

La diversité des stratégies de valorisation des productions alimentaires localisées dans la Drôme: une évolution des sens sociaux associés à ce type de production ?

Anne-Emmanuelle FIAMOR

Docteure en sociologie

Chercheuse associée au Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir (CERTOP UMR 50 44) Équipe de recherche Tourisme-Alimentation-Santé (TAS)

06 17 97 74 02

aefiamor@outlook.fr

Résumé

Cette communication propose une analyse de la diversité des stratégies de valorisation des productions alimentaires localisées menée à partir d'un terrain réalisé dans le département de la Drôme entre 2007 et 2010.

A l'aune d'une approche socio-anthropologique qui propose d'envisager la production localisée comme un construit relatif à un espace-temps social alimentaire, nous pouvons analyser la diversité organisationnelle, stratégique mais également symbolique existant dans le développement des productions localisées. Cette approche nous conduit à considérer et à expliquer l'existence d'une diversité des sens sociaux associés à la production localisée. Nous montrons par là que l'aspect traditionnel associé aux productions localisées n'est plus un pré requis indispensable au développement de ce type de production comme le montre la forme de légitimation de la production localisée développée par des acteurs valorisant leur production en filières courtes.

Mots-clés :

Productions alimentaires localisées, circuits courts, innovation, stratégie, légitimation, acteurs du développement agricole et agroalimentaire, qualité alimentaire territorialisée

Introduction

Cette communication relate l'analyse différenciée des stratégies de valorisation des productions alimentaires localisées se développant dans le Département de la Drôme, à partir d'une enquête de terrain qualitative menée entre 2007 et 2010¹.

Dans un premier temps nous verrons comment l'enquête montre une diversité des modalités de valorisation des productions localisées qui est à la fois organisationnelle et stratégique mais qui semble également symbolique.

Dans un deuxième temps, nous appréhenderons une approche par l'espace social alimentaire (Poulain : 2002) qui nous permettra de comprendre que la production alimentaire localisée est un construit relatif à un espace-temps alimentaire et qu'il a une fonction sociale dans un contexte sociétal industrialisé et mondialisé. Ensuite, nous verrons que si cette fonction peut être considérée comme durable, la mobilisation des pratiques issues du passé comme seule manière de construire socialement la production localisée peut être considérée comme transitoire.

A partir de là, en considérant que les acteurs des systèmes de production de production alimentaire localisée développent une stratégie de valorisation sous tendue par une forme de légitimation, nous reconstituons 7 processus de valorisation différenciés. Dans 6 de ces 7 processus, les acteurs mobilisent la légitimité qu'apportent des savoirs et des savoir-faire traditionnels pour garantir leur production comme locale. En revanche, dans un autre type de processus de valorisation, les acteurs s'appuient sur la figure du petit producteur local, sa conception de la production et son mode d'organisation pour légitimer leurs productions comme locales. On peut donc considérer de ce point de vue ce dernier développement comme l'émergence d'une nouvelle signification sociale associée à la production localisée.

¹ Fiamor AE., 2014. Changement dans la construction sociale de la production alimentaire localisée, analyse à partir du cas drômois. Thèse de sociologie, Toulouse.

1- L'effervescence de valorisation sur le terrain drômois et ses modalités d'analyse

1-1- L'effervescence de valorisation sur le terrain drômois suscite l'intérêt

Le terrain décrit ici est circonscrit à l'analyse des processus de développement des productions alimentaires localisées dans le département de la Drôme. Il résulte de l'articulation entre notre intérêt scientifique pour cette question et celui du Conseil Général de la Drôme, le commanditaire de cette étude.

Cette conjonction d'intérêts est due à l'effervescence de valorisation des productions dans ce département. Nous appelons une effervescence de valorisation le fait qu'il existe sur ce territoire une multi-diversité de valorisation doublée d'une densité des actions et des dispositifs de valorisation.

La multi-diversité consiste en la diversité de chacun des aspects potentiels de la valorisation. Tout d'abord, il existe une diversité des productions localisées² : nous en avons répertorié une quarantaine³. Elles représentent l'ensemble des catégories alimentaires. Ensuite, les modes de production : agricole, artisanal et industriel sont tous représentés. De manière transversale à ces modes de production, les productions issues de l'agriculture biologique et les productions conventionnelles se partagent le paysage des productions localisées dans la Drôme⁴. Enfin, les actions et dispositifs de valorisation territoriale des productions, sont hétérogènes et nombreux. Il faut ajouter à ces constats que les territoires infra-départementaux à partir desquels les productions se développent, sont nombreux, se superposent dans plusieurs cas et morcellent, si l'on peut dire, le territoire drômois. Ainsi, dans l'ensemble, les acteurs intervenant à différentes étapes du développement des productions alimentaires localisées dans la Drôme, sont également hétérogènes et nombreux. Et comme les producteurs⁵ sont

² Nous entendons par production localisée, une production issue de savoirs et savoir-faire propres à un espace culturel local, et valorisée comme telle.

³ Ail de la Drôme, Plantes à parfum aromatiques et médicinales, abricots, pêches, olives tanches de Nyons, huile d'olives de Nyons, noix de Grenoble, huile de noix de Grenoble, Pintadeau et volailles fermières de la Drôme, agneau de 100 jours, Picodon, Bleu du Vercors-Sassenage, miels de la Drôme, Pogne de Romans, Raviole de Romans, Suisse de Valence, Caillette etc.

⁴ la Drôme est le 1^{er} département de France en agriculture biologique pour le nombre d'exploitations et la part de surface agricole utilisée en 2010. En 2010 : 856 exploitations bio (12 % du total des exploitations), surface agricole utilisée bio : 29 690 ha, soit 13 % de la SAU du département (Source : Conseil Général de la Drôme).

⁵ Nous entendons ici producteurs au sens restreint, désignant ainsi l'acteur exploitant agricole, artisan, entreprise qui va prendre en charge la valorisation de la production.

également nombreux pour chacune des productions répertoriées, il y a dans ce département une densité de valorisation, qui, associée à la diversité, produit cette impression d'effervescence dans la valorisation.

Dans ce cadre, l'intérêt scientifique, mais également politique et économique⁶ de ce projet, était d'analyser comment, par qui et sous quelles conditions les productions alimentaires localisées se développaient-elles sur ce territoire ? Qui était impliqué, avec quelles réussites et selon quels écueils ? De plus, quelle forme de diversité révélait finalement l'analyse de cette effervescence ?

En effet, la phase exploratoire de terrain qui nous a permis la précédente description nous a conduite également à un constat : les variables de catégorie ne permettaient pas d'expliquer cette diversité : on ne pouvait pas seulement répertorier les modalités de développement des productions par la taille des acteurs, par leur mode de production etc. Cette effervescence de valorisation devait être ainsi explicable par d'autres variables.

Nous avons ainsi supposé l'existence d'une diversité stratégique et organisationnelle dans les modalités de valorisation en laissant la porte ouverte à une ou des variables inconnues.

1-2 Outils et méthode de l'enquête

La méthode de terrain utilisée est inductive. Nous avons veillé à ce que chaque mode de production, chaque territoire et chaque type de productions soient représentés. A partir de là, nous avons interviewé quelques acteurs producteurs en cherchant à reconstituer à partir d'eux chaque étape de la valorisation de la production localisée : la Production (culture/élevage/cueillette/transformation), la distribution, et l'articulation avec des dispositifs et actions de valorisation territoriale (qui la plupart du temps relèvent de la distribution). Cela consistait à reconstituer l'ensemble des relations nécessaires au développement de la production. Puis à aller interviewer d'autres acteurs de ce système de relations pour confronter des points de vue. Cette reconstitution des étapes de vie d'une production était envisagée d'un point de vue diachronique qui incluait la description du cheminement de vie professionnelle de l'acteur producteur.

⁶ Le Conseil Général de la Drôme n'était pas, à ce moment, porteur de projets de développement spécifiques concernant les productions localisées. Financier partiel de certains dispositifs et de certaines actions, celui-ci souhaitait avant tout avoir un descriptif complet de ce qui se passait à ce niveau sur son territoire.

A partir de là, selon un effet « boule de neige » créé par les différentes recommandations, nous avons interviewé différents acteurs producteurs, acteurs de la distribution, du développement territorial, du développement des filières de production, des acteurs politiques et parapublics.

Dans ce cadre, en comptant la phase exploratoire, 140 entretiens semi-directifs ont été réalisés. 14 observations participantes, au cours desquelles 26 entretiens « flashes⁷ » ont été réalisés. A ces outils s'ajoute une importante recherche documentaire et statistique réalisée afin de reporter au contexte les données discursives et observationnelles. En comptant la phase exploratoire, l'enquête s'est déroulée sur 2 ans et demi (2007-2010).

La majorité des entretiens et des comptes rendus d'observations ont été retranscrits et classés. A partir de là, une analyse du discours et des observations, a laissé supposer qu'il existait sur le terrain non seulement une diversité organisationnelle et stratégique, mais également une diversité symbolique dans la valorisation des productions. En effet, l'ensemble de ce que les acteurs producteurs mettaient en avant lors de la vente pour légitimer leur production comme locale (discours, images, mise en scène) suggérait une autre manière de localiser la production que celle qui correspond à la définition admise de la production localisée ou encore de terroir (Bérard et Marchenay : 2004 ; Bérard : 2011, 2012) et qui consiste en la mise en avant de l'ancrage historique des savoirs et des savoir-faire locaux constituant de la production, physiques et/ou socio-techniques, signifiant le lien entre la production et une culture locale. Ce constat enrichit ainsi l'hypothèse qui consistait à supposer une diversité stratégique et organisationnelle de la production sur ce terrain, en lui ajoutant la supposition d'une diversité symbolique.

A partir de là, nous avons fait une revue de littérature sur la question des productions localisées, afin de comprendre ce que pouvait signifier cette diversité des sens sociaux associés à la production localisée. Nous avons ensuite élaboré un cadrage théorique nous permettant de mener une analyse de cette diversité.

⁷ Entretiens de très courte durée (5-10mn) comportant deux ou trois questions très ciblées.

2-Envisager la production localisée comme une construction sociale relative à un espace-temps alimentaire

2-1 Du système de production territorialisé à l'approche par l'espace social alimentaire

Les points de vue académiques traitant du développement de la production localisée sont incontournables pour analyser le dit développement. Production-transformation (Bérard et Marchenay : 2004 ; Bérard : 2011, 2012 ; Casabianca et al. : 2005 ; Casabianca et al. : 2011), qualification (Sylvander et al. : 2007a ; Sylvander et al. : 2007b), développement territorial selon un point de vue systémique (Pecqueur : 1989, Hirczak et al. : 2008, Muchnick et al. : 2007 ; Mucknick : 2010) et dans tous les cas, dimension patrimoniale transversale à ces points de vue. Ils représentent des cadres essentiels à l'élaboration d'une grille de lecture de terrain. Ils ont permis, dans le cas de ce travail, de prendre en compte l'ensemble des étapes de développement de la production localisée, et ainsi l'ensemble des acteurs impliqués. Ils ont également permis de prendre en compte l'aspect systémique de ce type de développement, et ainsi de comprendre comment différentes stratégies suscitent des ancrages plus ou moins forts au territoire et ainsi, génèrent un développement plus ou moins localisé (Muchnick et al. : 2007 ; Mucknick : 2010). Cependant, si ces cadres sont une base sine qua none, ils ne nous ont pas permis de réfléchir à la signification d'une diversité des significations sociales associées à la production localisée et ce, même si l'aspect traditionnel associé à ce type de productions commence à être remis en question (Pouzenc et al. : 2007, Casabianca et al. : 2011).

Ainsi, tout en considérant les étapes de développement des productions localisées de manière systémique, nous avons replacé ce type de développement dans l'espace-temps dans lequel il s'est constitué. Cela revenait à poser la question suivante : depuis quand parler de « production localisée » ou de « production de terroir » a du sens dans notre espace social alimentaire ? La notion d'espace social alimentaire (Poulain : 2002) permet non seulement de situer une question relative à l'alimentation dans son espace-temps de développement, mais également d'en comprendre le sens, relatif aux fonctions sociales de l'alimentation.

La notion de production localisée se développe relativement au développement industriel de l'alimentation et des modes de consommation qui s'effectue en plusieurs phases depuis la fin de l'ancien régime. Elle n'est d'abord qu'une composante du régionalisme et de la valorisation des cultures locales pour devenir un objet social à part entière au cours du

développement productiviste des années 60 et 70, puis un objet « surinvesti⁸ » quand l'alimentation industrielle subit des crises comme la crise de la vache folle (Caze-Valette : 1997). Ce type de production prend alors de la valeur, socialement et de manière pendulaire, économiquement. La notion d'espace social alimentaire nous permet de montrer que le développement de la production localisée relève du besoin qu'a l'homme de relier son alimentation à un espace culturel, car c'est seulement ainsi qu'il peut l'incorporer (Fischler : 1979 ; 1990). Quand l'alimentation est trop « décultivée » par l'industrialisation et que celle-ci en plus génère des crises de confiance dues à des pratiques jugées contre nature (rendre les vaches cannibales par exemple), ce type d'aliment relié à un espace culturel est investis socialement: c'est à dire un type d'aliment qui respecte la construction du lien entre un groupe et un territoire qui produit l'identification et permet de faire société.

Nous convoquons ensuite l'anthropologie du patrimoine pour montrer avec Michel Rautenberg que l'industrialisation de l'alimentation et le développement du productivisme peuvent être considérés comme une rupture patrimoniale (Rautenberg : 2003). Et dans ce cadre, les derniers modèles connus sont mobilisés par les êtres sociaux que nous sommes pour construire le présent. En somme, nous mobilisons le passé pour nous aider à construire un présent incertain. Ce que laisse suggérer cette théorisation des productions alimentaires localisées, c'est que si la fonction du type de production que représente la production localisée (répondre au besoin social d'identification de l'alimentation à un espace culturel dans un contexte industrialisé) comporte une certaine durabilité, la mobilisation des seuls modèles traditionnels peut être considérée comme transitoire.

Ce point de vue permet de considérer la diversité symbolique associée aux productions alimentaires localisées que nous avons repérées, comme l'évolution de la signification sociale associée à la production localisée. Une évolution elle-même significative d'un rapport à l'alimentation culturellement identifiée adapté aux contraintes de l'industrialisation et de la mondialisation actuelles.

2-2 Analyser des processus de valorisation et leurs formes de légitimation

Pour montrer que la diversité symbolique associée aux productions alimentaires localisées peut être considérée comme l'évolution de la signification sociale associée à la production localisée, nous avons supposé avec Max Weber (Weber : 1905) :

⁸ Selon le terme de Laurence Bérard (Bérard et Marchenay : 2004).

1-L'existence d'une diversité des constructions sociales associées à la production localisée.

2-L'institutionnalisation d'une construction sociale émergente.

L'hypothèse principale de cette problématisation reste que les acteurs producteurs de productions localisées ne sont plus seulement ceux qui mobilisent des savoirs et des savoir-faire du passé. Nous supposons qu'il existe aussi des acteurs producteurs de productions localisées qui valorisent leur production comme locale autrement que par l'unique mobilisation de savoirs et de savoir-faire traditionnels. Notre objectif est la caractérisation organisationnelle, stratégique et symbolique de cette forme de localisation que l'on pense émergente.

Pour pouvoir démontrer cela, nous avons considéré qu'il existait à travers la diversité des systèmes d'acteurs sur le terrain drômois, une diversité des processus de valorisation et une diversité des processus de légitimation dans lesquels les acteurs s'inscrivaient. Un processus de valorisation et son processus de légitimation dévoilent l'inscription dans un système de domination particulier (Weber : 1921).

Le processus de valorisation désigne ici les stratégies de production, de distribution et d'articulation avec des actions et dispositifs de développement territorial, et donc les choix et les contraintes constitutifs de ces trois étapes de production et, de fait, l'ensemble des relations concomitantes à la production de l'action.

Le processus de légitimation désigne les éléments du processus de valorisation mis en avant pour affirmer la valeur locale de la production. L'inscription dans un processus de valorisation n'est pas exclusif pour les acteurs. Certains acteurs peuvent tout à fait s'inscrire dans plusieurs processus de valorisation. Quand ce fut le cas, les acteurs ont été classés dans le processus dominant dans lequel ils s'inscrivent.

Dans ce cadre, nous avons d'abord classé les acteurs producteurs et tout le système qu'ils constituent autour d'eux, selon les étape(s) de production mises en avant dans la localisation de la production, et selon l'inscription spatio-temporelle des savoirs et des savoir-faire mobilisés dans la localisation de la production, tel que décrit dans le tableau ci-dessous.

Tableau 1 *Variables du système de production caractérisant la localisation de la production*

| | Étape(s) de production mises en avant dans la localisation de la production | Inscription spatio-temporelle des savoirs et des savoir-faire mobilisés dans la localisation de la production |
|------------------|--|--|
| production | | |
| transformation | | |
| distribution | | |
| ici- présent | | |
| ici-passé | | |
| ailleurs présent | | |
| ailleurs passé | | |

A partir de ce premier classement, l'analyse du discours des acteurs et de la mise en scène de leur production nous a permis de décrire plus finement l'élément majeur autour duquel s'effectuait la légitimation de la production pour un système d'acteurs et donc d'affiner notre classement initial. A ce stade, chaque ensemble de systèmes d'acteurs ayant un même type de légitimation représentait un processus particulier, que nous avons alors analysé et dont nous avons rendu compte.

3- Les 7 formes de stratégies de valorisation : variations autour de la tradition et figure du petit producteur local

Sur 31 systèmes d'acteurs repérés, 7 processus ont été reconstitués. Dans 6 de ces 7 processus, les acteurs qui s'y inscrivent légitiment leur production en s'appuyant sur des savoirs et des savoir-faire traditionnels de production, pour mettre en avant le caractère local de la production. Dans le 7^{ème} processus, les acteurs qui s'y inscrivent légitiment leur production en mettant en avant leur propre système de production. L'objectif de l'analyse étant la caractérisation de la nouvelle forme de légitimation de la production, les 6 processus représentant des variations de la tradition vont être d'abord brièvement décrits puis le processus dit du petit producteur local sera ensuite détaillé. Enfin, dans un troisième

paragraphe seront montrées les relations entre les différents processus et une certaine institutionnalisation du processus de valorisation du petit producteur local.

3-1 Six processus s'appuient sur la valeur locale que représente l'inscription dans la tradition

Le premier processus est celui valorisant une tradition labélisée. Un échantillon de 6 systèmes d'acteurs a servi de base à sa déclinaison. Dans ce processus, l'acteur qui prétend à la valorisation est un acteur collectif et impersonnel : un syndicat de défense et de protection d'une production localisée. Cette organisation est nécessaire à l'obtention d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine, telle qu'une IGP (une indication géographique protégée) ou une AOC (Appellation d'origine contrôlée) avant l'eupéanisation des labels. Cette obtention est l'objectif des acteurs de ce processus. Dans leur majorité, les acteurs qui font partie du syndicat sont également regroupés en structure collective : coopérative plus ou moins grosse, GIE (groupement d'intérêt économique), GAEC etc. Cependant, dans des petites filières comme celle du Bleu de Vercors Sassenage, une partie des producteurs sont fermiers et produisent ainsi leur fromage individuellement, à la ferme.

Du fait de leur labélisation officielle, ils respectent un cahier des charges qui implique une culture/un élevage local et une transformation locale, dans le respect de savoirs et de savoir-faire ayant une profondeur historique locale. Ce qui légitime leur production comme locale est la reconnaissance officielle du caractère traditionnel de leur savoir faire de production et de transformation. Dans ce type de systèmes, les acteurs vendent majoritairement en Grandes et moyennes surfaces dans le Grand quart sud est de la France. Ils exportent un peu et vendent plus ou moins sur place, dans des magasins de détails, selon les filières : l'huile d'Olive de Nyons par exemple est très représentée sur place, dans le sud de la Drôme, le Bleu du Vercors et le Picodon issus de ce type de systèmes se trouvent en fromageries, tandis que le Pintadeau de la Drôme est quasiment introuvable en dehors des GMS. Les systèmes se développant selon ce type de processus, sont parfois très peu impliqués dans la vie locale (Ail de la Drôme, Pintadeau de la Drôme) mais quand ils sont impliqués, les manifestations festives (comme la Fête du Bleu) ou les dispositifs mis en œuvre (formations à l'Université du vin de Suze la Rousse) font montre de la reconnaissance institutionnelle de ce type de systèmes.

Le deuxième processus fait reposer sa valorisation sur la mise en avant d'une tradition familiale. Les 3 acteurs qui ont servi de base à sa description sont des entreprises de petite taille (18 à 20 personnes) qui vendent principalement dans un commerce leur appartenant, et

un peu sur les marchés locaux. Leurs modalités de distribution sont entièrement locales, à part un peu de vente sur Internet. Ce qu'ils valorisent comme local dans leur système de production est l'étape de la transformation. En effet, leurs matières premières sont rarement locales et la distribution locale est une condition sine qua none des acteurs qu'ils sont et qu'ils valorisent : des acteurs détenteurs de plusieurs générations des savoirs et savoir-faire de transformation. Le type de processus de valorisation tient ici à la mise en avant de la perpétuation d'une tradition familiale. Ce sont des acteurs inscrits dans la vie locale, par leur participation volontaire à des actions politiques, sociales et touristiques locales (fête de villes, conseils municipaux, développement de confréries de leur produit etc.).

Le troisième processus de valorisation repéré est un processus valorisant la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel. Les 2 acteurs de notre échantillon qui se développent à travers celui-ci dans la Drôme, sont des entreprises dont l'objectif est de vendre 100% de leur production en Grandes et Moyennes surfaces⁹. Ils ne sont pas homogènes en tant qu'acteurs : le premier, un fabricant de brioches, est une entreprise de 25 personnes, le second, l'entreprise détentrice du quasi monopole de la production de ravioles de Romans (96% du marché) compte 280 salariés. Ce qu'ils valorisent est, comme les précédents, la maîtrise de savoirs et de savoir-faire inscrits dans une profondeur historique locale. Leurs matières premières ne sont pas forcément locales sauf quand un label l'exige¹⁰. Cependant, ici, l'acteur en lui-même est inconnu, il n'est pas un personnage public, et sa démarche consiste à adapter entièrement sa production aux contraintes de la distribution en GMS. Cela impose notamment des contraintes de stabilité de fraîcheur du produit. Enfin, de tous les acteurs rencontrés, ces acteurs sont les moins impliqués dans le tissu socio-économique local, bien qu'ils fassent volontiers des dons pour des « lotos » ou des « tombolas » locales.

Le processus suivant valorise une tradition innovante. Les deux acteurs qui ont permis le repérage de ce processus sont des artisans qui commercialisent une partie de leur production dans leur propre commerce. Il s'agit d'une biscuiterie et d'un producteur de ravioles¹¹. Ils ont

⁹ Encore une fois dans un grand quart sud est, sauf dans le cas particulier de la raviole, qui est la seule production localisée à être référencée en GMS au niveau national.

¹⁰ Comme c'est le cas pour le label rouge de la raviole de Romans. Ils sont, avec le processus valorisant une tradition labélisée, les principaux acteurs à rechercher l'obtention d'un label.

¹¹ Ces ravioles sont d'un autre type que la raviole de Romans : elles sont faites à base de blé dur alors que la raviole de Romans a pour spécificité d'être fabriqué avec du blé tendre.

plusieurs caractéristiques. Ils ont une volonté d'approvisionnement local auprès d'acteurs de petite taille comme eux¹². En termes de savoirs et de savoir-faire de transformation, ils mobilisent majoritairement des savoirs et des savoir-faire traditionnels d'une grande aire culturelle locale¹³ et innovent de plusieurs manières : par exemple en déclinant une production traditionnelle en gamme : ravioles aux cèpes, au Bleu etc. ou en développant des productions innovantes mobilisant un ingrédient traditionnel : ici, une base de sablé a été adaptée à des productions traditionnelles : pâte d'huile d'olive de Nyons ou de lavande pour développer des créations personnelles, comme « l'apérolives », un sablé apéritif à la saveur d'olives tanches. Ils sont inscrits dans le tissu socio-économique local par le fait qu'ils aient pignon sur rue et, du fait de leur souci d'approvisionnement (certes partiel) local, ils participent au développement d'un tissu d'interconnaissances. Dans les deux cas, le nom qu'ils ont choisi comporte une référence territoriale, pas forcément à connotation traditionnelle.

Ensuite, le processus suivant qui s'appuie sur un aspect traditionnel de son système de production, est le processus qui valorise simplement la provenance locale de ses productions. Les 2 représentants de ce processus dans l'échantillon sont un producteur d'œufs et un producteur maraicher. Les deux sont entrepreneurs¹⁴. Ils valorisent l'inscription locale de la culture/élevage et du conditionnement de leur production. Ils tendent au même objectif que le processus de la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel : obtenir des parts de marché en GMS. Mais leur type de production les cantonne à la seule mise en valeur de la provenance. Ce sont des acteurs anonymes pour le tissu socio-économique local.

Enfin, le dernier processus est un processus particulier dont le seul représentant dans l'échantillon est une grande entreprise de chocolat de luxe. Ici, rien dans le système de production ne peut légitimer la production elle-même comme locale, à part l'usine de production, toujours sur le même site depuis environ 1 siècle. De plus cet acteur ne valorise pas sa production comme locale. Ses marchés¹⁵ sont autant nationaux qu'internationaux. Cependant, ce sont les revendeurs locaux de la marque et certaines collectivités qui valorisent l'acteur industriel comme étant local. Cependant, celui-là même « joue le jeu » en s'associant

¹² ils sont respectivement 4 et 5 employés.

¹³ Savoirs et savoir-faire à la fois dauphinois et provençaux (panisses, navettes, croquants, Saint Genis etc.) la Drôme se trouvant à cheval sur les deux anciennes provinces de l'ancien régime que sont la Provence et le Dauphiné.

¹⁴ Effectifs de respectivement 40 pour le maraicher et 12 pour les œufs.

¹⁵ Marchés de produits de luxe et de GMS Haut de gamme comme les galeries Lafayette Gourmet.

à des circuits touristiques, en ouvrant un musée lié à son produit (le chocolat et le cacao), en oeuvrant au développement de la petite ville du nord de la Drôme où le siège est encore installé.

3-2 Un processus de valorisation s'appuie sur le système de production des petits producteurs locaux pour valoriser la production comme locale

Les 15 acteurs de l'échantillon autour desquels se construit le type de processus que l'on décrit ici, sont des propriétaires d'exploitations agricoles de petites tailles (entre 2 et 11 ha) se valorisant en circuits courts de production et de distribution. Ils sont majoritairement néo-ruraux, français ou étrangers (hollandais, suisses, écossais, allemands, français hors cadre familial). Deux seulement dans l'échantillon sont issus de familles d'agriculteurs, un dans la Drôme et l'autre dans le sud ouest de la France.

Le système de production qu'ils développent est entièrement local : ils produisent, transforment, vendent eux-mêmes leur production ou dans le cadre de réseaux formels et informels d'interconnaissance, qui ont pour objectif à la fois la vente et l'échange de savoirs et de savoir-faire de production et de transformation. De ce fait, les savoirs et savoir-faire qu'ils mobilisent sont autant issus d'une profondeur culturelle locale, que d'autres espaces sociaux alimentaires suisses, hollandais, écossais, mais aussi issus de voyages (Inde) ou d'autres espaces régionaux (Provence, Savoie etc.). Leurs productions sont majoritairement diversifiées et les savoirs et savoir-faire mobilisés sont choisis parce qu'ils permettent une bonne valorisation de leur matières premières. Par exemple, plusieurs producteurs de plantes à parfum aromatiques et médicinales (PPAM) valorisent leur production sous la forme de chutneys, qui est un condiment aigre doux d'origine indienne, puis britannique. Les acteurs de l'échantillon qui développent ce type de processus de valorisation représentent toutes les catégories alimentaires : maraichage, élevage, fruitiers, huiles (de noix, d'olives), plantes à parfum aromatiques et médicinales etc. Ils sont les seuls à vendre des produits issus de la cueillette sur des aires officiellement délimitées.

Leur objectif est à la fois de vendre et de faire groupe localement, tout en gardant une marge d'autonomie face à leurs pairs et face aux acteurs institutionnels.

Ces objectifs mêlent aspects professionnels et personnels dans une inscription totale dans le tissu socio-économique local. Pour remplir ces objectifs, leur organisation prend la forme d'une multi-appartenance à des réseaux d'échange de savoirs et de savoir-faire et de vente, formels et informels, créés soit par le biais du monde associatif agricole, soit en toute

autonomie. Cette multi-appartenance leur garantit un évitement de la dépendance à un acteur ou à un groupe d'acteurs en particulier. Il en résulte une organisation, dans laquelle il n'y a pas de centralisation du pouvoir et pas de rapports de force très déséquilibrés. Les modalités de distribution sont dans ce cadre diversifiées : marchés locaux et marchés festifs, Points de vente collectifs, vente à la ferme, dépôts à la ferme, foires, comités d'entreprises, paniers et AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) etc. L'ensemble de ces modalités étant elles-mêmes diversifiées.

Ainsi, ce qui leur permet, dans leur système de production, de valoriser leur production comme locale, n'est pas la mobilisation de savoirs et de savoir-faire traditionnels. C'est davantage l'ensemble du système de production dont le petit producteur est la figure symbolique, banalisée plus que charismatique (ils sont suffisamment nombreux pour cela).

Dans ce cadre, la construction des caractéristiques locales de la production est plus attachée à être produite, transformée, et vendue ici par le petit fermier-paysan ou par un de ses pairs, quelle que soit l'origine des savoirs et des savoir-faire de productions, que par l'ancrage spatial et temporel des savoirs de production. Le fait de renvoyer à la figure du producteur local, renvoie également au type de gouvernance dans lequel il s'inscrit : le développement d'un tissu local de pratiques et de savoirs partagés, une certaine autonomie, un engagement environnemental.

Ainsi, ce type de producteurs locaux, dans leur rapport à la production et au groupe, permet l'émergence de savoirs et de savoir-faire de production ancrés dans un « ici et maintenant » culturel local associé à leur figure de petits producteurs locaux.

Il faut ajouter, pour terminer, que ces acteurs, dans le processus qu'ils développent, sont les seuls qui développent des activités touristiques nécessaires à leur activité économique et corollaire de leur activité de production: construction de gîte à la ferme, fermes auberges, pédagogiques, chambres d'hôtes. Précisons cependant que cette activité touristique est toujours minoritaire par rapport aux revenus de l'exploitation. Elle est souvent le fait d'un des membres du couple quand c'est le couple qui est exploitant. Ou bien elle est le fait du conjoint quand l'un des membres du couple seulement est l'exploitant.

3-3 Les relations entre les processus : une tendance vers les circuits courts mais une nécessaire combinaison des stratégies

3-3-1 Les liens entre les acteurs qui valorisent leurs productions selon différents processus

Entre les 7 types de processus que nous venons de présenter, il existe des liens de différentes sortes. Tout d'abord, plus qu'entre n'importe quels autres processus, il existe des liens entre le processus qui valorise une tradition labélisée et le processus qui valorise une production par l'intermédiaire de la figure du petit producteur local. La totalité des acteurs qui développent leur production de manière dominante à travers le processus du petit producteur local (15 dans notre échantillon) écoule une partie de leur production selon les pratiques et la stratégie de valorisation d'une tradition labélisée. Cela signifie que pour faire vivre leur stratégie de valorisation en circuits courts, ils ont besoin d'écouler une partie de leur production en circuits longs, ou alors selon une valorisation de type « tradition labélisée », ou alors à des grossistes ou en centrales d'achat, canaux de distribution dans lesquels leur production n'est plus identifiée comme locale. D'autre part, certains de ces mêmes « petits producteurs locaux » travaillent comme main d'œuvre pour les acteurs qui valorisent une production de provenance, notamment quand il s'agit de maraichage.

Ensuite, les acteurs qui développent leur production selon un processus de tradition innovante, s'approvisionnent en partie chez les acteurs petits producteurs locaux et chez les acteurs valorisant une tradition labélisée. En termes de stratégie de valorisation, les acteurs de la « tradition innovante » sont les acteurs les plus proches des acteurs valorisant leur figure de petits producteurs locaux. Après, les acteurs qui valorisent la maîtrise industrielle d'un savoir-faire traditionnel s'approvisionnent, mais seulement quand c'est imposé par leurs labels, chez les acteurs qui développent une tradition labélisée.

Ainsi, on peut retenir la domination du modèle de développement de la tradition labélisée qui est la forme de développement la plus sollicitée par les acteurs qui ne s'y inscrivent pas exclusivement.

3-3-2 Une tendance vers l'agriculture biologique et les circuits courts

Cependant, quand on analyse quelle(s) est(sont) la(les) tendance(s) de développement des productions localisées pour l'ensemble des formes de processus, on se rend compte que trois tendances existent. La première fait montre d'une continuation du développement de chacune des formes de stratégie de valorisation des productions localisées. Ensuite, il y a chez l'ensemble des acteurs, sauf chez les petits producteurs locaux, une double tendance de

développement de l'agriculture biologique¹⁶. La première tendance est une production biologique produite localement, parallèle ou superposée à la production initiale (par exemple AOC et bio) et valorisée ou non comme étant localisée. La seconde tendance est un développement de la production biologique non produite localement et parallèle à la production localisée, c'est le cas dans le processus valorisant une maîtrise industrielle et dans le processus valorisant la provenance de productions non transformées.

Enfin, il y a une tendance très nette du développement des pratiques développées dans le processus du petit producteur local chez les acteurs producteurs. En effet, deux acteurs de l'échantillon issus du processus valorisant une tradition labélisée changent carrément de stratégie et vont vers les circuits courts. Cependant, la plus grande tendance est pour les acteurs du processus de tradition labélisée, de se mettre à distribuer une partie de leur production en vente directe (en utilisant ce terme) ou s'ils le faisaient déjà, de mettre en avant ce terme dans leur communication. Deux acteurs ont été également répertoriés comme quittant la valorisation de la provenance pour s'inscrire de manière superficielle dans un développement de petit producteur tout en n'en respectant ni l'organisation ni la conception de la production et du groupe¹⁷.

Ensuite, il y a également en 2010 une sollicitation grandissante de GMS indépendantes pour les productions de petits producteurs (tendance qui se confirme jusqu'en 2015) et des restaurateurs locaux. Tendance qui laisse supposer l'accroissement de la demande des mangeurs sur ce type de productions.

Enfin, on note le développement d'intérêts politiques et privés envers les circuits courts : une reconnaissance de l'état avec le plan Barnier¹⁸, un soutien de l'Union européenne à travers ses programmes de développement, mais également plus localement un intérêt de la part des

¹⁶ Si la tendance ne va pas plus vers le développement de l'agriculture biologique chez les petits producteurs locaux c'est que cette tendance est déjà développée parmi eux. La moitié de notre échantillon développe une partie de sa production sous un label biologique.

¹⁷ Par exemple, en ne respectant pas le fait de ne pas prendre de marge quand on fait un dépôt vente à la ferme. Ou bien de faire croire à l'ouverture d'un point de vente collectif pour ce qui est en fait un magasin privé dans lequel les productions de petits producteurs sont plus chères puisqu'une marge a été prise.

¹⁸ Plan de développement pour renforcer les circuits courts intitulé « Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs ». C'est le 14 avril 2009 que le ministre de l'Agriculture et de la pêche, à cette époque Michel Barnier, annonce à travers ce plan une reconnaissance étatique des circuits courts comme mode de production agricole et de consommation dont le développement doit être soutenu.

Chambres d'agriculture locales, de la part des Pays, de la part du Conseil Régional de Rhône-Alpes et de la part du Conseil Général de la Drôme. En termes privés, une plateforme d'approvisionnement prise en charge par un acteur privé engagé dans la protection de l'environnement a également été développée.

L'ensemble de ces constatations permettent d'affirmer que le sens social de la production localisée associé à la figure du petit producteur local en circuits courts, acquiert une valeur sociale. Celle-ci ne remplace pas la valeur sociale que possède la profondeur historique des productions, elle se développe en parallèle, tel que nous l'avons décrit.

4-Une stratégie qui fait montre d'une nouvelle manière de se concevoir dans son environnement

L'approche d'analyse du sens social associé à la production localisée qui est développée ici, permet donc de comprendre la diversité organisationnelle, stratégique, mais aussi symbolique, dans le développement des productions localisées. Elle permet de comprendre que la production localisée possède la fonction sociale de pallier au besoin d'identification de l'alimentation à un espace culturel, exacerbée par l'alimentation industrialisée. Elle permet de suggérer également que le besoin d'identification de l'alimentation à un espace culturel s'adapte au monde industrialisé et mondialisé dans lequel il existe. Nous supposons que la valeur sociale que possède la figure du petit producteur local en circuits courts et par lui son système de production, est un exemple de cette adaptation.

En effet, quand on compare les deux stratégies de valorisation : celle qui consiste à prendre appui sur des savoirs et des savoir-faire traditionnels et celle qui consiste à prendre appui sur des savoirs et des savoir-faire mélangés et innovants mais adaptés à l'écosystème local, on se rend compte que la première valorise un système de production développé dans un espace-temps dans lequel les hommes étaient contraints par leur milieu plus qu'aujourd'hui. Les savoirs et savoir-faire mobilisés, comme le séchage, le fumage etc. étaient relatifs à l'absence de techniques à même de s'en abstraire. Comme au-delà de leur fonction première, ces savoirs et savoir-faire sont à présent devenus des savoirs patrimoniaux, ils ont de la valeur culturellement. Mais le système valorisé reste celui où l'homme était contraint d'inventer ce type de savoirs et savoir-faire.

Dans le cas de la stratégie de valorisation par la figure du petit producteur local, les acteurs mobilisent n'importe quel savoir ou savoir-faire, pourvu qu'il s'adapte aux conditions de l'écosystème local. Le système valorisé est ainsi une adaptation volontaire au milieu dans un contexte où l'on aurait le choix de faire autrement. La rationalité comporte donc une valeur

environnementale doublée d'une valeur sociale (on ne fait pas tout seul). Celle-ci dévoile une manière de se penser dans son environnement qui prend en compte un contexte mondialisé et industrialisé.

Pour finir, l'approche d'analyse développée ici permet de considérer le développement de la production localisée, comme l'expression d'une stratégie de production localisée, qui s'appuie potentiellement sur une ou plusieurs étapes de production, et/ou sur l'origine des savoirs et des savoir-faire mobilisés, et qui révèle une manière qu'a l'homme de se concevoir dans son environnement.

Bibliographie

AGRESTE. 2011. *La statistique agricole. Agriculture et espace rural de la Drôme*. Ministère de l'agriculture et de la pêche.

Bessière, J., 2000. *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial: le haut plateau de l'Aubrac, le Pays de Roquefort et le Périgord Noir*. Thèse de doctorat en Sociologie, Université Toulouse 2, Toulouse.

Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P., 1993. *Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Rhône – Alpes*. Editions Albin Michel, Paris.

Bérard L., Marchenay P., 1995. Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir. *Terrain*, 24, 153-164.

Bérard L., Marchenay P., 2004. *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, CNRS éditions, Paris.

Bérard, L., 2011. Du terroir au sens des lieux. In : Delfosse, C. (Dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Les Indes savantes, Paris, 41-58.

Bérard, L., 2012. Productions alimentaires localisées. In : Poulain, J.-P. (Dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Presses Universitaires de France, Paris.

Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J.-B., Roncin, F., Flutet, G., Giraud, G. 2011. Terroir et typicité : un enjeu de terminologie pour les indications géographiques. In : Delfosse, C. (Dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Les Indes savantes, Paris, 101-117.

Cazes-Valette, G., 1997. La Vache Folle. *Cultures, nourriture (Internationale de L'Imaginaire)*, 7: 205-233

Condominas G., 1981. *L'espace social à propos de l'Asie du sud-est*. Flammarion, Science, Paris.

- Csergo, J., 1996. L'Emergence des cuisines régionales –France 18^{ème}-20^{ème} siècle. In : Flandrin, J. L., Montanari, M. (Dir.) *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 45, 823-841.
- Delfosse, C., 1995. Jeux de noms ou la dénomination des produits alimentaires. In : Eizner N. (Dir.) *Voyages en alimentation*. Association des Ruralistes Français, Paris, 305-316
- Fiamor AE., 2014. Changement dans la construction sociale de la production alimentaire localisée, analyse à partir du cas drômois. Thèse de sociologie, Toulouse.
- Fischler, C., 1979. Gastro-nomie et gastro-anomie. Communications. EHESS : *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, 31. Seuil, Paris.
- Fischler, C., 1990. *L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.
- Flandrin, J. L., Montanari, M., 1996. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris.
- Hirczak, M., Moalla, M., Mollard, A., Pecqueur, B., Rambonilaza, M., Vollet D., 2008. Le modèle du panier de biens. Grille d'analyse et observations de terrain. *Économie rurale*, 308, 55-70.
- Kayser, B., 1990. *La renaissance rurale, Sociologie des campagnes du monde occidental*, A. Colin, Paris.
- Lenclud, G., 1987. La tradition n'est plus ce qu'elle était. *Terrain, Carnets du patrimoine ethnologique*, 9.
- Muchnik, J., Requier-Desjardins, D., Sautier, D., & Touzard, J. M., 2007. Les systèmes agroalimentaires localisés (SYAL): introduction. *Economies et sociétés, Série Systèmes agroalimentaires*, 29, 1465-1484.
- Muchnik, J., 2010. *Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires*. Editions Quae, Montpellier.
- Olivier de Sardan, J.-P. 2008. *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Ed. Bruylant, Louvain-La-Neuve.
- Pecqueur, B., 1989. *Le développement local, mode ou modèle ?* Éditions Syros Alternatives. Paris.
- Poulain, J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France, Paris.
- Pouzenc, M., Coquart, D., Pilleboue, J., Olivier, V., Guibert, M., 2007. Diversification des modèles de qualité territorialisée des produits agroalimentaires : risque ou opportunité pour les terroirs ? Méditerranée [En ligne] 109/2007, mis en ligne le 1^{er} juillet 2009. Url : <http://mediterranee.revues.org/111>

Rautenberg, M., 2003. *La rupture patrimoniale*. Ed. A la croisée.

Sylvander, B., Roncin F., Casabianca, F., 2007a. *Produits alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*. Ed. Quae, Montpellier.

Sylvander B., Lagrange L., Monticelli C., 2007b. Les signes officiels de qualité et d'origine européens : quelle insertion dans une économie globalisée? *Économie rurale*, 299, 07-23.

Weber, M., 1905. *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*. Plon, Réédition de 1964, traduction par J. Chavy, Paris.

Weber, M., 1921 (posthume). *Économie et Société. Tome 1 : Les Catégories de la sociologie*. Plon, Réédition de 2005, Traduction par J. Freund et al. Paris.