

Article

Dossier Le naturel et la qualité

Introduction. Démarches de valorisation des produits agricoles : les nouvelles figures de l'alimentaire

Claire Lamine, Marie Roué

La multiplication des démarches de qualification de produits alimentaires peut à la fois être lue comme le résultat des tensions entre les processus d'homogénéisation et de différenciation affectant le secteur agroalimentaire ou comme des réponses de natures très diverses aux incertitudes alimentaires révélées dans les « crises » et les controverses alimentaires récentes. Ces dernières mettent en question les modèles de production dominants et leur impact en termes de santé et d'environnement. Dans ce contexte, ce sont de nouvelles voies que visent à proposer de nombreux modèles de production émergents. Ainsi, ce qu'il devient convenu d'appeler les « réseaux agroalimentaires alternatifs » se donne pour objectif de jouer le rôle de levier critique face aux réseaux agroalimentaires dominants (Murdoch *et al.*, 2000 ; Goodman, 2003 ; Whatmore *et al.*, 2003 ; Chessel et Cochoy, 2004). Malgré leur marginalité numérique actuelle, ils suggèrent d'autres modes de relation entre production et consommation. Ils introduisent aussi de nouvelles figures de l'alimentaire et de la qualité, ce qui est également le cas d'autres réseaux moins explicitement ancrés dans une perspective critique, mais auxquels il est utile de s'intéresser pour dépasser le clivage commun opposant modèles dominants et alternatifs.

Ainsi, les démarches de valorisation de produits agricoles étudiées dans ce dossier établissent des liens entre la définition d'un mode de production spécifique, caractérisé par une « gestion écologique » du territoire, l'ancrage dans un terroir, et les dimensions sanitaire, environnementale, gustative et identitaire des produits. L'objectif est de comprendre la manière dont ces liens sont construits, puis traduits dans des arguments et des normes. Ces démarches, qui tentent de lier qualité et « naturel », nous permettent aussi d'interroger l'agriculture biologique à partir de formes de production et de valorisation qui se situent souvent à ses marges. Dans

le cadre de la filière « Agneaux de Parcours » mise en place dans le Parc national des Cévennes, Julien Blanc et Marie Roué se penchent sur la négociation engagée entre le Parc, les éleveurs et les bouchers, et sur les contraintes pesant sur ces acteurs. Lucie Dupré, à partir du cas de la châtaigne ardéchoise, montre comment celle-ci fut requalifiée successivement de produit (de) pauvre en produit de luxe : le marron, puis plus récemment en produit naturel et bon pour la santé. Le cas de « Nutrition Méditerranéenne en Provence », étudié par Claire Lamine, met plus fortement en jeu la dimension de la santé, l'atout préventif des produits étant l'argument central de cette marque collective de producteurs, argument qui se construit dans une alliance entre ces producteurs et des scientifiques spécialistes de médecine et de nutrition. Enfin, Pierre Stassart et Daniel Jamar s'interrogent sur l'évolution d'une filière à partir du cas de la conversion au bio d'éleveurs conventionnels de bovins de la race « Blanc-Bleu Belge ».

Ces démarches peuvent être lues comme des systèmes d'action collective (Joly et Paradeise, 2003) dont il s'agit d'identifier les acteurs et les formes de relation, mais aussi comme des constructions entre tradition et innovation (Nakashima et Roué, 2002 ; Bérard et Marchenay, 2004) qui articulent des savoirs de différentes natures, à la fois technico-scientifiques et traditionnels. On s'interroge notamment sur la place des producteurs et la manière dont ces dispositifs leur donnent plus ou moins prise, et sur la place des consommateurs, qui sont souvent la figure manquante des démarches de qualification ou, du moins, dont la procédure d'attachement est peu clarifiée. La diversité des approches disciplinaires sollicitées montre, enfin, l'intérêt de questionner la durabilité de telles démarches à l'échelle de l'ensemble d'une filière et du réseau d'acteurs qui la porte, et non pas seulement à celle d'un système de production.

Références

- Bérard, L., Marchenay, P., 2004. *Les Produits de terroir : entre cultures et règlements*, Paris, CNRS Éditions.
- Chessel, M.-E., Cochoy, F. (Eds), 2004. Marché et politique. Autour de la consommation engagée, *Sciences de la société*, 62.
- Goodman, D., 2003. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda, *Journal of rural sociology*, 19, 1-7.
- Joly, P.-B., Paradeise, C. (Eds), 2003. Agriculture et alimentation : nouveaux problèmes, nouvelles questions, *Sociologie du travail*, 45, 1.
- Murdoch, J., Marsden, T., Banks J., 2000. Quality, Nature and Embeddedness, *Economic Geography*, 76, 2, 107-125.
- Nakashima, D., Roué, M., 2002. Indigenous knowledge, peoples and sustainable practice, in Timmerman, P. (Ed.), *Social and Economic Dimensions of Global Environmental Change, Encyclopedia of Global Environmental Change*, vol. 5, Chichester, New York, John Wiley and Sons Ltd, 314-324.
- Whatmore, S.J, Stassart, P., Renting, H. (Eds), 2003. Alternative food networks: European perspectives, *Environment and Planning A*, 35.