2011. La stratégie est donc offensive, et l'objectif étant de démarquer le territoire en valorisant ses traits saillants et de conquérir de nouvelles parts de marché tout en augmentant la valeur économique du produit.

- La troisième stratégie est enfin portée par Provanille et par les producteurs-vendeurs de l'Est et du Sud et fait appel au **patrimoine lien social**. La stratégie vise dans ce cas à marquer le territoire par l'affirmation d'une identité locale forte, comme déclaré par le président de Provanille pour qui la production réunionnaise de vanille doit être associée au patrimoine mondial de l'UNESCO. De plus, « *quand on évoque la Réunion à travers le monde, le mot "vanille" doit être cité parmi les 10 premiers qui décrivent notre Ile* ». Pour Provanille il s'agit aussi de mettre en avant l'image du planteur, d'où un partenariat avec des associations locales dans des projets d'insertion. Parmi les producteurs il s'agit de « *faire connaître aux touristes la beauté des nos terroirs* », « *une production durable* », avec « *des visites entre anciennes coulées de lave et forêts uniques au monde* ». La

²¹² Déjà identifiées ailleurs par S. Scheffer (2005).

production est donc située au sein de projets de développement plus vastes, associant démarches collectives, attractivité des lieux et ressources patrimoniales, produits de qualité et identité des territoires.

En guise de conclusion, on peut affirmer que cette analyse du système local montre bien la présence d'un mouvement de patrimonialisation affirmé, qui trouve dans l'Indication Géographique Protégée sa sublimation, une sorte de couronnement pour les efforts des producteurs, voir de toute une société. Ce processus de patrimonialisation se déroule dans le temps long, traduisant des changements de statut pour une vanille pas comme les autres, reconnue par toutes les sous-cultures qui fondent la société créole (malbars, blancs, africains, zarabes, chinois, etc.).

Cette pluralité de cultures locales rend la mise en patrimoine fluctuante et difficile à gérer, tellement les attributs matériels et immatériels sont riches, multiples et puissamment évocateurs. Cela est très évident à l'intérieur de la profession agricole, où la dimension patrimoniale n'est pas chargée des mêmes significations, comme nous venons de voir.

En référence à la terminologie de l'école de la proximité, on peut simplifier ultérieurement et identifier dans cette organisation, précaire et toujours évolutive, les deux logiques de la similitude et de l'appartenance. La première correspond aux stratégies patrimoniales décrites plus haut, qui ne sont pas toujours fédératrices et unanimes.

La logique d'appartenance est quant à elle transversale, et se manifeste par l'adhésion à l'IGP, permettant de fédérer plusieurs intérêts à priori inconciliables. La valeur du label réside dans la protection juridique de l'origine réunionnaise et profite à redorer l'image du territoire et la réputation du produit ; mais il ne faut pas mettre sous silence que bénéficier du label permet d'augmenter d'un tiers une aide financière (Poseidom) de 7,5 €/kg de vanille verte, soit 10 €/kg, sur un prix final de 25 €. Mais il ne faut pas porter un regard simplificateur et réduire le jeu subtil de la patrimonialisation à une question monétaire.

Pour de nombreux petits producteurs de l'Est et du Sud la logique marchande ne motive en rien leur activité. C'est « *le plaisir d'être dans la forêt* » ou encore l'attachement à « *notre identité* », ou plus simplement « *c'est un hobby* ». Pour des régions enclavées comme celles de Sainte Rose et de Saint Philippe, la dimension marchande se confond avec la dimension patrimoniale à travers les revendications des élus locaux, des associations qui réclament leur rôle déterminant dans le maintien des équilibres sociaux et environnementaux, des acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, en bref de toute la population. L'implication des universités (réunionnaise, mais aussi celles de Bordeaux ou de Leiden aux Pays Bas, impliquées dans les projets de recherche sur la biochimie de la vanille), du Parc National à travers la signature des chartes agricoles, la volonté des institutions régionales et départementales d'aider cette production manifestement en difficulté face à une concurrence économiquement écrasante, sont autant de catégories qui se distinguent par leurs réactions à la patrimonialisation. En 2009 une sénatrice réunionnaise a même porté la question de la négociation des concessions en sous bois jusqu'à l'Assemblée Nationale, ce qui est tout dire de l'importance des considérations non marchandes qui touchent la vanille.

Le consommateur enfin, et le touriste surtout, à la recherche éternelle de saveurs épicés et de parfums exotiques, avide de clichés et de paysages à magnifier à son retour, donne à voir l'articulation toujours présente entre la proximité géographique, liée à l'origine réunionnaise, et la demande globale. La visite d'exploitations historiques, des parcelles en sous bois ou des sites de transformation, est préparée par les informations recherchées à l'aide de dépliants, de sites internet, des opérateurs touristiques ; ensuite elle est prolongée après l'achat, jusqu'à l'acte de consommation, où se trouvent mêlées de façon inextricable identité, culture et sensations gustatives. C'est à ce moment là que la valeur patrimoniale ressort indubitablement, en dessus de toute autre considération, et même avant tout processus de protection ou de valorisation économique et commerciale.

CHAPITRE 6 - LE SYAL DU CURCUMA

6.1 Informations générales

a. Nom et caractéristiques du produit

L'origine du mot : *curcuma* vient du sanscrit *kunkuma* à travers l'arabe كركم (*kourkoum*). Lorsqu'on fait référence au curcuma on sous-entend l'espèce *Curcuma longa*, même s'il existe de nombreuses espèces appartenant au genre botanique *Curcuma* (fam. Zingiberaceae). Le *Curcuma longa* est très probablement un hybride triploïde dont l'un de ses parents potentiel serait le *Curcuma aromatica* Salisb. C'est à cause de cette stérilité que la propagation a lieu uniquement par voie végétative (bouture de rhizome).

Extraite du rhizome de la plante, la poudre de curcuma a longtemps été utilisée en Asie du Sud-Est pour renforcer la saveur des aliments et les conserver. Elle a un goût que l'on peut situer entre le poivré et l'amer. On la connaît surtout pour sa couleur jaune brillant et elle est souvent utilisée pour remplacer le safran, dont elle se distingue par un prix plus abordable, mais aussi par l'arôme.

Le curcuma est utilisé depuis de siècles en médecine traditionnelle, notamment en Inde, pour traiter toute une variété d'indispositions incluant problèmes gastro-intestinaux, inflammation, maux de tête, infections et rhumes. Dans les années récentes un nombre croissant de recherches scientifiques tendent à montrer que la consommation de curcuma aurait des effets bénéfiques pour la santé, ce qui constitue un atout supplémentaire pour cette culture. Le curcuma est également utilisé pour extraire la curcumine, à la base de l'additif alimentaire E100. Dans le subcontinent indien il est parfois encore utilisé comme teinture.

Toutefois, actuellement le curcuma est majoritairement cultivé pour répondre aux usages culinaires, s'agissant d'une épice qui rentre dans la gastronomie de nombreuses cuisines de l'Asie à l'Europe, en passant par La Réunion, bien évidemment.



Fig. 26 – Représentation d'une plante de curcuma (Source : www.turmeric.co.in).

Le curcuma est une plante pérenne qui se présente sous la forme d'un bouquet de feuilles oblongues vert clair, pointues et aux nervures prononcées (cf. figure à côté). Ces feuilles mesurent 50 à 70 cm de longueur pour 15 à 20 cm de largeur. Leur base est engainante. Une plante de curcuma peut atteindre 100 cm de hauteur.

L'inflorescence apparaît à l'extrémité d'une tige sans feuille, prenant naissance directement au niveau du rhizome. Elle se compose de bractées stériles de couleur variable entre le blanc et le violet, ce qui a amené à sélectionner des variétés pour des fins purement ornementales. Il faut entre deux et quatre ans de culture avant que l'inflorescence n'apparaisse. Une fois que la plante a fructifié, elle entre dans une phase de repos, et ses parties aériennes se dessèchent.

b. Techniques de production courantes

La culture commerciale du curcuma se fait sur des cycles annuels, par la plantation des rhizomes dans le sol. La récolte a lieu 7 à 10 mois après la plantation, lorsque les feuilles

tourment au jaune. Les rhizomes sont alors dépourvus de leurs tiges, les radicelles qui permettent d'adhérer au sol sont enlevées. Après le nettoyage dans l'eau, une partie sera sélectionnée pour être replantée ; le reste fera l'objet du processus de production.

Dans le processus industriel les rhizomes de curcuma sont portés à ébullition pendant une durée variable entre 45 minutes et une heure, ou encore, selon des processus plus modernes, ils sont traités avec des jets de vapeur d'eau pendant 15-20 minutes (Kandiannan et al, 2009). Il est important de souligner que la durée de ces traitements est inversement proportionnelle à la quantité de curcumine et aux autres composants aromatiques du produit fini en général.

Après l'ébullition le curcuma nécessite d'être séché, soit par exposition au soleil, pendant 6 à 15 jours selon les endroits, soit par voie artificielle, dans des fours à une température de 60°C. Les rhizomes sont enfin nettoyés de leur partie extérieure et transformés en poudre.

Généralement la culture du curcuma a besoin de températures comprises entre 20°C et 35°C et d'une pluviométrie annuelle d'au moins 1 500 mm ; il s'agit donc d'une culture typiquement tropicale.

Le curcuma peut pousser dans différents types de sols, même s'il donnera les meilleurs résultats dans des sols organiquement sains, frais, bien drainés et peu compacts, avec un pH compris entre 4,5 et 7,5 (Kandiannan et al, 2009).

c. Marché international.

Les principaux pays producteurs sont l'Inde, le Pakistan et le Bangladesh. L'Inde est de loin le plus gros producteur au monde : dans l'année 2008-2009 le pays a produit 892 213 tonnes de rhizomes sur 194 358 hectares. La moitié de la production nationale provient de la région de l'Andhra Pradesh, où se trouvent plus du tiers des surfaces dédiées à cette culture (Spices Board India, 2011).

Le produit est commercialisé sous formes de rhizomes séchés ou en poudre. Dans le tableau suivant sont indiqués les principaux pays importateurs, ainsi que les tonnages.

Pays	Quantité importée 2010-2011
<i>Emirates Arabes Unis</i>	8 988
<i>Malaisie</i>	4 330
<i>Japon</i>	3 066
<i>Etats-Unis</i>	2 664
<i>Iran</i>	2 563
<i>Bangladesh</i>	2 545
<i>Royaume Uni</i>	2 091
<i>Sri Lanka</i>	1 914
<i>Afrique du Sud</i>	1 892
<i>Allemagne</i>	1 695
<i>Egypte</i>	1 657
<i>Maroc</i>	1 583
<i>Pays Bas</i>	1 510
<i>Tunisie</i>	1 347
<i>Arabie Saoudite</i>	1 334
<i>France</i>	677
TOTAL MONDE	15 750

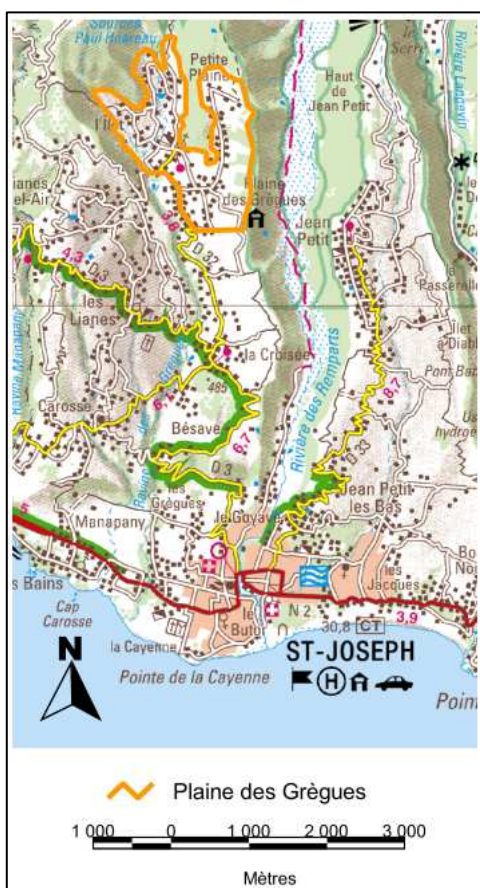
Tab. 9 – Les importations de curcuma dans le monde (Source : Spices Board India, 2011)

6.2 Organisation locale

i. Caractéristiques historiques

a. L'aire de production

Localisé dans le sud de l'île, le quartier de la Plaine des Grègues appartient à la commune de Saint Joseph, troisième commune de l'île en termes de surface, avec une occupation de 17 850 hectares, délimités par la ravine de Manapany, la falaise de la haute vallée de la Rivière des Remparts, la ligne domaniale, le rebord de l'enclos, la ravine Basse Vallée et la mer. Cette commune a été créée en 1784 par Joseph Hubert, botaniste ; elle figure parmi les communes la mieux nantie en milieux naturels.



de la Rivière des Remparts, la ligne domaniale, le rebord de l'enclos, la ravine Basse Vallée et la mer. Cette commune a été créée en 1784 par Joseph Hubert, botaniste ; elle figure parmi les communes la mieux nantie en milieux naturels.

La Plaine des Grègues est un plateau incliné d'environ 830 ha, constituant le fond d'un mini-cirque accessible par le sud et délimité par des remparts abrupts au Nord et à l'Ouest, bordé par la profonde Rivière des Remparts à l'est.

Le plateau peut être subdivisé en trois zones ayant chacune des caractères homogènes :

- l'Ilet, zone située au pied des remparts à Nord-Ouest, qui devrait correspondre aux premières installations des habitants pionniers, et où se trouvent aujourd'hui les élevages bovins plus importants ;
- le Rond, zone centrale, traditionnellement agricole et ancien centre du village (une centaine de familles en 1910) ;
- la Petite Plaine, espace plus marginal (une dizaine de familles en 1910), historiquement habité par des familles plus modestes, voire très pauvres, cultivant des petites parcelles (à Nord-Est dans la carte, non visible dans la photo en fig. 32).

Fig. 27 – La Plaine des Grègues dans les Hauts de St. Joseph.

b. Antériorité et traditions

A la Plaine des Grègues les traditions d'exploitation du milieu étaient ancrées à la fois autour d'une agriculture de rente et vivrière et plus tardivement de l'élevage.

Suite au développement de cette dernière activité, impulsé à partir des années 70 par le PAH mis en place par les pouvoirs publics, cette agriculture a disparu peu à peu ; toutefois le changement ne s'opère pas de façon radicale, mais de manière progressive, selon un lent processus d'adaptation, qui fait que les habitudes anciennes persistent à côté des nouvelles.

Traditionnellement l'activité agricole se fondait sur des systèmes de polyculture familiale (café, vétiver, géranium, arrow-root, paille chouchoy, canne à sucre, élevage et autres cultures mineures), où le maïs occupait une place centrale, constituant la base de l'alimentation, comme en attestent les *farfars*, structures dédiées au fumage des épis afin d'en permettre la conservation. Cette culture était très répandue jusqu'à une époque

récente (années 90), et elle était souvent complémentaire à la culture de curcuma (association de cultures).

Dans les années 60, avant qu'une crise profonde et durable en provoque l'abandon, la commune de Saint-Joseph était la capitale mondiale du vétiver, produit avec une quantité moyenne de 40 t/an. Les quartiers des Lianes, du Carosse et de la Plaine des Grègues étaient les zones spécialisées dans cette culture très importante car il faut savoir qu'à l'époque, un hectare de vétiver permettait au planteur d'avoir un revenu comparable à celui d'un instituteur (Géraud, 2009).

Quant au curcuma, il a été difficile d'en retracer l'histoire avec exactitude. La plupart des agriculteurs interrogés l'associent aux populations originaires d'Asie : on doit certainement aux engagés, - populations d'origine indienne qui devaient remplacer les esclaves après 1848 - l'introduction du rhizome sur l'île. Les sources historiques permettent de vérifier que dans les années 30, à l'époque de l'ouverture de la route qui désenclave le Carosse, les Lianes et la Plaine des Grègues, faisant la liaison entre la route Hubert Delisle (sur la ligne de 600 m) et la route coloniale (en bas), ces quartiers « *produisent de plus en plus d'essence de géranium et de vétiver, ainsi que la quasi-totalité du curcuma consommé dans l'île* »²¹³.

Toutefois, le mystère reste quant à l'origine et aux premiers développements de la culture, puisque les premiers *malbars* à Saint Joseph ne sont attestés qu'au début du XX^{ème} siècle, de même que les Chinois, dont les premières présences sont documentées vers la fin du XIX^{ème} siècle. Selon des enquêtes menées par l'association « *Les Fangourins* » (cf. infra), il semblerait que la culture s'est développée suite à l'arrivée de commerçants d'origine indienne qui se rendaient sur le lieu pour acheter des produits laitiers (beurre) ; les rhizomes étant recherchés par toute la communauté indienne, des formes d'échange se structurèrent peu à peu, jusqu'à atteindre une centaine de tonnes produites sur place dans les années 70. Malgré une forte concurrence à la fois locale, mais surtout extra-locale, - en tout cas toujours extérieure à la Plaine des Grègues -, le produit a continué d'être fabriqué sur place, profitant aussi de la motorisation et donc des trois moulins à maïs existants sur place, qui rendaient plus facile la transformation en poudre du produit.

C'est à partir des années 80, avec l'arrivée de la grande distribution organisée, que les importations extérieures ont fait chuter la production locale, laquelle avait aussi payé la fermeture des moulins à maïs. Ces conditions contraignantes ont paradoxalement mis fin à la concurrence locale, ce qui a permis aux derniers producteurs de la Plaine des Grègues de retrouver un prix suffisamment rémunérateur.

Il est sans doute nécessaire de puiser plus en profondeur dans l'histoire et dans l'anthropologie locales, afin de documenter avec plus de rigueur ces dimensions, très importantes pour une meilleure reconnaissance du produit.

ii. Analyse de la filière et des circuits de commercialisation

a. La production agricole

A la Plaine des Grègues la conduite de la culture du curcuma se déroule sur **deux ans**, ce qui en fait un premier facteur de spécificité par rapport aux produits génériques que l'on trouve sur les marchés (7 à 10 mois entre semis et récolte).

Aujourd'hui la production totale est annoncée autour de 12 tonnes, sur une surface totale de production estimée à 13 hectares. Ces chiffres qui nous ont été communiqués sont à prendre avec du recul puisque, sachant que le rendement moyen - estimé sur la base de nos enquêtes - est de 400 kg/ha, soit les surfaces sont supérieures à celles déclarées (avec 13 hectares on serait à environ 5 tonnes), soit la production est surestimée.

²¹³ Géraud, J.-F., (dir.), *Histoire des communes de La Réunion*, vol. III, Ed. Delphine, 2009, pag. 295.

Dans le tableau suivant nous avons retracé les étapes du calendrier des travaux agricoles :

Période	Opération
Septembre	<i>Sélection des rhizomes à planter</i>
Octobre	<i>Préparation du sol</i>
Novembre	<i>Plantation des rhizomes</i>
Avril/Mai	<i>Amendement/Apport organique</i>
Juillet/Septembre	<i>Désherbage</i>
Année suivante	<i>Aucun traitement</i>
Juillet/Aout (deuxième année)	<i>Récolte</i>

Tab. 10 – Calendrier agricole du curcuma à la Plaine des Grègues.

Les rhizomes de curcuma sont plantés manuellement ; il en faut environ 1,5-2 kg/ha. Généralement on mélange une mère et deux ou trois doigts par trou.

Ils sont enterrés dans des trous de 30 cm², profonds environ 30 cm et espacés entre 40 et 50 cm. La culture est menée soit en intercalaire, soit en plein champ.

Les bourgeons font leur apparition entre trois et cinq semaines après la plantation. Au bout de cinq mois on effectue un apport de matière organique, le plus souvent en provenance d'élevages locaux.

Ensuite la culture nécessite un travail un peu fastidieux pour les paysans, relatif à la gestion des mauvaises herbes ; les pratiques ne sont pas homogènes et peuvent différer d'une exploitation à l'autre. Ainsi, le tableau donne une vision un peu simplifiée, car certains effectuent un travail constant d'arrachage manuel, tandis que d'autres préfèrent faire recours au désherbage chimique. Dans ce dernier cas un seul passage se révèle suffisant, car « *après le curcuma prend le dessus* ».

Ce n'est qu'à partir de la deuxième année que l'on effectue la récolte des rhizomes, dans une période comprise entre juillet et aout, en fonction de l'ensoleillement. Le flétrissement des parties aériennes de la plante est signe de la maturité du rhizome. La récolte est échelonnée sur plusieurs mois à partir de juillet et elle est effectuée de façon manuelle, ce qui nécessite parfois d'une main d'œuvre extérieure et difficile à repérer.

b. La transformation

Comme pour la plantation, les rhizomes sont récoltés à la main et secoués directement sur la parcelle pour les libérer d'un excès de terre. Certains agriculteurs procèdent même à éplucher les rhizomes à la main, à l'aide d'un couteau. Une fois la récolte terminée ils seront lavés dans des bétonnières, afin d'obtenir un produit propre. Les rhizomes sont alors prêts pour un premier passage au moulin.

C'est à ce niveau que les pratiques changent ; on peut distinguer trois comportements différents :

- une majorité de « petits exploitants » ne transforme pas toute la production, préférant livrer le produit brut à des grossistes locaux, qui vont s'occuper du séchage et de la transformation en poudre, ainsi que de la vente. Il s'agit de très petits exploitants, possédant moins d'un hectare de terres, qui ne sont pas adhérents à une mutuelle agricole et qui cultivent le curcuma dans des quantités aléatoires, ce qui rend difficile de chiffrer avec exactitude la production. On peut estimer qu'il y a une quarantaine de producteurs dans ce groupe. Il est à noter qu'au sein de ce groupe il y a des agriculteurs qui possèdent les moyens de transformer le produit, mais ils limitent la quantité de poudre pour la consommation personnelle ou pour des ventes très ponctuelles (amis, fête locale) ;
- un groupe d'exploitants à titre professionnel, et qui sont presque tous impliqués dans le séchage et le conditionnement du produit. Ces agriculteurs sont moins d'une dizaine ; il s'agit d'agriculteurs pluriactifs, cultivant le curcuma à coté d'autres productions, telle que

l'élevage ou encore la production de fruits et légumes. Les parcelles cultivées varient fortement, mais dépassent rarement les 2 ha en ce qui concerne le curcuma ;

- deux producteurs appartenant au deuxième groupe s'en distinguent puisqu'ils effectuent aussi un travail de collecte au niveau local. Il s'agit de deux véritables leaders locaux, qui permettent d'écouler une partie de la production en dehors de la Plaine des Grègues. Ces deux acteurs se partagent deux groupes de fournisseurs de curcuma : un premier correspondant à 15-20 agriculteurs, l'autre 25-30. Tous ces fournisseurs appartiennent au premier groupe de « petits exploitants ».

La transformation du curcuma passe par un premier passage au moulin, nécessaire pour réduire les rhizomes en cossettes. Celles-ci sont alors regroupées dans des sacs, puis sont mises à sécher au soleil, sur les toits des bâtiments et plus rarement par terre, sur des bâches. Le séchage nécessite d'une présence humaine constante : les cossettes sont en effet éparpillées manuellement pour favoriser un séchage uniforme, elles sont aussi retournées plusieurs fois par jour (selon certains témoignages huit fois, selon d'autres toutes les heures !), et parfois elles sont protégées si le temps devient menaçant. Le temps du séchage varie entre 6 et 15 jours, selon les conditions d'ensoleillement. La période de séchage peut être prolongée jusqu'au mois de décembre, pour profiter d'un ensoleillement plus fort.

Une fois les cossettes séchées elles sont passées une deuxième fois dans le moulin pour obtenir le produit final, prêt pour être conditionné et mis en vente.

TRANSFORMATION

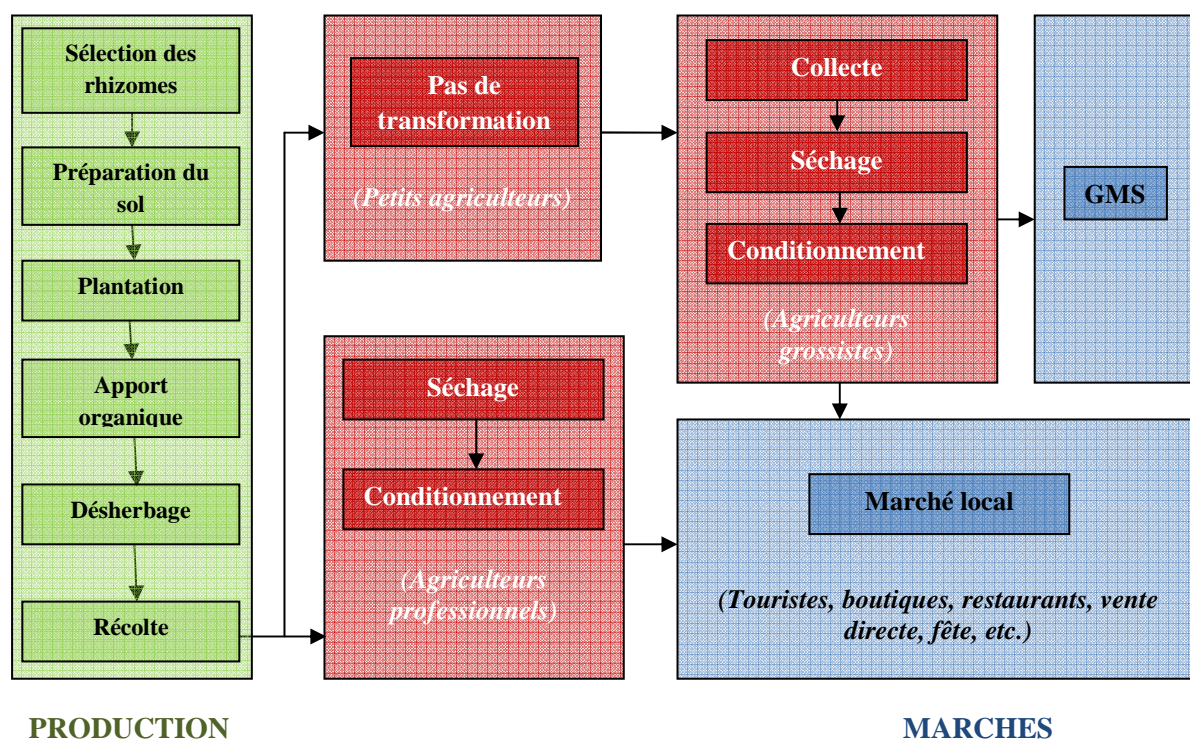


Fig. 28 – Schéma simplifié de la filière.

c. Circuits de commercialisation

Seulement une partie de la production de curcuma est vendue à l'état brut : c'est le cas des petits producteurs informels qui donnent une partie de leur production aux agriculteurs grossistes. Le prix d'achat du curcuma à l'état brut est de 7 €/kg.

Dans le marché au détail (vente directe, marché forain, fête locale) la poudre de curcuma est vendue en moyenne à 2,50 €/pot de 100 grammes, soit 25 €/kg.

En dehors de ce circuit local le curcuma est vendu à plusieurs acquéreurs :

- grandes et moyennes surfaces et autres structures commerciales ;
- marché de gros (industries de transformation, *bazardiers*) ;
- quelques cuisines centrales (collèges et lycées à Saint Joseph, à Saint André, au Port) et aux autres restaurateurs.

Le prix de vente dans tous ces circuits se situe entre 15 et 17 €/kg.

Il est difficile d'estimer la part de curcuma écoulee dans chaque circuit. On peut dire qu'entre 30 et 40 % du curcuma est vendu sur place, en vente directe. Un des deux agriculteurs grossistes déclare vendre 80 % du produit aux GMS ; ce marché est aussi le fait de quelques agriculteurs qui vendent à des industries de transformation, telle la Maison Rama. On peut estimer le produit vendu en GMS à hauteur de 60 %.

Enfin une partie moindre du curcuma est commercialisée dans les restaurants, les cuisines centrales ou dans les marchés forains (~10 %).

Il faut savoir que le curcuma d'importation est acheté à 12 €/kg pour être vendu en grande surface à un prix au détail compris entre 1,70 € et 2,20 € le pot de 100 grammes. Le curcuma local y est vendu à des prix similaires, entre 1,90 € et 2,70 € le pot.



Fig. 29 – Vente de curcuma de la Plaine des Grègues à la foire agricole de Bras Panon 2011 (cliché de l'auteur).

Une présence renforcée dans la restauration collective est perçue par les producteurs comme très favorable pour le système local, sachant que si le produit est, certes, plus cher que ses concurrents génériques, son pouvoir aromatique est considéré comme largement supérieur dans la mesure où une cuillère à café de « safran peï » vaut plus qu'une cuillère à café de produit importé. Des études ultérieures pourraient apporter une épreuve à ces affirmations, quand bien même un test organoleptique à l'aveugle et plus simplement la couleur beaucoup plus foncée et le parfum du produit local, sembleraient suffisantes pour en attester la qualité supérieure.

Une qualité qui n'est pas facilement distinguable par les consommateurs en GMS, qui se trouvent souvent face à des produits différents mais avec un packaging similaire.

Sur ce point des efforts restent à faire, même si certains producteurs diversifient la production, mettant en commerce à côté de la poudre « normale », un autre produit dit « de luxe », obtenu après avoir ôté manuellement la peau des rhizomes ; mais il s'agit d'un produit commercialisé presque exclusivement sur le site de production.

Le format du produit fini peut varier de la petite boîte en plastique ou le sachet transparent de 100 grammes - les plus courants -, jusqu'au sachet de 500 grammes, plus rare que les précédents.

6.3 Lien au développement rural

i. Territoire et ressources spécifiques

a. Facteurs naturels

Comme on a vu le curcuma de la Plaine des Grègues se distingue des concurrents pour un cycle de culture beaucoup plus long. D'autres facteurs participent de la spécificité du produit : les caractéristiques physiques du terroir, à savoir les particularités du sol et du climat. S'agissant d'une production extrêmement localisée il est possible d'affiner l'analyse de ces facteurs à une plus grande échelle, à l'aide de la bibliographie locale²¹⁴.

Concernant la **géo-pédologie**, la Plaine des Grègues repose sur une base formée d'un ensemble de matériaux volcaniques non effondrés du Piton des neiges, constitués de pyroclastites (tufs et cendres) de la phase V sur coulées de la phase IV et coulées anciennes basaltiques (bouclier primitif) de la phase I du Piton de la Fournaise. La phase I s'est terminée il y a environ 290 000 ans par l'effondrement d'une première caldera ainsi que par un vaste glissement de la base du bouclier. La formation en mini-cirque de la Plaine des Grègues, s'explique par un effondrement au sein de cette phase, qui pourrait être dû à un contre coup de ce glissement. Les sols de la Plaine des Grègues sont en outre très stables et perméables, comme l'atteste le toponyme local qui s'explique par le fait que l'eau disparaît des bassins comme dans un filtre à café (« inn grèg » en créole).

Concernant les facteurs microclimatiques, le premier constat porte sur les **températures**, qui sont relativement fraîches à la Plaine des Grègues, du fait de l'altimétrie (entre 600 et 800 m). On constate une différence d'environ 4°C entre les deux saisons.

Saison chaude (novembre-avril)			Saison froide (mai à octobre)		
Min.	Max.	Moy.	Min.	Max.	Moy.
16.9	26.9	21.9	12.5	23.1	17.8

Tab. 11 – Températures évaluées à la Plaine des Grègues (Source : Martin, 2005).

On peut remarquer que les températures ne sont pas très élevées : elles ne dépassent pas les 27°C dans la saison chaude, alors qu'en hiver elles peuvent frôler les 12°C. Il est important de souligner qu'il s'agit de températures inférieures à celles indiquées dans la littérature agronomique consultée, qui conseille des températures comprises entre 20°C et 35°C (Kandiannan et al, 2009).

Concernant la **pluviométrie**, la Plaine des Grègues est située dans un secteur relativement humide. Les données pluviométriques varient entre 2 à 3 m/an, avec des minima de l'ordre de 18 mm/mois et des maxima d'environ 800 mm/mois. Sur la période annuelle on distingue une saison chaude très humide (moyenne mensuelle de 250 mm), d'une saison relativement froide et moins arrosée (moyenne mensuelle de 150 mm).

Ces données sont globalement favorables au curcuma, qui n'a donc pas de besoins spécifiques en irrigation.

Enfin, pour ce qui est de l'**ensoleillement**, la Plaine des Grègues se situe dans une zone qui reçoit entre 1750 et 2000 heures d'ensoleillement par an.

²¹⁴ Martin, R., *Contribution à la définition d'orientation de protection et de gestion d'un Espace Naturel Sensible : la forêt de la Plaine des Grègues, dans les hauts de la commune de Saint-Joseph, à La Réunion*, (dir.) Lajoie, G., DESS Sciences et Gestion de l'Environnement Tropical, Univ. de La Réunion, 2005.

b. Facteurs humains

Le curcuma de la Plaine des Grègues est bien adapté à son milieu : parfois il est possible d'en rencontrer des plantes dans les champs, en dehors des parcelles cultivées.

Toutefois, la présence de l'homme est indispensable pour arriver au produit fini. Le processus de production décrit plus haut témoigne de savoir-faire partagés qui participent à la spécificité de cette culture, d'une production agricole fondée sur le travail manuel de la plantation à la récolte, jusqu'à la mise en sachet du produit ; mais c'est surtout la phase de la transformation qui distingue le curcuma de ses concurrents.

Ici, le curcuma n'est pas bouilli, mais il est simplement lavé avant d'être trié et passé au moulin pour le réduire en cossettes (Fig. 30 et 31).



Figures 30 et 31 – A gauche : phase de transformation des rhizomes en cossettes prêtes à être séchées (Source : Université rurale de l'océan Indien, site web) ; à droite : cossettes de curcuma séchées (cliché de l'auteur).

Une fois les rhizomes transformés en cossettes, celles-ci sont alors regroupées et sont étalées sur les toits des maisons. Cette technique remonte aux années 60 et 70, époque qui a vu une première amélioration des logements. Les *paillottes* disparaissent rapidement pour faire place aux maisons bâties avec couverture en dalle horizontale ou toiture en tôle, convenables au séchage des rhizomes. Sur ce sujet il faut souligner que, par arrêté municipal, les maisons de la Plaine des Grègues sont aujourd'hui les seules à pouvoir bénéficier d'un toit plat, de manière à pouvoir faire sécher les cossettes de curcuma.

La présence constante des hommes et des femmes, qui veillent au bon déroulement du processus de séchage, et s'il le faut à abriter les cossettes en cas de mauvais temps, se révèle une fois de plus nécessaire pour définir la qualité du produit.

Un deuxième passage au moulin est l'opération finale qui permet d'obtenir cette poudre aromatique, prête à être conditionnée.

ii. Acteurs et degré de coordination

a. Contexte socio-économique local

La commune de Saint Joseph comptait 23 300 habitants en 1990 et 30 300 habitants en 1999 soit une augmentation de plus de 7 000 habitants en huit ans. Cette augmentation de

la population est répercutée dans tous les quartiers de la commune y compris à la Plaine des Grègues.

<i>Population 1982</i>	<i>Population 1990</i>	<i>Population 1999</i>	<i>Taux 1990-1999</i>
1087	1135	1284	1,37 %

Tab. 12 – Dynamique démographique de la Plaine des Grègues (Source : Coulot, 2005).

Cette dynamique démographique confirme le retour à la campagne dont atteste une copieuse littérature. Ce dynamisme associé à l’histoire du village et au contexte physique particulier (mini-cirque relativement plan et bien délimité) se traduisent dans une forme urbaine singulière, qui fait alterner sur l’ensemble du plateau habitat et espaces agricoles. Cette densification de l’occupation par « remplissage » progressif des friches agricoles interstitielles, est aujourd’hui remise en question.



Fig. 32 - Vue de la Plaine des Grègues du sommet des remparts qui l’entourent (Cliché de l’auteur).

En effet, le couplage entre densification du village et modernisation des élevages (principalement hors-sol) entraîne de nombreux problèmes pour les éleveurs du quartier :

- impossibilité d’extension des exploitations (pas d’agrandissement possible des surfaces fourragères ou des bâtiments d’élevage) du fait de la consommation d’espaces par l’urbanisation ;

- difficulté à respecter les surfaces en termes de normes d’épandage pour les mêmes raisons que précédemment ;

- augmentation des conflits entre les éleveurs et les habitants du fait d’une plus grande proximité et de l’arrivée de nouveaux habitants (peu disposés à accepter les odeurs).

Le caractère productiviste de l’élevage pose donc de sérieux problèmes pour l’aménagement du territoire, d’où l’urgence d’une meilleure gestion de cette activité, sous peine de sa disparition.

C’est dans ce contexte que la culture du curcuma va insérée : face à la fragilité de l’élevage, qui est lui aussi concurrencé sur les prix par les produits d’importation, cette activité peut représenter une source de revenu supplémentaire à haute valeur ajoutée.

La culture du curcuma étant spécifique à la Plaine des Grègues, elle participe à en définir l'image et l'attrait touristique.

b. Capacité d'action collective

Le constat évident est qu'il n'y a pas d'organisation collective au sein du système productif local.

Jusqu'à aujourd'hui les agriculteurs ont toujours travaillé dans le cadre d'une convention domestique, où le caractère familial de l'exploitation a permis l'entraide entre les exploitants, par exemple au niveau des tracteurs. Les liens familiaux sembleraient alors suffisant pour établir les règles d'entraide sans passer par un groupement formel, de type CUMA²¹⁵.

Toutefois, force est de constater que si dans les années 70 plus de 250 familles permettaient de fournir à La Réunion environ 100 tonnes de poudre de curcuma couvrant la quasi-totalité du marché local, aujourd'hui les choses ont complètement changé.

Tout d'abord, après l'arrivée des grandes surfaces la production a rapidement chuté autour de 5 tonnes dans les années 80. Comme on a déjà vu, face à l'augmentation de la population réunionnaise et donc de la demande, les structures locales pouvaient se faire concurrence les unes avec les autres avec une montée bénéfique du prix ; mais l'arrivée de nouveaux acteurs pouvant s'approvisionner à l'extérieur de l'île a provoqué une chute du prix d'achat à la consommation et par conséquent la sortie du système de nombreux producteurs.

La réputation dont bénéficie le produit a permis le maintien de l'activité, mais une meilleure compréhension des dynamiques organisationnelles peut fournir d'autres éclaircissements.

Sans aucun doute, la présence d'un agriculteur local en tant qu'adjoint au maire de la commune de Saint Joseph a joué un rôle fondamental. Pendant toute la décennie 90 et une partie des années 2000 cet acteur a pu faire de liaison entre le système productif et l'instance politique. Les planteurs locaux n'ont pu qu'accueillir de bon gré une telle proximité d'intérêts : en effet l'habileté de cet agriculteur à s'insérer dans les coulisses de la politique communale a toujours fait l'objet d'un consensus tacite au sein de la communauté locale. Son rôle était important car il faisait le porte-parole des agriculteurs et de leurs préoccupations.

Ainsi, à partir de 1989, le village de la Plaine des Grègues accueille *Safran en Fête*, manifestation organisée par la Maison des Associations de Saint-Joseph.

La fête se révèle un succès : pendant 4 jours, exposants, forains et public s'y donnent rendez-vous pour profiter au mieux des activités et des spectacles proposés, toujours plus nombreux. La prochaine édition de *Safran en fête* sera la dixième : elle permettra de médiatiser la production locale vers une population réunionnaise dont le niveau de vie continue de s'améliorer et qui est donc de plus en plus mobile. Tous les ans, la journée consacrée à la troisième jeunesse bat également son plein. Plus de 10 000 personnes âgées viennent prendre le bon air et s'approvisionner en « safran péi », en fines connaisseuses. Pour la mairie c'est aussi l'occasion de communiquer sur les nombreux atouts touristiques et sur un environnement naturel « exceptionnel ».

Toutefois, l'intelligence stratégique de cet agriculteur-entrepreneur lui permet avant tout de profiter à titre personnel de sa position particulière : accompagné par l'Association pour la Promotion en milieu Rural (aujourd'hui AD2R) il va ouvrir en 1986 celle qui à l'origine devait être la Maison des producteurs de Curcuma, mais qui dans les faits est une structure privée.

²¹⁵ Teuma, N., *L'élevage bovin à La Réunion : étude des nouvelles pratiques d'exploitation et leurs conséquences sur la protection de l'environnement. L'exemple de la Plaine de des Cafres et de la Plaine des Grègues*, Mémoire de DEA en Anthropologie, sous la dir. de Cherubini, B., 2001, pag. 95.

A ce jour la Maison du Curcuma est l'unique boutique spécialisée de la Plaine des Grègues, ce qui permet d'accueillir la quasi-totalité d'une demande d'origine extérieure, car les touristes qui accèdent au village sont au nombre de 30 000 par an. A cela s'ajoutent des véritables compétences en marketing, qui amènent cet exploitant à participer au sein du Pays d'Accueil Sud Sauvage (instance touristique à vocation intercommunale) ou encore à promouvoir le produit dans les salons et les événements réunionnais et métropolitains : une attitude entrepreneuriale rare, néanmoins indispensable pour la survie de tout paysan du troisième millénaire.



Fig. 33 - La maison du curcuma (Source : <http://agriculture.gouv.fr/nouvel-article,13675>).

Cette capacité entrepreneuriale qui permet la création de « ponts » en dehors de l'espace local de production est aussi révélatrice de la forte fragmentation des circuits de commercialisation : chaque producteur exploite une niche particulière et par conséquent, la plupart des petits agriculteurs ne perçoivent qu'une partie de la valeur ajoutée.

Face à ce constat général des tentatives ont été faites pour sensibiliser les producteurs à travailler ensemble et une Association des Producteurs de Curcuma a été créée en 2010. Celle-ci a permis de réunir une douzaine de producteurs, mais aujourd'hui la dynamique s'essouffle un peu, puisque « *c'est toujours le même qui parle* », « *c'est toujours le même qui en profite* », « *je n'y crois pas trop* », ou encore « *le label produits pays suffit* ».

En effet, il serait facile de conclure qu'il n'y a pas d'action collective et que le futur n'est pas très prometteur pour une filière fragile et inorganisée qui n'est pas « structurée ». Toutefois, nous avons constaté une réelle volonté de coopération de la part des agriculteurs : certes, les jalousies et les différences existent, et seront toujours présentes, mais ce qui manque est l'accompagnement par des acteurs extérieurs. Sur ce sujet nous avons constaté une certaine désaffection vers les techniciens de la Chambre d'Agriculture, qui « *ne font rien pour soutenir cette culture* ». Plus concrètement, il s'agit d'une remise en question des logiques d'attribution des aides : « *au lieu de nous donner des subventions, ils devraient nous aider à faire des terrasses* ». Ces propos sont certes dictés par le découragement, mais peuvent s'interpréter aussi comme un manque de compétences des techniciens agricoles dû à une conception de l'activité agricole inadaptée au contexte local, ancrée dans le paradigme de la modernisation (Saqueé, 2007). Il faut noter qu'il ne s'agit pas d'anecdotes isolés, car de tels propos ont été constatés dans d'autres études menées à la Plaine des Grègues, comme dans le cas de l'élevage, ce qui amenait à se poser une « *douloureuse* » question : « *comment prôner, moyennant rémunération* » pour

services rendus », la multifonctionnalité de l'agriculture après l'avoir spécialisée ? »²¹⁶. Heureusement, c'est bien le cas de dire, la culture du curcuma n'a pas encore été spécialisée comme l'élevage, ce qui en constitue peut-être son atout principal aujourd'hui, ce qui permet d'identifier son ancrage territorial.

Pour envisager l'avenir, comme *tous* les producteurs interrogés s'accordent à dire, « *il faut permettre au curcuma de gagner des parts de marché* ». En effet parmi les principaux objectifs, voire les rêves, de l'Association des Producteurs de Curcuma, il y a celui de la reconquête du marché réunionnais, c'est-à-dire d'atteindre les 100 tonnes. Pour ce faire il existe un potentiel d'hommes qui se disent prêts à reconquérir une trentaine d'hectares en friches ou en reconversion. Cependant, dans l'immédiat il paraît difficile de pouvoir trouver des nouveaux débouchés : le curcuma est valorisé sur des marchés fragmentés, et l'attribution du label « produit pays » ne s'appuie pas sur une démarche collective fruit d'une négociation de tous les producteurs pour définir la qualité supérieure du produit local.

L'intervention d'un organisme extérieur (OCTROI/IRQuA) est donc une étape nécessaire afin d'accompagner les producteurs vers l'obtention d'une Indication Géographique et surtout pour négocier entre les parties afin de définir un cahier des charges partagé.

Dans ce sens l'inscription du curcuma dans le programme sectoriel 2011-2013 de l'ODEADOM, relatif aux plantes à parfum, aromatiques et médicinales, devrait permettre la réalisation d'études ultérieures sur le curcuma, dans la perspective d'une labellisation, mais aussi pour mieux définir les pratiques et les phénotypes locaux, ainsi qu'une meilleure communication sur la qualité (marketing et packaging).



Figures 34-35 – Phénomènes de marquage de l'espace (cliché de l'auteur).

Les atouts pour une valorisation durable de cette production patrimoniale semblent donc réunis. A ceux-ci il faut aussi ajouter que la nouvelle mandature communale, installée depuis 2001 a fait de la *ruralité* son cheval de bataille, tant qu'elle a organisé une « Université Rurale Européenne de l'Océan Indien », instance qui réunit tous les deux ans depuis 2004 plus de soixante acteurs pendant trois jours pour discuter des thématiques du développement rural.

En plus de cela, la Plaine des Grègues qui appartient aussi au réseau *Villages Créoles*, profite du Safran en Fête pour promouvoir la richesse de son patrimoine au sens large. Pour conforter cette démarche l'association locale « *Les Fangourins* », créée en 2001 et

²¹⁶ Teuma, N., op. cit, 2001, pag. 106. A la même page l'auteur reporte aussi un extrait du DOCUP 1994-1999, tout-à-fait éloquent : « *Sous programme 5 : diversification et valorisation des productions agricoles – Mesure 5.1 : consolidation des productions agricoles et diversification* « il s'agit de soutenir de lourds investissements destinés à accroître les capacités de production et de réduire les couts de revient ».

co-organisatrice du *Safran en Fête*, travaille avec dévouement pour mettre en valeur le patrimoine naturel, culturel et humain du village. Elle bénéficie aujourd'hui du soutien du programme LEADER, qui a permis de réaliser un inventaire du patrimoine du village et depuis novembre 2010 la publication d'un bulletin d'information tiré en 2 000 exemplaires.

En conclusion il nous semble que la Plaine des Grègues reste encore la capitale du « safran péi » et que cela mérite bien une réputation qui va désormais bien au delà de ce petit village dans les Hauts du Sud Sauvage²¹⁷.

²¹⁷ <http://www.ushuaia.com/videos-photos/videos/bien-etre/ile-de-la-reunion-le-curcuma-tresor-de-la-gastronomie-creole-6062941.html>

CHAPITRE 7 - LE SYAL DU CHOUCHOU

7.1 Informations générales

a. Nom et caractéristiques du produit

Connue par les scientifiques sous le nom : *Sechium Edule*, cette espèce appartenant à la famille des Cucurbitacées est connue par tous les réunionnais avec le nom familier de chouchou. La distribution géographique des variétés existant à l'état sauvage semblerait prouver que le berceau originaire se situe au Mexique, en Amérique Centrale.

Au plan international *Sechium Edule* est largement connu sous le nom de *chayote* par les anglo-saxons et dans les pays d'origine (Mexique, Nicaragua, Costa Rica, Panama). Dans d'autres endroits (Haïti, Guadeloupe, Bermuda, Trinidad and Tobago, Louisiane, Guyana) il est plus connu sous le nom de *crisophine* (du lien avec Christophe Colomb) ou encore de *mirliton*. De nombreuses variantes existent, selon les milieux dans lequel il est consommé. La dénomination courante à La Réunion se rapproche des pays de langue portugaise, où l'espèce est connue sous des appellations variées telles que : « *chocho* », « *chuchu* », « *xuxu* », confirmant l'hypothèse d'une introduction depuis le Brésil.

Contrairement à d'autres cultures, il n'y a pas de preuves archéologiques à notre disposition permettant de savoir depuis quand le fruit est cultivé (Lira Saade, 1994).

Le chouchou se développe à partir d'une liane monoïque pouvant atteindre jusqu'à 20 m de longueur. Les tiges sont ramifiées, portant des vrilles de trois à cinq branches opposées à des feuilles simples de 20 cm de long et de large. Le fruit est vert, charnu de forme piriforme ou ovoïde, d'une longueur entre 7 et 20 cm en moyenne. Il s'agit de fruits pauvres en calories et riches en sels minéraux et en eau (90 %), et donc intéressants sur le plan diététique (entre 12 et 20 kcal/100 grammes).

Même au sein de La Réunion il existe de très nombreuses variétés différenciées par la forme et la couleur du fruit (épicarpe vert ou blanc ; fruit épineux ou lisse).



Fig. 36 – Typologie des formes du chouchou, tiges et feuilles (*brèdes*) (Source : Lira Saade, 1994).

En climat tropical le chouchou peut pousser du niveau de la mer jusqu'à 2000 mètres d'altitude, mais les meilleurs rendements ont été constatés au Mexique pour des phénotypes adaptés à des altitudes allant de 800 et 1800 mètres.

Le chouchou porte les fleurs mâles et femelles sur le même pied. Contrairement à d'autres cucurbitacées le fruit ne contient qu'une seule graine. Le chouchou étant vivipare, la graine germe à l'intérieur du fruit. Sur ce sujet, des recherches menées sur *Sechium Edule* (Lira Saade, 1994, 1996) permettent de distinguer deux comportements : soit la graine germe dans le fruit lorsqu'il est encore en culture, soit elle germe une fois qu'il est détaché de la liane (espèce non domestiquée). Selon nos enquêtes, à La Réunion on serait dans ce deuxième cas de figure, puisqu'il semblerait que la germination ait lieu une fois que le fruit est tombé à terre. Toutefois, sachant que l'on peut rencontrer différents types de fruits on ne peut pas avoir de certitudes sur ce point. Qui plus est, certains agriculteurs ont récemment introduit des nouveaux chouchous acquis suite à un voyage d'étude au Brésil. Des études sur l'écologie du chouchou pourraient apporter des éclaircissements sur ce point.

Comme pour d'autres espèces répandues aujourd'hui dans le monde entier (pommes de terre, tomates, aubergines, etc.), cette espèce était connue par les populations indigènes bien avant l'arrivée des Européens à la fin du XV^{ème} siècle. Toutefois, pendant plusieurs centaines d'années l'espèce a pu subsister pratiquement sans aucune manipulation humaine dans son habitat naturel, le fruit étant tout simplement récolté, tandis que la plante mal se prêtait aux essais de domestication. Ce n'est que dans une époque très récente que *Sechium Edule* est sorti des forêts ou des jardins pour devenir une véritable culture commerciale (Coria et al, 2010).

b. Les marchés du chouchou dans le monde

Le chouchou fait l'objet d'un engouement plutôt récent sur les marchés internationaux, difficile à quantifier faute de données précises et fiables, dont la recherche va d'ailleurs au-delà des objectifs principaux de ce travail.

Le produit est cultivé dans la plupart des pays tropicaux et dans certains pays méditerranéens. Les marchés sont en plein développement avec le rattrapage économique des pays émergents, comme par exemple au Vietnam, où le produit est de plus en plus cultivé dans les campagnes pour répondre au marché des grandes villes²¹⁸, mais aussi en Amérique du Nord, où dans le seul marché des Etats Unis, les importations de chouchou ont augmenté de 57 % entre 1993 et 2003, pour une valeur annuelle qui dépasse les 10 millions de dollars²¹⁹. Cela a entraîné une intensification de la production dans tous les pays d'Amérique centrale, avec substitution des variétés traditionnelles avec des variétés commerciales. A titre d'exemple, au Mexique le chiffre d'affaires lié aux exportations vers les USA est passé de 4,4 millions de dollars en 2006 à plus de 10 millions aujourd'hui ; selon des sites spécialisés, avec 53 % de la production mondiale ce pays est à ce jour le principal producteur global²²⁰. Il dépasse ainsi le Costa Rica, historiquement pays leader dans l'exportation de ce fruit (Lira Saade, 1996).

L'exportation est généralement effectuée avec un emballage sous film plastique associé à des températures voisines de 10 °C, ce qui permet une conservation pendant 40 à 50 jours. Ces résultats sont encore améliorés en utilisant une irradiation λ (Monnerville et al, 2001). L'importance de ces données est toutefois relative, puisque à La Réunion la production de chouchou est à ce jour destinée exclusivement à la consommation locale.

²¹⁸ <http://www.ciat.cgiar.org/Newsroom/Lists/News/DispForm.aspx?ID=55>

²¹⁹ http://www.fintrac.com/press_26042006.asp

²²⁰ <http://www.mexicanbusinessweb.com/english/noticias/comercio.phtml?id=6244>

7.2 Organisation locale

i. Caractéristiques historiques

a. L'aire de production

Le chou chou est la production vedette de Salazie, nom du cirque né de l'effondrement des anciennes coulées de lave du Piton des Neiges et de la commune qui couvre 103,82 km², délimitée par la géomorphologie du cirque même. Depuis l'arrivée des premiers colons au début du XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'époque actuelle, la production du cirque a toujours été liée aux cultures vivrières, qui s'adaptent bien au climat relativement frais (les endroits habités du cirque s'étalant entre 400 et 1 500 mètres d'altitude) et à l'abondance de précipitations.

Toutefois, si le cirque de Salazie se classe en tête avec plus de 90 % de la production réunionnaise, sur 80 hectares et 50 t/ha de production annuelle estimée, le chou chou est cultivé partout où le climat le permet ; par conséquent il n'est pas possible de délimiter une zone de production exclusive.

b. Antériorité et traditions

Selon l'ethnobotaniste Roger Lavergne, le chou chou a été importé du Brésil à La Réunion par Sully Brunet, en 1834. D'autres introductions ont suivi : par Th. Taunay en 1836, par Arnaud Bourdon en 1861.

La réputation du chou chou tient à sa versatilité, aux usages multiples des différentes parties de la plante. Parmi ceux-ci c'est sans doute le travail de la « paille de chou chou » qui est le plus ancien et le plus connu. Cette « paille », obtenue après grattage et lavage des entre-nœuds des tiges, donne une fibre soyeuse, blanc argenté et légère, qui est à la base de la fabrication de chapeaux et d'autres produits de l'artisanat. Autrefois le matériau était connu sous l'appellation : « paille d'Italie », parce qu'il transitait par ce pays avant d'y être tressé. La pièce de théâtre d'Eugène Labiche : « *Un chapeau de paille d'Italie* », mise en scène à partir de 1851 et jusqu'à la première moitié du siècle passé, favorisa cette mode occidentale, grâce à laquelle la paille de chou chou fut préparée et vendue aux chapeliers européens. C'est ainsi qu'entre 1909 et 1923 les exportations de la paille de chou chou sont passées de 9 à 15 tonnes.

Après cette période où l'on vendait cette matière première plus ou moins brute, vint l'époque où l'on développa l'artisanat. Cette activité avait donné une certaine prospérité à plusieurs villages de l'île où cette liane pousse en abondance, comme Salazie, Plaine des Grègues, Entre-Deux. C'est donc en vertu de la qualité de ces fibres que les paysans cultivèrent cette cucurbitacée en grande quantité.

Mais comme pour le cochon, rien n'est jeté dans le chou chou ! Ainsi, les jeunes pousses ou « *brèdes* », une fois triées et débarrassés des fibres et des vrilles, sont roussies en fricassée ou en bouillon. La récolte des *brèdes* se fait tout le long de l'année hormis les trois mois d'hiver.

A partir du mois de juillet on commence à déterrer les « patates chou chou », gros tubercules – elles peuvent dépasser les 20 kg - arrondis et gris, riches en amidon, que l'on consomme cuites au sucre ou au sel.

Le chou chou ne disposait pas de soutiens artificiels à l'origine de sa culture : il grimpeait tout simplement sur des roches ou sur d'autres plantes. Encore aujourd'hui on peut observer à Salazie des larges extensions de chou chou qui tapissent des ravines ou les flancs d'un rempart.

Ce n'est qu'à partir des années 80 que la culture sur treille pour obtenir des fruits se développe fortement, au point qu'aujourd'hui cette pratique est la base de l'activité commerciale et la première activité maraîchère du cirque.

Le choucho est un légume que l'on consomme après cuisson. Une fois bouilli, on l'épluche facilement et on peut le passer en gratin au four, un met connu par la plupart des habitants de La Réunion. Bouilli, il peut être aussi mangé tel quel ou en salade, ou encore écrasé avec du sucre, en gâteau. Cru, il est épluché dans de l'eau car sa chair est gluante, puis battu au couteau et roussi pour le « *rougail* ». Le *rougail* fait de graines uniquement, est également possible. Pelé et coupé en tranches, il est cuit en daube, en carry ou sauce blanche... Cru et coupé en lamelles, il est assaisonné pour avoir des achards ou dans du rhum pour le « punch choucho » !

Après cette liste non exhaustive, on ne saurait oublier les usages plus récents du choucho liés à ses « propriétés médicinales ». Il favoriserait la lactation et traiterait la coqueluche ; la pulpe du fruit appliquée en masque sur le visage éliminerait les taches noires ; il peut aider dans le traitement de l'hypertension et entre dans la préparation de tisanes amaigrissantes et diurétiques.

ii. Analyse de la filière et des circuits de commercialisation

a. La production agricole

La culture du choucho est répandue même en dehors du cirque de Salazie : des cultures existent dans la commune de l'Entre-Deux, mais les surfaces sont largement inférieures à celles que l'on trouve à Salazie (environ 2 ha).

La production totale annuelle sur l'île peut varier sensiblement d'une année à l'autre : elle a suivi une forte réduction, passant de 4 800 tonnes en 2001 à 3 000 tonnes en 2006, pour une valeur marchande de 2 millions d'euros. Les estimations qui nous ont été fournies par le service économique de la commune de Salazie et les groupements de producteurs font état d'une production actuelle d'environ 6 000 tonnes.

La propagation du choucho se fait par l'enterrement d'un ou plusieurs fruits à la fois dans un même trou, une fois que le bourgeon a fait son apparition ; il est également possible d'utiliser des boutures.

Pendant les premières semaines de développement du choucho les soins sont importants. Un apport d'engrais ou de fumier permet aux racines de se développer de façon optimale.

La culture sur treille permet de contrôler la croissance ainsi qu'un meilleur accès aux fruits au moment de la récolte.

Après le labour et l'ameublissement du sol, on met en place des fosses de 1,5 m de diamètre sur une hauteur de 0,5 m espacées entre elles de 4 à 10 m en tous sens, soit entre 150 et 180 fosses/ha. On construit alors une tonnelle allant de 1,5 à 2 m de hauteur avec des tuyaux en acier, si possible galvanisés pour éviter la rouille, espacés entre eux de 2 à 3 mètres. Ensuite on réalise un quadrillage au sommet de la structure avec du fil de fer gainé tous les 50 cm.



Fig. 37 – Treille de chouchou à Salazie : on peut remarquer le quadrillage en fil de fer (cliché de l’auteur).

Les fruits sont plantés en correspondance des tuyaux, donc à une distance entre 4 à 10 m. La mise en culture du chouchou peut avoir lieu à tout moment de l’année, mais elle se fait presque partout pendant la saison chaude, entre janvier et février. Ce faisant la plante peut bénéficier d’apports élevés en eau, fait très important, notamment dans les premières phases du cycle végétatif, quand la plante développe son feuillage. Toutefois, pour assurer une livraison de fruits régulière, des plantations ont lieu aussi entre les mois de mai et juillet.

Une liane de chouchou donne ses fruits dans un délai allant de 6 à 8 mois pour la première récolte des fruits. Ainsi, le chouchou est un légume disponible à tout moment de l’année.



Fig. 38 – Treille de chouchou à Salazie (cliché de l’auteur).

La plantation est mise en place pour 2 ans au minimum. La première année le rendement se situe entre 30 et 50 tonnes/ha ; les années suivantes le rendement va augmentant et il peut atteindre 100 t/ha au cours de la seconde année. Des tonnages similaires, bien que rares, ont été constatés aussi dans la littérature spécifique, au Costa Rica (Lima, 1996).

Une liane peut durer plusieurs années, mais après six ou sept ans son rendement diminue sensiblement.

b. Circuits de commercialisation

Comme ailleurs dans le monde, il existe un engouement pour le chou chou même à La Réunion. Ainsi, face à une demande croissante, les agriculteurs livrent leur production à deux coopératives principales : la *Sica Terre Réunionnaise* (environ 1 500 tonnes de chou chou) et, depuis 2006, à *Vivéa* (entre 1 500 et 2 000 tonnes).

La plupart de la production est commercialisée par ces deux organisations de producteurs dans les GMS. Pour la SICA TR il s'agit de 90 % des livraisons, alors que pour Vivéa le pourcentage se situe alentours de 60 %.

Le reste des livraisons est écoulé par ces organisations aux *bazardiens*, à des boutiques spécialisées ou encore à des traiteurs et à des sociétés qui transforment le produit (IV^{ème} gamme). Il faut savoir que certains producteurs livrent directement leur production aux *bazardiens*, directement par le marché de gros sans passer par une organisation de producteurs, ce qui rend difficile d'évaluer avec précision la répartition des volumes et du chiffre d'affaires dans la filière.

Il y a aussi d'autres grossistes qui achètent la production pour ensuite la livrer eux aussi, à des GMS ou à d'autres opérateurs (cuisines collectives, restaurants d'entreprises).

Il existe en outre des créneaux secondaires, tels que la livraison aux restaurateurs locaux et surtout la vente directe sur les marchés forains.

Le marché des collectivités locales (hôpitaux, écoles, prisons, etc.), est un créneau encore peu développé, perçu comme une opportunité à saisir dans l'avenir ; nous ne possédons pas assez de données pour quantifier cette opportunité, mais à titre d'exemple on peut citer la cuisine du collège de La Ravine des Bambous, dans le sud de l'île, qui en 2010 a acheté 987 kg de chouchous en 4^{ème} gamme et 907 kg de *brèdes*, également en 4^{ème} gamme. Cet exemple fait figure d'exception dans le panorama insulaire, mais ces chiffres sont emblématiques du potentiel que ce circuit représente pour les producteurs locaux.

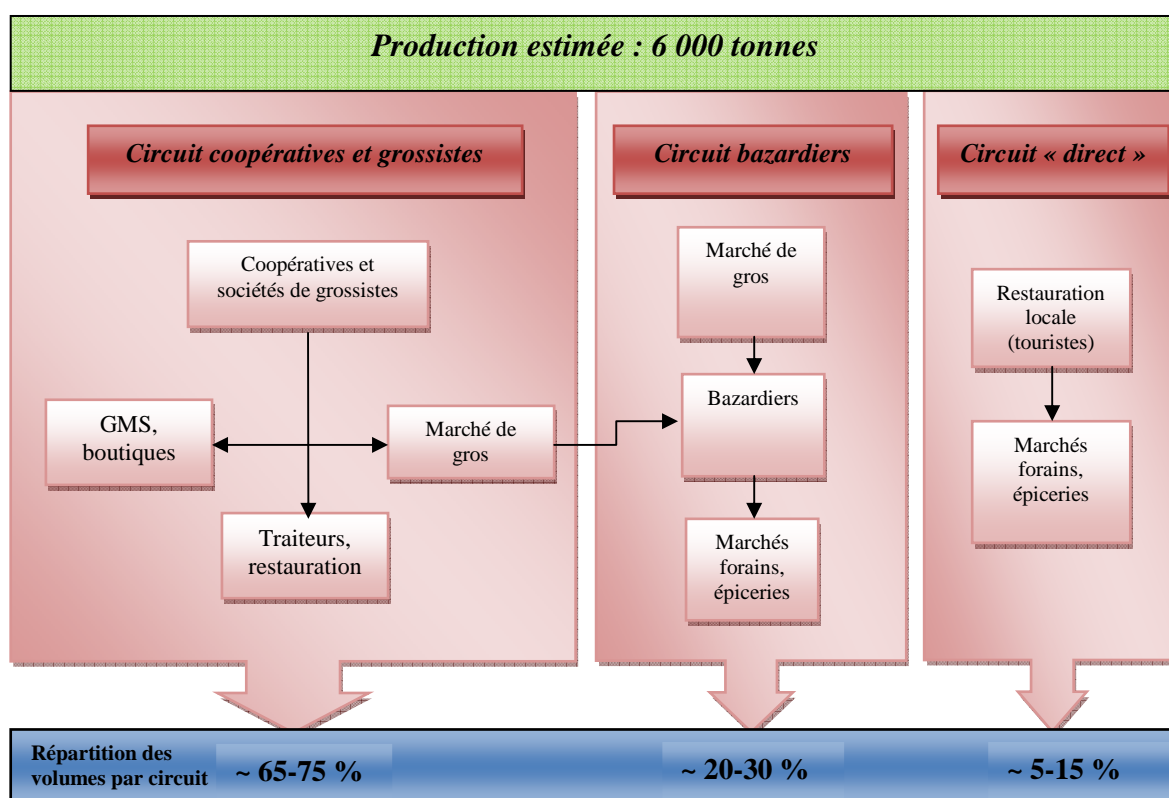


Fig. 39 – Les circuits de commercialisation du chou chou.

Le chou chou est vendu à des prix très variables, selon le circuit de vente et la saison. En saison chaude, sur le marché forain, il est possible d'en trouver à des prix pouvant aller de 0,50 à 1 €/kg ; en GMS le prix est évidemment plus élevé, à cause des passages intermédiaires, et se situe entre 1,20 et 1,70 €/kg. Le prix varie également dans les épiceries et dans les boutiques spécialisées dans la vente de fruits et légumes. Dans la saison fraîche le prix sont plus élevés, pouvant grimper autour de 3 €/kg. Les raisons de cette augmentation ne sont pas claires : pour les producteurs il s'agirait d'un comportement des consommateurs, alors qu'une des coopératives nous a fait part d'une sous-production dans cette période de l'année.

7.3 Outils de développement rural

i. Acteurs et degré de coordination

Contrairement aux autres productions étudiées dans ce travail, nous ne parlerons pas de facteurs spécifiques au territoire de Salazie, tels que des savoir-faire localisés ou des conditions agronomiques particulières. En effet, s'il n'y a pas de doutes que le chou chou trouve un milieu propice à son développement à Salazie, néanmoins nous avons vu qu'il ne s'agit pas d'une production historiquement ancrée dans ce territoire, bien que la majorité de la production se concentre ici.

Pendant nos recherches sur les marchés de l'île, nous avons effectivement rencontré des producteurs en provenance de plusieurs endroits de l'île : de Dos d'Ane (dans les Hauts de l'Ouest), de la Bretagne (Hauts de Saint Denis), du Tampon ou encore de l'Entre-Deux ou de la Plaine des Grègues. Cet aspect est important dans la perspective d'une qualification territoriale, car il révèle un risque d'exclusion d'un nombre non négligeable de producteurs. Ainsi, dans l'hypothèse d'une éventuelle délimitation de l'aire de production de Salazie, les agriculteurs du cirque se trouveraient en difficulté pour défendre l'exclusivité de la production, d'autant plus que face au surcoût généré par la certification, rien n'assure que les consommateurs choisissent de payer plus pour le produit labellisé plutôt que pour son homologue sans qualification territoriale. Sur ce dernier aspect, l'enquête réalisée auprès des consommateurs apportera d'ultérieurs éléments de réflexion (cf. infra).

Dans les paragraphes suivants nous allons voir quelles sont les facteurs qui déterminent l'action des acteurs rencontrés ; on pourra constater comme le chou chou, malgré tout, reste l'emblème de Salazie, s'affichant comme patrimoine agricole et culinaire du cirque.

a. Contexte socio-économique local

Il est important de considérer que la commune de Salazie ne bénéficie pas d'un contexte économique florissant. Environ la moitié de la population est au chômage ; le taux de bénéficiaires des minimas sociaux est parmi les plus élevés de l'île. Ainsi, la population du cirque augmente avec difficulté.

	1967	1974	1982	1990	1999	2008
<i>Population</i>	7 105	6 462	6 467	7 004	7 400	7 294
<i>Densité moyenne (hab/km²)</i>	68,4	62,2	62,3	67,5	71,3	70,3

Tab. 13 – Evolution de la démographie de la commune de Salazie (Source, INSEE).

L'enclavement explique en partie cet état des choses, auquel s'ajoute une érosion marquée et généralisée, qui rend vulnérable le territoire.

Malgré un développement agricole de plus en plus difficile, - la zone comptait 848 chefs d'exploitations en 1989 contre 346 en 2000 - l'agriculture reste la ressource plus prometteuse, au point qu'elle est aujourd'hui considérée plus rentable que le tourisme, 20 % de la production agricole réunionnaise se faisant à Salazie (Journées Territoriales, 2005). Une politique volontariste liée aux différents plans d'aménagement des Hauts a favorisé l'essor d'élevages porcins intensifs concentrés dans la zone de Grand-Îlet, ainsi que des élevages de volailles et de poules pondeuses. Toutefois, ici comme ailleurs, ces élevages doivent aujourd'hui composer avec les exigences problématiques de protection des milieux.

Malgré un cadre naturel grandiose, le tourisme peine à décoller : en 2005, la capacité d'accueil comptait sur à peine 266 lits, dont 80 % concentrés sur Hell-Bourg ; les touristes se dirigent en effet vers le cirque de Mafate, dépensant peu sur place. Les sites naturels et les sentiers sont également jugés comme insuffisamment valorisés.

Parmi les constats qui ont émergé des Journées Territoriales organisées par les acteurs de l'aménagement en 2005 on peut souligner que « *l'enjeu prioritaire, c'est d'arriver à un mariage entre l'agriculture, l'habitant et le tourisme [...], la confrontation est inévitable entre l'agriculture et le tourisme vu les mutations qui se posent. La carte à jouer c'est de garder notre authenticité, un cadre de vie agréable que les autres nous envient. C'est ce label qu'il va falloir véhiculer* ». Qu'en est-il six ans après ? Peut-on identifier, non pas des changements, mais des signes d'une meilleure considération de cette « confrontation inévitable » ?

b. Capacité d'action collective

Si la culture du chou chou nécessite d'un savoir-faire lié à la mise en place des treilles, rien ne semble prouver que cette technique soit spécifique au cirque de Salazie.



Fig. 40 – Salazie, treille fabriquée en bambou, selon la technique traditionnelle (Source : <http://www.visoterra.com/images/original/treille-en-bambou-visoterra-10036.jpg>)

Les agriculteurs de l'Entre-Deux cultivent eux-aussi le chou chou à l'aide de treilles ; il existe en outre des sources historiques qui prouvent que la culture de la « paille chou chou » était courante dans les hauteurs de Saint Joseph.

Pendant nos rencontres avec les agriculteurs de l'Entre-Deux, ceux-ci n'ont pas hésité à vanter la qualité du chou chou local : « *ici il pleut moins, le goût lé meilleur et il se conserve plus longtemps* ». A l'inverse, les agriculteurs de Salazie vantent leur production : « *à l'Entre-Deux il était piqué, ici aussi, mais la production a toujours augmenté malgré ça... Il aime la pluie, et pas plus de 30°C, c'est son milieu* ».

La référence aux piqures s'explique par le fait que Salazie et l'Entre-Deux sont deux sites pilote d'un programme porté par le CIRAD concernant la gestion agroécologique des mouches des légumes (GAMOUR²²¹), retenues responsables de la chute de production au début des années 2000.

Les avis quant à l'efficacité du projet divergent de façon assez nette dans les deux zones. A l'Entre-Deux, nous avons constaté un faible intérêt pour cette démarche ; un agriculteur nous a même liquidé en nous disant : « *je n'aime pas le chou chou, je vais arrêter et je vais sortir de GAMOUR, car c'est une culture exigeante et peu rentable, il faut se plier et rentrer dans la boue pour ramasser les fruits et des piqures existent toujours... Je préfère le substituer avec des grenadines, qui se vendent à 4-5 €/kg* ».

Ces mots sont lourds de sens et, bien que n'étant pas représentatifs de l'ensemble des cultivateurs de chou chou de l'Entre-Deux (moins d'une dizaine), ils ne sont pas isolés, et témoignent surtout d'un faible attachement à cette culture... Du moins plus faible qu'à Salazie, où la situation est complètement différente. Dans le cirque, « *c'est un produit traditionnel, tous les producteurs veulent en faire, l'endroit convient* », nous raconte un membre d'un des trois groupements d'agriculteurs existants à Salazie.

En juin 2006, deux de ces trois organisations agricoles de la commune, le Groupement d'Approvisionnement des Agriculteurs de Hell-Bourg (GAA) et l'Association de Défense des Intérêts des Agriculteurs de Salazie (ADIAS) ont effectué des voyages d'étude dont les objectifs étaient d'acquérir de nouvelles compétences techniques pour le développement de l'agriculture durable. Ainsi, les visites de l'ADIAS ont porté sur des exploitations cultivées en agriculture raisonnée et biologique situées dans les régions de Sao Paulo au Brésil, marquées par des problématiques assez proches à celle de Salazie.

Au bout de cinq ans il semble bien que les visites aient eu une certaine utilité, étant donné que la production est passée de moins de 4 000 à 6 000 tonnes.

Certes, cela est dû aussi à d'autres facteurs, mais les agriculteurs sont aujourd'hui favorables à une adoption généralisée des méthodes agroécologiques du programme GAMOUR. Certains parlent même de conversion à l'agriculture biologique, dans une perspective économique de long terme : « *les hôpitaux sont un gros débouché, si on passe en bio on peut répondre à la demande des collectivités, qui veulent 20 % de produits bio* », comme c'est effectivement préconisé par les Grenelles de l'environnement.

Comparés avec leurs collègues en dehors du cirque, ces planteurs de chou chou semblent tirer profit de dynamiques organisationnelles localisées et donc d'un degré de proximité suffisant pour adopter des innovations, dans ce cas dans le domaine environnemental.

Le rôle des institutions locales apparaît alors comme nécessaire pour activer cette proximité ; c'est en effet la commune qui s'est engagée à trouver des financements pour le voyage d'étude.

Toutefois, le rôle des coopératives agricoles n'est pas sans rapport avec le dynamisme des agriculteurs salaziens. Elles assistent leurs adhérents en leur fournissant des conseils pour améliorer la commercialisation des fruits, mais surtout elles impulsent l'adoption du référentiel de l'agriculture raisonnée, outil d'accompagnement vers une agriculture plus

²²¹ Pour en savoir plus cf. Augusseau, X. et al, *Gamour, l'agroécologie en action à La Réunion*, dans : Phytoma, La défense des végétaux, n° 642, mars 2011, pp. 33-37.

durable. La majorité (entre 70 et 80 %) des adhérents aux coopératives agricoles (Sica TR et Vivéa) adoptent ce référentiel de production. De telle manière, les coopératives jouent un rôle pivot fondamental, puisqu'elles se situent entre la production agricole en amont et la distribution en aval. Il s'agit d'une position délicate, puisque les industries agro-alimentaires (transformateurs IV^{ème} gamme et traiteurs) et les GMS imposent leurs définitions de la qualité ; l'ouverture vers l'agriculture raisonnée par le biais des coopératives est perçue par les acteurs en aval comme un gage d'efficacité pour ce qui concerne l'approvisionnement, outre qu'une amélioration de l'image locale de l'enseigne vers les consommateurs. Toutefois, il faut souligner que sans un approvisionnement 100 % en agriculture raisonnée, les GMS ne mettront pas en avant cette méthode novatrice.

Les contraintes logistiques et la maîtrise des coûts restent toujours prioritaires dans leur logique d'action. L'objectif du « tout raisonné » est donc une priorité aujourd'hui pour les coopératives agricoles, qui visent à permettre aux consommateurs en GMS d'accéder à des produits pouvant s'afficher clairement comme sortis d'exploitations durables qui adoptent ce référentiel plus respectueux de l'environnement.

Il importe aussi de souligner qu'il existe des boutiques spécialisées (comme Trovalet au Tampon) qui, contrairement aux GMS, s'impliquent à chercher auprès de leur fournisseurs des produits prioritairement issus de l'agriculture raisonnée, voire même biologique. Les propriétaires de ces points de vente parlent d'une demande croissante pour ce type de produits, encore peu développées sur l'île.

Une autre spécificité relative aux coopératives, plus précisément à Vivéa, tient à son projet : *Les Paniers Fraicheurs*, une initiative qui vise à fidéliser des clients désireux de retrouver périodiquement un carton de poids et de contenu variables (que de fruits ou que de légumes ou les deux), à base de produits des adhérents. Un témoignage d'un agriculteur est significatif de ce que la proximité peut être activée même dans ce cas : « *les ménagères consomment des petits chouchous pas murs ; on essaie avec Vivéa, de mettre le chouchou sec (mur) dans les paniers* ». On constate donc que la coopérative agricole permet de concrétiser un accord entre une logique purement économique et d'autres logiques, conformes aux objectifs qu'elle se fixe : responsabiliser les producteurs dans leur territoire ; valoriser leur production ; les accompagner techniquement ; innover et préparer l'avenir ; assurer leur représentation ; être à l'écoute de la société et des clients.

Il ne faut pas se laisser aller à l'optimisme, car toutes ces finalités sont difficiles à atteindre et surtout à maintenir, d'autant plus qu'il s'agit de les « équilibrer » avec les exigences commerciales de l'aval. Toutefois, les efforts et les résultats obtenus à l'état actuel sont sans doute positifs et encourageants et les marges d'amélioration existent.

C'est par exemple ce que laisse entendre le service économique de la mairie de Salazie, qui relaie un discours déjà repéré au sein des agriculteurs : « *il y a un potentiel économique lié à la restauration hors foyer, sachant que celle-ci concerne 250 000 repas/jour, dans des écoles, des prisons, des maisons de retraite, des crèches et des hôpitaux* ». Pour les institutions locales la production du cirque mérite aussi d'être valorisée en vertu de sa faible empreinte écologique puisque « *le chouchou a très peu de déchets, alors que l'import amène ici des boîtes, sans parler du fioul et du coût de gestion des déchets qui restent ici* ».

Les agriculteurs et la mairie se trouvent d'accord aussi sur la possibilité d'exploiter le chouchou en 4^{ème} gamme, même si pour la commune « *à petite échelle, mais c'est faisable* », alors que pour les paysans un ambitieux projet de transformation impliquant une usine industrielle représenterait « *un bon potentiel même à l'exportation grâce aux touristes qui ont goûté, zoreils, réunionnais en métropole* ».

En conclusion, nous pouvons aussi et surtout remarquer les signaux évidents d'une patrimonialisation en cours du chouchou de Salazie : « *le produit doit nous permettre d'exploiter aussi des niches... Le tourisme, un tourisme intelligent... La connaissance de la vie locale. Il faut que le réunionnais se réapproprie sa fierté de vendre ses produits*

historiques ». On peut lire dans ces mots une volonté forte de la part des institutions locales de chercher une voie de développement « *endogène* », - selon les mots du responsable des services économiques -, centré sur des ressources locales.

Pour ce faire, la fête du chou chou a été relancée à partir de 2010. La fête existait déjà entre la fin des années 80 et le début des années 90, mais elle avait été écartée pour faire place à une autre production du cirque : la pêche. Suite à une demande des acteurs locaux, autrement-dit les agriculteurs et les restaurateurs qui constataient un engouement pour ce produit, la maison du tourisme de Salazie, relayée par le comité des fêtes, a réactivé la fête du chou chou.

La fête permet d'accueillir environ 15 000 personnes, et de communiquer sur le produit et sur les nouvelles méthodes de culture plus respectueuses de l'environnement (GAMOUR et agriculture raisonnée). Au-delà des 5 tonnes écoulés lors des deux journées principales (édition 2011) il s'agit de « *revenir aux sources et redorer l'emblème du cirque de Salazie, le chou chou* » ; tel est l'objectif du comité fête et tradition.



Fig. 41 – Le chou chou, emblème patrimoniale pour le tourisme de Salazie.

Cette mise en exposition de la ressource bénéficie aussi du soutien de l'opération *Villages Créoles*, même si à vrai dire, le fruit n'est présenté que de façon marginale dans les pages du site et dans les dépliants de cette démarche.

En définitive, le chou chou apparaît bel et bien comme un actif spécifique au territoire de Salazie ; il est notamment en train de s'afficher comme une réponse face à une construction collective d'enjeux environnementaux. C'est alors un village entier, un cirque avec ses habitants et ses institutions, qui arrivent à se projeter dans l'avenir par la prise en compte d'enjeux nouveaux relatifs à une meilleure prise en compte de l'environnement. L'ouverture et l'appui d'acteurs extérieurs (Coopératives, CIRAD, etc.) donne plus de consistance à la construction de la ressource.

Toutes ces dynamiques peuvent s'interpréter comme les prémices d'une « capacité de résilience » de la part des salaziens ; il reste à savoir si cette résilience pourra se maintenir dans le long terme pour donner origine à des dynamiques de développement local.

CHAPITRE 8 - LE SYAL DU PALMISTE

8.1 Informations générales

a. Nom et caractéristiques du produit

Le choix de l'intitulé de cette partie est volontairement généraliste, dans le sens qu'il ne s'agit pas d'un palmiste, mais des palmistes. Autrement dit, il n'y a pas à La Réunion un seul type de palmiste consommé, mais différentes espèces locales, auxquelles il faut ajouter une variété commerciale introduite au début des années 90. C'est dans ce sens qu'il aurait été plus approprié de parler d'un « SYAL des palmistes ».

Comme on verra par la suite, la prise en compte de cette pluralité de produits est nécessaire afin de comprendre les logiques internes à ce « monde de la production » très complexe, étant donné que presque tous les acteurs du système travaillent simultanément avec les différentes espèces.

Toutefois, puisque notre intérêt porte sur le produit au caractère patrimonial, l'analyse se focalisera principalement sur les variétés indigènes.

Il existe en effet plusieurs variétés de palmiste endémiques de La Réunion liées à des pratiques alimentaires : le palmiste blanc (*Dictyosperma album*), le palmiste rouge (*Acanthophoenix rubra*) et le palmiste noir (*Acanthophoenix crinite*).

La distinction plus courante au sein de la population réunionnaise est celle entre le palmiste blanc et le palmiste rouge. Cette dernière espèce est cultivée par les agriculteurs, tandis que le palmiste blanc, bien que consommé, est répandu dans les jardins, le plus souvent pour des raisons ornementales.

Au sein du palmiste rouge, certains connaisseurs arrivent à distinguer deux sous-types : le « palmiste rouge des Bas » et le « palmiste rouge des Hauts ». Selon les témoignages recueillis chaque espèce correspond à un habitat qui lui est propre ; les caractéristiques du milieu semblent avoir une influence significative sur le développement et sur les rendements productifs de chaque type de palmiste.

Le « palmiste noir » quant à lui, est très rare, il est cultivé par une poignée d'agriculteurs passionnés (ils sont 5 à Saint Philippe). Il est considéré comme le meilleur au niveau gustatif du fait de sa lente croissance ; il semblerait d'ailleurs que ce type de palmiste était à l'origine du toponyme du village de la Plaine des Palmistes. Selon certains le « palmiste noir » ne serait qu'une dénomination différente pour le « palmiste rouge des Hauts »...

En effet, les témoignages convergent sur le fait que, « noir » ou « rouge des Hauts », ce type de palmistes se distinguent par le fait qu'ils sont plus adaptés aux milieux situés entre 800 et 1800 mètres d'altitude, tandis que les autres palmistes préfèrent des altitudes inférieures.

Relativement au produit commercialisé on parle de chou, de cœur ou encore de chou-palmiste. Il s'agit du bourgeon terminal du palmier, qui peut dépasser douze mètres de hauteur en pleine maturité. Le chou-palmiste est constitué d'un emboîtement concentrique d'ébauches foliaires. Généralement, un chou de palmiste rouge de trois ans mesure environ 50 cm pour 1 kg, un chou de quatre ans 60 cm pour 1,5 kg, jusqu'aux bourgeons de palmiers ayant huit ans, qui peuvent dépasser les 100 cm et peser plusieurs kilos. Sa couleur rougeâtre, et la présence d'épines acérées de couleur noir aide à identifier le palmiste rouge²²². Le poids d'un chou-palmiste vendu peut aller de 1 à 6 kg (rare) avec une moyenne de 1,5-2 kg.

²²² Le palmiste noir se distingue du rouge par sa teinte plus brune et des épines moins raides, ce qui lui donne un aspect « chevelu », d'où la classification en latin : « *crinita* ». Bory de Saint Vincent en parle de cette manière : « l'espèce de *crin court* ou de *duvet rude* et *roussâtre* qui couvre ses pétioles, est souvent si épais, que l'empondre à l'air du dos d'un animal » (Cf. Infra).

Le chou-palmiste est un produit facilement périssable et doit impérativement être consommé frais : les fibres peuvent changer rapidement de couleur (oxydation) et cela même si le produit est stocké en chambre froide.



Figures 42-43 – Palmistes rouges prêts à la vente (Source : www.mi-aime-a-ou.com/palmiste_blanc_palmiste_rouge_flore_ile_de_la_reunion.htm et <http://img.over-blog.com/300x225/0/15/03/37//med-chou-palmiste-visoflora-1436.jpg>).

b. Techniques de production courantes

La culture du palmiste est une pratique récente à la Réunion. Pour se développer elle a tiré bénéfice de l'importation du palmiste pejibaye, dont les essais de culture ont permis d'améliorer les itinéraires techniques des deux palmistes (importé et endémique). Le pejibaye est originaire d'Amérique Latine et a été importé pour la première fois en 1993 de par une meilleure capacité de conservation du cœur, ce qui a permis le développement du segment de la transformation de 4^{ème} gamme en salade et plats préparés. Introduit dans ce but, ce palmiste se caractérise par une vitesse de croissance élevée (1 à 2 ans au lieu de 3-4 ans pour le palmiste rouge et 5-8 ans pour le noir) et une capacité à émettre des rejets permettant de pérenniser les parcelles (Joas et al, 2010).

Puisque la nouvelle espèce ne permet pas d'obtenir des graines in situ, en 2003, grâce à un financement du Conseil Général, le CIRAD importe 25 000 graines de Guyane, donnant 15 000 plants, ensuite distribués en 2005 et 2006 à 24 exploitations, 6 hectares au total. Après l'arrivée à maturité des parcelles, une première commercialisation de 600 kg de pejibaye en barquettes de salade prêtes à l'emploi en GMS a démarré en partenariat avec une entreprise située dans le sud de l'île. Les résultats étant encourageants, d'autres commandes ont suivi. Actuellement une commande effectuée par les associations de producteurs insulaires devrait permettre de faire venir environ 30 000 graines de Guyane. Le pejibaye pousse facilement dans des sols bien drainés et des conditions physiques et chimiques différentes, y compris dans les sols acides et pauvres. Il est cultivé dans les climats où les précipitations se situent entre 2 000 et 5 000 mm/an et où les températures annuelles moyennes sont supérieures à 22°C. Le taux de germination est meilleure sous sac de plastique ; à une température moyenne de 24-25°C la germination commence en un mois et demi et termine au bout de trois mois (Hernandez Bermejo et Leon, 1994).

Les actions en cours actuellement à La Réunion cherchent surtout à résoudre le problème de production de matériel végétal rencontré sur cette espèce, car certaines cultivars ne produisent pas de rejets. Deux méthodes de multiplication sont à l'étude : la culture des tissus (vitroplants) et les rejets, mais les deux méthodes présentent toujours de problèmes, d'où le recours à l'importation. La densité de plantation de plants et de 2 x 1 m ou 1,5 x 1,5 m, mais en réalité la densité dépasse rarement les 2 500 plants/ha, ce qui permet d'avoir des choux de dimensions optimales dans une période relativement courte (entre 12

et 18 mois). La première année on coupe une tige par souche, mais les années suivantes on peut obtenir trois tiges par souche, avec accroissement des rendements. Généralement les normes de qualité internationales induisent à un rendement industriel, pour les cœurs destinés aux boîtes, de l'ordre de 1 tonne/ha (Hernandez Bermejo et Leon, 1994). Toutefois, à La Réunion, le secteur apical est coupé et envoyé avec deux enveloppes foliaires (plus rarement trois) au transformateur pour la mise en barquette destinée aux rayons des fruits et légumes frais.

c. Les marchés du palmiste

Peu de données sont disponibles à ce jour sur le marché international de palmiste, qu'il s'agisse de la production en boîte ou en frais. Vers la moitié des années 90 le Costa Rica était le seul exportateur de pejibaye. Toutefois d'autres pays latino-américains en ont suivi l'exemple et ont planifié la mise en culture sur de larges portions d'espace, parfois comme alternative à la coca (Mora-Urpi et al, 1997). Le Brésil était à l'époque (1995) le plus grand producteur mondial avec 140 000 tonnes de cœurs de palmiers. Toutefois, seulement 20 % des exportations provenaient du pejibaye, s'agissant encore d'espèces récoltées dans les forêts, bien que progressivement écartées suite à la conférence de Rio sur la biodiversité en 1992 (Guerreiro, 2002).

En 1995 les principaux importateurs étaient la France (30 %), l'Argentine (27 %), les Etats Unis (11 %), l'Espagne (7 %), Canada, Chile, Israël et Italie (3-5 % chacun).

Les pourcentages ont évolué dans les années suivantes, mais globalement ce sont les mêmes groupes de pays qui exportent ou qui importent le palmiste, avec le Brésil en position de producteur leader (85 % du monde), mais toujours devancé par d'autres pays d'Amérique latine (Costa Rica et Equador) au niveau des exportations (Guerreiro, 2002). Il est intéressant de noter que l'introduction des cœurs de palmiers pour une consommation en frais a connu un succès commercial aux Hawaii (Clément et al, 1996).

En définitive, on peut considérer qu'un marché international pour le chou de palmiste existe et est en plein développement (Pinheiro de Sousa et al, 2009).

Pour revenir à la Réunion, l'espoir du CIRAD est de pouvoir produire des plants, par culture in vitro, qui donneront des palmistes (pejibaye) sans épines, une manière de rendre la récolte plus aisée pour le producteur. Toujours selon le CIRAD cela pourrait constituer un moyen à terme de planter plus de pejibaye et d'augmenter la production pour éventuellement développer l'industrie de la transformation de palmiste à l'export. Quant aux palmistes endémiques, ils restent cantonnés à des marchés de niche localisés, principalement dans la restauration et, de manière très ponctuelle et non régulière, en vente directe.

8.2 Organisation locale

i. Caractéristiques historiques

a. L'aire de production

Les producteurs de palmiste (toutes variétés confondues) se localisent dans l'Est et dans le Sud de l'île, dans les communes correspondant au massif de la Fournaise, en particulier Saint Benoît, Sainte Rose, Saint Philippe et Saint Joseph, où se trouvent tous les adhérents aux associations de producteurs (Fig. 44).

Il existe aussi des producteurs isolés au Tampon, à l'Entre-Deux, à Salazie, et dans les autres communes de l'Est (Bras Panon, Saint André). Environ 60 % des producteurs se situent dans les communes du Sud, 40 % restants dans l'Est.

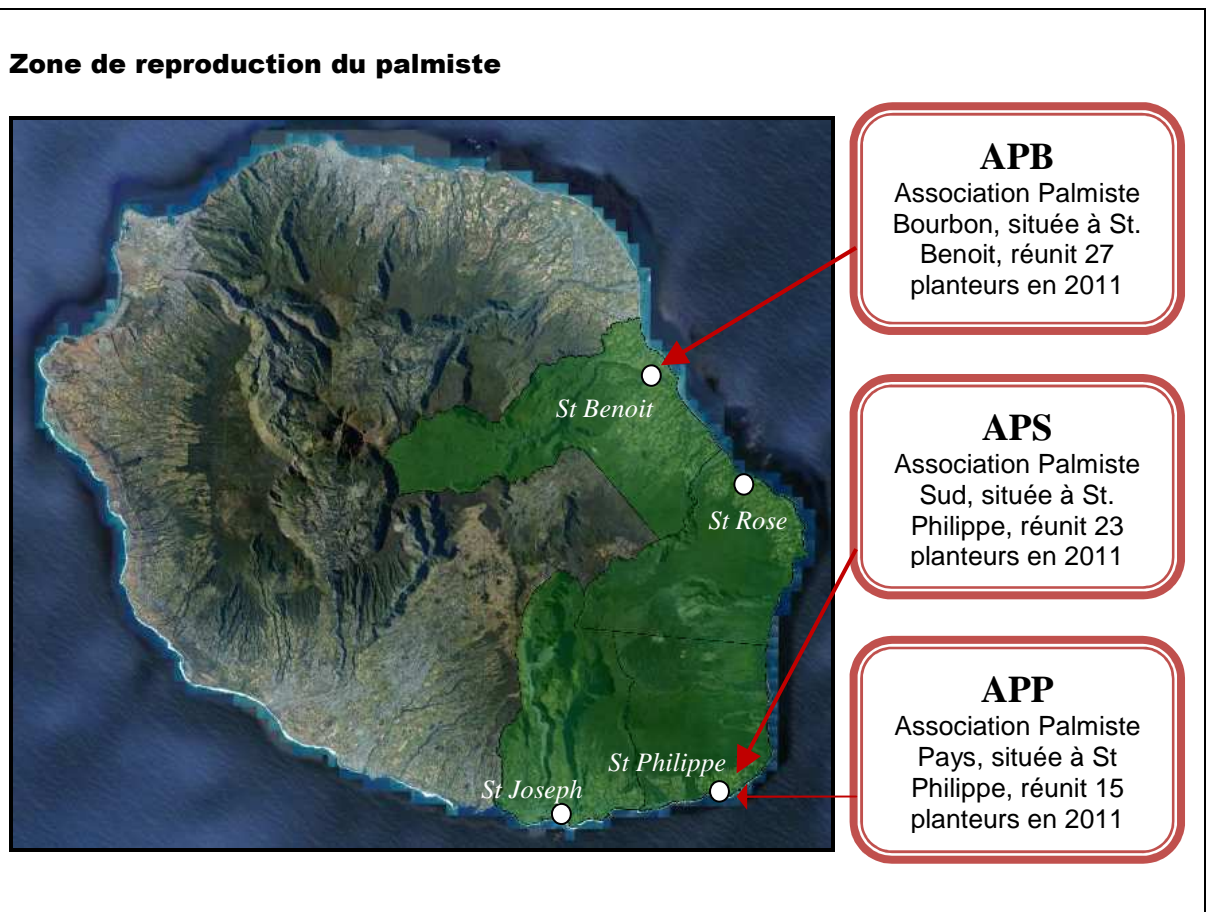


Fig. 44 – Localisation du bassin de production du palmiste.

b. Antériorité et traditions

A l'origine du peuplement le palmiste était une espèce végétale assez répandue dans toutes les forêts humides de l'île. Sa consommation s'est accrue de façon directement proportionnelle à l'accroissement démographique ; le village de la Plaine des Palmistes est emblématique sur ce point, car comme son toponyme le met en évidence, à l'époque de sa création en 1899, cette commune se caractérisait encore par l'abondance de palmistes des Hauts, alors qu'à peine un siècle plus tard ils avaient presque complètement disparu. Comme partout sur l'île on ne les trouve plus à l'état sauvage que dans des forêts difficiles d'accès, dans des fourrés très hygrophiles.

Le mot palmiste semble dériver du portugais : « palmito ». Etienne de Flacourt, déjà en 1658, dans son ouvrage dédié à la Grande Ile (Madagascar) décrivait cet arbre ainsi : « *il y a un grand arbre nommé ici par les Français Palmite qui, du haut de sa tige, pousse un rejeton de feuilles qu'il doit produire ce qu'on appelle « chou de Palmite »*. Le terme est très courant à Bourbon en 1700, et le gouverneur Boucher précise que c'est « palmiste » et non palmier »²²³.

Le palmiste est découvert en 1804 par le célèbre naturaliste Jean-Baptiste-Geneviève-Marcellin Bory de Saint-Vincent dans le premier tome de l'ouvrage : « Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique ». Il y distingue les trois variétés de palmiste, auxquelles il attribue la dénomination de : *Areca alba* pour le palmiste blanc, *Areca crinita* pour le palmiste des Hauts, et *Areca rubra* pour le palmiste rouge²²⁴.

²²³ Cité par Chantal Leperlier. <http://www.textesreunion.zivoi.com/flore/palmiste.html>

²²⁴ Bory de Saint-Vincent, J. B. G. C., *Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique*, Laffitte, Marseille, 1980, pp. 306-307.

Bory de Saint Vincent nous livre un témoignage unique sur la réputation de ce produit : « *l'on appelle chou palmiste le cœur de la cime, formé par les jeunes feuilles et les fleurs encore non développées et tendres; c'est un manger tellement délicieux, et ce que j'ai trouvé de plus agréable dans toutes les productions des pays chauds. Le chou palmiste est d'un beau blanc, ferme et cassant sous la dent; son goût est fin et agréable. On le mange cru au gros sel, en salade, bouilli, cuit sous la cendre, en sauce blanche ou au beurre, comme des asperges, frit au sucre; et de toutes les manières il est également agréable, et par son goût et par ses formes, dont un cuisinier intelligent tire part en l'offrant sur la table* »²²⁵.

On peut trouver dans cet extrait les raisons qui expliquent l'état de danger que les botanistes attribuent aujourd'hui au palmiste de la Réunion. Elles résident évidemment dans l'usage culinaire du chou de palmiste, plus exactement dans les prélèvements exagérés qui ont eu lieu dans les forêts. De par son goût délicat et sa texture croquante, le palmiste a toujours été considéré comme une spécialité gastronomique d'excellence, un met de choix qui est presque exclusivement consommé lors de repas festifs. Actuellement on le retrouve dans de nombreuses tables réunionnaises lors des fêtes de fin d'année. De nombreux restaurants en font aujourd'hui le plat d'élection et certains sont réputés pour leurs menus à base de préparations culinaires centrées sur le palmiste, en particulier à proximité des zones de production.

La préparation du cœur pour sa consommation consiste à le débarrasser des gaines foliaires externes, trop fibreuses pour être consommées. La transformation en salade est la principale préparation culinaire. Pour ce faire on fait recours à une technique de préparation qui n'est pas connue par la plupart des consommateurs, et qui est pratiquée le plus souvent à l'aide d'un couteau enfoncé dans le sens longitudinal, du haut vers le bas. Une fois les gaines enlevées on obtient un cœur de couleur blanc, qui est haché manuellement en lanières. Contrairement au pejibaye, le palmiste rouge peut brunir rapidement à cause de l'oxydation, raison pour laquelle l'assaisonnement est un savoir très important : il peut se faire avec une vinaigrette ou avec quelques gouttes de citron seul ou dans de l'eau, mélangées par la suite avec un peu d'huile, éventuellement sel et poivre. Les parties terminales du chou, notamment la base, étant trop dures pour être consommées crues, sont utilisées pour d'autres fins : cuites avec de la viande, elles rentrent dans la composition des *caris* (souvent de porc ou de poulet), plus rarement en daube, cuit à l'étouffée. Avec le cœur du palmiste on prépare aussi des gratins, après avoir fait bouillir les lamelles une dizaine de minutes.

D'autres usages plus récents concernent la transformation en achards ou en samoussas, ou encore dans la préparation de quiches, de salades composées, de tourtes salées.

Anciennement on pressait le palmiste pour en faire couler un suc qui était utilisé soit comme boisson rafraîchissante ou encore, si on le faisait fermenter, comme une boisson enivrante appelée « Calou » par les populations indiennes.

Les palmistes des Mascareignes ont été classifiés par le botaniste allemand Hermann Wendland dans leur genre actuel *Acanthophoenix* en 1866. Si pour Bory de Saint Vincent *A. crinita* ne peut être qu'une variété d'*A. rubra*, la distinction reste pour lui bien marquée. Le botaniste Eugène Jacob de Cordemoy en 1895 valide la distinction entre palmiste rouge (*rubra*) et palmiste noir (*crinita*). Dans : « La Flore des Mascareignes » Moore et Guého (1980) ne sont pas du même avis et regroupent les palmistes rouges sous la seule espèce *Acanthophoenix rubra*.

Le botaniste Roger Lavergne rappelle quant à lui « *que la plupart des membres de l'Association Palmeraie-Union, [...] considèrent le palmiste rouge des Hauts comme une espèce distincte : Acanthophoenix crinita ; cette dernière se distinguant du palmiste rouge*

²²⁵ Bory de Saint-Vincent, J. B. G. C., op. cit, 1980, pp. 302-303.

ii. Analyse de la filière et des circuits de commercialisation

a. La production agricole

Les surfaces de culture sont en nette progression. Selon les données fournies par les associations de producteurs actuellement la culture du palmiste concerne environ 120 ha concentrés sur les communes comprises entre Saint Benoit et Saint Joseph, alors que les données fournies par la Chambre d'Agriculture de Saint Pierre faisaient état de 80 ha avant 2008 (Calabre, 2008). De même, le nombre de producteurs est passé de 52 à plus de 70 aujourd'hui. Cependant, ces chiffres vont relativisées, car elles englobent tous les types de palmiste ; elles ne permettent pas de chiffrer avec précision la production de palmiste rouge et ne prennent pas en compte les producteurs informels.

La production de palmiste rouge a fait l'objet d'expérimentations et d'un accompagnement technique guidé par le CIRAD dans la décennie 90 (Normand et Huet, 2000 ; Michelin, 2007). Ces travaux menés sur le palmiste rouge ont permis d'établir l'itinéraire de culture²²⁷.

Le palmiste est une espèce très rustique, véritable culture « *tout-terrain* », permettant donc de valoriser des terres moins riches et caillouteuses, participant également à la lutte contre l'érosion. Il présente également l'avantage de résister aux vents violents, fréquents lors de la saison des cyclones à la Réunion. Seule contraindication : il ne supporte pas trop les eaux stagnantes.

Les graines de palmiste doivent être semées fraîches, libérées de leurs fruits, ce que les oiseaux aident à faire dans les forêts. Généralement on constate un faible taux de germination. Il faut en moyenne 3 à 10 mois à une graine pour germer.

Le repiquage se fait environ 1 an après le semi, après le développement des premières 2 ou 3 feuilles. Le plant est prêt à être mis en terre 8 à 12 mois après le repiquage.

La préparation du sol comprend un débroussaillage manuel ou mécanique puis chimique. Il est recommandé de laisser un couvert végétal sur les parcelles à forte pente pour limiter l'érosion.

Pour habituer les plants à la luminosité, ceux-ci nécessitent d'une période de transition, pendant laquelle ils sont placés au soleil et arrosés quelques jours.

La densité de semi recommandée se situe entre 5000 et 8000 plants à l'hectare.

Comme pour d'autres cultures, une plantation en période humide permet de faciliter la reprise du plant.

Les engrais ne sont pas nécessaires et l'azote est déconseillé à la plantation. Toutefois, une fumure de fond à base de matière organique est recommandée.

On estime les pertes l'année de plantation et la première année à 23 %.

La croissance est lente les deux premières années et nécessite un entretien régulier. Un apport en matière organique sous forme de compost est également essentiel pour une bonne croissance. A partir de la deuxième année l'entretien est limité, le couvert apporté par le développement des palmistes limite la présence de mauvaises herbes. Afin de limiter le lessivage, l'apport en engrais doit être fractionné. L'apport d'engrais en hiver n'est pas efficace car la croissance est au ralenti.

Relativement à la protection phytosanitaire les contraintes sont réduites, voire inexistantes, car à l'état actuel il existe peu de ravageurs d'importance économique. Certains ravageurs observés de manière sporadique sont : le vers blanc, la cochenille, *gestronella centrolineata*, le phytophthora, ainsi que certains oiseaux. Toutefois, comme nos enquêtes ont révélé, les seuls et véritables ravageurs sont... Les voleurs de choux !

²²⁷ Je remercie Thierry Michels pour m'avoir fourni les résultats de ces travaux et René Claude Judith pour ses précieux conseils et son accompagnement.

On peut couper un chou palmiste dès la troisième année sur certaines parcelles. Il faut surveiller l'apparition du premier anneau de croissance au niveau du sol. Généralement la récolte s'étale sur trois ans entre la quatrième et la sixième année.

<i>Cycle de production</i>	<i>Année de plantation</i>	<i>1ère</i>	<i>2ème</i>	<i>3ème</i>	<i>4ème</i>	<i>5ème</i>	<i>6ème</i>
<i>Plantation</i>	Achat des plants et plantation						
<i>Entretien</i>	Débroussaillage mécanique et chimique	Désherbage intensif	Désherbage intensif	Désherbage intensif			
<i>Fertilisation</i>	Apport matière organique fractionné	Apport matière organique fractionné	Apport matière organique fractionné	Apport matière organique fractionné			
<i>Récolte</i>					Récolte	Récolte	Récolte
<i>Dépenses</i>	55 %	19 %	20 %	5 %	0,3 %	0,3 %	0,3 %
<i>Main d'œuvre</i>	19 %	24,5 %	18 %	13,5 %	9 %	10 %	6 %

Tab. 14 – Cycle de production type (Source : Bridier, cité par Michelin, 2007).

Les résultats expérimentaux obtenus par le CIRAD entre 1994 et 1997 permettent également d'estimer les résultats économiques d'une parcelle d'1 ha plantée à une densité de 7 500 plant/ha.

Les recherches menées ont permis aussi d'estimer les coûts d'installation et de production, concernant notamment les intrants et la main d'œuvre. Le total des coûts en intrants s'élève à environ 7000 euros, essentiellement concentré sur l'année de plantation (55 %) et l'entretien durant deux ou trois premières années.

Le total en main d'œuvre s'élève à : 1 619 heures pour 6 ans répartie sur les premières années. Il s'agit majoritairement du temps consacré à la plantation et à l'entretien.

b. Circuits de commercialisation

Selon l'étude réalisée par Michelin (2007) la moitié des exploitants consacre moins de 20 % de leur SAU à la culture du palmiste. 40 % des exploitations consacrent moins de 2 ha au palmiste et 16 % ont le palmiste comme principale culture. Toutefois, ces chiffres sont datés car elles se réfèrent à la fin des années 90, elles doivent être reconsidérées à la hausse. Qui plus est, l'introduction massive de graines de pejibaye a sans doute modifié la SAU des exploitants. Nous ne sommes pas en mesure de fournir des chiffres précis, mais il semble qu'à ce jour, l'introduction du nouveau palmiste n'a pas été faite par substitution avec le palmiste endémique, mais au détriment d'autres cultures (cane, essais de diversification) ou, dans certains cas, pour récupérer des friches.

Des estimations datées 1999 faisaient état d'une demande potentielle à 137 000 choux/an contre une offre estimée à l'époque à 91 000 choux, soulignant l'importance de la marge de progression souhaitable de la production (Calabre, 2008). L'importance des introductions de pejibaye durant la deuxième moitié des années 2000 et la parallèle augmentation à la fois de la population et du revenu moyen amènent indubitablement à revoir ces chiffres à la hausse. Etant donnée la progression des surfaces de 80 à 120 ha, l'estimation actualisée de l'offre devrait correspondre à 136 500 choux, voire plus. En tout cas, les agriculteurs rencontrés affirment que l'offre reste encore aujourd'hui inférieure à la demande, d'où une

commande de plus de 30 000 graines de pejibaye pour l'année prochaine, et donc une augmentation des surfaces et de la production.

Les données relatives aux tonnages sont trop fragmentées et manquent de précision et il est donc préférable d'éviter de donner des chiffres.

Quant aux prix, il faut savoir que le principal transformateur de l'île paie le pejibaye à 3-4 €/kg. Le pejibaye se vend ensuite au détail, transformé en salade et prêt à la consommation, à 27,5 €/kg soit 5,5 € la barquette de 200 grammes. A titre de comparaison le palmiste rouge est vendu aux industries, aux ateliers de transformation (achards, samoussas) et aux restaurateurs à 14-15 €/kg ; ou encore il est vendu à la pièce, le prix étant alors variable entre 8-10 € dans le cas d'un petit chou d'un kg, et 12-15 euro pour un chou d'un mètre et au moins 2 kg de poids brut (soit pas plus de 500 grammes de chou comestible). Ces fourchettes sont à prendre avec recul, car les prix peuvent fluctuer entre les zones et entre les différentes périodes de l'année. Les différences sont toutefois assez nettes et permettent de rendre compte de la différente répartition de valeur ajoutée selon le type de produit et son circuit de commercialisation.

En effet les deux palmistes *devraient* être positionnés sur deux créneaux bien distincts, le pejibaye ayant été introduit pour développer le segment de la transformation en IV^{ème} gamme. Le palmiste endémique est quant à lui destiné à être vendu à l'état brut (cf. fig.). L'utilisation du conditionnel tient au fait que le palmiste pejibaye est souvent proposé en GMS sous l'appellation générique : « palmiste ». Or, dans un contexte d'incertitude qualitative, le consommateur n'a aucun moyen de vérifier les attributs du produit. On pourrait alors évoquer une situation de « sélection adverse », selon le célèbre théorème d'Akerlof, pour lequel les « mauvais » produits chassent les « bons ». Dans ce cas, les consommateurs pourraient se tourner vers le produit « palmiste », déjà prêt à la consommation et au prix relativement inférieur, et laisser pour compte le véritable palmiste endémique. Les connaisseurs ne se trompent pas, mais est-ce que la plupart des consommateurs réunionnais savent-ils vraiment que le palmiste en barquette c'est bien du pejibaye ?

La situation peut devenir inquiétante lors de l'achat de plats transformés hors foyer, c'est-à-dire dans les restaurants ; comment vérifier s'ils font vraiment la part entre palmiste rouge et palmiste pejibaye dans leurs menus ? Comme dans le cas des barquettes en GMS, même dans les menus des restaurants on est souvent face à une dénomination générique de type : « palmiste » ; par conséquent on est forcément amenés à penser que le consommateur « moyen », y compris le touriste, ne saurait pas faire la différence.

Sur ce point, des analyses sensorielles organisées par le CIRAD avec le CRITT ont montré que les palmistes endémiques et le pejibaye ne présentent pas de différences marquées (Fig. 46).

Sur une base de douze descripteurs proposés à 120 consommateurs, le pejibaye est jugé significativement plus compact que les trois autres cœurs, plus cru/frais en odeur et plus croquant que le palmiste blanc, moins oxydé que les palmistes blanc et noir, moins sucré que les palmistes noir et enfin moins filamenteux que les palmistes rouge et blanc (Joas et Leblanc, 2004 ; Joas et al, 2010). Un test de classement a révélé que le pejibaye est significativement préféré aux autres palmistes ; tandis que d'autres tests ont montré qu'une différence est perçue entre 0 et 8 jours sur le produit transformé et conservé à 4°C, mais qu'il n'y avait pas de différence pour les intervalles 0-4 jours et 4-8 jours, ce qui en définitive ne remettait pas en cause l'acceptabilité commerciale du pejibaye (Joas et Leblanc, 2004).

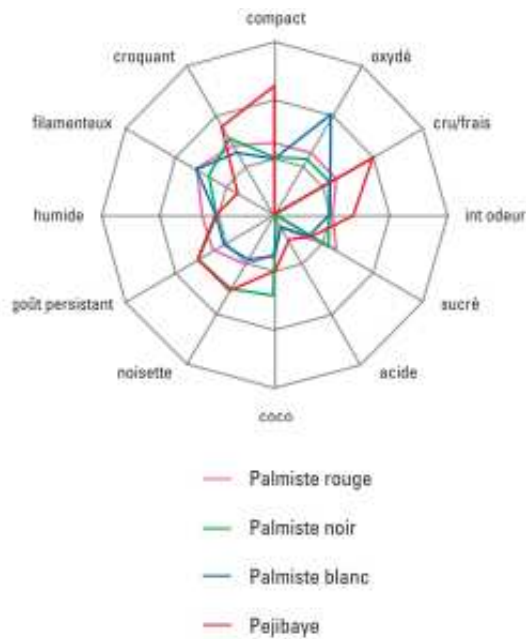


Fig. 46 – Profil sensoriel des cœurs de palmistes par rapport aux descripteurs retenus (Source : Joas et Leblanc, 2004).

Cette diversité de produits traduit une complexité qui rend très difficile l’identification des circuits de commercialisation car, au-delà des questions soulevées plus haut, les producteurs se trouvent face à des clients très variés, et doivent donc satisfaire des exigences en termes de qualité requise tout aussi hétérogènes. Cela n’est pas sans influence sur les des modes de conduite des cultures et se répercute sur la commercialisation.

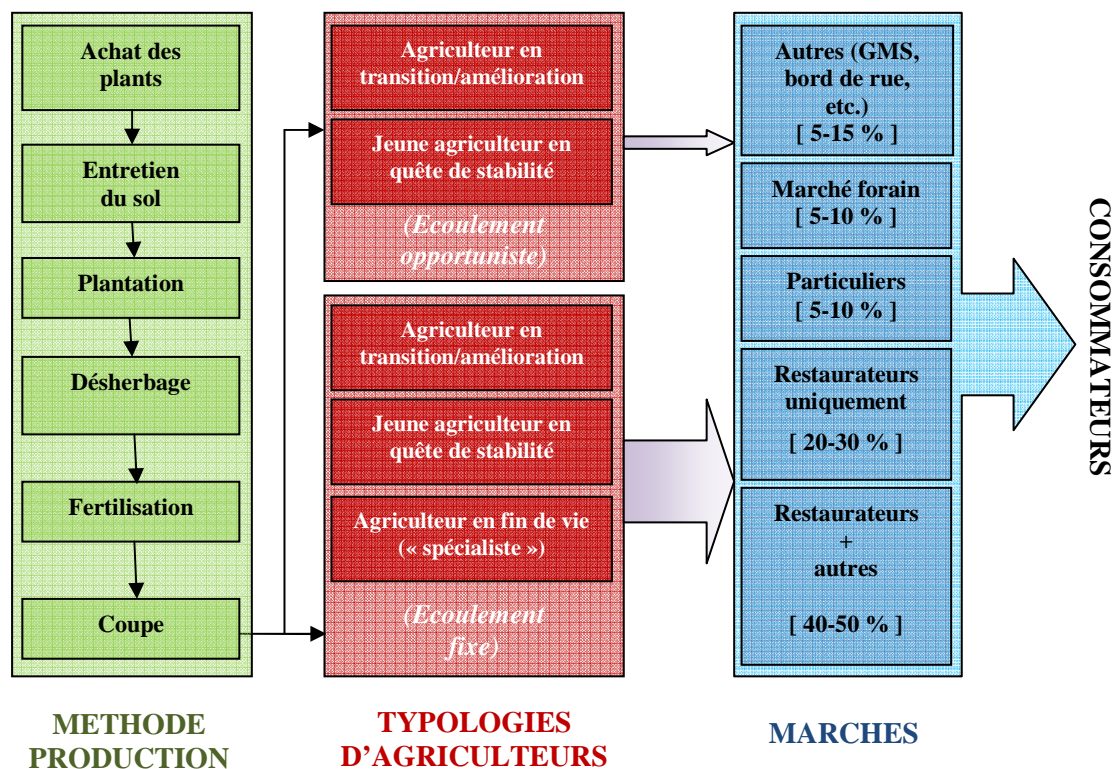


Fig. 47 – Schéma simplifié de la filière.

Ainsi, toujours sur la base de l'étude de Michelin (2007), il est possible distinguer un groupe où 70 % des producteurs écoulent les palmistes auprès d'une clientèle de restaurateurs essentiellement voire uniquement (30 %), limitée en nombre mais fidélisée ; ensuite un deuxième ensemble de producteurs (30 %) se distingue des précédents puisqu'ils vendent de manière opportuniste à une clientèle très diversifiée et peu fidèle. Ces groupes se distinguent aussi à leur intérieur par le fonctionnement de l'exploitation et les pratiques de culture²²⁸.

8.3 Lien au développement rural

i. Territoire et ressources spécifiques

a. Facteurs naturels

<i>Espèces</i>	<i>Péjibaye (Bactris gasipaes)</i>	<i>A. Rubra</i>	<i>A. Crinita</i>
<i>Agrosystème</i>	Pas de contraintes pédologiques majeures	Pas de contraintes pédologiques majeures	Pas de contraintes pédologiques majeures
	Pluviométrie : >2 000 mm	Pluviométrie : > 3000 mm	Pluviométrie : > 4000 mm
	Tous les climats avec température moyenne autour de 22°C	Forêts humides des bas dans la côte au vent ; température moyenne autour de 24° C	Forêts humides de montagne et écosystème humide du <i>pandanus montanus</i> de la côte au vent ; temp. < 17 °C
	Altitude : 0-900 m	Altitude : < 600 m	Altitude : 600-1800 m
<i>Biologie</i>	Reproduction par rejets, graines, vitroplants	Reproduction uniquement par graines	Reproduction uniquement par graines
	Récolte du chou ne tue pas la plante	Récolte du chou tue la plante	Récolte du chou tue la plante
	Récolte du chou à partir de 12-18 mois	Récolte du chou à partir de 3-4 ans	Récolte du chou possible à partir de 5-8 ans
<i>Distribution</i>	Climats tropicaux	Endémique Mascareignes	Endémique Réunion, liste rouge IUCN
<i>Exploitation commerciale</i>	Oui, hybride sélectionné pour le commerce	Oui, n'existe plus qu'à l'état cultivé (Réunion)	Oui, mais très rare
<i>Densité maximale de plantation</i>	20 000 plants/ha	8 000 plants/ha	15 000 plants/ha ; 10 000 si associé à bois de couleur
<i>Prix à la production</i>	3-4 €/Kg	14-15 €/Kg	15 €/Kg (?)

Tab. 15 – Principales caractéristiques des palmistes commercialisés à la Réunion.

Le tableau permet d'avoir un coup d'œil sur ce qui rapproche et ce qui distingue les palmistes commercialisés à la Réunion.

Le principal actif spécifique de ce produit tient sans doute au fait d'être une espèce **endémique** de l'archipel des Mascareignes, voir de la Réunion dans le cas du palmiste des Hauts.

Parmi les autres facteurs qui participent à la typicité du palmiste endémique il faut insérer les **caractéristiques pédoclimatiques** du territoire réunionnais, et en particulier des forêts hygrophiles dans lesquelles il a évolué bien avant l'arrivée de l'être humain, comme en donne largement témoignage Bory de Saint Vincent dans son *Voyage*.

²²⁸ Ces typologies, exposées dans le schéma en figure, sont définies par Michelin (2007) et reprises par Calabre (2008).

Le climat est également essentiel au bon développement des palmistes, notamment pour ce qui concerne la **pluviométrie**. Les agriculteurs mettent bien en avant cet aspect et soulignent aussi l'adaptation de l'espèce à l'environnement, en la jugeant : « *rustique* », culture « *tout-terrain* », « *robuste* », et surtout présentant l'avantage de résister aux cyclones. Les agriculteurs qui ont des parcelles d'accès plus difficile et escarpées mettent en avant aussi son rôle anti-érosion. Le fait que les palmistes du genre *Acanthophoenix* poussent sur des sols volcaniques, perméables et bien drainés, en correspondance de pluies abondantes (rappelons les nombreux records mondiaux de pluviométrie que la région du volcan détient) et de températures caractéristiques des climats tropicaux humides, nous autorise certainement à parler de « *produit du terroir* », comme le font d'ailleurs plusieurs exploitants qui mettent en valeur cette espèce locale à travers leur structure agrotouristique ou pendant les visites qu'ils commencent à organiser sur leur exploitation.

b. Facteurs humains

On a largement parlé des différents passages relatifs à la culture du palmiste, sur lesquels n'est pas le cas de revenir. Ce qu'il faut plutôt mettre en relief c'est l'usage culinaire du palmiste, également souligné plus haut, car la consommation de ce met de luxe passe par un véritable savoir-faire qui va de l'achat à la réalisation du plat, phases dont la distance temporelle devra être la plus courte possible, car selon les agriculteurs, le palmiste va absolument consommé frais et, une fois la coque enlevée, il faut le manger tout de suite afin d'en apprécier son goût délicat et éviter le brunissement. Ce dernier peut en effet être évité par un assaisonnement approprié, qui puisse en relever la saveur et le protéger de l'oxydation au même temps. Tout cela ne peut se faire qu'après l'enlèvement des gaines foliaires, pratique relativement longue et méconnue par de nombreux consommateurs.

On est donc face à un véritable savoir-faire culinaire, qu'avec la disparition de l'espèce à l'état naturel n'est plus conservé que par les planteurs eux-mêmes, comme certains nous ont rappelé. Les vieilles générations créoles savent bien comment couper et accommoder ce « *caviar réunionnais* », mais la transmission de ce savoir aux jeunes n'est pas assurée.

Cela renforce la typicité du produit, permettant de le distinguer du pejobaye, comme le dit un producteur : « *ce n'est pas la même chose, le goût est différent... Le goût oté ! C'est comme un poulet la cour et un poulet industriel* »...

Mais le fait que le savoir culinaire associé à sa transformation n'est pas répandu, en particulier parmi les jeunes, nous introduit aux questions sur le renouvellement de la ressource, que nous n'avons pas encore soulevé pour laisser la place aux autres dimensions patrimoniales, et que nous traiterons en conclusion de cette partie dédiée aux *Acanthophoenix*.

ii. Acteurs et degré de coordination

a. Contexte socio-économique local

Nous avons déjà découvert les communes du Sud et de l'Est, à travers les cas de la vanille et du curcuma (Saint Joseph) : inutile donc de reprendre ici les mêmes réflexions. Cependant, arrivés à ce point du travail, nous pouvons anticiper certains éléments du bilan final de cette longue étude, en relation directe avec le contexte socio-économique de ces zones.

La culture du palmiste, outre à constituer un exemple de gestion *in situ* d'une ressource génétique autrefois sérieusement menacée de disparition, constitue une source de revenu très importante pour les agriculteurs, cela va de soi. Mais ce que nous constatons et qui mérite d'être souligné ici, c'est que tous les producteurs de palmistes sont des pluriactifs, si l'on exclue une petite minorité qui en fait la seule et unique spéculation. En d'autres

termes cela signifie qu'une bonne partie de ces agriculteurs ne placent pas la canne au centre de leur logique de fonctionnement, mais ils fondent leur revenu sur une stratégie de diversification des cultures, voire même de *différenciation des activités*. Nombreux sont ceux qui produisent de la vanille et du palmiste au même temps, sans évoquer d'autres cultures fruitières que nous n'avons pas traité dans ce travail ; si ces cultures prises singulièrement sont souvent jugées comme « mineures » et sans réelle importance économique, lorsqu'elles sont associées les unes avec les autres le discours ne peut plus être le même.

De plus, les exploitants que nous avons rencontré, individuellement ou lors des assemblées de producteurs, ne sont pas certes représentatifs de toute la population agricole, mais ils sont tous plus ou moins directement concernés par des activités extra-agricoles : un producteur s'est lancé dans l'agrotourisme après le passage de trois cyclons entre 1993 et 1996, donnant même du travail à trois employés en dehors des membres de sa famille ; d'autres affirment leur volonté de substituer la totalité des surfaces en canne à sucre avec du palmiste. Sur la route qui traverse les coulées de lave du volcan nous avons rencontré un paysan à la retraite qui affirme de pouvoir se payer tous les ans un billet aller/retour en métropole, grâce à une activité informelle de vente de plants de palmiste endémique, à l'aide d'un panneau exposé au bord de la rue et avec des annonces sur les quotidiens locaux.



Fig. 48 – La communication est importante pour rentabiliser l'activité (cliché de l'auteur).

Un producteur de Saint Philippe nous a même confié que des clients du prestigieux Palm Hôtel qui surplombe la plage de Grande Anse n'hésitent pas à se rendre à sa table d'hôte, où d'importants hommes politiques ont d'ailleurs déjà apprécié le savoir-faire de sa femme dans la préparation des produits de la ferme familiale. La table d'hôte marche à grand rythme (100 couverts/semaine) et parfois il devient même nécessaire de demander des palmistes à d'autres cultivateurs !

Encore, on peut citer ces deux agriculteurs rencontrés dans les Hauts de Saint Benoit, prêts à se lancer dans l'accueil à la ferme (écologique) ou dans une plus classique salle pour dîners dansants... Ces cas ne représentent pas la majorité des cultivateurs de l'Est et du Sud, mais ils sont exemplaires de familles qui ne vivent pas de subventions ou de « *l'argent braguette* », selon l'expression consacrée localement. Il s'agit au contraire d'activités qui ne reçoivent que peu d'incitations monétaires, basées plutôt sur une logique d'investissement à moyen/long terme.

Si nous ne sommes pas en mesure de dessiner un tableau chiffré des performances économiques, force est de constater que ces exploitants portent bien le rôle de « nouveaux paysans », dont parle J.D. Van der Ploeg (2009).

En somme, le palmiste est sans doute une culture qui joue un rôle non secondaire pour les zones rurales de l'Est et du Sud, où le chômage sévit avec des taux proches à 50 % parmi

les jeunes. La mairie de Saint Philippe en est consciente et pour cela elle organise depuis 1992 la fête du *vacoa* et du palmiste, qui se déroule pendant une semaine le mois d'aout, permettant à la population de découvrir le palmiste pour ses usages culinaires, ainsi que pour l'artisanat (vannerie et décoration de « salles vertes »).

b. Le poinçonnage, ou la faiblesse de l'action collective

Il y a deux cent ans Bory de Saint Vincent décrivait les palmistes qui prospéraient un peu partout et qui lui permettaient de se désaltérer et de se régaler ; mais le naturaliste ne manquait pas de se faire des soucis, ainsi il écrivait : « *ce sont les gourmands qui sont cause que l'arbre précieux qui produit le chou est aujourd'hui peu fréquent à l'Ile de France où l'on en envoie quelquefois de la Réunion. Dans cette dernière il devient rare autour des quartiers et bientôt il sera relégué dans les lieux inaccessibles capables seuls de le mettre à l'abri de notre gloutonnerie* »²²⁹.

Malheureusement la gloutonnerie a été de mise sur l'île jusqu'à une époque récente et aujourd'hui il ne reste plus que des individus isolés dans les forêts des Hauts (fig.).

De façon paradoxale, c'est le premier agent chargé de la gestion des forêts qui fait couper 65 000 spécimens du genre *A. Crinita* à la Plaine des Palmistes pour en livrer les cœurs !

Encore dans les années 60, l'Office National des Forêts, qui est alors en charge de gérer le patrimoine forestier de l'île, continue à délivrer aux habitants de la Plaine des Palmistes la permission de récolter les précieux bourgeons (Ludwig, 2006).

A la fin des années 70 l'ONF démarre un programme de reboisement concernant *A. Crinita* dans le site de Basse Vallée, dans les hauts de Saint Philippe. Une pépinière fut mise en place à coté de la maison forestière ; des plants furent réintroduits en 1979 mais trente ans plus tard ils atteignent à peine trois mètres de hauteur, un résultat décevant, qui s'explique par le site médiocre (forêt de *Cryptomeria*), et par l'altitude inappropriée.

En parallèle, à partir de 1991 le CIVAM de la Réunion fait un travail de divulgation autour de l'agroenvironnement, et fait connaître l'agriculture biologique auprès des agriculteurs à travers un CTE « conversion à l'agriculture biologique ». C'est ainsi qu'un groupe d'agriculteurs de Saint Philippe (Association Paysans Saint Philippe) commence des essais de culture en agroforesterie, associant palmiste et 40 % de couvert végétal (bois de couleurs, etc.), parfois même comme tuteur pour la vanille. Aujourd'hui certains membres de ce groupement bénéficient du label Agriculture Biologique. Toutefois, le CIVAM, qui dispensait aussi des formations aux futurs agriculteurs du lycée agricole de Saint Joseph, ferme ses portes en 2003, faute de financements.



Fig. 49 - Culture de palmiste sous couvert végétal dans les hauts de Saint Joseph. (Source : <http://www.randoreunion.fr/p110429.html>)

²²⁹ Bory de Saint Vincent, op. cit, pag.303.

A coté de ces premiers pas vers une agriculture durable, où l'environnement apparaît comme une dimension fortement revendiquée, des réintroductions de palmiste rouge commencent dès 1981 à Saint Philippe, pour répondre à la demande locale et pour arrêter le braconnage en milieu forestier.

Ce n'est qu'à partir des années 90 que la culture de palmiste commence à s'élargir, grâce au travail d'accompagnement fourni par le CIRAD, qui introduit le pejibaye et qui développe l'itinéraire technique décrit plus haut.

L'offre reste toujours fragmentée, malgré une demande qui ne cesse d'augmenter : cela met en évidence le problème du poinçonnage. En effet, le code forestier prévoit qu'aucun chou-palmiste ne peut être transporté, mis en vente ou détenu sans être poinçonné et accompagné d'un laissez-passer délivré dans les conditions fixées par décret en Conseil d'Etat. Le législateur prévoit que tout chou-palmiste doit être marqué à l'aide d'un marteau, dont l'empreinte aura été régulièrement déposée au greffe du tribunal d'instance dans le ressort duquel sont situées leurs propriétés. Le code forestier prévoit également les conditions nécessaires au correct poinçonnage des choux, aux articles suivants du code forestier :

- article R363-17, « *les propriétaires ou fermiers autorisés à exploiter, en application de l'article R. 363-15, sont tenus de demander les laissez-passer à l'agent assermenté de l'Office national des forêts chargé du contrôle, qui les délivre après avoir, s'il s'agit de palmistes, apposé sur chaque chou, à l'une de ses extrémités, l'empreinte de son marteau particulier* » ;

- article R363-18, « *les propriétaires ou fermiers, autorisés dans les conditions fixées à l'article R. 363-15 à exploiter habituellement des palmistes, des fougères arborescentes ou des fanjans, sur au moins 30 hectares, peuvent être habilités, par arrêté préfectoral, à détenir et utiliser sous leur responsabilité et le contrôle de l'administration des carnets à souches de laissez-passer du modèle réglementaire, délivrés par le service forestier départemental. Ils assurent eux-mêmes le marquage des choux-palmistes prévu par l'article L. 363-15 en appliquant sur chaque chou, à une de ses extrémités, leurs marques ou poinçons particuliers* ».

En réalité les choses se passent de manière très chaotique, et cela pour des raisons multiples. En premier lieu, la plupart des restaurateurs exige le palmiste rouge, réputé de meilleure qualité ; or la consommation étant élevée dans les fins de semaine, les agents de l'ONF ne peuvent pas se déplacer pour effectuer le contrôle. Les planteurs se plaignent du fait que les choux ne peuvent pas être coupés le jeudi pour être livrés le dimanche.

Pour pallier à ce problème, et pour structurer la filière, trois groupements ont été créés en 2007 : APB (Association Palmiste Bourbon, 27 adhérents en 2011) ; APS (Association Palmiste Sud, 23 adhérents) et APP (Association Palmistes Pei, une quinzaine d'adhérents), auxquelles s'ajoute l'Association Paysans Saint Philippe, qui compte une dizaine de membres, mais qui ne sont pas tous concernés par la culture du palmiste.

Le regroupement permet aux planteurs de répondre aux exigences de l'article R363-18, qui permet au requérant qui possède au moins 30 ha de surface d'assurer de manière indépendante le poinçonnage, sans passer directement par l'agent de l'ONF.

Pour ce faire, les associations se réunissent sur base annuelle et chaque membre déclare le nombre de carnets à souche dont il aura besoin pour l'année à venir, en fonction des choux qu'il prévoit de couper/livrer. Dans les deux mois qui suivent l'enregistrement de la demande, les agents de l'ONF procèdent à une reconnaissance de l'état des bois et dressent un procès-verbal détaillé de l'enquête ainsi effectuée. Au vu de ce procès-verbal, le chef du service forestier de la Réunion arrête la quantité de palmistes dont la coupe ou l'enlèvement est autorisé au cours de l'année suivante (Art. 363-15).

A ce jour les associations de producteurs qui possèdent le poinçon sont l'APB, qui couvre la zone est (Saint Benoît et Saint Rose), et l'APS, qui couvre la zone de Saint Philippe et de Saint Joseph. A l'APB les marteaux sont dans les mains de 5 référents distribués sur le

territoire, qui les mettent à disposition des collègues lorsqu'ils en ont besoin. Je ne connais pas le nombre exact de marteaux pour la zone Sud, mais le fonctionnement est le même.

Ce système pose des limites évidentes pour l'exploitation commerciale du palmiste rouge et les producteurs demandent aujourd'hui plus de souplesse. Le système doit empêcher le braconnage, or l'espèce n'existe plus qu'à l'état cultivé... Le responsable du service forestier de la DAAF vient d'arriver sur l'île et doit encore se saisir de ces enjeux, même s'il reconnaît le « flou juridique » concernant la question.

L'enjeu est important car la coupe ou l'enlèvement de choux-palmistes non autorisé par l'autorité administrative est puni d'une amende de 3 750 € et une peine d'emprisonnement de deux ans peut être prononcée (Article 253-2).

Des négociations seront sans doute nécessaires, mais les enquêtes révèlent aussi un manque de connaissance de la réglementation chez les agriculteurs ; un besoin de formation et d'accompagnement sur ces questions est fortement souhaitable.

Les agriculteurs montrent des problèmes d'organisation plutôt évidents. En effet le groupement doit servir aussi à répondre collectivement à la demande, pour faire des commandes groupées de graines, pour livrer les choux aux acteurs en aval de la filière.

Un ultérieur élément de complexité vient de la création de FRAPP (Fédération Réunionnaise des Associations de Producteurs de Palmiste) en 2010, qui a pour but de défendre, avec le soutien de la Chambre d'Agriculture, les intérêts des planteurs, de servir d'interface avec les institutions, de promouvoir le produit.

Toutefois à l'état actuel chacun travaille encore de son côté, répondant à une clientèle très fragmentée, tirant profit des situations de forte demande (périodes de fêtes, manifestations, livraisons ponctuelles, etc.). Ce qui frappe surtout c'est le manque de communication autour des spécificités du produit, pourtant largement étalées dans notre étude : rares sont les producteurs qui ont fait référence à l'endémicité du palmiste rouge. Qui plus est, l'engouement des producteurs pour le pejibaye (plus de 30 000 graines commandées pour 2011-2012) et la méconnaissance du savoir culinaire de la part de nombreux consommateurs pourraient amener à un abandon du palmiste rouge en faveur du palmiste importé, dont la culture est techniquement et juridiquement moins contraignante et dont les caractéristiques organoleptiques requièrent des capacités sensorielles aiguisées pour être décelées.



Fig. 50 – Stand de la FRAPP à la foire agricole de Bras Panon 2011 (cliché de l'auteur).

En conclusion, des réflexions sur la qualité du palmiste endémique, ainsi que sur l'encadrement juridique de la filière, seraient fortement souhaitables ; jusqu'à aujourd'hui le travail des agriculteurs a permis de sauvegarder une espèce en danger d'extinction. Loin de constituer une contrainte, cet aspect pourrait être un argument de vente, par exemple face à la demande des touristes, avides d'exotisme et désireux de plonger dans le monde créole ; il reste à voir si le développement rapide du pejibaye continuera à se faire au détriment du palmiste endémique, ou si la réintroduction en milieu forestier de ce dernier fera encore l'objet de braconnages, du fait de la valeur économique élevée des choux. Autant de questions qui se posent à l'avenir de cette filière résolument originale. Quoi qu'il en soit, il est certain qu'à ce jour, c'est grâce au travail de ces planteurs si le palmiste rouge, petit morceau de la grande diversité biologique et culturelle de la Réunion, a survécu à la gloutonnerie dont l'homme n'a pas encore su se débarrasser.

Ancrage économique des SYAL		Vanille	Curcuma	Chouchou	Palmiste
Structuration du SYAL	<i>Distribution verticale de la valeur créée sur le marché</i>	+	+	+	+
	<i>Existence de structures de commercialisation</i>	+++	+/-	++	-
	<i>Stratégie de communication</i>	++	+/-	+	+/-
	<i>Interrelations entre acteurs et degré de coordination</i>	++	-	+	+/-
Environnement institutionnel	<i>Proximité de valeurs entre producteurs et institutions</i>	+++	++	+	?
	<i>Influence de leaders locaux</i>	++	+	++	-
	<i>Rôle d'acteurs extérieurs capables d'activer les ressources spécifiques</i>	++	+	++	?
	<i>Disponibilité d'outils de promotion</i>	+++	+/-	+	-
Impact sur le développement rural	<i>Maintien d'emplois locaux</i>	+++	++	+++	+++
	<i>Emplois indirects</i>	+	+	+	+++
	<i>Impact économique sur une zone marginalisée</i>	++	++	++	++
	<i>Intégration avec d'autres sources de revenu</i>	++	+	++	++
	<i>Attrait touristique</i>	+++	++	+	+
	<i>Sauvegarde du patrimoine</i>	+++	++	++	++
Environnement local et global du produit					
Contexte global	<i>Positionnement du produit sur le marché</i>	+	+/-	++	+
	<i>Politiques institutionnelles françaises et européennes</i>	++	+	+	+/-
Contexte local	<i>Demande de produits spécifiques (terroir, bio, ...)</i>	++	++	+++	++
	<i>Soutien publique</i>	+	+	+	+/-
	<i>Partenaires existants ou possibles (associations, ONG, Leader/GAL)</i>	++	++	+	+/-
Territoire et spécification des ressources					
Nature des liens à l'origine	<i>Savoir-faire reconnu</i>	+++	++	+	+/-
	<i>Prégnance des traditions</i>	+++	+++	++	+
	<i>Confiance réciproque</i>	+++	+++	+++	+++
	<i>Réputation du nom associée à la zone de production</i>	+++	++	+/-	+/-
Facteurs environnementaux	<i>Climat</i>	++	+++	++	++
	<i>Pédologie</i>	+	++	-	-
	<i>Impact sur la biodiversité</i>	++	+/-	-	+++
	<i>Méthode de production</i>	+++	+	++	+++

Tab. 16 - Synthèse comparative des SYAL.

CHAPITRE 9 - ROLE DES CONSOMMATEURS ET DISCUSSION

9.1 Cadre général

Par définition, la notion de SYAL implique d'intégrer dans l'analyse la demande de biens et services. Dans cette partie conclusive sont présentés les résultats des enquêtes réalisées auprès de 82 personnes rencontrées sur les lieux d'achat principaux des produits de l'agriculture patrimoniale : marchés forains, marchés couverts, boutiques spécialisées en fruits et légumes, et en occasion de la fête du chou chou. Une série d'entretiens (10) à l'aéroport Roland Garros ont intégré les précédents pour assurer une présence minimale des touristes dans notre échantillon.

On rappelle que l'objectif principal consiste à rendre compte de la perception qu'ont les consommateurs des produits offerts et du lien qu'ils construisent consciemment ou non avec la qualité du territoire de production, entendue comme ensemble de valeurs constituant la dimension patrimoniale des produits (qualité externe). Le territoire est ici considéré comme un « écrin », ensemble d'aménités qui peuvent être les paysages agricoles, les villages habités, les sentiers de randonnée, la découverte de la nature, les lieux de fréquentation, les sites organisés pour l'accueil des touristes et des clients, les musées, l'angle culturel et historique...

Plusieurs dimensions ont été recherchées :

- identification des produits qu'ils achètent ou qu'ils connaissent ;
- détermination des spécificités territoriales qu'ils perçoivent et reconnaissent dans l'achat des biens (lien entre produits et terroir) ;
- repérage d'occasions, événements, motivations d'achat de ces produits ;
- connaissance de recettes traditionnelles ;
- degré de cohérence avec les valeurs mobilisées par les systèmes productifs ;
- identification de catégories de consommateurs.

A noter que les entretiens avec les producteurs, les intermédiaires et les autres personnes-ressources, ont eux aussi intégré des questions relatives aux perceptions qu'ils avaient des consommateurs.

a. Les « sphères de valeurs » et leurs relations

L'analyse des questionnaires a permis d'identifier ce qu'on peut appeler des « sphères de valeurs » concernant les produits de l'agriculture patrimoniale. Cela a été fait par une analyse qualitative des associations de mots libres proposées aux enquêtés pour chaque produit, que les questions ouvertes ont permis de mieux cerner et d'approfondir.

Chaque sphère de valeurs correspond à un ensemble de mots, expressions, références diverses, qui peuvent être rapprochés par l'appartenance à une même thématique plus générale (cf. 9.2.a). Un travail de synthèse a permis de restreindre les valeurs autour de thématiques bien définies, qui englobent la diversité d'associations faites par les consommateurs.

Le schéma suivant rend compte de l'hétérogénéité de valeurs associées *librement* aux produits ainsi que les relations entre ces valeurs.

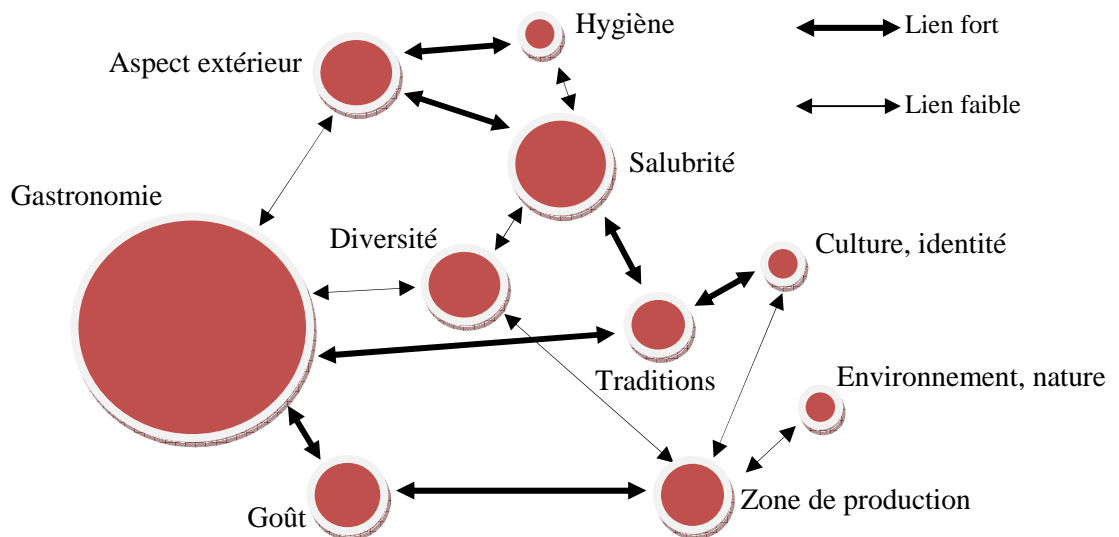


Fig. 51 – Relations entre « sphères de valeurs ».

Ce qui saute clairement aux yeux est la prédominance des références à l'aspect culinaire (recettes, ingrédients, etc.), condensées dans la sphère de la *gastronomie*.

Les aspects culinaires et gastronomiques sont, assez intuitivement, reliés à la notion de *goût* et aux *traditions*, par l'association aux recettes locales et par les allusions aux ingrédients qui rentrent dans la préparation de mets typiques de la cuisine créole.

Dans de nombreux cas, la notion de tradition est associée à la *salubrité* des aliments, une thématique qui semble influencer beaucoup lors de l'achat des produits (« *pas de traitements* », « *pas de conservateurs* »). Dans les premiers tests effectués sur trente consommateurs²³⁰, des questions explicites relatives aux risques liés à l'alimentation étaient posées aux consommateurs, qui choisissaient systématiquement comme réponse : « *présence de pesticides chimiques* ».

Les références à la salubrité sont attachées aussi à l'*aspect extérieur* des produits et en moindre mesure à l'*hygiène*, qui n'est pas citée par la majorité, mais qui semble être un attribut pris pour acquis, sorte de condition minimale. Cet ensemble de nœuds thématiques constitue un pôle que l'on pourrait associer à une qualité fonctionnelle et sanitaire des produits.

La *diversité* des produits qui constituent l'agriculture patrimoniale est citée par les enquêtés comme une valeur en elle-même ; la diversité va entendue à la fois comme richesse de produits liés aux multiples microclimats de l'île, ainsi qu'une diversité de préparations culinaires que l'on peut réaliser avec ces produits. Il s'agit donc d'une thématique transversale, reliée aux autres nœuds thématiques plus ou moins directement.

Les *dimensions culturelles* et *identitaires*, ainsi que les liens avec l'*environnement* sont secondaires. L'association avec une *zone de production* est également évoquée de façon spontanée, mais par une partie minoritaire des enquêtés. Toutefois, lorsqu'ils arrivent à

²³⁰ Dans cette phase de test, - qui a eu lieu au marché du Chaudron et au Petit Marché à Saint Denis -, des questions étaient également posées relativement aux habitudes alimentaires.

Encore une fois le consensus était évident sur certaines thématiques : la maison comme lieu préféré pour la prise des repas, cuisinés par quelqu'un de la famille ; la préférence générale pour les produits frais vs produits surgelés ou plats préparés (IV^{ème} gamme, repas à emporter) ; le marché forain comme lieu d'élection pour l'achat de produits frais. Ainsi, face à l'évidence et, comme expliqué au début de l'étude, pour des raisons de temps et pour rendre le questionnaire plus rapide et direct, ces questions ont été supprimées. Même si les résultats de ces tests n'ont concerné qu'une trentaine d'entretiens, ils ont quand-même été utiles pour favoriser la compréhension du comportement des consommateurs et rendre plus complète la restitution.

identifier le lien à un lieu, celui-ci se traduit souvent comme une garantie implicite de caractéristiques organoleptiques supérieures. En définitive, comme on verra mieux dans les parties suivantes, l'association à une zone de production se traduit par des références plurielles et hétérogènes, variables selon les produits, les espaces et les cultures culinaires. La Réunion apparaît comme un laboratoire où plusieurs répertoires gastronomiques se trouvent à la fois en contraste et en harmonie, donnant lieu à des hybridations et à des métissages sans cesse renouvelés, reflet de l'identité créole. L'alchimie patrimoniale des produits agricoles semble donc indissociable du réseau complexe de codes et de symboles imaginaires, qui se manifeste dans l'*espace social alimentaire*²³¹, et donc dans les actes et dans les pratiques alimentaires des mangeurs, comme l'ont bien montré les sociologues de l'alimentation (Fischler, 1990 ; Corbeau et Poulain, 2002 ; Tibère, 2009).

b. Les produits qu'ils consomment ou qu'ils connaissent

Deux questions par entretien avaient pour objectif de faire dire aux consommateurs quels étaient les produits qu'ils consommaient ou qu'ils connaissaient.

Les produits sont présentés aux enquêtés comme « appartenant à l'agriculture patrimoniale », ou, en cas de relance comme : « typiques », « patrimoniaux », « légumes et fruits lointan » ou encore « du terroir » ou « peï » ; en outre, les consommateurs sont priés de citer que de produits végétaux.

Le résultat est surprenant, car la liste obtenue regroupe 100 références ! Cela est très significatif d'une connaissance contextuelle profonde, témoignage d'un attachement encore fort à la terre et au patrimoine agricole de l'île.

Il n'est pas nécessaire ici de citer la liste complète : dans le tableau suivant sont regroupés les produits cités au moins 8 fois.

Produit	Nombre de références	%
Letchis	22	27,5
Ananas	20	25
Patate douce	17	21,25
Mangue	16	20
Manioc	16	20
Cambar	14	17,5
Brèdes	14	17,5
Banane	12	15
Songe	12	15
Goyavier	10	12,5
Calebasse	10	12,5
Patole	8	10
Tomate	8	10
Zévis	8	10

Tab. 17 – Liste des produits cités par au moins 10 % des consommateurs.

Les fruits typiquement tropicaux comme le letchi et l'ananas (Victoria) sont en tête de la liste, cités par plus d'un quart des consommateurs. Il faut noter que ces fruits sont exportés et bénéficient d'un Label Rouge qui est sensé communiquer leur qualité supérieure.

Mais cette liste est le fait de différents consommateurs, qui ont des connaissances différenciées. En ce sens, il faut distinguer deux grandes typologies de consommateurs : les réunionnais et les « extérieurs », c'est-à-dire les nouveaux habitants, les touristes et

²³¹ Cette notion est définie avec précision par Tibère, L., *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel : l'exemple de la Réunion*, Paris, L'Harmattan, 2009, pag. 123.

autres présences temporaires (étudiants). Ce clivage se traduit par des perceptions différentes de l'agriculture patrimoniale : les touristes associent les produits de cette agriculture à l'exotisme et aux tropiques, alors que les locaux en ont une connaissance plus approfondie. Ainsi, d'une manière générale, les réunionnais citent des produits souvent méconnus par les touristes, tels que les racines et les tubercules, ou encore les *brèdes* et d'autres légumes liés à la préparation de recettes typiques locales ; c'est notamment le cas de la tomate, dont la dimension patrimoniale va associée à son rôle dans la cuisine créole, étant à la base du rougail, mais considérée aussi comme épice essentielle pour les caris ; ou encore du *zévi*, également utilisé pour préparer le rougail.

En somme, les réunionnais ont une connaissance bien plus pointue et élargie de l'agriculture patrimoniale par rapport aux touristes, qui tendent plutôt à l'associer à l'origine tropicale et à l'exotisme. Cela nous pousse à anticiper certains résultats et à souligner le rôle de l'origine dans la consommation des produits à caractère patrimonial : en effet, la diversité très grande de produits cités par les créoles tient au fait que les enquêtés consomment des produits de niche qui proviennent de leurs zones de vie, parfois cultivés par eux-mêmes ou échangés avec des voisins, des amis, des producteurs de proximité. Parfois la connaissance de ces niches est réactivée en occasion d'achats ponctuels, comme dans le cas d'individus qui ont dû déménager d'un lieu à un autre de l'île, mais qui ont gardé cette connaissance contextuelle. C'est par exemple le cas d'une consommatrice de palmiste rencontrée au Chaudron (Saint Denis), qui savait distinguer les différents types de choux (de palmistes rouges, noirs, mais aussi de cocotier), par le fait qu'elle était originaire de Saint Joseph, où elle avait appris les pratiques de consommation liées à ces produits. Encore, une autre femme rencontrée à Saint Pierre a cité la *lentille de Cilaos* comme un produit typiquement réunionnais, qu'elle achète lors de balades dans le cirque dont sa famille est originaire ; ce produit n'apparaît pas souvent dans notre liste, alors même qu'il jouit d'une réputation solide dans le monde des agriculteurs, des chercheurs ou des professionnels de la restauration. D'autres cas similaires ont pu être constatés.

Il y a là une grande différence dans le rôle que consommateurs locaux et « étrangers » peuvent avoir dans le processus de construction sociale de la qualité. Dans le cas de produits de niches localisées, situés à proximité de leurs lieux de vie, - mais aussi proches dans leur vécu antérieur et dans leurs expériences passées -, on peut s'attendre que consommateurs et producteurs se trouvent d'accord sur un ensemble de valeurs partagées qui n'ont pas besoin d'être nécessairement communiqués à travers d'une chaîne formelle et garantie avec un label, du moment qu'il s'agit de valeurs internes à leur monde et donc bien connues et vérifiables par les deux parties en amont et en aval du système alimentaire. Dans le cas des consommateurs « étrangers » on peut par contre s'attendre qu'ils portent des éléments et des valeurs extérieurs aux lieux de production dans le processus de construction sociale de la qualité et qu'ils aient donc plus de confiance dans les chaînes de communication formelles et dans les signes officiels de l'origine et de la qualité. Relativement à ces derniers il est apparu qu'ils ne sont pas connus par les couches sociales plus pauvres alors que leur connaissance augmente avec un niveau d'études plus élevé.

Pour ce qui est des lieux d'achat, les marchés de plein vent sont largement privilégiés par de raisons multiples telles que la diversité de produits proposés, leur fraîcheur, l'ambiance conviviale. Une autre différence entre réunionnais et touristes tient au fait que ces derniers sont les clients principaux des producteurs qui font de la vente directe sur l'exploitation, souvent associée à une visite des structures productives ou à une valorisation agrotouristique. Dans ce sens, une grande importance va attribuée aux fêtes villageoises qui peuvent fédérer les élus avec les mondes de la production, du tourisme, en bref la population toute, autour d'un produit à forte valeur identitaire, favorisant ainsi sa connaissance et sa consommation.

9.2 Perceptions des produits des SYAL

a. Association de mots libres

En ouverture de chaque entretien, après avoir expliqué le cadre de la recherche, une question avait le double objectif d'introduire l'enquêté aux quatre produits identifiés et de les associer à la première « chose », mot, symbole ou expression, qui lui venait à l'esprit lorsqu'il y pensait.

En posant cette question au début de l'entretien, l'enquêté n'était pas encore prêt à parler des quatre produits. Il devait en effet chercher dans sa *mémoire sémantique*²³² et s'efforcer de condenser dans un mot les symboles non verbaux, les concepts et leurs significations, en bref ses repères cognitifs. Cela a permis d'avoir une première idée de l'univers conceptuel que les consommateurs possèdent de ces produits, et d'identifier par la suite les « sphères de valeurs » présentées plus haut, par un travail itératif de classement dans des ensembles homogènes de références à une notion plus large qui pouvait les englober toutes, désignée grâce aux indications complémentaires fournies par l'entretien dans sa globalité.

Dans le tableau suivant est présenté l'ensemble des mots associés à chaque produit, ordonnés du plus récurrent au moins récurrent. Le nombre de récurrences est indiqué entre parenthèses.

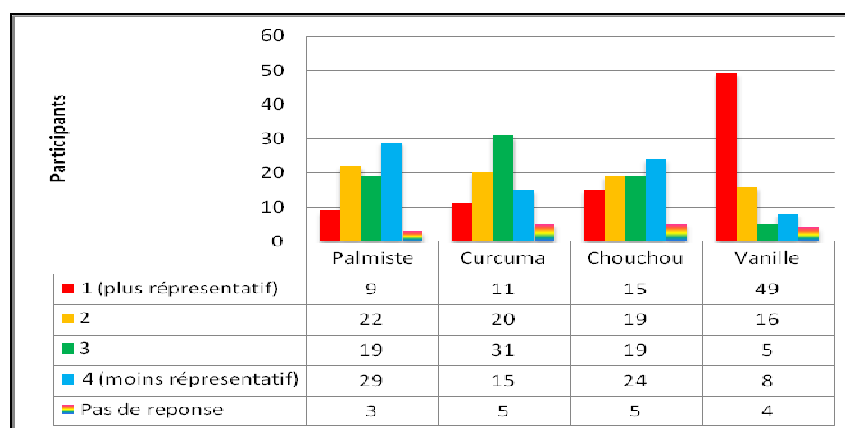
Vanille	Gâteau (21) ; Parfum (11) ; Gousse (7) ; Pâtisseries (4) ; Bourbon, Orchidée, Réunion, Rhum, Café, Albius, aucun mot (3) ; Arôme, Fécondation, Goût, Saint Philippe, Vanille (2) ; Canard, Confiture, Crème, Humidité, Fleur, Glace, Luxe, Punch, Plaisir, Punch, Raffinement, Sorbet, Tristesse (1).
Curcuma	Cari (25) ; Safran (22) ; Epice (17) ; Plaine des Grègues (6) ; Assaisonnement, aucun mot (3) ; Parfum, Poudre (2) ; Aromate, Graines, « Je ne cuisine pas », Frais, Fête du Safran, Saint Joseph, Tisane (1).
Chouchou	Gratin (32) ; Daube, Salazie (12) ; Légume (11) ; Cari (5) ; Chayote, Cristophine, Chouchou bouilli (2) ; Bon, Brèdes, Chouchou, Fruit, Fête du chouchou, « J'aime beaucoup », « J'en consomme beaucoup », Régime, Régal, Viande (1).
Palmiste	Salade (29) ; Chou (16) ; Palmier (8) ; Cœur (6) ; Plaine des Palmistes (4) ; Arbre, Gratin (3) ; Cari, Saint Philippe, aucun mot (2) ; Bon, Daube, « Ma belle sœur », Les Hauts, Luxe, Palmiste, Plage, Poulet, « Trois ans de culture », Tronc, aucun mot (1).

Tab. 18 - Association de mots libres.

b. Représentativité du territoire réunionnais

Une fois que les enquêtés avaient pris connaissance des produits, on leur présentait des photos des mêmes produits, qu'ils devaient classer du plus représentatif au moins représentatif du territoire réunionnais. Cette question était suivie par une question ouverte, où on demandait de justifier le classement.

²³² Le terme vient de la psychologie cognitive. Cf. Benjafield, J., *Psicologia dei processi cognitivi*, Bologna, ed. Il Mulino, 1999.



Tab. 19 - Représentativité du territoire réunionnais.

La vanille ressort nettement comme le produit plus représentatif de la Réunion, principalement en raison de sa réputation, son histoire et sa versatilité en cuisine.

Pour les autres produits il est difficile de faire une distinction claire, car les choix divergent, ainsi que les motivations, qui renvoient aux différentes valeurs globales présentées plus haut. On peut donc classer tous ces produits au même niveau derrière la vanille.

Peut-on avancer l'hypothèse que tous ces produits sont liés, d'une certaine manière, au territoire réunionnais ? Les dimensions suivantes peuvent apporter un éclaircissement.

c. Connaissance de la zone de production

Une partie de l'entretien visait à vérifier si les consommateurs connaissaient ou pas la zone d'origine de chaque produit.

	Connait exactement la zone de production	%	Connaissance partielle de la zone de production	%	Ne connaît pas ou préfère ne pas répondre	%	% Total
Vanille	56	68	9	11	17	21	100
Curcuma	40	49	14	17	28	34	100
Chouchou	61	74	9	11	12	15	100
Palmiste	43	52	21	26	18	22	100

Tab. 20 – Connaissance des zones de production.

De manière générale, on peut dire que les consommateurs, ou du moins la majorité d'entre eux, arrivent à associer les produits à une zone de production précise. Seulement une minorité n'a pas réussi à les localiser ou a choisi de ne pas répondre.

Pour mieux clarifier la distinction effectuée on peut prendre en considération chaque produit. Dans le cas de la **vanille**, parmi les 56 qui connaissent la zone de production on a retenu ceux qui l'ont localisée dans une microrégion (Est ou Sud sauvage), ou dans les communes dans lesquelles se concentrent les producteurs : 20 enquêtés ont en effet associé la vanille à Saint Philippe et à Sainte Rose. 5 personnes ont cité Bras Panon comme zone de production, ce qui n'est pas tout à fait exact (c'est le siège de la coopérative) ; par conséquent, ils figurent dans la colonne du milieu.

Dans le cas du **curcuma**, 22 personnes ont identifié la Plaine des Grègues et 18 la commune de Saint Joseph comme zone de production. Dans la colonne du milieu ont été insérées des réponses moins précises comme : « sud » (8 réponses) ou encore les « Hauts »

(4 réponses). Ce produit a obtenu le taux plus élevé de non réponses, notamment de la part des touristes.

Le cas du **chouchou** est particulier, parce qu'il est difficile de l'attacher à une zone de production précise. Les consommateurs sont partagés, ce qui est probablement à attribuer à leur vécu personnel : si 40 personnes l'ont associé à Salazie, 11 ont reconnu qu'il peut être cultivé partout dans l'île. D'autres encore l'ont associé aux origines les plus disparates (La Réunion, les cirques, les Hauts, etc.). Toutes ces réponses ont été considérées exactes et rentrent dans la première colonne. Dans la colonne du milieu sont classées les réponses partielles, c'est-à-dire faisant référence à des lieux plutôt atypiques comme le Tampon, Mafate, Cilaos, le Sud, etc.

Enfin, le **palmiste** a été localisé dans le Sud ou dans l'Est par la majorité des 43 personnes qui connaissent la zone de production ; 10 personnes l'ont associé à Saint Philippe. La colonne « connaissance partielle » est en relation à des réponses telles que : les Hauts (10 fois), les Plaines (5 fois) et autres références ponctuelles comme Saint Benoit (2 fois) ou Sainte Rose (1 fois). Même dans ce cas il n'est pas facile de trancher, car ces dernières communes fournissent effectivement des choux... Au final, il semble que la connaissance du lieu de production et en parallèle, la connaissance des pratiques culinaires, sont de plus en plus imprécises avec l'éloignement du bassin de production. Ainsi, les touristes les ignorent, sauf les quelques personnes rencontrées qui en ont fait l'expérience dans les gîtes, restaurants ou tables d'hôtes. De leur côté, les producteurs qui vendent les choux sur les marchés ou au bord de la rue, ont confirmé que les ventes de choux de palmistes à l'état brut sont plus difficiles dans l'Ouest ou dans le Nord, alors qu'à proximité des lieux de production ils peuvent recevoir des commandes téléphoniques de la part de particuliers et de nombreux restaurateurs.

d. Lien entre les produits et la zone de production

Cette variable est directement liée à la précédente. On a demandé aux consommateurs qui dans la précédente question ont su faire le lien entre produits et zone de production, de qualifier ces mêmes liens.

Une série de cinq attributs a été proposée aux enquêtés, auxquels on demandait de les classer du plus important (5) au moins important (1). La réponse à cette question est vite apparue difficile, car le nombre de réponses possibles était peut-être trop élevé, il exigeait trop de temps pour réfléchir, mais aussi parce que trier des attributs externes naturellement entrelacés, n'est pas un exercice immédiat. Ainsi, il n'a pas été possible de classer systématiquement tous les cinq attributs proposés du plus important au moins important. Le choix de réponses a donc été limité aux deux principaux attributs qualifiant le lien entre chaque produit et sa zone d'origine.

	Vanille		Curcuma		Chouchou		Palmiste	
	1	2	1	2	1	2	1	2
<i>Environnement naturel spécifique</i>	10	5	8	1	11	9	28	4
<i>Savoir-faire</i>	29	10	20	12	9	10	7	2
<i>Climat</i>	20	13	11	10	23	12	15	18
<i>Paysage</i>	4	2	2	2	5	1	7	2
<i>On peut les cultiver partout</i>	1	1	3	2	10	-	3	-

* Les chiffres 1 et 2 correspondent au degré d'importance des attributs à gauche (2, important ; 1, très important).

Tab. 21 - Degré d'importance des attributs associés à la zone de production.

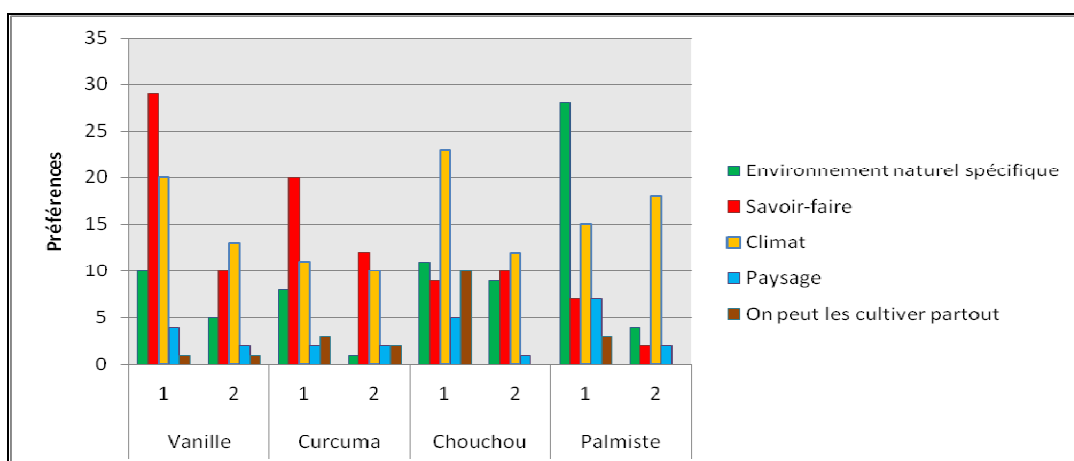


Fig. 52 - Graphique des attributs liés aux zones de production.

Les résultats témoignent encore une fois d'une certaine hétérogénéité d'attributs qui qualifient les liens aux territoires productifs.

En ce qui concerne la **vanille**, la notion de *savoir-faire* émerge sur les autres. Les consommateurs semblent donc conscients de la spécificité du processus productif, que nous avons exploré en détail plus haut dans l'étude. Viennent ensuite les *facteurs climatiques*, reconnaissance des spécificités de la côte au vent, arrosée et humide, seul endroit de l'île où la culture est possible sans recours à l'irrigation.

Les mêmes constatations peuvent s'appliquer au **curcuma**, avec la différence que le nombre de consommateurs qui connaissent la zone de production est plus bas que dans le cas précédent.

Le **chouchou** se distingue des autres produits pour la priorité donnée au *climat*, alors que les notions de savoir-faire et d'environnement rencontrent moins de préférences, sans que l'une puisse prévaloir sur l'autre. Il faut aussi souligner que bon nombre de consommateurs reconnaissent que le chouchou est répandu un peu partout sur l'île, même en dehors du cirque de Salazie.

Enfin, dans le cas du **palmiste** le lien au territoire de production est qualifié par les facteurs naturels, *environnement* et *climat*, alors que les facteurs humains semblent secondaires.

e. Atouts spécifiques des produits

On a demandé aux consommateurs d'indiquer, pour chaque produit, quels pouvaient être selon eux, les atouts distinctifs, qui en font la spécificité.

Avant de répondre, on montrait une suggestion de réponses, tout en laissant liberté d'expression aux enquêtés, qui étaient aussi invités à fournir au moins deux atouts par produit. Cette dernière consigne n'a pas été respectée par de nombreux consommateurs, probablement à cause du contexte dans lequel se déroulait l'entretien.

En effet, dans les entretiens effectués en face à face, sur les lieux d'achat, les consommateurs étaient très souvent pressés, parfois ils étaient même méfiants et une certaine gêne était perceptible, s'agissant pour eux de faire des courses, ou/et d'accéder à un lieu de détente et de *convivialité*. Cet imprévu a donc imposé une suppression de questions, afin de réduire la durée de l'entretien de 20 minutes à pas plus de 10. Dans les entretiens compilés par les consommateurs eux-mêmes il pouvait y avoir des situations où la consigne était respectée correctement, mais aussi des incompréhensions et souvent des erreurs grossières, non sans rapport avec un faible niveau d'alphabétisation, rendu évident par les fautes d'orthographe et de grammaire, ou par l'incapacité de comprendre la question. Cependant, ce deuxième type de récolte d'informations a eu une portée limitée à

une dizaine d'individus et a été abandonné en faveur d'une approche directe, face à face avec les acteurs.

	Vanille	%	Curcuma	%	Chou chou	%	Palmiste	%
« Adapté au contexte local »	20	13	16	12	20	14	28	17
« Ils font partie des traditions »	33	22	32	23	23	16	19	12
« Ils sont frais »	9	6	9	7	28	18	25	16
« Ils sont moins traités »	7	5	3	2	7	4	13	8
« Le goût est meilleur »	22	15	17	13	12	8	30	19
« Les producteurs locaux ont un savoir-faire »	23	15	14	11	8	5	6	4
« Ils sont moins chers »	2	1	1	1	29	19	1	1
« A la Réunion il y a moins de pollution »	6	4	6	4	7	4	7	4
Aspect, qualités intrinsèques (couleur, odeur, arôme, valeur nutritionnelle, etc.)	10	7	19	14	-	-	10	6

	Autres atouts identifiés spontanément	Réponses totales
Vanille	Je ne sais pas (7), trop cher (3), culturel, histoire, héritage d'Albius, « à la réunion lé meilluer », meilleure qualité, origine, « produit sur place = meilleur goût », super bon	150
Curcuma	Je ne sais pas (10), trop cher (3), « une petite cuillère suffit par rapport à l'importation », « je ne connais pas bien », « pei lé meilleur », original, plaisir, « produit sur place = meilleur goût »	146
Chou chou	Je ne sais pas (7), trop cher (3), « ça fait pas grossir », « culture locale », extraordinaire, « j'ai toujours mangé ça », « on peut tout faire avec », spécial, typique, « tout est comestible », très bon	153
Palmiste	Je ne sais pas (10), Trop cher (3), qualité (2), très cher, exotique, gastronomie, original, rareté, « spectacle de la coupe », typique	161

Tableaux 22 et 23 - Atouts des produits reconnus par les consommateurs.

Comme on peut voir dans les tableaux, seulement dans le cas du palmiste les consommateurs ont systématiquement associé deux atouts au produit (161 références pour 82 individus) ; les autres cas ont un taux de double réponse inférieur, toutefois satisfaisant à l'égard de notre analyse.

Globalement, la qualité des produits apparaît comme le résultat d'un équilibre entre attributs intrinsèques (goût, aspect extérieur, etc.), contexte environnemental du lieu de production et respect des traditions. L'origine locale est souvent associée aux traditions dont les producteurs sont les gardiens ; on peut considérer que les produits sont perçus comme l'héritage d'un style de production « contextuel », qui n'est pas reproductible ailleurs. Cette association avec l'origine locale, si elle n'est pas toujours liée à un lieu précis, se décline souvent comme une préférence pour le produit réunionnais, en tant qu'objet susceptible d'activer un sentiment d'appartenance à une communauté, de par ses liens à la culture, à l'histoire, au contexte environnemental et pédoclimatique de l'île. De plus, dans de nombreuses occasions, les consommateurs produisent un discours manifestement « ethnocentrique », où la référence à la Réunion prévaut sur tout autre critère ou attribut du produit, pouvant alors affecter les évaluations cognitives des produits et, à un degré plus élevé, influencer sur les intentions d'achat, comme l'a montré Romain Cailly, dans un article récent²³³.

Par exemple, dans notre cas plusieurs personnes ont affirmé que même si une gousse de **vanille** de la Réunion est plus chère qu'une gousse en provenance de Madagascar, le choix est indiscutablement pour l'origine locale. Les atouts associés à la vanille font tous plus ou

²³³ Cailly, R., *L'origine géographique, quel atout pour les produits de la Réunion ?*, dans : Les Cahiers d'Outre-Mer, n°245, 2009, pp. 61-74.

moins référence à l'origine réunionnaise, qu'il s'agisse des traditions culinaires, du savoir-faire de producteurs et transformateurs, de caractéristiques organoleptiques supérieures par rapport aux vanilles importées (« à la Réunion le meilleur », « mi achète peï ! Nou la èn savoir-faire ici », ...), ou encore des facteurs naturels favorables.

Les mêmes considérations s'appliquent au **curcuma**, dont l'origine locale (réunionnaise) est vantée systématiquement, et à laquelle s'ajoutent les atouts liés aux caractéristiques physiques du produit : la couleur plus foncée et orangée, le parfum plus intense, le pouvoir aromatique plus fort. Dans ce cas on retrouve un discours qui converge avec celui des producteurs de la Plaine des Grègues, symbolisé par l'anecdote typique : « pour une cuillère à café de curcuma peï, il faut une cuillère à soupe de produit importé ».

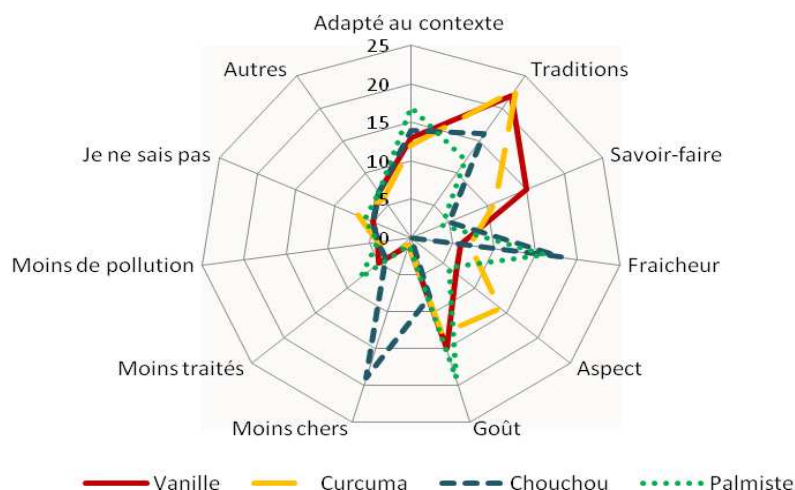


Fig. 53 – Graphique des atouts associés aux produits (en pourcentages).

En observant le graphique en figure 53 on peut observer un clivage intéressant. Il s'agit d'une différence entre les atouts associés aux *produits frais* et aux *produits transformés*. En effet, **vanille** et **curcuma** ont un profil qui se recoupe de manière plutôt régulière, avec un taux plus élevé de références aux traditions et au savoir-faire et, en moindre mesure, au goût. Un petit détail tient aux atouts liés à l'aspect et aux qualités intrinsèques, plus nombreux pour le curcuma : cela va en partie attribué aux références à la salubrité et aux vertus médicinales de la plante, que certains individus ont associé aux propriétés anti oxydatives.

Les produits frais, c'est-à-dire le **palmiste** et le **chouchou**, se distinguent des précédents par une dimension traditionnelle moins marquée, bien que présente, mais surtout par la faible prégnance de la notion de savoir-faire. Si la *fraîcheur* apparaît manifestement comme le dénominateur commun de ces produits, participant à les distinguer ultérieurement des autres, leur profil reste singulier. En effet ils semblent bien orbiter dans l'univers culinaire des enquêtés, mais pour le **chouchou** il s'agit plus d'en vanter la versatilité, les usages multiples auxquels se prêtent les différentes parties de la plante, et surtout le prix accessible ; alors que le **palmiste** tire sa spécificité de par son goût raffiné, associé au contexte naturel et à la fraîcheur. Il s'agit donc d'un produit bien différent du chouchou, un produit de luxe, rare, qui renvoie à la « gastronomie » et à la « qualité », et donc plus cher et moins accessible.

En conclusion, au delà du clivage observé entre produits frais et produits transformés, on peut souligner à nouveau comme les aspects culinaires et gastronomiques, et en dernière instance les caractéristiques gustatives, semblent prévaloir dans les références cognitives des individus interrogés. Toutefois, loin de se réduire à une conception triviale de la consommation, ces aspects ne sont pas complètement dénoués de rapports avec l'origine

locale des produits. Une origine qui renvoie à des références multiples et variées, selon les produits et selon les individus, pouvant aller de la diversité des microclimats qui façonnent les territoires productifs, jusqu'à l'histoire et à la culture créoles, renvoyant à des « lieux de mémoire » encore riches de sens dans l'inconscient collectif des groupes sociaux qui encore savent comment choisir et consommer ces produits.

9.3 Discussion, synthèse et perspectives

a. Complexité des valeurs patrimoniales et conventions

Pour une large partie des consommateurs interrogés la dimension patrimoniale est implicitement reconnue. Parfois elle peut constituer un élément fédérateur de toute une société, comme il apparaît avec évidence sur les marchés forains de l'île, où ces produits s'exposent, se négocient, se refusent ou s'apprécient, en fonction de leur spécificité, mais aussi en fonction du groupe social d'appartenance. C'est dans ces hauts-lieux patrimoniaux qui a lieu l'alliance entre origine géographique et produit de qualité.

Cela-dit, il faut prendre garde du fait que **la proximité géographique qui opère dans ces lieux d'échanges ne procure aucune garantie sur le produit si elle n'est pas couplée à une proximité culturelle**. J'en ai fait l'expérience à plusieurs reprises pendant mes vagabondages sur les marchés de l'île, par exemple lorsque les touristes se penchaient sur ce chou de palmiste des Hauts vendu à un prix « promotionnel » (8 €), mais qui enfin est resté sur l'étal du paysan, au beau milieu de « vulgaires » pommes de terre et salades vertes, faute de connaissances culinaires de la part de l'ignare *zoreil*.

Cet exemple montre que lorsque le client juge que ses connaissances sont insuffisantes pour lui garantir l'acquisition d'un produit typique, un prescripteur s'avère nécessaire. Cette situation existe quand producteur et consommateur sont proches physiquement et culturellement : dans ce contexte, au moment de réaliser l'acte d'échange, l'expérience du consommateur et la confiance réciproque assument une importance fondamentale ; la compétence dans l'émettre le jugement de valeur sur la qualité des produits avant l'échange est accordée à la contrepartie. Les consommateurs rencontrés ont montré de posséder cette connaissance locale qui s'appuie sur les relations de proximité et sur les traditions. La transmission du savoir et des informations sur le produit sont ici fondées sur une *connaissance contextuelle*, c'est-à-dire accessible seulement aux membres de cette communauté, et qui constitue donc un véritable *patrimoine local*. En d'autres termes, nous sommes dans un « monde » interpersonnel fondé sur une *convention domestique*, où cette connaissance patrimoniale n'est pas codifiée.

Ces conclusions ne doivent pas être idéalisées, puisque si ces cas sont encore relativement fréquents sur les marchés de plein vent, la montée en puissance de l'« urbanisme commercial » (Moati, 2000) induit des changements radicaux dans les comportements des consommateurs, et par là même l'activation d'autres types de conventions.

→ Le cas du **chouchou** peut représenter un exemple de tout un ensemble de produits de cette agriculture patrimoniale, répandus sur tout l'espace insulaire. Présenté à l'intérieur d'une publication de la Chambre d'Agriculture sur « les légumes oubliés de la Réunion » en 1993, ce produit possède aujourd'hui un statut complètement différent.

La grande distribution joue un rôle important dans cette évolution. La présence accrue des grandes surfaces et la montée rapide du revenu moyen dans les dernières vingt années ont permis aux populations locales d'accéder à des produits qui autrefois étaient rares, comme le fromage râpé, ingrédient essentiel pour préparer le fameux « gratin chouchou », associé spontanément à ce légume par plus de 40 % des consommateurs. Loin d'être anecdotique, cette évolution rapide participe à expliquer le changement de statut de ce légume. Aujourd'hui, le chouchou est présent dans toutes les grandes et moyennes surfaces de l'île

et sa production avoisine le 6 000 tonnes. Il a donc évolué parallèlement aux attentes et aux comportements des consommateurs, faisant l'objet de *conventions hybrides*, le plus souvent au détriment de la relation interpersonnelle, qui a perdu d'importance. Les circuits de production et d'échange se sont en effet complexifiés, et la diversification de l'offre active une *convention industrielle*, dictée par le gap cognitif qu'un consommateur de plus en plus « éloigné » doit maîtriser. C'est ici qu'apparaît l'importance des coopératives agricoles et des organismes de recherche, dont la proximité organisationnelle avec les producteurs favorise l'adoption de certifications de qualité qui s'appuient sur des standards et des cahiers de charges (agriculture raisonnée, GAMOUR) plus ou moins légitimés par les politiques publiques et par l'aval du système agroalimentaire.

De l'autre côté, la persistance de formes d'échange fondées sur des relations de face à face, permet le maintien d'une *convention domestique*, surtout quand les consommateurs veulent acheter un légume dont la fraîcheur ou le goût sont garantis par la confiance dans l'agriculteur, et dans certains cas dans l'origine salazienne.

Si l'on prend en compte le comportement « ethnocentrique » de certains consommateurs rencontrés sur les circuits traditionnels, la convention domestique peut s'interpréter comme greffée sur une *condition civique*, c'est-à-dire que la transaction est dictée par le désir partagé de préserver un « bien commun ». Encore une fois, on peut suivre Cailly, pour qui « *l'être ethnocentrique possède une attitude singulière par rapport à l'individu normal, dans le sens où il fait abstraction de certaines caractéristiques (plus ou moins) importantes du produit pour se focaliser exclusivement sur celles qui valorisent son groupe social ou son pays* »²³⁴, où par « pays » il faut entendre le territoire de la Réunion, dans sa double dimension matérielle et idéale. Cela implique que **la patrimonialisation n'a pas une signification unique**, mais elle dépend du sens qui lui attribuent producteurs et consommateurs, selon leurs provenances et appartenances culturelles. Si les premiers se trouvent généralement d'accord sur les valeurs qui font la qualité du choucho, les consommateurs quant à eux, sont plus différents et hétérogènes. En d'autres termes, le consommateur local, qui partage avec le producteur les mêmes codes culturels et langagiers, voire le même territoire d'origine, ne porte pas le même regard que les consommateurs venus d'ailleurs, tout comme les jeunes générations formées dans un contexte urbain, qui dans le choucho recherchent leurs origines et traditions (culinaires et culturelles), ainsi qu'une meilleure garantie hygiénique et sanitaire.

Ces aspects sont très importants dans la perspective d'une éventuelle signalisation de la qualité, dont le contenu informationnel devra être opportunément adapté et codifié sur la base d'une réflexion critique et d'une participation effective des acteurs concernés. Un label imposé « par le haut » pourrait en effet se traduire par l'effet contraire, et être perçu par la demande comme un artifice, réduisant ainsi les parts de marché. On comprend alors les difficultés qui se cachent derrière la réalisation d'une communication efficace sur les spécificités *réelles* du produit.

→ Le SYAL de la **vanille** est à la fois différent et complémentaire au précédent. Il est complémentaire dans le sens qu'il montre bien dans quelle mesure l'alignement entre différentes visions du patrimoine local, matérialisé dans le cahier des charges de l'IGP, a demandé un long travail de *codification*, qui a permis de mettre par écrit chaque phase de la production, mais surtout les éléments qui font la réputation du produit et les spécificités territoriales qui sont sensées accroître la *valeur globale* de la vanille de l'île de la Réunion. C'est un cas emblématique pour les autres systèmes productifs locaux qui voudraient en suivre l'exemple²³⁵.

²³⁴ Cailly, R., op. cit., 2009, pp. 70-71.

²³⁵ Les producteurs de curcuma réfléchissent aujourd'hui à l'IGP, de même que les producteurs de lentilles à Cilaos. Rappelons aussi le café Bourbon Pointu qui vient d'obtenir l'Appellation d'Origine Protégée.

Toutefois, cette construction collective du patrimoine territorial cristallisé dans l'IGP, distingue nettement le SYAL de la vanille de celui du chouchou. Dans le cas d'espèce la patrimonialisation trouve ses fondements dans les *valeurs symboliques* attachées à des objets divers (les forêts de bois de couleurs pour certains, les structures de transformation pour d'autres, et les gousses mêmes pour tout un chacun), qui constituent autant de témoignages de l'identité insulaire. La négociation nécessaire pour aboutir au cahier des charges implique une volonté collective de transmettre et de donner du sens à cette identité. De façon assez intuitive, on peut imaginer que difficilement les acteurs du système productif auraient pu réussir à trouver cet accord entre eux, de manière autoréférentielle. Bien au contraire, cet investissement humain s'est fait par le soutien de l'Organisme de Défense et Gestion (OCTROI), qui a accompagné l'écriture du cahier des charges, mais aussi de tout un ensemble d'acteurs hétérogènes qui vont des institutions politiques aux niveaux supérieurs (les financements FEADER et les règlements sur les produits d'origine pour l'Europe ; les fonds de l'Odeadom et l'INAO pour la France), jusqu'aux consommateurs, locaux ou continentaux, qui expriment une préférence pour la vanille réunionnaise. La dimension collective dépasse donc les limites du système productif local, car la protection et la mise en valeur qui va avec, sont l'objet d'une *fierté* qui touche toute la société créole. Cette dernière retrouve dans la vanille ses racines multiculturelles, parfois à travers l'évocation de narrations mythiques, notamment celle du jeune esclave Albius qui découvre la fécondation. En définitive, avec les mots de L. Thévenot, on peut dire que l'IGP a permis une « *qualification selon une grandeur domestique [qui] passe par un ancrage dans le lieu et dans le temps et dans une spécification des relations spatiales et temporelles* »²³⁶.

Mais la vanille nous montre aussi un certain paradoxe des politiques locales, qui continuent de soutenir un modèle productiviste (cf. partie 1). Cela n'est pas possible pour la filière vanille, qui face aux lois économiques néoclassiques, n'a aucune chance de tirer son épingle dans le jeu écrasant de la concurrence mondiale. Or, on sait que la vanille bénéficie d'une aide financière de 7,5 €/kg (verte) majorée d'un tiers si dans une démarche de labellisation. Ces aides ne se justifient pas donc par des critères strictement économiques, ni par la seule nécessité de protection du nom associé à la réputation (coûts de certification).

La justification va plutôt cherchée dans la **contribution au développement rural** ; par exemple par la contribution au maintien de la population dans les communes plus marginales de l'Est et du Sud, où les alternatives occupationnelles en dehors de cette culture sont presque inexistantes.

La justification tient aussi à la **gestion du patrimoine culturel et des ressources biologiques**. Nous avons décrit dans la première partie la montée en puissance des questions environnementales, rendues évidentes localement par la création du Parc National et la patrimonialisation médiatique des « ravines, cirques et remparts » (UNESCO). En parallèle, la concurrence des autres vanilles a mis à mal le système productif, qui s'est aujourd'hui recentré là où les enjeux liés à la gestion des forêts sont particulièrement sensibles. Il en découle que les équilibres entre le produit, ses qualités et sa promesse aux consommateurs ne sont jamais acquis. Alors que le label IGP n'est pas encore opératoire, des nouveaux défis (liés à la gestion des concessions ONF) se profilent à l'horizon, qu'il conviendra de gérer, une fois de plus, par une organisation collective efficace, qui puisse fédérer le plus large nombre d'acteurs insulaires. Le patrimoine, apparaît ainsi comme un objet fédérateur, autour duquel ces défis pourraient être relevés et devenir autant de ressources pour les producteurs et pour la société toute.

²³⁶ Thévenot, L., *Des marches aux normes*, dans : Allaire, G., Boyer, R., (eds.), *La grande transformation de l'agriculture*, Economica/INRA, Paris, 1995, pag. 44.

Dans ce sens, le soutien politique non seulement se trouve légitimé, mais devient nécessaire, de par son rôle déterminant pour le démarrage de telles initiatives ou pour une aide subsidiaire. Le soutien ne doit pas nécessairement se traduire par des subventions, de type soutien au prix, ou par des changements radicaux de normes. Par exemple, il pourrait aussi être canalisé vers l'amélioration des informations aux consommateurs, par le soutien à des associations locales²³⁷ ou encore vers la création et l'appui d'*agences d'interface*, qui peuvent accompagner les producteurs dans la construction endogène d'une offre localisée (OCTROI, Institut Réunionnais de la Qualité Alimentaire, QualiTropic, ...), mais aussi élargie à tout l'espace rural insulaire, incluant une pluralité d'acteurs territoriaux et de secteurs économiques extra-agricoles, comme le tourisme ou/et la recherche (Villages Créoles, AD2R, Groupes d'Action Locale, CIRAD-QualiREG, ...). Il est frappant de constater qu'à la Réunion encore 71 % des aides du Plan de Développement Rural²³⁸ est voué à l'amélioration de la compétitivité des secteurs agricole et forestier (axe 1), alors que seul 16 % est consacré à l'amélioration de l'environnement et de l'espace rural (axe 2), 4 % à la qualité de la vie et à la diversification de l'économie en milieu rural (axe 3), et 7 % pour l'approche LEADER (ORFIS, 2007). Un rééquilibrage du premier axe vers les autres aurait sans doute des effets, bénéfiques pour l'économie rurale.

→ Entre ces deux cas bien distincts par l'organisation interne, par les modalités de relation entre système productif et aval, par les liens entretenus avec les ressources naturelles et culturelles, et au final par l'ancrage territorial, se trouvent les SYAL du **curcuma** et du **palmiste**. Alors que le premier se rapproche de la vanille, de par le lien très fort à une aire de production spécifique, le deuxième s'en éloigne en raison des compromis complexes entre la pluralité des conventions actives dans les coordinations entre producteurs et opérateurs de marché et de la recherche, mais aussi entre producteurs et consommateurs.

Ces deux SYAL, bien que possédant un potentiel élevé en termes d'attributs reconnus par les consommateurs, - comme le savoir-faire des producteurs pour le curcuma ou l'adaptation au contexte environnemental pour le palmiste -, **ne sont pas complètement capables à ce jour, de rémunérer leurs bases de ressources endogènes**.

Si les consommateurs attribuent de la valeur aux caractéristiques que les produits tirent effectivement de ces ressources, les acteurs des deux SYAL n'ont pas intégré les spécificités territoriales dans les produits respectifs.

Les producteurs de curcuma sont désorganisés, la valeur ajoutée est captée par une élite locale, qui monopolise la rente de qualité ; le système local résiste tant bien que mal sur le marché grâce à une poignée de leaders locaux qui mettent en avant le caractère patrimonial, pourtant avéré, en misant sur la communication et sur la gestion des ventes (sur des foires et salons ou directement sur le site pour certains ; à travers la collecte et la liaison avec l'aval pour d'autres).

Comme dans le SYAL de la vanille, plutôt qu'une justification par le marché, ce sont surtout les justifications patrimoniale et par le développement rural qui donnent à voir une forme de proximité, non pas entre producteurs, mais entre acteurs externes. On peut les rappeler : d'abord la commune qui organise la fête du safran permettant d'écouler 5 tonnes à chaque édition, mais surtout de connecter le système productif avec les attentes sociétales ; elle soutient ainsi ce produit essentiel pour garantir la « ruralité » et le charme

²³⁷ Par exemple l'association Goutanou a pour objet : « *de faire accepter la cuisine comme élément culturel fondamental de notre société ; de constituer un patrimoine (écrit, audio-visuel...) de nos produits, recettes, habitudes alimentaires... De communiquer aux plus jeunes et aux touristes nos traditions et nos savoir-faire. D'organiser des échanges avec les pays de la zone ou de l'étranger* » (extrait du statut de l'association). Cf. www.goutanou.re.

²³⁸ Ces chiffres sont cités par : Cornillet, Th., *Guide des aides de l'Union Européenne*, 2009, pag. 171.

de ce village. Village qui est également mis en valeur par l'appartenance au réseau *Villages Créoles*, démarche touristique responsable qui met en réseau 15 petits bourgs à structurer et à promouvoir. Encore, le projet LEADER permet le financement de l'association *Les Fangourins*, qui réalise un inventaire du patrimoine de la Plaine des Grègues, permettant aux habitants de renouer avec leurs origines. Enfin, le curcuma est aussi intégré, avec la vanille, dans une filière qui regroupe les plantes aromatiques et médicinales (PAPAM), qui peut bénéficier des fonds pour l'outre-mer ; le dernier conseil d'administration de l'Odeadom (23-26 mai 2011) a validé le soutien à cette filière et en particulier à la mise en place d'une démarche IGP et de traçabilité du curcuma. Comme pour la vanille, il s'agira d'un investissement humain qui devra aboutir à un alignement entre des positions parfois conflictuelles ; un travail collectif, participatif et de longue haleine, seule voie possible pour que l'effet de proximité puisse (re)activer la *convention domestique*, à travers l'écriture d'un cahier des charges partagé et fondé sur les spécificités du terroir.

Il nous reste le SYAL du palmiste, qui souffre d'un **manque de coordination évident**, mais dont le lien aux actifs spécifiques locaux est tout aussi clair, en particulier son rôle dans la sauvegarde d'un patrimoine biologique, s'agissant d'une ressource naturelle endémique. Comme dans le cas précédent les acteurs ne mettent pas en avant ces attributs spécifiques. Nombreux sont ceux qui préfèrent au contraire s'investir dans un produit générique, le palmiste pejbaye, qui est tout de même plus difficile à gérer, s'agissant d'un hybride dont il faut importer les graines d'Amérique Latine, avec les coûts conséquents. Certes, il s'agit d'un créneau différent que celui du palmiste endémique, le premier étant destiné à la transformation en IV^{ème} gamme, alors que le deuxième finit sur les tables des restaurants ou chez les particuliers à l'occasion de fêtes et événements... Mais ne faut-il pas voir le risque, dans cette introduction d'une culture qui malgré tout brouille le consommateur moyen ou le touriste, d'une perte des composantes patrimoniales qui rendent unique le palmiste local ?

Nous avons vu que les producteurs sont les gestionnaires directs d'une espèce qui risque de disparaître, un véritable patrimoine bio-culturel, dont la préservation est indissociable du savoir-faire culinaire de restaurateurs et consommateurs avisés. Or, les producteurs, déjà fragilisés par le territoire montagneux et la taille réduite de leurs structures, face à une normative contraignante, ont du mal à organiser la vente et la promotion du produit.

Pourtant, le palmiste a une forte valeur ajoutée, qui en plus est captée directement par le planteur et permet à de nombreux professionnels de la bouche de proposer un produit d'excellence. Certains agriculteurs l'ont bien compris, et se sont engagés dans des initiatives de valorisation et de diversification, telles que la vente directe ou itinérante, la transformation culinaire sur l'exploitation (agrotourisme), qui se révèlent rentables.

Nous voyons dans ce cas du palmiste, la coexistence de deux conventions qui agissent en fonction de la ressource mobilisée : une convention de type industrielle pour le pejbaye, et une convention sur base domestique pour les palmistes rouge ou noir. La question qui se pose est : faut-il faire recours à une démarche de labellisation même pour ce produit ? Le palmiste endémique ne semble pas risquer d'être « standardisé », car toute manipulation en modifie les caractéristiques gustatives qui lui valent le prestige et la réputation. Cela nous amène à une dernière réflexion sur l'intégration des ressources territoriales dans le processus de développement économique local.

b. Vers l'émergence d'un « panier de biens et services patrimoniaux » ?

Considérer les produits de « terroir », « typiques » ou de l'agriculture « patrimoniale », comme des ressources territoriales passe par une ambiguïté qui peut avoir des conséquences importantes. En effet, le produit en question peut être construit et qualifié sur la base de ses liens avec les actifs spécifiques qui concernent le processus de

production et les autres activités et composantes du territoire ; de l'autre côté le territoire et les autres activités tirent parti de ce produit spécifique.

Le couple produit-service traduit concrètement cette ambiguïté. **Les produits analysés intègrent tous des fonctions de service, que le qualificatif patrimonial peut regrouper de manière plus consensuelle que la seule référence à l'environnement.**

L'agriculture est donc patrimoniale, dans la mesure où les traditions liées aux systèmes productifs et aux usages culinaires persistent ou sont réactivés par des processus de sélection de la part des acteurs territoriaux.

Les cas examinés montrent comme le déclin et la successive revalorisation de produits comme la vanille ou le chouchou, traduit une **trajectoire patrimoniale qui peut suivre des voies distinctes**. Dans le premier cas, elle se base sur un processus, plutôt classique dans littérature, d'articulation entre proximités géographique et organisée, matérialisée par le jeu des acteurs adhérents à l'IGP, qui fixent les conditions pour la permanence d'une convention domestique. Le deuxième cas passe par une trajectoire différente, mais non rare dans le monde des productions typiques, fonction du compromis fragile entre une convention industrielle et une autre de type domestique-civique. Toutefois, comme dans le cas précédent, l'affirmation patrimoniale passe encore une fois par une organisation efficace dans l'activation d'effets de proximité, qui vont ici des relations de travail et de coopération avec l'aval, jusqu'à l'adhésion à un dépôt partagé de valeurs avec des consommateurs qui manifestent un lien affectif avec ce produit traditionnel.

Le curcuma semble démarrer une trajectoire ascendante, de manière analogue à la vanille, mais la patrimonialisation est ici en cours, et rien ne nous autorise à prédire sa réussite.

Le palmiste enfin, malgré une image de produit de luxe, souffre des dynamiques complexes de la filière productive, alors qu'il possède sans doute tous les attributs spécifiques pour une reconnaissance et une meilleure visibilité auprès d'une demande qui paraît consciente du lien étroit avec l'environnement de cette ressource biologique.

Les quatre produits possèdent donc des singularités qui ne sont pas toujours attachées aux seuls facteurs naturels, mais à un ensemble plus vaste de références aux composantes patrimoniales du territoire insulaire, reflet de l'identité de l'île.

Traditions culinaires, ambiance des marchés locaux, visites organisées des fermes, cadre naturel et paysager : c'est cette offre territoriale de biens publics qui nous amène à faire l'hypothèse d'un « effet panier » à base patrimoniale. Les produits tirent de ces externalités positives une plus value globale dont la teinte peut être culturelle ou environnementale ou les deux à la fois, d'où le recours à l'objet fédérateur du patrimoine.

Toutefois, l'« effet panier » reste une hypothèse pour des recherches futures, qui n'est pas vérifiée par cette recherche, laquelle a pourtant fourni une première preuve de **l'existence d'une image globale et cohérente du territoire réunionnais, un bien complexe que l'on peut qualifier d'« écrin »**. Cet « écrin » regroupe les biens publics évoqués plus haut, qui apparaissent dans chacun des SYAL analysés dans l'étude.

Pour vérifier cette image globale nous avons identifié les stratégies d'acteurs et leur degré de coordination, mais aussi les comportements des consommateurs et le mode de construction du panier de biens sur les lieux d'achat principaux (du moins pour les touristes). En effet selon le modèle du panier de biens les consommateurs privilégient *« le territoire comme vecteur d'achat conjoint de produits et de services, avec un lien de proximité et de confiance considéré comme spécifique à ce territoire. Cela explique que l'activité de consommation soit structurée par des séjours touristiques, mais aussi par la vente directe, la gastronomie et la restauration, le marché urbain, les visites du*

patrimoine, la culture, etc. »²³⁹. Ces conditions correspondent au cas réunionnais : nous avons vérifié directement la construction du panier sur les marchés de plein vent, mais nous avons aussi constaté que plusieurs producteurs ont développé des stratégies de vente qui leur permettent de capter la clientèle touristique. Rappelons ce producteur de vanille qui a déclaré d'avoir franchi en 2010 la barre des 30 000 visites, la Maison du Curcuma qui draine un chiffre égal à la Plaine des Grègues, ou encore cette table d'hôtes de Saint Philippe qui propose du palmiste à une demande moyenne de 100 couverts/semaine. A cela s'ajoutent les fêtes locales et le réseau Villages Créoles.

Tout semble montrer l'existence d'une préférence pour les produits et pour les services locaux, autrement-dit, « *une préférence indirecte pour le territoire lui-même, sa réputation, ses traditions, ce qui explique que la demande soit peu élastique par rapport aux prix* »²⁴⁰. La vanille représente bien le cas d'un produit dont le prix n'a aucune chance de s'ajuster sur celui de ses concurrents génériques : alors que la vanille malgache se situe autour de 30€/kg, la vanille de l'île de la Réunion est au moins dix fois plus chère. Ce produit pourrait bien porter le rôle de produit leader, à l'instar de l'huile de l'olive dans le cas d'école des Baronnies (Mollard et Pecqueur, 2005), de même que le café AOP Bourbon Pointu, parmi les plus chères au monde et ciblé pour un marché de niche.

Cependant, **il ne faut pas voir dans ces produits labellisés des modèles à appliquer pour l'ensemble des produits de l'agriculture patrimoniale**. Car, si le marché privilégié est de type « shopping », - c'est-à-dire que le consommateur compose lui-même le panier de biens dans une relation d'appropriation du territoire -, cela nous doit mettre en garde face à des tentations folkloristes, qui pourraient déboucher sur des phénomènes de « disneylandisation » du territoire et de ses ressources. L'effet pourrait se révéler néfaste et faire perdre de crédibilité à l'offre, vers les consommateurs locaux, plus sensibles, mais par la suite aussi vers la demande touristique.

Pour que cela n'arrive pas, une coordination des acteurs institutionnels et un travail collectif de longue haleine seront nécessaires pour donner une cohérence globale aux *éléments matériels* qui sont les produits et les autres aménités rurales, et aux *éléments immatériels*, essentiels pour communiquer la valeur spécifique du couple produit/service : la signalisation, les guides touristiques, les étiquettes, les valeurs symboliques incorporés dans les narrations. Cela nous amène à conclure que l'origine locale des productions n'est et ne doit en aucun cas être le seul levier de cette agriculture patrimoniale, d'autant que, dans la situation actuelle, elle apparaît plus comme un attribut de différenciation que de valorisation réelle : c'est en fait tout le contexte et l'image du territoire que le consommateur achète, et c'est cela qui génère une « rente » plus élevée que la simple somme des surplus de chaque produit. Pour que cette rente liée revienne aux producteurs de ces produits et, au-delà, à l'ensemble des acteurs qui contribuent à donner une image positive au territoire, il faut que d'autres conditions soient regroupées. L'existence d'une offre diversifiée, avec des produits leaders avec IG, peut et doit être intégrée avec d'autres formes d'échange, telles que l'agrotourisme, le soutien à la conversion vers l'agriculture biologique ou encore les marchés des producteurs, qui sont également promus depuis quelques années par la Chambre d'Agriculture²⁴¹. En outre, dans nos premiers entretiens de test, où l'on demandait aux gens s'ils étaient d'accord avec des démarches de relance sur le modèle du café Bourbon Pointu, les réponses étaient unanimement affirmatives, sauf que la plupart des consommateurs locaux ne connaissent pas, ou très peu, les signes officiels de l'origine et de la qualité. Dans ces conditions il est peu probable que ces labels

²³⁹ Hirczak, M., Moalla M., Mollard A., Pecqueur B., Rambonilaza M., Vollet D., *Le modèle du panier de biens*, dans : Économie rurale, n°308, Novembre-décembre 2008, pag. 59.

²⁴⁰ Hirczak et al, op. cit, 2008, pag. 59.

²⁴¹ Ces marchés sont réservés exclusivement aux producteurs ; ils sont passés de 3 en 2003 à 47 en 2009 et à plus de 60 aujourd'hui, pour plus de 100 000 visiteurs annuels (Source : Association des Marchés de Producteurs de la Réunion).

puissent être efficaces : un travail de communication et d'éducation des plus jeunes est sans doute nécessaire. On pourrait aussi penser à une *marque Parc*, qui pourrait bien constituer un objet intérateur de plusieurs produits associés au patrimoine environnemental. A condition que le Parc National le veuille...

Enfin, il faut noter que les 100 produits cités par les consommateurs montrent que **la population locale possède une relation encore très forte avec le monde rural**. C'est un aspect important en termes d'aménagement du territoire, notamment dans une île où la demande de logements sociaux est toujours insatisfaite. Autrement-dit, cela signifie que si l'imaginaire collectif est encore profondément marqué par le lien à la terre, - le réunionnais a d'ailleurs historiquement tourné le dos à la mer -, aménageurs et planificateurs devraient prendre en compte cet attachement et prévoir un accès privilégié aux *marchés de proximité*, voire même la création de *jardins collectifs*, comme certaines sociétés d'économie mixte ont déjà commencé à faire (comme la SIDR à Bellepierre, Saint Denis). La municipalité du Tampon a soutenu plusieurs projets de jardins collectifs en y voyant une possibilité d'amélioration du pouvoir d'achat par la production maraîchère personnelle, mais aussi pour générer des occasions de cohésion sociale, tant au sein des jardins qu'au sein des quartiers d'habitation des jardiniers. Qui plus est, ces derniers s'engagent à respecter les principes de l'agriculture raisonnée²⁴². Une généralisation de ces idées et initiatives dans la planification permettrait de relancer le projet GERRI²⁴³, avec des microprojets économes, dans une époque où la « rigueur » est le mot d'ordre permanent. De nombreux pays se lancent dans des initiatives similaires : on peut citer la ville de Londres, où l'« alliance pour une alimentation et une agriculture meilleures²⁴⁴ » (*Sustain*) regroupe tous les projets qui vont dans le sens d'une politique agricole et alimentaire plus durable et respectueuse des hommes et des animaux ; les Etats-Unis, où se développe le *new ruralism*, rencontre entre le courant urbanistique du *smart growth* et les recherches pour une agriculture durable (Schmitz, 2008). En Italie, le mouvement *CittàSlow* fédère un réseau international de villes de moins de 60 000 habitants qui s'engagent à adopter une charte de 70 recommandations visant à améliorer la qualité de vie des citoyens, en particulier vis-à-vis de l'alimentation²⁴⁵. Ces approches ne sont pas sans liaisons avec le modèle du panier des biens et services, avec lequel elles partagent la démarche vers la construction collective d'un véritable « écosystème sociétal » (Mollard et al, 2005). Elles montrent notamment, la nécessité de trouver une voie de développement autre que celle jusqu'à aujourd'hui mesurée par le PIB d'un pays ou d'une région. Elles s'adaptent parfaitement à une situation comme celle de la Réunion, où il devient de plus en plus difficile de définir si une commune est urbaine ou rurale.

En conclusion, l'approche par la *qualité territoriale* nous a permis de vérifier certaines conditions d'existence d'un modèle panier (Hirczak et al, 2008). Elles sont : l'existence de processus de qualification de biens et services complémentaires ; l'identification des préférences des consommateurs ; la présence d'actifs spécifiques construits sur un patrimoine commun. Toutefois, l'achat simultané de produits et services joints, qui donne lieu à la *rente de qualité territoriale*, reste encore à vérifier. Cela pourrait se faire par une analyse des achats des consommateurs dans les boutiques spécialisées et dans les gîtes, tables d'hôtes et restaurants, situés dans les espaces plus riches en aménités.

²⁴² Cf. www.quartiersdurables.re/IMG/pdf/Les_jardins_familiaux_cle4f5419.pdf

²⁴³ Le projet GERRI se fixe l'objectif de faire de la Réunion le premier territoire au monde, d'ici 2030, d'intégration dans une société de toutes les innovations environnementales intéressant la mobilité, l'énergie et ses usages, l'urbanisme, la construction et le tourisme. Cf. www.gerri.re

²⁴⁴ *The alliance for better food and farming* (www.sustainweb.org). Cf. en particulier : Natelson, S. et White, H., *Good planning for good food. How the planning system in England can support healthy and sustainable food*, Sustain, London, janvier 2011, 34 pages.

²⁴⁵ www.cittaslow.org

DOMAINE d'ALDACHRIS



VENTE DIRECTE DE CONFITURE
ACHARD MIEL

BOUTIQUE
Confiture (banane, jetchis, papaye, ananas)
Achard (babafigue, papaye, tiJacque, mangue)
miel, tisane maison, corbeille cadeau, vanille.

VENTE DIRECTE de fruits et légumes
frais de la plantation

VISITE de la plantation. Un sens de visite,
équipé de panneaux explicatifs de grande
claireté vous permet une découverte à votre
rythme (1h).

Ouvert du dimanche au jeudi
371 ter RN2 - 97439 Piton Sainte Rose
Tél 0262 53 49 74 - GSM 0692 67 69 31
ledroit.jy@wanadoo.fr

**Le jardin des
Parfums et Des Épices**

SAINT-PHILIPPE

Dans le sud sauvage,
au beau milieu de la
forêt de Mare-Longue

Un jardin de 3 Hectares
sur une coulée volcanique
vieille de 800 ans.



Réunion

Vanille 100% naturelle
île de la Réunion



SAINTE ROSE
Entre mer et volcan à 300m d'altitude
Visitez notre plantation Vanilla-Bourbon de
4ha au cœur de la forêt réunionnaise, parmi
des espèces endémiques et sous l'œil
vigilant du papangue
de l'île de la Réunion

Visite guidée sur rendez-vous

Tarifs 5€/adulte
2€/enfant de moins de 12 ans



Vente directe des produits
de l'exploitation

Contact : 06.92.15.76.37
Email : plantationvanillabourbon@yahoo.com




*Découvrez la formidable histoire
de la Vanille Bourbon au cœur
d'un authentique domaine créole*

**Vente de Vanille Bourbon
de La Réunion**
du lundi au samedi
Ouverture de la boutique
de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

**Visite guidée
du lundi au samedi**
à 9h00, 10h00, 11h00, 14h00, 15h00, 16h00
Durée de la visite : 40 min

Tarifs
Adultes 5€
Enfants 3€

Fig. 54 – Vers une offre composite de biens et services autour de la vanille ?

CONCLUSION GENERALE

Le concept d'agriculture patrimoniale a été exploré à travers une approche territoriale. C'est en effet dans l'organisation territoriale qui se trouve la clé pour lever l'incertitude qualitative concernant les produits de cette agriculture. C'est pour cela que nous avons placé les hommes au centre de notre analyse exploratoire ; comme le disent Gumuchian et Pecqueur « *l'acteur territorialisé n'est pas toujours un idiot qui s'ignore : il va s'efforcer de valoriser ses propres lieux en leur affectant de valeurs positives issues de l'histoire longue, afin de pouvoir les porter à connaissance du vaste monde et de les mobiliser comme leviers de développement* »²⁴⁶.

En clair le territoire, entendu comme espace approprié par les collectifs humains, est producteur d'externalités qui peuvent générer des dynamiques de développement local. Même à la Réunion, où l'économie est de moins en moins sucrière et de plus en plus tertiaisée, ce sont les hommes qui captent ces externalités, c'est-à-dire qui s'approprient les spécificités de l'espace. Lorsqu'ils parviennent à le faire de manière collective, et ils en deviennent les gestionnaires directs, nous assistons à la révélation d'une ressource territoriale. La vanille en est l'exemple : elle était là, mais c'était juste une plante d'ornement. Il a fallu la main d'Edmond Albius pour que cette orchidée devienne un actif. Ensuite la concurrence globale a fait le reste ; aujourd'hui ce sont tous les acteurs du système agroalimentaire qui l'ont érigée en patrimoine commun.

Si nous évoquons le passage à une économie de services c'est parce qu'il faut repenser le rôle des organisations, car elles ne peuvent plus se suffire d'exploiter des facteurs productifs, mais elles doivent les investir de sens et de valeurs, pour les transformer en ressources spécifiques. La vanille est encore une fois exemplaire dans le sens qu'elle montre bien la nature conventionnelle de sa construction : c'est en effet par une revendication identitaire matérialisée dans le cahier des charges pour l'IGP que le groupement des producteurs s'est affiché, donnant à voir la valeur emblématique du produit.

Mais tous les produits de cette agriculture patrimoniale n'ont pas le même statut auprès des consommateurs. Considérer l'agriculture patrimoniale comme une ressource implique alors de reconnaître que ses usages diffèrent dans le temps et dans un espace qui se recompose entre logiques locales et globales. Cette ressource patrimoniale générée par le territoire est donc un ensemble de potentialités, qui ne sera que partiellement activé dans sa totalité. En clair, tous les produits ne pourront pas suivre la voie de la vanille. Toutefois, l'association de l'agriculture patrimoniale avec d'autres externalités territoriales qui se valorisent mutuellement est une voie possible et souhaitable. Le patrimoine serait alors un opérateur de la ressource territoriale, objet de médiation entre les groupes sociaux et le territoire. Encore faut-il que les acteurs soient d'accord sur le sens à donner à cette construction patrimoniale. Le cas du curcuma et plus encore celui du palmiste montrent bien le manque de conscience dans un potentiel endogène qui reste inexploité. L'appropriation des composantes patrimoniales est d'ailleurs continuellement affectée par les conflits entre ses usagers qui peuvent faire échouer tout projet. Il ne faut pas oublier cet aspect ; les acteurs à eux seuls difficilement pourront aboutir à construire les ressources sans l'appui d'un agent extérieur. Les politiques agricoles et alimentaires devraient prendre en compte cette agriculture patrimoniale, qui constitue une forme particulière d'exploitation de l'espace, utile aux agriculteurs et aux autres usagers de l'espace rural. Il convient que cette agriculture originale et typique soit remise à l'honneur, dans les circuits de distribution, grands et petits, mais aussi permettant au consommateur d'avoir les moyens matériels et intellectuels pour apprécier les qualités de ces produits.

²⁴⁶ Gumuchian, H., et Pecqueur, B., *La ressource territoriale*, Economica, Paris, 2007, pag. 231.

BIBLIOGRAPHIE *(en ordre alphabétique)*

Agence Française de Développement & Fonds Français pour l'Environnement Mondial, *Indications géographiques : qualité des produits, environnement et cultures*, série Savoirs Communs, n°9, 2010.

Allaire, G., *L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes*, Géographie, Économie et Société, 4 (2), 2002, pp. 155-180.

Allaire, G., Boyer, R., *La Grande Transformation de l'Agriculture: lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Economica/INRA, Paris, 1995.

Alphandéry, P., Billaud, J.-P., *L'agriculture à l'article de l'environnement*, Etudes Rurales, n°141-142, janvier-juin 1996, pp. 9-19.

Alphandéry, P., Billaud, J.-P., *Retour sur la sociologie rurale*, dans : Etudes rurales, n. 183, 2009, pp. 9-22.

Alphandéry, P., Bitoun, P., Dupont, Y., *Les champs du départ : une France rurale sans paysans ?*, La Découverte, Paris, 1989.

Angeon, V., Caron, A., *Valorisation des Ressources et attractivité des territoires*, dans : La notion de ressource territoriale, Grenoble, Montagnes Méditerranéennes, n° 20, 2004, pp. 55-68.

Arfini, F., Belletti, G., Marescotti, A., Vandecandelaere, E., (Eds.), *Linking people, places and products - A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*, FAO/SINER-GI, 2009.

Augusseau, X., Deguine, J. P., Douraguia, E., Duffourc, V., Gourlay, J., Insa, G., Lasne, A., Le Roux, K., Poulbassia, E., Rousse, P., Roux, E., Suzanne, W., Tilma, P., Trules, E., *Gamour, l'agroécologie en action à La Réunion*, dans : Phytoma, La défense des végétaux, n° 642, mars 2011, pp. 33-37.

Aznar, O., Guerin, M., Perrier-Cornet, Ph., *Agriculture de service, services environnementaux et politiques publiques : éléments d'analyse économique*, dans : actes du XLI^{ème} colloque de l'asrdlf? Dijon, 5-6-7 septembre, 2005.

Aznar, O., Jeanneaux, Ph., Déprés, C., *Les services environnementaux fournis par l'agriculture, entre logique sectorielle et logique territoriale : un cadre d'analyse économique*, dans : 3^{èmes} journées de recherches en sciences sociales, INRA, SFER, CIRAD, Montpellier, France, 9, 10 et 11 décembre 2009.

Baltus, C., *Mesures d'incitation en faveur de la conservation de la diversité génétique en matière agricole*, dans : Biotechnol. Agron. Soc. Environ., num. 1, 1997 (3), pp. 178-186.

Barham, E., *Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling*, dans : Journal of Rural Studies, 19, 2003, pp. 127-138.

Barjolle, D., Boisseau, S., Dufour, M., *Le Lien au Terroir : Bilan de Travaux de Recherche*, Institut d'Economie Rurale, Antenne Romande, Lausanne, Switzerland, 1998.

- Barnier, M., *Qui va nourrir le monde ?*, éd. Acropole, Paris, 2008.
- Barrère, C., *Le dualisme des ordres de la modernité*, dans : Géographie, Économie, Société, n°6, 2004, pp. 243–263.
- Barrère, C., Barthélemy, D., Nieddu, M., Vivien, F.-D., *Éditorial - (Re)penser la catégorie économique de patrimoine ?*, dans : Géographie, Économie, Société, n°6, 2004, pp. 237–242.
- Barthélémy, D., Delorme, H., Losch, B., Moreddu, C., Nieddu, M., (dir.), *La multifonctionnalité de l'activité agricole et sa reconnaissance par les politiques publiques*, SFER-Educagri, Dijon, 2002.
- Barthélemy, D., Nieddu, M., *Biens marchands, biens identitaires et multifonctionnalité agricole*, dans : Barthélemy, D., Delorme, H., Losch, B., Moreddu, C., Nieddu, M., (dir.), *La multifonctionnalité de l'activité agricole et sa reconnaissance par les politiques publiques*, SFER-Educagri, Dijon, 2002, pp. 107-140.
- Barthélemy, D., Nieddu, M., Vivien, F. D., *Externalités ou production de patrimoines ? – Les enseignements de travaux récents sur l'agriculture et l'environnement*, dans : Géographie, Économie, Société, n°6, 2004, pp. 331–352.
- Basile, E., Cecchi, C., *Beyond the sectors, an analysis of economic differentiation in rural economy*, dans : 48th Seminar of the European Association of Agricultural Economists (EAAE) «Rural Restructuring within Developed Economies» Dijon, 20-21 March 1997, 19 pages.
- Bazin, G., *La PAC contre la multifonctionnalité ?*, dans : Économie rurale. N°273-274, 2003, pp. 236-242.
- Beccatini, G., *Le district marshallien : une notion socio-économique*, dans : Benko, G., Lipietz, A., (dir.), *Les Régions qui gagnent. Districts et réseaux : les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, P.U.F., Paris, 1992, pp. 35-55.
- Belletti, G., *Sviluppo rurale e prodotti tipici : reputazioni collettive, coordinamento e istituzionalizzazione*, dans : Basile, E., Romano, D. (Eds.), “Sviluppo Rurale: società, territorio, impresa”, atti del Congresso SIDEA, Firenze, 5 maggio, 2000.
- Belletti, G., Brunori, G., Burgassi, T., Cerruti, R., Marescotti, A., Rossi, A., Rovai, M., Scaramuzzi, S., *Guida per la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari tipiche: concetti, metodi, strumenti*, Firenze, Arsia, 2006.
- Bénézech, D., Amemiya, H., Renault, M., 2008, *Les circuits courts : un 'monde de commercialisation' interpersonnel ?*, dans : Marechal G. (Ed.), *Les circuits courts alimentaires*, Educagri, Dijon, pp. 113-123.
- Benko, G., Lipietz, A. (dir.), *La richesse des régions – la nouvelle géographie socio-économique*, éd. économie en liberté, 2000.
- Benko, G., Lipietz, A. (sous la dir.), *Les régions qui gagnent : districts et réseaux, les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, PUF, Paris, 1992.

Benko, G., Lipietz, A., Dunford, M., *Les districts industriels revisités*, dans : B. Pecqueur (Ed.), *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, L'Harmattan, 1996. (http://lipietz.net/article.php3?id_article=372).

Benjafield, J., *Psicologia dei processi cognitivi*, Bologna, ed. Il Mulino, 1999.

Bérard, L., Delfosse, C., Marchenay, Ph., *Les « produits de terroir » : de la recherche à l'expertise*, dans : *Ethnologie française*, vol. 34, n. 4, 2004, pp. 591-600.

Bérard, L., Hirczak, M., Marchenay, Ph., Mollard, A., Pecqueur, B., *Le panier de biens : une construction patrimoniale et territoriale. L'exemple de la Bresse*, communication pour le Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars 2005(A), pp. 1-19.

Bérard, L., Marchenay, P., *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, Paris, 2004.

Bérard, L., Marchenay, P., *Le Vivant, le Culturel et le Marchand : Les Produits de Terroir*. Dans : *Autrement*, No. 194, Vives Campagnes : Le Patrimoine Rural, Project de Société, 2000, pp. 191-216.

Bérard, L., Marchenay, P., *Produits de terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, 2007.

Bérard, L. et Marchenay, Ph., *Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel*, dans : *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques (Actes du colloque)*, Paris, 17 et 18 novembre 2005.

Bérard, L., Marchenay, P., Cegarra, M., Djama, M., Louafi, S., Roussel, B., Verdeaux, F., *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, INRA, CIRAD, IDDRI, IFB, Paris, 2005(b).

Berger, A., Chevalier, P., Cortes, G., Dedeire, M. (sous la dir. de), *Héritages et trajectoires rurales en Europe*, L'Harmattan, 2009.

Berger, A., Chevalier, P., Dedeire, M., *Les nouveaux territoires ruraux. Éléments d'analyse*, Montpellier, 2005.

Berlan-Darqué, M., Kalaora, B., *The ecologization of french agriculture*, dans : *Sociologia Ruralis*, vol. 32, n° 1, 1992, pp. 104-114.

Berthelot, J., *L'agriculture, talon d'Achille de la mondialisation (clés pour un accord solidaire à l'OMC)*, L'Harmattan, Paris, 2001.

Bessière, J., *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*, dans : *Ruralia*, n°6, 2000.

Bessière, J., Tibère, L., *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ? Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées*, dans : www.lemangeur-ocha.com, 2010, 10 pages.

Betbèze, J.-P., *Commentaires*, dans : Perspectives agricoles en France et en Europe, Chalmin, Ph., Bureau, D., rapport au Conseil d'Analyse Economique, La Documentation Française, Paris, 2007, pp. 95-103.

Béteille, R., *La France du vide*, LITEC, 1981.

Bialasiewicz, L., *Geographies of production and the contexts of politics: dis-location and new ecologies of fear in the Veneto città diffusa*, dans : Environment and Planning D: Society and Space 24(1), 2006, pp. 41-67.

Bijoux, C., *Terroir & produits du terroir réunionnais : quelle réalité ?*, mémoire de master 2 Géographie et Histoire, Université de la Réunion, 2010.

Billaud, J.P., *La sociologie rurale et la question territoriale : de l'évitement à la réhabilitation*, dans : Etudes rurales, n. 183, 2009, pp.113-128.

Billaudot, B., *À propos de deux questions concernant le concept de patrimoine : de quels éléments se compose un patrimoine et quels en sont les titulaires possibles ?*, dans : Géographie, Économie, Société, n°6, 2004, pp. 291-301.

Billaudot, B., *Le territoire et son patrimoine*, dans : Géographie, économie, société, vol. 7, n°1, 2005, pp. 83-107.

Blanc, M., *La ruralité : diversité des approches*, dans : Économie rurale. N°242, 1997, pp. 5-12.

Boisvert, V., Caron, A., *La conservation de la biodiversité : un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine*, dans : Géographie, Economie, Société, num. 12, 2010, pp. 307-328.

Boltanski, L., Thévenot, L., *De la Justification: les économies de la grandeur*, Gallimard, Paris, 1991.

Bonanno, A., *Globalization, transnational corporations, the state and democracy*, dans : International Journal of Sociology of Agriculture and Food, Volume, 1, Number 1, 2004, pp. 37-52.

Bonerandi, E., *Le recours au patrimoine, modèle culturel pour le territoire ?*, dans : Géocarrefour, vol. 80/2, 2005.

Bonerandi, E., Deslondes, O., *Éditorial : où va la géographie rurale*, dans : Géocarrefour, Vol. 83/4, 2008, pp. 255-258.

Bonnal, Ph., *La brève incursion de la multifonctionnalité dans le champ politique. Quels enseignements pour le débat sur la gestion des services environnementaux (SE/PSE) ?*, CIRAD, Montpellier, Document de travail n°7, 2010.

Bonnal, Ph., Piraux., M., Fusiller, J. M., Guilluy, D., *Approche de la multifonctionnalité de l'agriculture à la Réunion Les modèles agricoles, la relation agriculture-emploi et la perception des CTE par les acteurs locaux*, CIRAD, 2003.

Borras Saturnino Jr., Edelman, M., Kay, C., *Transnational agrarian movements. Origins and politics, campaigns and impact*, dans : *Journal of Agrarian Change* 8 (2-3), 2008, pp. 169-204.

Bory de Saint-Vincent, J. B. G. C., *Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique*, Laffitte, Marseille, 1980.

Bouba-Olga, O., Grossetti, M., *Socio-économie de proximité*, communication au congrès Les Cinquièmes Journées de la Proximité, Bordeaux, 28-30 juin 2006, pp. 1-17.

Bouche, R., Casabianca, F., Prost, J.-A., *Des stratégies d'exclusivité à la certification de produits agroalimentaires de Corse : éléments d'analyse de l'apprentissage des différentes étapes de Qualification*, dans : CIRAD (cd-rom), Les systèmes agroalimentaires localisés, actes du congrès SYAL, Montpellier, 2002, 10 p.

Boucher, F., *Enjeux et difficultés d'une stratégie d'activation des concentrations d'agro-industries rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca (Pérou)*, Thèse pour le doctorat de Sciences Economiques, Université de Versailles Saint Quentin en Yvelines, décembre 2004.

Brisseau-Loaiza, J., Charrié, J.-P., Lemartinel, B., Roux, M. (dir.), *La qualité agro-alimentaire et ses territoires*, Sud Ouest Européen - Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest, Presses Universitaires du Mirail, n° 6 – décembre 1999.

Brunori, G., Rossi, A., *Synergy and Coherence trough Collective Action: Some Insights from Wine Routes in Tuscany*, dans : *Sociologia Ruralis*, 40, (3), 2000, pp. 409-423.

Brunori, G., Rossi, A., *Differentiating countryside: social representations and governance patterns in rural areas with high social density: The case of Chianti, Italy*, dans : *Journal of Rural Studies*, n° 23, 2007, pp. 183-205.

Burch, D., Lawrence, G., *Supermarket own brands, supply chains and the transformation of the agri-food system*, dans : *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Volume 13, Number 1, 2005, pp. 1-18.

Bureau, J.-C., *La politique agricole commune*, La Découverte, Paris, 2007.

Calabre, C., *L'analyse agro-économique et spatiale du fonctionnement de l'exploitation agricole peut-elle aider à identifier les déterminants des pratiques de producteurs ? Cas de la filière palmiste réunionnaise*, ENITA de Clermont-Ferrand, mémoire de fin d'études d'ingénieur, 2008.

Camagni, R., Maillat, D., *Milieus innovateurs. Théorie et politiques*, Economica, Paris, 2006.

Carimentrand, A., *Analyse économique des filières de produits biologiques et équitables : Le cas du quinoa*, dans : Journée « Thèses ouvertes » du GIS SYAL, 6 juillet 2006, ENSAM, Montpellier, pp. 1-31.

Caron, A., *La marque Parc Naturel Régional un dispositif original pour valoriser des stratégies de développement durable fondées sur les ressources agricoles et*

agroalimentaires des territoires insulaires ultra-marins, dans : *Etudes Caribéennes*, 11/2008.

Casabianca, F., *Patrimonialisation et typification de fromages traditionnels : une approche comparée de qualification*, dans : actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre, 2005, pp. 335-345.

Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger C., Coulon J. B., Roncin F., *Terroir et typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*, communication au Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars 2005.

Castells, M., *La société de réseaux, l'ère de l'information*, Fayard, 2001.

Cailly, R., *L'origine géographique, quel atout pour les produits de la Réunion ?*, dans : *Les Cahiers d'Outre-Mer*, n°245, 2009, pp. 61-74.

Cerdan, C., Fournier, S., *Le système agroalimentaire localisé comme produit de l'activation des ressources territoriales. Enjeux et contraintes du développement local des productions agroalimentaires artisanales*, dans : Gumuchian, H., Pecqueur, B., (dir.), *La ressource territoriale*, Economica, Paris, 2007, pp. 103-126.

Cerdan, C., Sautier, D., *Construction territoriale de la qualité des produits de l'élevage dans le Nordeste brésilien*, dans : Colloque SYAL, 16-18 Octobre 2002, Montpellier (cd-rom), 15 p.

Chaleard, J-L., Charvet, J-P., *Géographie agricole et rurale*, éd. Belin, Paris, 2004.

Chambre d'agriculture de la Réunion, *Les légumes oubliés de l'île de la Réunion*, SUAIO, octobre 1993, 39 pages.

Charlier, Ch., *La protection européenne des indications géographiques face au principe du traitement national de l'OMC*, dans : *Revue d'Economie Rurale*, n° 299, mai-juin 2007, pp. 70-83.

Charvet, J. P., *Le désordre alimentaire mondial. Surplus et pénuries : le scandale*, Paris, Hatier, 1987.

Chevallier, D. (dir.), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Paris, Autrement, 2000.

Chevalier, P., Dedeire, M. (dir.), *Qualités et territoires*, dans : *revue de l'économie méridionale*, vol. 54, n. 213, 2006.

Chia, E., Dulcire, M., *La multifonctionnalité de l'agriculture : une occasion manquée dans la redéfinition des Systèmes agroalimentaires localisés en Guadeloupe ?*, dans : *Cahiers agricultures*, 17 (6), 2008, pp. 566-571.

Choay, F., *L'Allégorie du patrimoine*, Paris, éd. Seuil, 1999.

Claval, P., *Le développement durable : stratégies descendantes et stratégies ascendantes*, en ligne dans : <http://www.cafe-geo.net/recherche.php3?recherche=claval> - lundi 8 mai 2006.

Clément, A., *La spécificité du fait alimentaire dans la théorie économique. Les fondements historiques et les enjeux*, dans : Ruralia, 2000.

Clement, O., Hubert, B., (éditeurs scientifiques), *Le Monde peut-il nourrir tout le monde ? Sécuriser l'alimentation de la planète*, Ed. Quae, Paris, 2006.

Clement, C.R., Manshardt, R.M., Cavaletto, C.G., DeFrank, J., Mood, J., Nagai, N.Y., Fleming, K., Zee, F., *Pejibaye heart-of-palm in Hawaii: From introduction to market*, dans : Janick, J., (ed.), *Progress in new crops*, ASHS Press, Arlington, VA, 1996, pp. 500-507.

Colletis, G., Pecqueur, B., *Intégration des espaces et quasi-intégration des firmes*, dans : *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, 1993, pp. 489-507.

Colletis-Wahl, K., *Micro-institutions et proximités : quelles lectures des dynamiques territoriales ?*, dans : *Révue d'économie régionale et urbaine*, n° 2, 2008.

Commissariat à l'Aménagement des Hauts, *Les Assises du développement durable des Hauts Ruraux*, Plaine des Palmistes et Petite Ile, 4 et 5 mai 2006.

Communauté Économique Européenne, *Règlement 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. 2081/1992 et *Règlement n° 2082/92 du Conseil du 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires*. Journal officiel des Communautés européennes, n° L. 2089/1992.

Communauté Économique Européenne, *Règlement n° 510/2006 du Conseil du 30 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*. Journal officiel de l'Union européenne, n° L. 93/2006.

Commune de Saint Philippe et Parc National de la Réunion, *Convention cadre pour la valorisation et le développement du territoire signée entre le Parc National de la Réunion et la Commune de Saint Philippe*, 2009, 9 pages.

Coppin, O., *Le milieu innovateur : une approche par le système*, dans : *Innovations*, n° 16, 2002, pp. 29-50.

Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Ed. Privat, Paris, 2002.

Coria, N., A., Sarquís, J., I., Orea, R., González-Rodríguez, H., *Rooting Medium and Fertilization on the Growth of Chayote (Sechium edule J. S.) Planting Material in Nursery*, aout 2010, 6 pages ; document disponible sur le site : pphouse.org/uploads/news/1284045275Sample_coria.doc

- Corrado, F., *Vers un concept opératoire : la ressource territoriale*, dans : La notion de ressource territoriale, Grenoble, Montagnes Méditerranéennes, n° 20, 2004, pp. 21-24.
- Cortès, G., Faret, L., *Les circulations transnationales*, Armand Colin, Paris, 2009.
- Coulot, B., *Rénovation du plan d'aménagement des hauts. Territoire de Petite-Ile / Saint-Joseph ouest*, Association pour la promotion en milieu rural, Avril 2005, 108 pages.
- Courlet, C., *L'économie territoriale*, Presses Universitaires de Grenoble, 2008.
- Crevoisier, O., *Économie régionale, économie territoriale : la dynamique des milieux innovateurs*, dans : Territoires et enjeux du développement régional, Éd. Quæ, 2006, pp. 61-82.
- Crusol, J., *Les îles à sucre. De la colonisation à la mondialisation*. Bécherel, Les Perséides, 2007.
- Dabat, M. H., Pons, B., et Razafimandimby, S., *Des consommateurs malgaches sensibles à la qualité du riz*, dans : Économie rurale, n° 308, Novembre-décembre 2008, pp. 6-18.
- Daré, W., Bonin, M., Augusseau, X., Queste, J., Michalski, J., Valette, E., Antona, M., *Vers une agriculture insulaire durable : prise en compte des spécificités insulaires dans la définition de dispositifs locaux inspirés de politiques nationales et européennes intégrant le concept de « service environnemental »*, document de travail, Projet SERENA, 19 pages.
- Darmon, D., (sous la dir. de), *La France, puissance industrielle : une nouvelle politique industrielle par les territoires*, La Documentation Française, 2004.
- DATAR, *Quelle France rurale pour 2020 ?*, Étude prospective de la Datar, CIADT du 3 septembre 2003.
- Davezies, L., *La République et ses territoires*, Le Seuil, Paris, 2008.
- De Bernardy, M., Debarbieux, B., (dir.), *Le territoire en sciences sociales : approches disciplinaires et pratiques de laboratoire*, MSH-Alpes, Grenoble, 2003.
- Dedeire, M., *Informations, perceptions et connaissances dans les agricultures se référant à l'origine géographique*, communication au colloque Systèmes Agroalimentaires Localisés : produits, entreprises et dynamiques locales, Montpellier, 16-18 octobre 2002, 17 p.
- Dedeire, M., *Le concept d'agriculture de terroir*, thèse de Doctorat en Sciences Economiques, Université de Montpellier I, 1997.
- Delfosse, C., *Éditorial : agricultures, durabilité et territoire*, dans : Géocarrefour, Vol. 83/3, Agriculture, durabilité et territoires, 2008, pp. 167-170.
- Delfosse, C., *Interactions entre qualités et territoires, l'exemple des Bries*, dans : Sud Ouest Européen, n° 6, 1999, pp. 41-50.
- Delfosse, C., *La France fromagère (1850-1990)*, Boutiques de l'Histoire, Paris, 2007.

Delfosse, C., Letablier, M. T., *Genèse d'une convention de qualité*, dans : Allaire, G., Boyer, R., (Eds.), *La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Economica/INRA, Paris, 1995, pp. 97-118.

Deléage, E., *La fin des paysans : mythe ou réalité ?*, dans : Colloque Faire Campagne, Rennes, 17-18 mars 2005.

De Sainte Marie, C., Paratte, R., Doussan, I., *Changer de dispositifs d'action publique : d'obligations de moyens à des innovations agri-environnementales ?*, dans : *Innovations Agronomiques*, num. 8, 2010.

Désiré, J., *Petit atlas des DOM-TOM : cartes de localisation*, dans : *Espace populations sociétés*, n°2, 2004.

Deverre, C., de Sainte Marie, C., *L'écologisation de la politique agricole européenne. Verdissement ou refondation des systèmes agro-alimentaires ?*, dans : *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, 89, 2008 - 4, pp. 83-104.

Deverre, C., Mormont, M., Soulard, C., *La question de la nature et ses implications territoriales*, dans : Perrier-Cornet, Ph. (dir.), *Repenser les campagnes*, Editions de l'Aube/DATAR, La tour d'Aigues, 2002, pp. 217-238.

Di Méo, G., Castaingts, J.-P., Ducournau, C., *Territoire, patrimoine et formation socio-spatiale (exemples gascons)*, dans : *Annales de Géographie*. 1993, t. 102, n°573, 1993, pp. 472-502.

Di Méo, G., *Géographie sociale et territoires*, Nathan, Paris, 1998.

Di Méo, G., *Les territoires du quotidien*, L'Harmattan, 1996.

Di Méo, G., Buléon, P., *L'espace social*, Ed. A. Colin, Paris, 2005.

Di Méo, G., *Processus de patrimonialisation et construction des territoires*, Université de Bordeaux, 2008.

Dixon, J., *Authority, power and value in contemporary industrial food systems*, dans : *International Journal of the Sociology of Agriculture and Food*, vol. 11, n. 1, 2003, pp. 31-39.

Dubeuf, B., *La construction d'un produit de terroir haut de gamme : le beaufort*, dans : *Économie rurale*, Vol. 232, n° 1, 1996, pp. 54-61.

Dubeuf, B., Sorba, J.-M., *La qualification locale des productions patrimoniales : un dialogue entre pratiques productives et usages locaux de consommation*, communication au colloque SYAL (cd-rom), Montpellier, 16-18 octobres 2002, 20 p.

Dulcire, M., Chia, E., Piraux, M., *Contexte d'action et évolution des exploitations agricoles. Les CTE à La Réunion et de la Guadeloupe*, communication pour le Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars 2005, pp. 1-11.

Dupuy, C., et Burmeister, A. (dir.), *Entreprises et territoires - les nouveaux enjeux de la proximité*, La documentation française, 2003.

Ecorys, *Study on Employment, Growth and Innovation in Rural Areas (SEGIRA)*, étude pour la Commission Européenne, Rotterdam, 8 Décembre 2010.

Evans, N., Ilbery, B., *Exploring the influence of farm-based pluriactivity on gender relation in capitalist agriculture*, dans : *Sociologia Ruralis*, 36 (1), 1996, pp. 74-92.

Espinosa, M., F., *Le modèle français de protection des savoirs traditionnels : innovation, créativité et défi*, dans : Bérard, L. et al, (dir.) *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, Cirad, Iddri, IFB, Inra, 2005.

Eymard-Duvernay, F., *La négociation de la qualité*, dans : Nicolas, F., Valceschini, E., (éds), *Agroalimentaire, une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris, pp. 39-48.

Faverau, O., *Marchés internes, marchés externes*, dans : *Revue économique*, num. 40-2, 1989, pp. 273-328.

Filippi, M. et Torre, A., *Organisations et institutions locales. Comment activer la proximité géographique par des projets collectifs ?*, dans : *Actes du colloque SYAL* (cd-rom), Montpellier, 16-18 octobres 2002.

Fischler, C., *L'omnivore*, O. Jacob, 2^{ème} édition, Paris, 1990.

Fleury, Ph., *Terroir, environnement et territoire : nouvelles ressources pour l'agriculture de montagne ?*, dans : *La notion de ressource territoriale*, Grenoble, Montagnes Méditerranéennes, num. 20, 2004.

Fortin, A., *La conservation de la biodiversité. Vers la constitution de nouveaux territoires ?*, dans : *Etudes Rurales*, n. 183, janvier-juin 2009, pp. 129-142.

Fournier, S., Muchnik, J., Requier-Desjardins, D., *Proximité et efficacité collective. Le cas des filières gari et huile de palme au Bénin*, dans : Torre, A., Filippi, M. (coord.), *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*, Éditions Quæ, 2005, pp. 163-179.

François, H., Hirczak, M., Senil, N., *Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources*, dans : *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n° 5, 2006, pp. 683-700.

Frayssignes, J., *Démarches de qualité et développement territorial : quels apports pour la géographie rurale ? L'exemple des AOC fromagères françaises*, dans : *Géocarrefour*, Vol. 83/4, 2008, pp. 295-305.

Frayssignes, J., *L'ancrage territorial d'une filière fromagère d'AOC. L'exemple du système Roquefort*, *Économie rurale*, Vol. 264, n° 1, 2001, pp. 89-103.

Frayssignes, J., *L'AOC Roquefort : une filière emblématique*, dans : *La Qualité des produits alimentaires méditerranéens*, (chap. 5), publication du CIHEAM, Montpellier, 2007, pp. 147-184.

- Fumey, G., Bérion, P., *Dynamiques contemporaines d'un terroir et d'un territoire : le cas du gruyère de Comté*, dans : *Annales de Géographie*, N. 674, 2010, pp. 384-404.
- Garofoli, G., *I livelli di governo delle politiche di sviluppo locale*, dans : Becattini, G., Bellandi, M., Dei Ottati G., Sforzi, F. (a cura di), *Il caleidoscopio dello sviluppo locale, Trasformazioni economiche dell'Italia contemporanea*, Torino, Rosenberg & Sellier, 2001.
- Géraud, J.-F., (dir.), *Histoire des communes de La Réunion*, Ed. Delphine, 2009.
- Gilly J.-P., Lung Y., *Proximités, secteurs et territoires*, Communication aux Quatrième Journées de la Proximité, Marseille, 17-18 juin 2004.
- Gilly J.-P., Pecqueur B., *Régulation des territoires et dynamiques institutionnelles de proximité: le cas de Toulouse et des Baronnie*, dans : Gilly J.-P., Torre A. (dir.), *Dynamiques de proximité*, L'Harmattan, Paris, 2000.
- Gilly J.-P., Torre A., *Dynamiques de proximité*, L'Harmattan, Paris, 2000.
- Godard, O., *Environnement, modes de coordination et systèmes de légitimité : analyse de la catégorie de patrimoine naturel*, dans : *Revue économique*. Volume 41, n°2, 1990, pp. 215-242.
- Goodman, D., *Rural Europe Redux ? – Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change*, dans : *Sociologia Ruralis*, 44 (1), 2004, pp. 3-16.
- Goodman, D., *The Quality Turn and Alternative Food Practices : Reflections and Agenda*, *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 2003, pp. 1-7.
- Goodman, D., DuPuis, M., *Knowing Food and Growing Food: Beyond the Production-Consumption Debate in the Sociology of Agriculture*, dans : *Sociologia Ruralis*, vol. 42, n° 1, 2002, pp. 5-22.
- Gonzalez-Diaz, M. et Raynaud, E., *La gouvernance de la qualité des produits*, dans : *Économie rurale*, N. 299, 2007, pp. 42-57.
- Grataloup, C., *Géohistoire de la mondialisation. Le temps long du Monde*, Armand Colin (collection U), 2007.
- Grefte, X., *Le développement local*, Ed. de l'aube/DATAR, Collection Monde en cours, Série Bibliothèque des territoires, 2002.
- Grossetti, M., *Science industrie et territoire*, PUM, Toulouse, 1995.
- Guerreiro, L.F., *Palmito de Pupunha, Estudo de mercado 01/02*, Desenbahia, Agencia de Fomento do Estado de Bahia, mar. 2002, pp. 1-13.
- Gumuchian, H., Marois, C., *Initiation à la recherche en géographie. Aménagement, développement territorial, environnement*, Paris, Economica, 2000.
- Gumuchian, H., Pecqueur, B. (dir.), *La ressource territoriale*, Economica, Paris, 2007.

- Hérodote, *Les enjeux de la crise alimentaire mondiale*, n° 131, 2008/4.
- Hernandez Bermejo, J.E., Leon, J., (eds.), *Cultures marginalisées, 1492 : une autre perspective*, Collection FAO : Production végétale et protection des plantes, n° 26, Rome, 1994.
- Herrera, C., Duvillard, S., *Ressource territoriale et multifonctionnalité des territoires : éléments de réflexion*, dans : XLV^{ème} colloque de l'ASRDLF, Rimouski, Canada, 25-26-27 août 2008, 12 pages.
- Hervieu, B., *Les champs du futur*, Ed. F. Bourin, Paris, 1993.
- Hervieu, B., *La multifonctionnalité*, document en ligne, 2002, www.europarl.europa.eu/hearings/20011120/agri/hervieu_fr.pdf
- Hervieu, B., Viard, J., *Au bonheur des campagnes (et des provinces)*, L'Aube, La Tour d'Aigues, 1996.
- Hervieu, B., Viard, J., *L'archipel paysan : Une majorité devenue minorité*, dans : Cahier du CEVIPOF n°29, juin 2000.
- Hibbard, M., et Romer, C., *Planning the Global Countryside : Comparing Approaches to Teaching Rural Planning*, dans : Journal of Planning Education and Research, n°19, 1999, pp. 86-92.
- Hinnewinkel, J.-C., *Les Terroirs Viticoles. Origines et Devenirs*, Ed. Féret, Bordeaux, 2004.
- Hinnewinkel, J.-C., *Terroirs et qualité dans les vignobles du nord de l'Aquitaine*, dans : Sud Ouest Européen, n° 6, 1999, pp. 9-19.
- Hinnewinkel, J.-C., *Système d'action et fragmentation géographique : le vignoble des Graves*, dans : Buléon, P. et Di Méo, G., (sous la dir. de), *L'espace social, lecture géographique des sociétés*, Paris, A. Colin, 2005, pp.169-187.
- Hirczak, M., Pecqueur, B., Mollard, A., *Le panier de biens et de services de qualité : vers un modèle de développement territorial durable*, dans : Montagnes Méditerranéennes, num. 20, 2004, pp. 35-42.
- Hirczak, M., *La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes*, thèse de Doctorat en Géographie, Université Joseph Fourier, Grenoble, 2007.
- Hirczak, M., Moalla M., Mollard A., Pecqueur B., Rambonilaza M., Vollet D., *Le modèle du panier de biens*, dans : Économie rurale, n°308, Novembre-décembre 2008, pp. 55-70.
- Hirczak, M., Mollard A., *Différenciation par la qualité et le territoire versus coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse*, dans : Ruralia, n°16-17, 2005, pp.233-257.

Ibert, H. (coord.), *Produits du terroir méditerranéen : conditions d'émergence, d'efficacité et modes de gouvernance (PTM : CEE et MG)*, projet FEMISE, rapport final, Juin 2005.

INAO, *Appellations d'origine et paysages*, INAO, Paris, 2006.

Issop, Y., *Diagnostic des Hauts de Bras-Panon, St Benoît et Ste Rose*, Association pour la Promotion en Milieu Rural, août 2005.

Jacquet, P., Pisani-Ferry, J., Tubiana, L., *Gouvernance mondiale*, Rapport de synthèse du Conseil d'analyse économique, 2002.

Jean, Y. et Périgord, M., *Géographie rurale*, Armand Colin, Paris, 2009.

Joas, J., Leblanc, M., *Caractérisation et traitement post-récolte des productions végétales*, dans : rapport annuel du CIRAD, 2004, pp. 88-90.

Joas, J., Leblanc, M., Beaumont, C., Michels, T., *Physico-chemical analyses, sensory evaluation and potential of minimal processing of pejibaye (Bactris Gasipaes) compared to mascarenes palms*, dans : Journal of Food Quality, n° 33, 2010, pp. 216–229.

Jollivet, M., *La « vocation actuelle » de la sociologie rurale*, dans : Ruralia, 1997.

Kayser, B., *La renaissance rurale - Sociologie des campagnes du monde occidental*, Ed. A. Colin, Paris, 1990.

Kalaora, B., *À la conquête de la pleine nature*, dans : Ethnologie française, Vol. 31, n. 4, 2001, pp. 591-597.

Kandiannan K., Thankamani C. K., Srinivasan V., Rajeev P. (dir.), *Turmeric (Extension Pamphlet)*, Spices Board, Ministry of Commerce & Industry of India, Niseema, February 2009.

Kebir, L., *Ressource et développement régional, quels enjeux ?*, dans : Revue d'Économie Régionale et Urbaine, n° 5, 2006, pp. 701-723.

Kroll, J. C., Le Pensec, L., Malassis, L., Méhaignerie, P., *Autour d'un ouvrage : Politique agricole : un modèle européen de Louis-Pascal Mahé et François Ortalo-Magné*, dans : Économie rurale, N°263, 2001.

Kroll, J. C., Trouvé, A., *La politique agricole commune vidée de son contenu*, dans : Le Monde Diplomatique, janvier 2009.
(www.monde-diplomatique.fr/2009/01/KROLL/16709)

Lacroix, A.-J., Mollard, A., Pecqueur, B., *Origine et produits de qualité territoriale : du signal à l'attribut*, dans : Revue d'économie régionale et urbaine, n° 4, 2003, pp. 683-706.

La Lettre de la Vanille N°. 16. Mars 2006.

Latour, B., *Changer de société. Refaire de la sociologie*, Paris, La Découverte, 2006.

Laurens, L., *Le long parcours de l'Aubrac...*, dans : Sud Ouest Européen, n° 6, 1999, pp. 51-60.

Lavergne, R., *Visite du Jardin de l'État à St Denis de la Réunion*, dans : Boulet, V., Lucas, D., (dir.) Comptes rendus des sessions de la Société Botanique de France à La Réunion, 2011.

Lazzarotti, O., *Doit-on être contre le patrimoine ?*, dans : Café Géo, 11 mai 1999, http://www.cafe-geo.net/article.php3?id_article=465

Lazzarotti, O., *Patrimoine*, dans : Lévy, J., et Lussault, M. (dir.), Dictionnaire de la Géographie et de l'espace des sociétés, Belin, 2003, pp. 692-693.

Le Caro, Y., Madeline, Ph., Pierre, G., *Agriculteurs et territoires. Entre productivisme et exigences territoriales*, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

Lévy, J., et Lussault, M. (dir.), *Dictionnaire de la Géographie et de l'espace des sociétés*, Belin, 2003.

Lira Saade, R., *Chayote (Sechium Edule)*, dans : Hernándo Bermejo, J.E., León, J. (eds.), Neglected Crops : 1492 from a Different Perspective, Plant Production and Protection Series No. 26. FAO, Rome, Italy, 1994, pp. 79-84.

Lira Saade, R., *Chayote. Sechium edule (Jacq.) Sw. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 8*, Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy, 1996.

Ludwig, N., *Acanthophoenix in Réunion, Mascarene Islands*, dans : Palms, Vol. 50(2) 2006, pp. 82-98.

Mahé, L. P., Ortalo-Magné, F., *Politique agricole : un modèle européen*, Presses de Sciences Politiques, Paris, 2001.

Marianne, D., *Contribution au plan de gestion de la forêt de la Rivière de l'Est*, mémoire de stage pour l'obtention du DESS Sciences et Gestion de l'Environnement Tropical, 2004.

Marie-Vivien, D., Thévenod-Mottet, E., *Une décision de l'organe de règlement des différends de l'OMC. Quels impacts pour la protection internationale des indications géographiques ?*, dans : Economie rurale, N. 299, 2007.

Marsden, T., *Exploring a rural sociology for the fordist transition*, dans : Sociologia Ruralis, 32, (2-3), 1992, pp. 209-230.

Marsden, T., *Beyond agriculture: regulating the new rural spaces*, dans: Journal of Rural Studies, 11 (3), 1995, pp. 285-297.

Marsden, T., *New Rural Territories: Regulating the Differentiated Rural Spaces*, dans : Journal of Rural Studies, 14, (31), 1998, pp. 107-117.

Marsden, T., *Food matters and the matters of food: towards a new food governance?*, dans: Sociologia Ruralis, 40 (1), 2000, pp. 20-29.

Marsden, T., Banks, J., Bristow, G., *Food supply chain approaches: exploring their role in rural development*, dans: *Sociologia Ruralis*, 40 (4), 2000, pp. 424–438.

Marsden, T., Munton, R., Ward, N., Whatmore, S., *Agricultural Geography and the Political Economy Approach: A Review*, dans : *Economic Geography*, Vol. 72, No. 4, 1996, pp. 361-375.

Marsden, T., Sonnino, R., *Agriculture ou nouvelle économie agraire ? Les réseaux alimentaires locaux dans le Sud-Ouest de l'Angleterre*, dans : Mollard, A., Sauboua, E., Hirczak, M., *Territoires et enjeux du développement régional*, Ed. Quae, Versailles, 2007, pp.177-194.

Martin, R., *Contribution à la définition d'orientation de protection et de gestion d'un Espace Naturel Sensible : la forêt de la Plaine des Grègues*, dans *les hauts de la commune de Saint-Joseph, à La Réunion*, (dir.) Lajoie, G., DESS Sciences et Gestion de l'Environnement Tropical, Univ. de La Réunion, 2005.

Martin, P., *L'économie de proximité : moteur d'un nouveau projet de société*, Le Cherche-midi, Paris, 2008.

Masclat, J. C. (dir.), *La Communauté Européenne et l'environnement, actes du colloque d'Angers*, Paris, La Documentation Française, 1997.

Matteaccioli, A., *Philippe Aydalot, pionnier de l'économie territoriale*, l'Harmattan, 2004.

Maye, D., Holloway, L., Kneafsey, M., (Ed.), *Alternative Food Geographies, Representations and Practice*, United Kingdom, Emerald, 2008.

Mendras, H., *La fin des paysans, innovations et changement dans l'agriculture française*, Paris, S.E.D.E.I.S., 1967.

Michalski, J., *Emergence de la notion de Service Environnemental dans les politiques publiques des espaces ruraux réunionnais*, Mémoire de fin d'études, ENITA-Clermont Ferrand, 2009.

Michelin, G., *Contribution à l'adaptation d'une approche typologique portant sur les pratiques d'agriculteurs et les stratégies qui les soutiennent – Cas de la production du palmiste à La Réunion*, Master Développement Rural et Projets, sous la direction de : Abdel Hakim, T. (IAMM) CIHEAM, 2007.

Mollard, A., *Le "panier de biens" des Baronnie : ou comment valoriser les qualités spécifiques des territoires*, dans : *Revue Paysans*, num. 293, septembre-octobre 2005.

Mollard, A., *Multifonctionnalité de l'agriculture et territoires : des concepts aux politiques publiques*, dans : *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, n°66, 2003, pp.27-54.

Mollard, A., *Qualité et développement territorial. Un outil d'analyse : la rente*, dans : *Symposium sur le développement régional*, INRA-DADP, Montpellier 11, 12 et 13 janvier 2000, pp. 1-11.

Mollard, A., *Qualité et développement territorial : une grille d'analyse à partir de la rente*, dans : *Economie Rurale*, n° 261, 2001, pp. 16-34.

Mollard, A., *Services environnementaux de l'agriculture et multifonctionnalité : concepts et méthodes*, Document de travail, n°16, 2002, 12 pages.

Mollard, A., Pecqueur, B., *De l'hypothèse au modèle du panier de biens et de services. Histoire succincte d'une recherche*, *Économie rurale*, n° 300, Juillet-août 2007, pp. 110-114.

Mollard, A., Pecqueur, B., *Offre de produits et services territorialisés et approche lancasterienne de la demande de biens combinés*, III Journée de la Proximité, Nouvelles croissances et territoires, Paris, 13-14 décembre, 2001.

Mollard, A., Pecqueur, B., Moalla, M., *Offre de produits-services territorialisés et demande de biens combinés*, dans : Torre, A., Filippi, M., (coord.), *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*, Versailles, INRA Editions, 2005, pp. 73-93.

Mondy, B., Vincq, J. L., Fontorbes, J. P., *La construction économique et symbolique de la qualité dans les réseaux alimentaires de proximité*, 2^{èmes} journées de recherches en sciences sociales, INRA SFER CIRAD, Lille, France, 11-12 décembre 2008, pp.1-24.

Monnerville, K., Boc, Y., Jean-Charles, O., Dornier, M., Reynes, M., *Principales caractéristiques de *Sechium edule* Sw*, dans : *Fruits*, 56 (3), 2001, pp. 155-167.

Mora, O., (sous la dir. de), *Les nouvelles ruralités en France à l'horizon 2030*, Rapport du groupe de travail Nouvelles ruralités, INRA, Paris, Juillet 2008.

Mora-Urpí, J., Weber, J.C, Clement, Ch., *Peach palm, *Bactrisgasipaes* Kunth. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*.20, Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italie, 1997, 87 pages.

Mormont, M., *Agriculture et environnement. Pour une sociologie des dispositifs*, *Economie Rurale*, n. 236, 1996, pp. 28-36.

Mormont, M., *Globalisation et écologisation des campagnes*, dans : *Études rurales*, num. 183, janvier-juin 2009, pp. 143-160.

Muchnik, J., *Les systèmes agroalimentaires localisés: intérêt, approche, interrogations*, Exposé Introductif Colloque SYAL 16-18 Octobre 2002, Montpellier, (cd-rom), 12 p.

Muchnik, J., *Nourrir... le corps humain et le corps social*, dans : Clement, O., Hubert, B., (éditeurs scientifiques), *Le Monde peut-il nourrir tout le monde ? Sécuriser l'alimentation de la planète*, Ed. Quae, Paris, 2006, pp. 25-43.

Muller, P., *Les obstacles au changement : peut-on changer de politique agricole ?*, dans : *Économie rurale*, n° 171, 1986, pp. 48-54.

Murdoch, J., Marsden, T. and Banks, J., *Quality, nature and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector*, dans : *Economic Geography*, 76 (2), 2000, pp. 107-125.

Murdoch, J., *Networks – a new paradigm of rural development?*, dans : *Journal of Rural Studies*, 16 (4), 2000, pp. 407-419.

Murdoch, J., Pratt, A.C., *Rural studies: modernism, post-modernism and the 'post-rural'*, dans : *Journal of Rural Studies* 9 (4), 1993, pp. 411–427.

Murray, W.-E., *The second wave of globalisation and agrarian change in the Pacific Islands*, dans : *Journal of Rural Studies*, n. 17, 2001, pp. 135-148.

Natelson, S., White, H., *Good planning for good food. How the planning system in England can support healthy and sustainable food*, Sustain, London, janvier 2011, 34 pages.

Nemery, J. C., Rautenberg, M., Thuriot, F., (dir.), *Stratégies identitaires de conservation et de valorisation du patrimoine*, Paris, L'Harmattan, 2008.

Nicolas, F., Valceschini, E., (dir.), *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Economica/INRA, Paris, 1995.

Nieddu, M., *L'éclectisme des approches régulationnistes : un avantage pour penser la multifonctionnalité agricole ?*, document de l'Université de Reims, 2001, 9 pages.

Nieddu, M., *Réévaluer la notion de patrimoine ?*, Habilitation à diriger des recherches en économie, université de Reims, Champagne-Ardenne, 31 mars 2006.

OCDE, *Multifonctionnalité, élaboration d'un cadre analytique*, 2001.

OCDE, *Le nouveau paradigme rural*, 2006.

OCDE, *Examens territoriaux de l'OCDE : La Réunion, France*, 2004.

ORFIS, *Ile de la Réunion - Evaluation ex-ante dans le cadre de la préparation des programmes opérationnels européens 2007-2013*, Rapport final du bureau d'études ORFIS, Villeurbanne, 2007.

Parmentier, B., *Nourrir l'humanité*, La Découverte Poche/Essais, n°296, 2008.

Pecqueur, B., *Dans quelles conditions les objets patrimoniaux peuvent-ils être support d'activité ?*, dans : XIII^{ème} conférence internationale du RESER : Services et développement régional, Mons, 9 et 10 Octobre 2003, 6 pages.

Pecqueur, B. (dir.), *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, L'Harmattan, Paris, 1996.

Pecqueur, B., *Le développement local*, Syros/Alternatives, Paris, 1989.

Pecqueur, B., *Le développement local, pour une économie des territoires*, (2^{ème} Edition), Syros La Découverte, Paris, 2000.

Pecqueur, B., *Le développement territorial, une nouvelle approche des processus de directives pour les économies du sud*, dans : Antheaume, B., Giraut, F., (Eds.), *Le territoire est mort. Vive les territoires !*, IRD, Paris, 2005, pp. 295-316.

Pecqueur, B., *Les territoires créateurs de nouvelles ressources productives : le cas de l'agglomération grenobloise*, dans : *Géographie, économie, société*, Vol. 7, n° 3, 2005, pp.255-268.

Pecqueur, B., *Le tournant territorial de l'économie globale*, dans : *Espaces et Sociétés*, n° 124-125, 2006, pp. 17-32.

Pecqueur, B., *Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier des biens et de services territorialisés*, dans : *Economie Rurale*, n° 261, 2001, pp. 37-49.

Pecqueur, B., Zimmermann, J.-B. (Eds.), *Economie de Proximités*, Hermès, Paris, 2004.

Perrier-Cornet, Ph., (dir.), *Repenser les campagnes*, Editions de l'Aube/DATAR, La tour d'Aigues, 2002.

Perrier-Cornet, Ph., *Les systèmes agroalimentaires localisés sont-ils ancrés localement ? Un bilan de la littérature contemporaine sur les Syal*, dans : Aubert, F., Piveteau, V., Schmitt, B., *Politiques agricoles et territoires*, (coord.), Ed. Quae, 2009, chap. 2.

Perrier-Cornet, Ph., *Le développement rural a-t-il un avenir ?*, dans : *Revue politique et parlementaire*, n. 1057, octobre/novembre/décembre 2010, pp. 84-90.

Perrier-Cornet, Ph., et Hervieu, B., *Campagnes françaises multifonctionnelles*, dans : *Economie & Humanisme*, numéro 362, octobre 2002.

Perrin, C., *La patrimonialisation de la campagne autour d'Aix-En-Provence et de Florence : frein ou accélérateur de l'étalement urbain ?*, dans : Durbiano, C. et Moustier, P., (dir.), *Actes du colloque international sur les terroirs*, université de Provence, 9-12 mai 2007.

Petrini, C., *Buono, Pulito e Giusto, Principi di nuova gastronomia*, Ed. Slow Food, 2005.

Petrini, C., *Terra Madre*, Ed. Giunti/Slow Food, 2009.

Peyrache-Gadeau, V., *Ressources territoriales - milieux Innovateurs, variation des durabilités des territoires*, dans : *Montagnes Méditerranéennes*, n° 20, 2004, pp. 7-19.

Peyrache-Gadeau, V., *Ressources – Vulnérabilités et résilience des territoires*, dans : XLV^{ème} colloque de l'ASRDLF, Rimouski, Canada, 25-26-27 août 2008, 18 pages.

Peyrache-Gadeau, V., Perron, L., Janin, C., *Les temporalités de la ressource territoriale. Enseignements a partir d'expériences en Rhône-Alpes (version provisoire)*, dans : colloque AISRe-ASRDLF, 20-22 septembre 2010.

Piccin, L., *Valorisation des produits agricoles du terroir et dynamiques territoriales en France et en Italie : le rôle de Slow Food*, mémoire de master 1 en géographie, (sou la dir. de) Dedeire, M., université de Montpellier III, 2010.

Pilleboue, J., *Avant-propos*, dans : Sud Ouest Européen, n° 6, 1999, pp. 1-8.

Pinheiro De Sousa, E., Silva Soares, N., Araujo Cordeiro, S., Lopes Da Silva, M., *Competitividade da produção de palmito de pupunha (Bactris gasipaes Kunth.) no Brasil*, 47^{ème} congresso de la Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, Porto Alegre, Brésil, 2009, pp. 1-17.

Potter, C., Burney, J., *Agricultural multifunctionality in the WTO delegitimate non trade concern or disguised protectionism?*, dans : Journal of Rural Studies, 18, 2002, pp. 35-47.

Potter, C., Tilzey, M., *Agricultural multifunctionality, environmental sustainability and the WTO: resistance or accommodation to the neoliberal project for agriculture?*, dans : Geoforum 38, 2007, pp. 1290–1303.

Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Bon, N., Cornee, M., *La notion de proximité pour analyser les circuits courts*, dans : actes du XLVI^{ème} colloque de l'ASRDLF, Clermont-Ferrand, 6-8 Juillet 2009.

Programme d'actions de la Charte de Développement Agricole de Saint-Philippe, décembre 2007, 27 pages.

Programme d'action de la Charte de Développement Agricole de Sainte Rose, novembre 2008, 48 pages.

Programme de Développement Rural de la Réunion 2007 – 2013, Objectif Convergence, TOME 1, Version 3 du 17 Juillet 2009, 227 pages.

Postel, N., *L'économie des conventions. Une approche instrumentale de la rationalité individuelle ?*, dans : Revue économique. Vol. 49, n°6, 1998. pp. 1473-1496.

Raffestin, C., *Pour une géographie du pouvoir*, Litec, Paris, 1980.

Rainelli, P., *L'Agriculture de demain, gagnants et perdants de la mondialisation*, Le Félin, Paris, 2007.

Rallet, A. et Torre, A., (dir.), *Economie industrielle et économie spatiale*, Economica, 1995.

Rallet, A., Torre, A., *Proximité et localisation*, dans : Économie rurale - Proximité et territoires, n°280, 2004, pp. 25-41.

Rautenberg, M., *Revisiter les lieux et les temps : figures de la mémoire et du patrimoine*, dans : Ruralia, num. 3, 1998(a).

Rautenberg, M., *Une politique culturelle des produits locaux dans la région Rhône-Alpes*, dans : Révue de Géographie Alpine, n° 4, 1998(b), pp. 81-87.

Rastoin, J. L., *Tendances de l'économie agro-alimentaire dans la région méditerranéenne*, dans : Hervieu, B., (dir.) *Agri.Med : agriculture, pêche, alimentation et développement durable dans la région méditerranéenne*. Rapport annuel 2004, Paris, CIHEAM, 2004, chap. 8.

Renting, H., Rossing, W.A.H., Groot, J.C.J., Van der Ploeg, J. D., Laurent, C., Perraud, D., Stobbelaar, D.J., Van Ittersum, M.K., *Exploring multifunctional agriculture. A review of conceptual approaches and prospects for an integrative transitional framework*, dans : *Journal of Environmental Management*, 90, 2009, pp. 112–123.

Requier-Desjardins, D., *Multifonctionnalité, territoire et secteur agro-alimentaire : une approche par les « systèmes agroalimentaires localisés*, dans : *Cahier du C3ED*, n°02-01, juin 2002, pp. 1-23.

Requier-Desjardins, D., *L'évolution du débat sur les SYAL : le regard d'un économiste*, dans : XIIIème Colloque ASRDLF, Grenoble - Chambéry, juillet 2007, pp. 1-14.

Riboulon Chignier, F. et Fournier, M., *Les locals et la mondialisation ou des difficultés pour appréhender une réalité spatiale protéiforme*, dans : *Géographie, économie, société*, Vol. 8, n°2, 2006, pp. 257-274.

Ricard, D., *Les montagnes fromagères en France, Terroirs, Agriculture de qualité et appellations d'origine*, CERAMAC, Clermont-Ferrand, 1993.

Ricard, D., *Qualité et terroir : les zones d'AOC fromagères*, dans : *Sud Ouest Européen*, n° 6, 1999, pp. 31-40.

Rieutort, L., *Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture*, dans : *L'Information géographique*, vol. 73, n. 1, 2009, pp. 30-48.

Sabourin, E., *The New peasantries : struggles for autonomy and sustainability in an era of Empire and Globalization*, *Revue du MAUSS*, 12 juillet 2008, cf. <http://www.journaldumauss.net/spip.php?article385>

Sabourin, E., Djama, M., *Pratiques paysannes de la multifonctionnalité Nordeste brésilien et Nouvelle-Calédonie*, dans : *Économie rurale*, n°273-274, 2003, pp. 120-133.

Salais, R., Storper, M., *Les mondes de production, enquête sur l'identité économique de la France*, éd. EHESS, Paris, 1993.

Saqué, C., *Agriculture et territoires : le cas de deux démarches territoriales dans les Hauts de la Réunion*, Thèse de doctorat en Géographie, Université Paul Valéry, Montpellier, 2007.

Saraceno, E., *Rural Development policies and the Second Pillar of the Common Agricultural Policy*, dans : 87th EAAE-Seminar. Assessing rural development of the CAP, 2004, pp. 1-21.

Scheffer, S., *Les facteurs de succès dans des démarches de protection d'un nom géographique*, dans : actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre, 2005, pp. 375-382.

Scheffer, S., *Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ?*, Thèse de Géographie, université Paris I, Sorbonne, 2002.

Scheffer, S., Piriou, J., *La "gastronomie" dans la promotion d'une destination touristique: de l'image aux lieux de pratiques (analyse comparée de la Normandie et de la Bretagne)*, dans : actes du XLVI^{ème} colloque de l'ASRDLF, Clermont-Ferrand, 6-8 Juillet 2009.

Schmitz, S., *Du new urbanism au new ruralism: un débat en cours sur de nouvelles visions de l'avenir des campagnes aux Etats-Unis*, dans : Géocarrefour, Vol. 83, n°4, 2008, pp. 331-336.

Semal, N., *Le développement durable est-il l'héritier du mouvement pro-environnement ?*, dans : Esprit critique, Revue internationale de sociologie et de sciences sociales, Hiver 2005 - vol.07, no.01 pp. 100-115.

SERENA, document de soumission du projet déposé à l'ANR, version publique, décembre 2008, 58 pages.

SFER-CIRAD, *La multifonctionnalité de l'activité agricole et sa reconnaissance par les politiques publiques*, acte du colloque SFER, Educagri, 2002.

Simon, Th., *Une île en mutation*, dans : EchoGéo, num., 7, 2008.

Sonnino, R., *The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK*, dans : Anthropology Of Food, S2, March 2007.

Sonnino, R., Marsden, T., *Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe*, dans: Journal of Economic Geography, n° 6, 2006, pp. 181-199.

Stanziani, A., (dir.), *La qualité des produits en France, XVIII^e-XX^e siècle*, Ed. Belin, Paris, 2004.

Stockdale, A., *Rural out-migration: community consequences and individual migrant experiences*, dans : Sociologia Ruralis, 44 (2), 2004, pp. 149-176.

Sylvander, B., *Conventions de Qualité, Marchés et Institutions : le Cas des Produits de Qualité Spécifique*, dans : Gilles, A., Robert, B. (Ed.), *La Grande Transformation de l'Agriculture: Lectures Conventionalistes et Régulationnistes*, INRA, Paris, 1995, pp. 167-183.

Sylvander, B., Allaire, G., Belletti, G., Marescotti, A., Barjolle., D., Thévenod-Mottet, E., Tregear, A., *Qualité, origine et globalisation : justifications générales et contextes nationaux, le cas des Indications Géographiques*, dans : actes du colloque SFER Au nom de la Qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, Clermont-Ferrand, 5-6 octobre 2005, pp. 449-456.

Sylvander, B., Lagrange, L., Monticelli, C., *Les signes officiels de qualité et d'origine européens*, dans : Economie rurale, N. 299, 2007, pp. 13-17.

Sylvander, B., Schieb-Bienfait, N., Roque, O., Neyrat, S., David, C., *Logiques et modes de coordination d'entreprises, perspectives d'évolution d'un marché en développement : le*

cas du secteur céréalier en agriculture biologique dans deux régions Pays de La Loire et Rhône Alpes, dans : Communication pour le Symposium international Territoires et enjeux du développement régional, Lyon, 9-11 mars 2005, (cd-rom) 16 p.

Teuma, N., *L'élevage bovin à La Réunion : étude des nouvelles pratiques d'exploitation et leurs conséquences sur la protection de l'environnement. L'exemple de la Plaine de des Cafres et de la Plaine des Grègues*, Mémoire de DEA en Anthropologie, sous. la dir. De Cherubini, B., 2001.

Tibère, L., *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel : l'exemple de la Réunion*, Paris, L'Harmattan, 2009.

Tibère, L., Poulain, J. P., *Villages Créoles, un label plein de saveurs*, dans : Pour, n° 191, septembre 1996, pp. 113-118.

Thévenot, L., *Équilibre et rationalité dans un univers complexe*, dans : Revue économique, vol. 40, n°2, 1989, pp. 147-198.

Thévenot, L., *Des marches aux normes*, dans : Allaire, G., Boyer, R., (eds.), La grande transformation de l'agriculture, Economica/INRA, Paris, 1995, pp. 31-51.

Thiebaut, L., *Qualité des produits et de l'environnement*, dans : Nicolas, F, Valceschini, E. (éds), Agroalimentaire, une économie de la qualité, INRA Economica, Paris, 1995, pp.125-135.

Torre, A., *Introduction*, dans : Économie rurale - Proximité et territoires, n° 280, 2004, pp. 2-7.

Triglia, C., *Sociologie économique*, Ed. A. Colin, Paris, 2002.

Trouvé, A., *PAC : le "néolibéralisme vert" pour seul horizon ?*, dans : Revue politique et parlementaire, n. 1057, octobre/novembre/décembre 2010, pp. 58-66.

Turri, E., *La megalopoli padana*, Ed. Marsilio, 2004.

Ughetto, P., *L'entreprise dans l'économie des conventions*, dans : Revue économique, vol. 51, n. 1, janvier 2000, pp. 51-73.

Valceschini, E., Mazé, A., *La politique de la qualité agroalimentaire dans le contexte international*, dans : Économie Rurale, n° 258, pp. 30-41.

Vallerani, F., Varotto, M., (a cura di), *Il grigio oltre le siepi. Geografie smarrite e racconti del disagio in Veneto*, Portogruaro, Nuova Dimensione, 2005.

Vandecandelaere, E., Touzard, J.-M., *Création de ressources territoriales et construction de la qualité*, dans : Torre, A., Filippi, M. (coord.), Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux, Éditions Quæ, 2005, p. 59-72.

Van der Ploeg, J.D., *I nuovi contadini*, Ed. Donzelli, 2009.

Van der Ploeg, J.D., Renting, H., Brunori, G., Knickel, K., Mannion, J., Marsden, T., de Roest, K., Sevilla-Guzman, E., Ventura, F., *Rural development: from practices and policies towards Theory*, dans : *Sociologia Ruralis*, 40 (4), 2000, pp. 391–408.

Vanier, M., *L'interterritorialité : des pistes pour hâter l'émancipation spatiale*, dans : Antheaume, B., Giraut, F., (Eds.), *Le territoire est mort. Vive les territoires !*, IRD, Paris, 2005, pp. 317-337.

Veltz, P., *Mondialisation Villes et Territoires, l'économie d'archipel*, presses universitaires de France, Paris, 1996.

Veschambre, V., *Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace*, dans : http://www.cafe-geo.net/article.php3?id_article=1180

Veschambre, V., *Patrimoine : un objet révélateur des évolutions de la géographie et de sa place dans les sciences sociales*, *Annales de géographie*, n° 656, 2007, pp. 361-381.

Watts, D.-C.-H., Ilbery, B., Maye, D., *Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision*, dans : *Progress in Human Geography*, vol. 29, n° 1, 2005, pp. 22-40.

Wilkinson, J., *The Final Foods Industry and the Changing Face of the Global Agro-Food System*, dans : *Sociologia Ruralis*, 42, (4), 2002, pp. 329-346.

Wilson, G. A., *Multifunctional agriculture: a transition theory perspective*, CABI, Wallingford, Oxon, 2007.

Wilson, G.A., *From 'weak' to 'strong' multifunctionality: conceptualizing farm-level multifunctional transitional pathways*, dans : *Journal of Rural Studies*, 25, 2008, pp. 367–383.

Wolfgang, H., *Horizons et débats*, numéro 32, août 2005.

Woods, M., *Engaging the global countryside : globalization, hybridity and the reconstitution of rural place*, dans : *Progress in Human Geography* 31(4), 2007, pp. 485-507.

Zader, A., *Understanding quality food through cultural economy: the "politics of quality" in China's northeast japonica rice*, dans : *Agriculture and Human Values*, Online First™, 22 February 2011.

LISTE DES FIGURES

- Fig. 1 – Schéma synoptique de la recherche.
- Fig. 2 – La démarche adoptée pour l'étude.
- Fig. 3 – Décomposition de la valeur des produits typiques.
- Fig. 4 – Lieux de fréquentation touristique à La Réunion.
- Fig. 5 - Répartition de la surface en MAE mise en œuvre de 1998 à 2002 entre les anciens Etats membres.
- Fig. 6 - Evolution des dépenses de la PAC.
- Fig. 7 – La multifonctionnalité entre productivisme et non-productivisme.
- Fig. 8 – Les trois processus à la base du nouveau paradigme de (éco)développement rural.
- Fig. 9 – L'affiche de la 35^{ème} foire agricole de Bras Panon.
- Fig. 10 – La chaîne patrimoniale du terroir.
- Fig. 11 - Le terroir : un système géographique complexe.
- Fig. 12 – Une approche systémique du fait alimentaire.
- Fig. 13 – Schéma explicatif du milieu innovateur.
- Fig. 14 – Cadre d'analyse des proximités élargi à la demande.
- Fig. 15 – Situation géographique de l'île de La Réunion.
- Fig. 16 – Le bien inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO et la zone d'adhésion, assimilable à l'espace rural.
- Fig. 17 – Description de l'apparat florale de *Vanilla Planifolia*.
- Fig. 18 – Principaux pays importateurs de vanille.
- Fig. 19 – Exportation de vanille de l'île de la Réunion.
- Fig. 20 – La zone de production qui bénéficiera du label IGP.
- Fig. 21 – Culture de vanille sur bois de chandelle à Saint André.
- Fig. 22 – Triage de la vanille.
- Fig. 23 – La filière vanille à la Réunion.
- Fig. 24 – Les concessions de vanille en sous-bois.
- Fig. 25 – Plantation de vanille en sous bois.
- Fig. 26 – Représentation d'une plante de curcuma.
- Fig. 27 – La Plaine des Grègues dans les Hauts de St. Joseph.
- Fig. 28 – Schéma simplifié de la filière.
- Fig. 29 – Vente de curcuma de la Plaine des Grègues à la foire agricole de Bras Panon 2011.
- Figures 30 et 31 – Phase de transformation des rhizomes en cossettes prêtes à être séchées ; cossettes de curcuma séchées.
- Fig. 32 - Vue de la Plaine des Grègues du sommet des remparts qui l'entourent.
- Fig. 33 - La maison du curcuma.
- Figures 34-35 – Phénomènes de marquage de l'espace.
- Fig. 36 – Typologie des formes du chou chou, tiges et feuilles (*brèdes*).
- Fig. 37 – Treille de chou chou à Salazie : on peut remarquer le quadrillage en fil de fer.
- Fig. 38 – Treille de chou chou à Salazie.
- Fig. 39 – Les circuits de commercialisation du chou chou.
- Fig. 40 – Salazie, treille fabriquée en bambou, selon la technique traditionnelle.
- Fig. 41 – Le chou chou, emblème patrimoniale pour le tourisme de Salazie.
- Figures 42-43 – Palmistes rouges prêts à la vente.
- Fig. 44 – Localisation du bassin de production du palmiste.
- Fig. 45 – Distribution des palmistes *rubra*, *crinita* et *rousselii*.
- Fig. 46 – Profil sensoriel des cœurs de palmistes par rapport aux descripteurs retenus.
- Fig. 47 – Schéma simplifié de la filière.

- Fig. 48 – La communication est importante pour rentabiliser l'activité.**
- Fig. 49 - Culture de palmiste sous couvert végétal dans les hauts de Saint Joseph.**
- Fig. 50 – Stand de la FRAPP à la foire agricole de Bras Panon 2011.**
- Fig. 51 – Relations entre « sphères de valeurs ».**
- Fig. 52 - Graphique des attributs liés aux zones de production.**
- Fig. 53 – Graphique des atouts associés aux produits (en pourcentages).**
- Fig. 54 – Vers une offre composite de biens et services autour de la vanille ?**

LISTE DES TABLEAUX ET ENCADRES

Encadré 1 – Chronologie des réformes

Encadré 2 - Signes officiels de la qualité et de l'origine et biodiversité

Tab. 1 – Le nouveau paradigme de développement rural

Tab. 2 – Les instruments législatifs liés aux justifications des IG dans les principaux pays bénéficiaires et dans le monde.

Tab. 3 – Une grille de lecture de l'ancrage territorial des filières AOC.

Tab. 4 – Typologie des facteurs de la concurrence spatiale.

Tab. 5 – Classement des ressources en fonction de l'usage et de la localisation.

Tab. 6 – Principaux pays producteurs en 2008 selon la FAO.

Tab. 7 – Données *import-export* de la vanille.

Tab. 8 – Etat actuel de la filière de production.

Tab. 9 – Les importations de curcuma dans le monde.

Tab. 10 – Calendrier agricole du curcuma à la Plaine des Grègues.

Tab. 11 – Températures évaluées à la Plaine des Grègues.

Tab. 12 – Dynamique démographique de la Plaine des Grègues.

Tab. 13 – Evolution de la démographie de la commune de Salazie.

Tab. 14 – Cycle de production type.

Tab. 15 – Principales caractéristiques des palmistes commercialisés à la Réunion.

Tab. 16 - Synthèse comparative des SYAL.

Tab. 17 – Liste des produits cités par au moins 10 % des consommateurs.

Tab. 18 - Association de mots libres.

Tab. 19 - Représentativité du territoire réunionnais.

Tab. 20 – Connaissance des zones de production.

Tab. 21 - Degré d'importance des attributs associés à la zone de production.

Tableaux 22 et 23 - Atouts des produits reconnus par les consommateurs.