

Lectures

Comptes rendus

Les Silences de Tchernobyl : l'avenir contaminé

Guillaume Grandazzi, Frédérick Lemarchand (Eds)
Autrement, coll. « Mutations », 2004, 238 p.

Nous sommes confrontés, depuis 1945, à la fabrication d'une humanité nouvelle. Cette grande mutation a commencé, à bas bruit, avec la réalisation des premiers essais nucléaires dans l'atmosphère. Puis elle a explosé avec les bombardements d'Hiroshima et de Nagasaki en août de cette même année. Quatre décennies après ce séisme militaire, le plus grand accident industriel et politique de l'histoire, l'excursion de la centrale nucléaire de Tchernobyl, a marqué le franchissement d'un seuil nouveau et irréversible dans la fabrication de l'homme nouveau, de l'humanité de l'ère nucléaire.

« De quelles ressources disposons-nous dans notre culture pour explorer dans le présent un événement passé? » Telle est la question cruciale que posent Guillaume Grandazzi et Frédérick Lemarchand dans l'ouvrage collectif *Les Silences de Tchernobyl : l'avenir contaminé* dont ils viennent de diriger la publication aux éditions Autrement. Il convient, affirment les auteurs, de « renverser la flèche du temps pour nous situer nécessairement a posteriori de l'événement, résolument dans le futur ». Depuis le 26 avril 1986, toutes les grandes puissances nucléaires, avec l'appui des agences officielles des Nations unies et la complicité de trop nombreux spécialistes du nucléaire et des multiples agents de la désinformation médiatique, ont tenté d'effacer la mémoire de la tragédie de Tchernobyl, de cacher le nombre des victimes, de banaliser l'horreur de leurs souffrances et l'effroi des survivants, d'étouffer la « supplication » (cf. Svetlana Alexievitch, 1998. *La Supplication*, Paris, JC Lattès) des millions de personnes qui vivent et vivront dans les territoires contaminés d'Ukraine, de Russie et de Biélorussie. Tous ces responsables sont les complices d'une nouvelle forme de négationnisme et seront à ce titre comptables, devant l'humanité entière, du risque inouï de nouvelles tragédies nucléaires. Car il s'agit pour eux d'effacer les traces du crime et de ses auteurs.

Ce livre profond est construit sur la périlleuse dialectique entre deux paradigmes. Le premier, porté par des scientifiques courageux, à l'Est comme à l'Ouest, attribue un rôle fondamental à la praxis qui, soutenue par la science et la technique, pourrait aider à la recherche de réponses pratiques aux problèmes sanitaires rencontrés par les populations en territoire contaminé. Le second, « métaphysique », relève du sentiment que l'humanité d'après-Tchernobyl vit dans un monde entièrement nouveau et inédit : avec « le prisme de nos représentations du monde, qu'elles soient ou non scientifiques ». Comment transmettre l'impensable de Tchernobyl? Cette interrogation est l'analogie de celle qui a hanté de nombreux survivants de la Shoah. Seul un usage dialogique de ces deux paradigmes autorise la saisie de la réalité des effets de la catastrophe dans la culture et sur la nature.

L'ouvrage rassemble une vingtaine de contributions et rétablit l'unité de lieu et de temps de la tragédie classique en cinq actes, passant de l'exposition des faits réels aux questionnements métaphysiques : témoignages et analyses après l'accident ; les conséquences sanitaires et la répression scientifique ; construire la mémoire de Tchernobyl ; *La Supplication* : transmettre l'expérience de la catastrophe ; l'émergence de l'expertise citoyenne : un dernier geste de foi en l'avenir. L'acte premier s'ouvre sur un entretien avec l'académicien Vassili Nesterenko. Ce dernier, naguère expert en armement nucléaire choyé par le régime, accomplit un geste inouï après Tchernobyl. Il prend en effet la responsabilité de stopper les travaux de l'Institut de physique nucléaire de Biélorussie qu'il dirige et engage son personnel dans l'étude des conséquences de l'accident et l'élaboration d'une politique d'aide aux populations sinistrées. Limogé pour abandon de poste et depuis lors sans salaire, il est le seul académicien biélorusse à ne plus travailler pour l'État et à militer inlassablement en faveur des enfants qui vivent dans les zones contaminées. Son témoignage, précis et accablant, se conclut sur le risque encouru d'une explosion aux conséquences terrifiantes : « Kiev aurait été rasée [...] », la Biélorussie serait devenue inhabitable à tout jamais

et l'Europe entière impropre à l'habitation. » Quant à Alla Yarochinskaya, ancienne députée d'Ukraine, elle révèle des documents essentiels des protocoles secrets de groupe stratégique du bureau politique du parti communiste de l'URSS, dérobés au péril de sa vie : « Toute l'information que j'ai pu obtenir sur les affections et la mortalité au sein de la population contaminée prouvent que, immédiatement après la catastrophe de Tchernobyl, des millions de personnes ont été contaminées par la radiation, et non quelques milliers comme le disent les documents confidentiels du bureau politique du parti. »

Le deuxième acte nous éclaire sur les conséquences sanitaires, génétiques, cancérigènes, neurologiques (docteur Michel Fernex) et surtout sur l'impitoyable répression scientifique qui s'est abattue sur les hommes et les femmes qui ont évalué sérieusement les effets sur les enfants de la radioactivité émise par le césium 137 dont ils étaient porteurs. Depuis que le professeur Youri Bandajevsky a été jeté en prison pour avoir clamé la vérité scientifique, son épouse Galina, elle-même pédiatre et cardiologue, a poursuivi son aide aux enfants de Biélorussie et a inlassablement entretenu des liens avec les associations humanitaires internationales pour empêcher que la vérité ne soit enterrée et protéger les savants qui dénoncent le mensonge d'État sur l'affaire Tchernobyl. Elle reste en cela fidèle à l'appel de Bandajevsky : « La vérité doit être entendue. Selon moi, là est la tâche principale des hommes qui ne sont pas indifférents au destin de l'humanité tout entière. »

Le troisième acte, « Construire la mémoire de Tchernobyl? », propose de transformer une angoisse diffuse et refoulée en ce qu'on pourrait appeler une heuristique de la peur, qui incite à l'action plutôt qu'à la paralysie de la terreur. Ce n'est que si l'on considère la catastrophe comme inéluctable que l'on peut espérer construire ce que le philosophe Jean-Pierre Dupuy nomme une mémoire de l'avenir. Tel est sans doute l'enjeu de la construction de la catastrophe nucléaire comme enjeu patrimonial. Henri-Pierre Jeudy souligne à quel point la gestion des risques développe en profondeur un phénomène de réflexivité, amplifié par la polyvalence virale des menaces. Selon Frédérick Lemarchand, il s'agit d'un nouveau recours à la mémoire qui repose sur un « renversement de la flèche du temps nécessaire à la définition d'une éthique pour les sociétés technoscientifiques ». De ce point de vue, Tchernobyl, c'est en effet déjà demain. Voici donc les « tchernobyliens », « condamnés à vivre là, à vivre avec ». C'est-à-dire à chaque moment qui s'écoule, avec des maladies qui s'aggravent, des corps qui se décomposent, désormais habités par « le temps long de la contamination qui [les. . .] rend esclaves de l'incertitude et colonise l'avenir ». La fierté prométhéenne de la grande Union soviétique s'est transformée en honte de vivre dans les villes et les villages fantômes de petites républiques à jamais incertaines de leur avenir.

Au-delà, le refus des citoyens des pays nucléarisés est une insurrection contre le mode liberticide et antidémocratique selon lequel ont été gérés les risques de catastrophes dans les sociétés où s'est imposée la domination technoscientifique.

Avec le quatrième acte, *La Supplication* s'impose comme le vecteur de transmission de l'expérience de la catastrophe et nous permet de basculer dans le paradigme métaphysique. Dans leur dialogue réalisé lors de l'exposition « Ce qui arrive » de la Fondation Cartier et ici reproduit, Paul Virilio et Svetlana Alexievitch s'accordent à penser que cet événement va fabriquer des philosophes. Il s'agit en effet d'inventer un discours fondateur de la résistance à un nouvel inconnu, qui incite à la révolte contre l'impuissance du passé. Svetlana Alexievitch se remémore cette institutrice qui, lui montrant les rayons de la bibliothèque de son école, disait son désarroi : « Personne ne peut nous aider, ni Dostoïevski, ni Tolstoï, ni l'Église. » Rémi Boussagol tient de sa lecture de *La Supplication* cette idée que « Tchernobyl, pour l'avenir de l'humanité, pour l'art, pour la poésie, c'est notre futur antérieur. Reste à trouver le moyen de l'ouvrir ».

S'il est abusif d'évoquer l'acte cinquième comme le final d'une tragédie optimiste, il esquisse néanmoins l'émergence, après la catastrophe, d'un nouvel horizon politique éclairé par la lumière de multiples expertises citoyennes. Le désaveu croissant de la collusion entre élites politiques et technoscientifiques donnera un nouveau souffle aux mouvements antisystémiques qui adviennent dans notre monde. Telle est peut-être la leçon que nous donne ce cri de vérité sur l'accident de Tchernobyl. Pour l'avenir de l'humanité !

Jean-Paul Deléage

(Directeur de la revue *Écologie & Politique*)
jeanpauldeleage@wanadoo.fr

Île-de-France : avis de tempête force 12

Martine Tabeaud (Ed.)

Publications de la Sorbonne, 2003, 206 p.

Cet ouvrage rassemble des articles écrits en 2002 par des enseignants-chercheurs et des étudiants géographes de 2^e et 3^e cycle de l'Université Paris I, à la suite de la violente tempête du 26 décembre 1999 observée sur le nord de la France.

La première partie est surtout centrée sur la définition des tempêtes, les méthodes de mesure du vent et sur le cadre historique de l'occurrence des tempêtes ; elle décrit également les mécanismes météorologiques sous-jacents et présente un panorama des phénomènes observés sur la région parisienne. La seconde partie rapporte les effets territoriaux de la tempête à travers les exemples constatés à Paris et dans plusieurs communes ; elle est surtout

centrée sur la crise et sa gestion. La troisième partie vise avant tout à tirer les leçons des tempêtes de 1999 pour proposer l'émergence d'une culture du risque.

L'ouvrage présente une certaine hétérogénéité due à sa conception même : collection d'articles individuels de natures très diverses, et donc peu reliés les uns aux autres. Pour autant, la réunion dans le même document d'éclairages différents sur les tempêtes, leurs effets et la gestion de leur impact apporte une valeur ajoutée indéniable.

Parmi les nombreuses informations fournies par ce livre, j'ai retenu quelques éléments qui m'ont paru novateurs, soulevant de bonnes questions ou tout simplement intéressants :

1. Une très bonne synthèse sur les mécanismes météorologiques à la base des tempêtes en Europe du Nord-Ouest. Le travail fait le point sur les connaissances relatives au fameux « rail » des tempêtes et à ses variations spatiotemporelles, ainsi qu'au courant Jet, moteur du déplacement et de la définition d'une trajectoire d'une tempête. L'auteur rappelle également l'évolution de la « tempétuosité » sur l'Europe du Nord-Ouest et souligne qu'elle semble être revenue à un niveau comparable à celui observé à la fin du XIX^e siècle. Enfin, des éléments concernant l'évolution future sont présentés. Allons-nous vers un futur plus tempétueux ? L'article fait état des simulations fondées sur une augmentation de la concentration atmosphérique des gaz à effet de serre, qui concluent à un accroissement possible du nombre de dépressions très creuses et de l'activité du rail des tempêtes en altitude sur le Nord-Est atlantique et l'Europe du Nord-Ouest. Cependant, les limites des approches de modélisation sont soulignées ; des progrès restent à faire, notamment à l'échelle régionale.
2. Les dommages aux arbres d'alignement de Paris. L'étude tente de mettre en relation les dégâts observés sur les arbres d'alignement de Paris intra-muros (environ 6 000 arbres abattus) et spatialisés grâce à un SIG avec un certain nombre de variables décrivant l'environnement urbain : longueur et largeur de la rue et orientation de celle-ci par rapport à la direction supposée du vent, hauteur moyenne du bâti, rugosité (liée au volume du bâti et à l'espacement des obstacles), altitude, exposition par rapport à la direction et à l'écoulement supposés du vent, etc. Une typologie des rues touchées a été ainsi obtenue et les secteurs à dégâts ont été identifiés. Une régression linéaire multiple a permis ensuite de préciser la contribution de chaque facteur. Il semble que les facteurs urbains (ex. : dimensions des rues, rugosité, hauteur des bâtiments) aient un rôle prédominant. Au total, le modèle n'explique que 48 % des variations observées. Son utilisation en vue de la prévention des dégâts apparaît donc problématique. Par ailleurs, de nouvelles tempêtes
3. L'analyse des dysfonctionnements dans les systèmes d'alerte révèle la nécessité d'un recours accru aux technologies de l'information et de la communication, avec la réserve que ces systèmes soient suffisamment sécurisés face aux aléas. L'amélioration de toute la chaîne d'alerte doit être une priorité. À cet égard, l'évolution très positive du système d'alerte de Météo-France illustre bien les progrès fondés sur les enseignements des crises passées.
4. L'analyse comparée de la gestion de la crise et de la réparation des dégâts dans des communes de la région parisienne souligne la fragilité financière des petites communes rurales. Celles-ci, compte tenu de leurs moyens limités, ont parfois eu du mal à établir des bilans. Les communes urbaines, aux moyens plus importants, ont eu beaucoup plus de facilité à couvrir les réparations. Des propositions pour aider les communes à mieux gérer l'après-tempête ont été formulées. Elles concernent : (i) la « fluidification » du système d'alerte ; (ii) la nécessité d'une vision intercommunale pour optimiser les interventions ; (iii) la coordination de la réparation des réseaux hiérarchisés (ex. : routes) ; (iv) les possibilités de dérogation aux marchés publics pour accélérer les réparations, etc.
5. La perception sociale des événements cataclysmiques et de leur impact à travers une analyse des médias fait ressortir la perte de références de nos concitoyens urbains par rapport aux phénomènes et aux risques naturels, et la montée en puissance d'un besoin d'hyper-sécurité. Cette analyse souligne aussi la faillibilité, en cas de crise, de moyens technologiques supposés contribuer à cette sursécurité.
6. La mise en mémoire de toutes les informations relatives aux tempêtes pour une gestion globale et intégrée, notamment dans la perspective d'une prochaine tempête, qui semble inéluctable en dépit d'une incertitude temporelle. C'est un élément important dans l'élaboration d'une culture du risque, qui devrait conduire à « traiter les catastrophes comme des événements ordinaires » (Claude Gilbert, CNRS).

En conclusion, il s'agit d'un ouvrage intéressant, dont la lecture est à conseiller aux nombreuses parties prenantes concernées par le risque tempête, et plus généralement par les risques naturels.

Yves Birot

(Directeur honoraire de recherche à l'INRA, France)

yves.birot@free.fr

L'Expertise en pratique : les risques liés à la vache folle et aux rayonnements ionisants

Jacqueline Estades, Élisabeth Rémy

L'Harmattan, 2003, 250 p.

Contribution à une sociologie de l'expertise « en action », l'ouvrage de J. Estades et É. Rémy possède deux versants d'inégale portée. Le premier, qui relève de la production de savoir sociologique, est celui des études de cas proprement dites. Les auteurs, dans le prolongement des *Sombres précurseurs* de Chateauraynaud et Torry (1999), retiennent deux situations de mobilisation collective autour de risques fortement chargés d'incertitude : la crise dite de la « vache folle », l'usine de retraitement des déchets nucléaires de la Hague. Pour chacun de ces risques – transmission ou non à l'homme de la maladie de la « vache folle » ? Augmentation ou non du nombre de leucémies directement liées à l'usine de la Hague ? –, les pouvoirs publics ont tenté de faire face à une demande sociale de certitudes en installant des comités d'experts ad hoc. Saisir l'expertise en action consiste ici, pour J. Estades et É. Rémy, à analyser pour chaque comité : (i) les modalités contextuelles de sa mise en place ; (ii) son activité de production et de communication ; (iii) la spécificité de sa réappropriation du principe de précaution. Et ceci, en se gardant à chaque fois de toute tentation normative.

Le second versant de l'ouvrage, plus transversal, est constitutif d'un aller et retour régulier entre empirie et théorie. Il vise à replacer l'étude linéaire du fonctionnement des comités – convocation, production et communication, précaution – dans le cadre des discussions plus générales sur la nature des sciences contemporaines. « Symétrie », « hybridité sociotechnique », « enrôlement », etc. : tels sont dès lors les quelques « points de passage » conceptuels retenus par les auteurs pour « traduire » les problèmes soulevés par leurs études de cas, notamment la question de la partition des rôles « expert-profane » traditionnellement associée à toute situation de risque. Aussi légitime qu'il puisse être, ce versant théorisant de l'ouvrage est aussi le plus faible – celui sur lequel nous passerons ici le plus rapidement. Les auteurs donnent trop souvent l'impression de s'embarrasser de manifestes théoriques sans utilité réelle pour l'exploitation de leurs données – sinon en termes de ressources symboliques. Cet appareillage conceptuel les conduit parfois à des généralisations discutables, comme dans le cas de la perméabilité supposée intrinsèque des frontières entre savoir expert et savoir profane établie sur la base d'une seule des deux études de cas, à des situations de surinterprétation, comme lorsque certains faits sont minimisés pour garantir la validité d'un point de vue général préexistant, ou encore à des contradictions plus ou moins profondes, comme lorsqu'il s'agit d'affirmer l'impossibilité de différencier les énoncés diffusés par les experts

et les scientifiques tout en reconnaissant la spécificité du mode de validation des énoncés produits par les uns et les autres.

Mais, nous l'avons dit, l'essentiel est ailleurs : dans cette production de savoir sociologique établie sur la base d'entretiens et d'études détaillées des différentes dimensions de ces deux crises sanitaires. Les deux comités étudiés – le Comité interministériel sur les encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles [ESST] (CIESST) dans le cas de la vache folle, le Groupe Radioécologie du Nord-Contentin (GRNC) dans le cas des rayonnements ionisants – partent d'une même prise de conscience quant à l'existence de risques associés à des choix technologiques. Pour autant, l'histoire de leur mise en œuvre est bien différente. Dans le cas du CIESST, au moment de sa création, l'espace de l'expertise est encore vierge. Il faudra non seulement aux pouvoirs publics « dénicher », pour reprendre l'expression de J. Estades et É. Rémy, les chercheurs dans leur laboratoire pour les intégrer dans le comité placé sous la présidence de D. Dormont, mais également associer très directement à la mission de production d'expertise sur des risques nouveaux celle d'élaboration et d'accélération du domaine de recherche. L'entrée en expertise est identifiée par les chercheurs à des enjeux en termes d'allocations de ressources pour leur propre activité. Le cas du GRNC est ici bien différent : non seulement parce que, dans le domaine des risques nucléaires, experts des opérateurs ou d'organismes indépendants et contre-experts associatifs et/ou militants préexistent à sa création, mais également, et surtout, parce que, placé sous la présidence d'A. Sugier, le comité a pour mission de réussir là où d'autres comités ont échoué antérieurement. Et, sur ce point, les auteurs reviennent longuement sur les causes de l'échec de la commission précédente dirigée par Charles Souleau. Convoquée suite à l'écho obtenu par l'étude épidémiologique de J.-F. Viel (1997) prétendant mettre en évidence un lien causal entre le risque de leucémie et l'usine de retraitement de la Hague, la commission Souleau avait pour but officiel d'assurer l'évaluation objective des doses de rayonnement. Ses membres n'auront cependant cessé de se diviser sur ses finalités – fallait-il ou non statuer sur la validité intrinsèque de l'étude de Viel ? – comme sur ses modalités de fonctionnement.

La seconde partie de l'ouvrage, consacrée à l'action productrice et communicationnelle des comités, est celle qui donne sans doute le mieux à voir la complexité de ces collectifs en devenir. Cette activité est décrite comme indissociable d'un certain nombre de règles. Les experts en action, affirment J. Estades et É. Rémy, ne se transforment en réel collectif qu'en « construisant les règles et les procédures qui leur permettront d'organiser leur activité [...] et d'anticiper les usages externes de leurs avis et recommandations » (p. 83). Ces règles concernent tout autant la collaboration entre membres du comité

que celle avec des entités institutionnelles extérieures. Dans le cas du CIESST, les règles élémentaires retenues – principe de compétence, exclusivité de la communication écrite, non-polémique avec d'autres comités – donnent au comité l'apparence d'une équipe de recherche pluridisciplinaire. Cette collaboration pluridisciplinaire n'est jamais donnée. Les entretiens recueillis par J. Estades et É. Rémy montrent ce que les interactions entre chercheurs peuvent parfois contenir tout à la fois de concurrence, de hiérarchie symbolique et de prestige, voire, dans certains cas, de pure incommunication. On regrettera toutefois que les auteurs – faute, sans doute, d'accès autorisé aux sources – n'abordent que trop indirectement l'impact de ces logiques sociales sur la production de l'évaluation des risques liés aux ESST. Ce n'est en fait qu'avec l'étude des règles de coopération caractéristiques du GRNC (chapitre 5) que la démarche sociologique s'approche de certaines formes de l'élaboration scientifique des risques. Les auteurs y décrivent notamment la manière dont les membres associatifs du comité parviennent à intégrer dans le calcul du risque un facteur local – l'épandage des algues –, jusqu'alors négligé par les experts institutionnels. « Le récit de la prise en compte des algues dans le calcul des doses, écrivent J. Estades et É. Rémy, révèle ce qu'il faut réunir pour qu'une donnée entre dans le calcul scientifique. Pour y parvenir, [il faut] à la fois [posséder] un savoir scientifique (les algues comme bio-indicateurs), un savoir pratique local (les algues comme amendement) et bénéficier d'appuis (le rapport du CREDOC) accréditant la pérennité de cette pratique locale. La démarche adoptée a introduit de la traçabilité dans les hypothèses qui sous-tendaient les calculs et, dans ce cas précis, les algues sont devenues des entités qui balisent le traçage de la production des données par importation d'un savoir local dans le processus d'élaboration de la connaissance générale » (p. 129).

Cette référence à la traçabilité permet à l'ouvrage de se clore naturellement, dans sa dernière partie, sur la question de l'élaboration d'un modèle de mise en œuvre de la précaution. Pour établir la légitimité de l'expertise scientifique, les experts des comités observés transfèrent de fait le principe de traçabilité des données du domaine de la recherche vers celui de l'expertise – notamment grâce au recours extensif à la communication écrite. Ce traçage possède des dimensions multiples. D'un point de vue institutionnel, il établit l'autonomie relative du comité vis-à-vis des tutelles ; d'un point de vue communicationnel, il donne à voir les étapes de la production progressive des avis jusqu'au consensus et/ou au compromis final ; du point de vue de l'action publique, enfin, il permet d'identifier une succession de lieux et de facteurs associés aux risques potentiels. La traçabilité apparaît dans cette perspective comme un « label qualité » de la précaution : « elle permet, écrivent J. Estades et É. Rémy, d'instrumentaliser les situations dans le sens d'une prise en charge

distribuée des risques dont la finalité est de parvenir à un accord sur des seuils d'acceptabilité sociale de ceux-ci » (p. 171).

Michel Dubois
(GEMAS – CNRS, France)
mdubois@msh-paris.fr

De la décharge à la déchetterie : questions de géographie des déchets

Jean-René Bertrand (Ed.), avec la participation de François Laurent
Presses universitaires de Rennes, 2003, 180 p.

À travers les contributions de spécialistes en géographie des déchets, l'ouvrage *De la décharge à la déchetterie* démontre la richesse de l'approche des rudologues (du latin *rudus*, décombres) : ces nouveaux experts dans l'étude des productions « détritiques » exercent depuis les années 1970 sur le territoire du Maine-et-Loire et participent à une recherche assidue pour faire entrer l'objet déchet, s'il en est un, au rang d'objet scientifique. Difficile pari, mais nécessaire défi pour porter à l'objectivité un domaine de compétences jusque-là peu reconnu, voire négligé. Or, les enjeux liés à la réduction des pollutions et des nuisances, au traitement et à la valorisation des déchets, sont pris de plus en plus au sérieux par les décideurs et acteurs publics. La démarche systémique des rudologues s'affranchit des seules données techniques et environnementales pour ouvrir une réflexion globale sur les problématiques sociales et économiques, allant jusqu'à interpeller les arbitrages politiques en matière d'aménagement du territoire. Pour que chaque acteur d'un territoire adhère et s'implique dans la prise en compte d'une gestion rationnelle des déchets, il s'agit, d'une part, de procéder à un « renversement des valeurs », faisant passer le statut de « déchet » à celui de « ressource », d'autre part, de faire valoir l'intérêt général par l'incitation à de nouvelles pratiques.

La diversité des cinq articles composant cet ouvrage reflète l'approche transversale que revendiquent les rudologues : formés à la géographie, ils s'appuient sur la répartition et les occupations spatiales des structures, des activités, des acteurs et des matières détritiques. Les cinq géographes ainsi réunis abordent de concert l'évolution des classements et déclassements des espaces (de la décharge au territoire de qualité), l'évolution des pratiques de gestion des déchets urbains, des flux de déchets entre territoires, des comportements de tri et des implantations des déchetteries. Aussi passe-t-on d'une approche géographique « au ras-du-sol » (formes et modelages des paysages) à l'analyse des pratiques de tri, puis à l'analyse du métabolisme territorial (flux des déchets), au repérage

et à la répartition des structures de gestion rationnelle (les déchetteries) en France, pour finir par s'interroger sur la notion de valeur des choses, des gestes, des espaces, et donc sur le sens donné à de nouveaux comportements citoyens.

Les prémices de cette approche, dite rudologique, apparaissent à l'occasion d'une thèse soutenue en 1972 à l'université du Mans, élaborée par le géographe Jean Gouhier. Cette démarche pionnière trouve dans cet ouvrage les éléments du développement de cette discipline spécifique, au travers des analyses pluridisciplinaires et relevant plus généralement de la géographie humaine et culturelle. Il est question ainsi des formes de discriminations et de ségrégations spatiales observées entre des territoires, les uns dévolus à des activités valorisées, les autres marqués par des occupations détritiques de nature disqualifiante. Les géographes s'en remettent à des concepts importés plus explicitement des sciences humaines et sociales, considérant ainsi les chaînes sémantiques qui relient le déchet aux notions de « marge », de « cadre de vie », de « propreté ». La recherche-action ici développée va jusqu'à se pencher sur les représentations du déchet et des valeurs de la société mises en avant pour justifier d'une nouvelle politique de gestion des déchets. À partir des représentations de l'ordure, l'analyse fine des pratiques, notamment de tri, permet d'explorer les initiatives entreprises sur plusieurs territoires à différents échelons (ville moyenne de Gueugnon, ville périurbaine de Cesson, agglomération nantaise, expérience départementale du Jura, département de l'Île-de-France). Puis, au-delà des représentations et des pratiques collectives, c'est la problématique des comportements de tri qui porte à s'interroger sur les facteurs de détermination ou d'influence sur l'adoption ou le refus du tri des ordures. Des structures ont été mises en place spécifiquement pour susciter ces nouvelles pratiques, les déchetteries.

Au fil de l'ouvrage, les géographes du déchet nous prouvent la richesse et la complexité de la tâche scientifique à laquelle ils s'attellent. Ainsi, le géographe peut s'employer à l'observation de la géomorphologie des paysages et des territoires, modelés par les activités humaines au fil des siècles, et donc par les résidus de production (terrils, fosses, ballastières, remblais, etc.). La décharge en est un élément qui mérite une investigation méthodique et complète allant jusqu'à y relever les plantes qui l'occupent. La typologie des décharges appelle un lexique de spécialiste en fonction des formes observées et de l'analyse systématique qui en est établie (talus, butte, carrière, thalweg, dépression). Le géographe peut aussi dresser l'inventaire des matières et matériaux qui composent les gisements détritiques, de la décharge à la poubelle ménagère, en passant par les dépôts industriels, puis caractériser les profils des producteurs et des consommateurs (typologie des populations), pour procéder à une véritable étude du métabolisme d'un territoire.

L'expérience du terrain apporte ainsi une multitude d'informations pour comprendre les partages et ségrégations territoriaux, et par là même sociaux et économiques. Le déchet devient alors un indicateur social, un miroir de la société, jusqu'à permettre de comprendre le processus de formation des marges. Mais, loin d'admettre la non-valeur ou la disqualification qui accompagne toute représentation du « déchet », Jean Gouhier défend l'idée de la valeur potentielle de tout objet abandonné, et invoque une inversion des valeurs, un renversement de l'échelle hiérarchique qui prévaut et conduit à la déconsidération de toute production déritique. Le déchet devient objet de science, la poubelle, l'instrument d'une étude scientifique objective et systématique. En rendant à l'objectivité ce *no man's land*, le rudologue participe à la reconquête des territoires, à leur retour à une attractivité par la mise en valeur des ressources locales et du cadre de vie. L'approche globale que revendique le géographe, sur la base de l'analyse des modes de gestion et d'occupation des secteurs d'activités humaines, en milieu urbain et rural, à travers les dispositifs de collecte, de transport et de traitement des déchets, ouvre la voie à des approches multipartenariales entre acteurs d'un même territoire autour d'un projet d'intérêt général. La démarche qualité du territoire peut être enclenchée par ce levier formidable que constitue un programme de collecte sélective et rationnelle des ordures ménagères, puisque chacun devient l'acteur, à la source, du maintien du cadre de vie. Cette démarche consiste à dresser au préalable un état des lieux, puis un schéma de gestion, un programme d'actions sur la base d'une évaluation objective, et donc sur la base de données quantitatives et qualitatives.

Le tri à la source, objet de l'article de Sylvie Bretel-Deleuze, est un phénomène récent d'incitation à de nouveaux comportements. Le bref historique retracé par l'auteur montre à quel point des obstacles culturels et politiques ont joué dans l'apparition tardive de cette nouvelle pratique, à partir de 1992. Pourtant, peu de responsables de collectivités locales contreviennent à cette nouvelle mesure de gestion des déchets, y décelant là un moyen de garantir des services de proximité, de rapprocher les élus et les citoyens, de répondre à des préoccupations par des actions concrètes et de relancer une communication significative. Certes, l'adhésion des usagers se trouve contrainte par des aspects techniques (accessibilité, périodicité des collectes, manque d'espace de stockage, etc.), mais les facteurs de motivation que sont la sensibilité à l'environnement, la lutte contre le gaspillage, la participation collective à un intérêt général prennent vite le pas. Devant cette adhésion majoritaire au geste du tri, les collectivités s'efforcent de répondre par une organisation et une logistique à la hauteur des gisements en progression exponentielle. La question des déchets est devenue la seconde priorité après celle de la gestion de l'eau. L'établissement de

plans départementaux de gestion des déchets, exigé depuis 1993, renforce la recherche d'une cohérence dans les opérations et les services de gestion des déchets : d'où la nécessité de procéder à des études détaillées des gisements, des modes de desserte des secteurs, d'optimisation des transports et de l'acheminement vers des structures de traitement. L'étude exhaustive menée sur la région Île-de-France, rapportée dans l'article de Urbain N'Koukou, montre les risques de dysfonctionnements susceptibles d'apparaître au terme de la lecture du métabolisme territorial dressé sur la base de l'ensemble des données objectives. En effet, la constitution d'une base de données sur l'ensemble des producteurs de déchets du territoire, puis le bilan comptable des flux de déchets ménagers (entrées et sorties de ces matériaux) font ressortir un dysfonctionnement majeur au niveau des services auprès des populations. Celui-ci s'explique par une mobilité croissante des déchets, mobilité qui contrecarre les principes d'un plan départemental de gestion rationnelle des déchets invoqués dans la loi de 1992. Le manque d'unités de traitement des ordures ménagères sur le territoire, ou leur inégale répartition entre la ville de Paris et les petite et grande couronnes, l'augmentation de la population francilienne résidente, apparaissent sur cette cartographie de la mobilité des flux détritiques. La région Île-de-France, en tant qu'exportatrice de ses ordures ménagères, est tenue à une forte dépendance avec les territoires extérieurs et doit acheminer de forts volumes sur de grandes distances. Ce manque de cohérence s'explique en partie par l'absence de concertation entre élus et acteurs de la région, notamment sur une répartition géographique homogène et adaptée des unités de traitement. L'auteur évoque la nécessité de dresser des plans interdépartementaux, voire interrégionaux, de gestion des déchets ménagers. L'implantation des structures que sont les déchetteries à l'échelle nationale retient l'attention de Jean-René Bertrand, non seulement du fait de la multiplication du dispositif depuis 1981, mais aussi et surtout pour la structuration qu'elle offre dans les comportements des usagers. S'il y a bien de fortes disparités entre les régions françaises, effet des politiques locales, on observe toutefois un intérêt fort parmi les élus locaux pour mettre en place ces espaces de l'éco-citoyenneté. L'objectif de réduction, puis de limitation, des dépôts sauvages semble être atteint, les déchetteries sont entrées dans le paysage de proximité. L'implantation ne s'improvise pas, toutefois, puisque les caractéristiques garantissant son succès doivent être respectées : attractivité, accessibilité (durée de trajet entre lieu de production des déchets et déchetterie), rayon de desserte, signalisation, répartition des encombrants par containers, valorisation selon des filières, implication des usagers dans le geste du tri. Le comptage des entrées annuelles (fréquentation), le relevé des volumes et poids déposés, des taux de fraction valorisable, contribuent à cette nouvelle rationalité de la

gestion des déchets. Dès lors, en conclusion de cet ouvrage, François Laurent reprend à son compte l'apport de l'analyse des géographes dans l'approche objective et scientifique de la gestion des déchets, que ce soit en termes de repérage des espaces de disqualification d'un territoire ou d'observation des disparités des comportements à travers le prisme des pratiques de rejet. La localisation reste bien un enjeu décisif dans ce schéma de valorisation d'un territoire, pour établir des typologies (espaces disqualifiés et espaces à valoriser), pour favoriser l'action collective autour d'un intérêt général (la qualité de vie, la préservation de l'environnement) et susciter l'adhésion à un comportement de citoyen. L'analyse des pratiques et des usages relatifs à la gestion des déchets a trouvé ici son socle d'objectivité scientifique et son terrain d'expérimentation systématique. Reste à suivre l'évolution de la déchetterie à la recyclerie.

Cyrille Harpet

(Université de technologie, Troyes, France)
cyrille.harpet@economie-humanisme.org

Biodiversité du paludisme dans le monde

Jean Mouchet, Pierre Carnevale, Marc Coosemans,
Jean Julvez *et al.*

John Libbey Eurotext, 2004, 428 p.

Il y aurait 800 000 à 900 000 morts par an par paludisme en Afrique selon les auteurs, qui jugent ce chiffre plus plausible que les 1 000 000 à 2 700 000 avancés par l'OMS. Quoi qu'il en soit, les chiffres restent énormes, d'autant que l'on estime que 200 à 300 millions de personnes par an, seraient touchées par la maladie sur ce seul continent africain. C'est de cette pathologie connue depuis l'Antiquité sous divers noms et présente sur tous les continents – sinon actuellement, du moins historiquement – que les auteurs essaient de dresser un tableau à la fois spécialisé et synthétique, véritable somme établie sur la base des connaissances de ce début de XXI^e siècle. Rédigé par quelques-uns des grands noms francophones de la question, cet ouvrage ne va pas intéresser que les seuls spécialistes. Comme le disent les auteurs eux-mêmes, ce livre cherche à faire ressortir la variabilité de l'épidémiologie du paludisme à l'échelle du globe. Or, cette variabilité résulte de la somme d'interactions entre des facteurs d'ordres variés, mais tous importants à un niveau particulier de la répartition, de la circulation et de la transmission. Les premiers d'entre eux sont des déterminants biogéographiques responsables de la répartition des espèces et des taxons de sang subspécifiques des anophèles. Les seconds sont d'ordre écologique, responsables des possibilités de reproduction des vecteurs. Les troisièmes, biologiques, portent sur la compétence vectorielle des vecteurs et la biologie de chaque espèce de *Plasmodium*.

Les déterminants environnementaux sont cités en quatrième lieu, s'intéressant notamment à des phénomènes d'actualité comme le réchauffement global, *El Niño* ou la sécheresse au Sahel. Enfin, la place des modifications anthropiques dans la biodiversité du paludisme et leur impact, tour à tour néfaste ou positif, sont finement analysés pour montrer, in fine, leur place dans une prise en compte globale de l'environnement.

Tout l'ouvrage est organisé autour de la question : Que savons-nous du paludisme et comment ces connaissances peuvent-elles participer au contrôle de cette maladie dans l'attente sans cesse prolongée de son vaccin ? Cette manière de présenter la question constitue une réelle originalité dans un domaine qui voit fleurir nombre de publications, étant donné l'importance de cette maladie en termes de santé publique. En effet, il ne s'agit pas ici de décrire le cycle de la parasitose pour elle-même, ni de dresser les cartes de répartition continent par continent, État par État, région par région pour ce seul niveau d'information spatiale, ni de décrire la prise en charge thérapeutique pour servir de référence au personnel soignant. On pourrait multiplier les exemples, mais les lecteurs l'auront compris : s'il y a accumulation encyclopédique de connaissances sur la question du paludisme, c'est pour mieux mettre ces différents éléments en perspective dans l'optique d'une compréhension globale d'une maladie mortelle.

La biodiversité du paludisme aujourd'hui ne peut être comprise que si l'on connaît son histoire. Par histoire, s'entendent autant la répartition du paludisme jusque dans le Nord de l'Europe il n'y a que 200 ans, que la progression de l'acquisition des connaissances ou l'évolution de la philosophie des stratégies de santé publique (de la volonté d'éradication au contrôle) et leur traduction sous des formes diverses par les acteurs.

À cet exposé historique, succèdent des chapitres sur les différents éléments de la chaîne épidémiologique (parasites et vecteurs) ainsi que sur les cycles du *Plasmodium* (l'agent pathogène), à la fois chez l'homme et chez les vecteurs (les moustiques du genre *Anopheles*). Ces connaissances exposées, les auteurs peuvent alors dresser les bases de l'épidémiologie de cette maladie avant d'en montrer l'impact sur l'homme en tant qu'être biologique. Ils dressent alors un constat, un point de référence de la situation du paludisme dans le monde sous forme de bilan en l'an 2000.

Ce n'est qu'à ce niveau de l'ouvrage que les auteurs rentrent dans une description précise de la biodiversité du paludisme à l'échelle des grandes régions biogéographiques que sont les régions afrotropicales, australasiennes, orientales, paléarctiques et américaines. Cette partie représente le cœur de l'ouvrage, avec près de 250 pages ! Bien que le champ géographique couvert soit vaste, le niveau de description est précis, montrant notamment à l'échelle de la plupart des pays touchés

la dynamique récente de la maladie. Cette question fait d'ailleurs l'objet d'une partie spécifique qui insiste, notamment, sur deux phénomènes déterminants majeurs : l'évolution des conditions climatiques et l'action de l'homme en tant qu'être aménageur et être mobile responsable d'une part des phénomènes de diffusion.

Enfin, les auteurs terminent leur ouvrage par la description des différents éléments qui participent à la prise en charge de la maladie, depuis la détection des cas et leur diagnostic jusqu'à l'application de stratégies de lutte, de traitement et de prévention et aux problèmes auxquels sont confrontés les professionnels du secteur. Cette dernière partie se conclut d'ailleurs par un point important sur la prévision, et notamment celle des épidémies à partir d'indicateurs qui ne peuvent être établis que par une compréhension systémique de l'interaction des différents déterminants de la maladie.

On peut donc avoir une lecture à deux niveaux de cet ouvrage. Chaque chapitre est précis quant à l'information et largement documenté, ponctué de références nombreuses et, faut-il le souligner, pas seulement les plus récentes mentionnées par les bases de données bibliographiques, mais celles qui participent de la conduite d'un raisonnement souvent inscrit dans une démarche historique. À ce titre, on peut lire l'ouvrage en fonction de son domaine de prédilection sans se soucier nécessairement de la place du chapitre dans la progression de l'ouvrage. Mais sans doute n'est-ce pas là sa principale qualité. En insérant chaque partie dans un raisonnement global qui vise, à partir d'un état de la connaissance à un moment donné, à fournir des éléments de réflexion pour aider à l'action, ce livre donne une image trop rarement évoquée qui est la dimension systémique d'une maladie.

Le titre pourrait presque être trompeur. En fait, s'il s'intéresse bien à la biodiversité du paludisme à l'échelle mondiale, c'est pour mieux fouiller les particularités de cette maladie à toute une série d'autres échelles. Ainsi, les descriptions et analyses balayent un vaste champ, depuis l'existence de foyers de transmission dans des conditions spécifiques de transmission (ne sont pas négligés les foyers urbains et l'étude des déterminants qui les génèrent) jusqu'aux phénomènes qui expliquent la variabilité de la transmission dans un faciès écologique donné ou sa dynamique spatiale. Il ne s'agit pas de données neuves. Qui a côtoyé les auteurs dans des colloques ou lu leurs articles ainsi que ceux de leurs collègues en paludologie aura déjà enregistré nombre de ces informations. On l'aura compris, l'intérêt et l'originalité de cet ouvrage est avant tout d'avoir articulé cette somme d'informations autour de la compréhension globale de la biodiversité du paludisme pour un vrai projet qui est la contribution au contrôle de cette grande endémie.

Ce livre intéressera ainsi des lecteurs aussi divers que le spécialiste d'une question « pointue » techniquement, thématiquement ou méthodologiquement et qui

souhaiterait replacer sa question de recherche dans une perspective générale, l'étudiant soucieux de disposer en un seul ouvrage des informations et des connaissances sur l'ensemble des champs couverts par cette endémie, l'épidémiologiste, l'écologue ou le géographe qui aime à analyser les phénomènes épidémiologiques dans une perspective systémique, l'enseignant préparant un cours, et pas seulement dans le cadre d'une faculté de médecine. Ce vaste public potentiel sera d'autant plus intéressé que la lisibilité et l'iconographie, variée et bien choisie, sont excellentes.

Faut-il alors regretter que cet ouvrage ne prenne pas en compte, ou alors trop rapidement, la dimension sociale des phénomènes à la place qui peut lui être attribuée dans les études sur le paludisme ? Sans doute, car des études sur le coût économique de la maladie en zone d'endémie, la perception de celle-ci par rapport, notamment, au recours aux soins et à l'acceptabilité du traitement – études menées par des économistes, des sociologues, des anthropologues ou des démographes – ont, à de multiples reprises, été porteuses de résultats importants. Faut-il voir dans cette absence, une nouvelle fois, la difficulté des approches pluridisciplinaires sur la santé, si souvent évoquée ? Peut-être, mais les auteurs saisissent parfaitement les implications de ces dimensions. Alors, nécessité de boucler à un certain niveau d'analyse une entreprise qui, sinon, n'aurait peut-être pas vu le jour ? Manque de lisibilité et de présence des travaux de sciences sociales dans les revues estampillées « santé » ? Un retard dans l'état des connaissances en sciences sociales par rapport à l'état de la question biologique et médicale ? Mais, s'il faut avoir un regret vis-à-vis de ce livre, c'est bien celui-ci ; et on ne peut que souhaiter voir un jour une participation des sciences sociales à une telle entreprise. Cependant, ne boudons pas notre plaisir, un tel ouvrage devrait être l'initiateur d'une longue lignée sur des pathologies d'importance majeure dans le monde, et qui pourtant pourraient (devraient ?), sinon appartenir au passé, au moins être contrôlées. La philosophie de ce livre collectif doit constituer un précédent. Cette entreprise n'est cependant pas facile. On sent dans cet ouvrage, au-delà de l'importante moisson d'informations et de connaissances, le poids de l'expérience qui permet de lier les éléments entre eux et, ainsi, pour chaque situation identifiée et analysée, de hiérarchiser le rôle des facteurs déterminants. À ce titre, il est une leçon pour les partisans des solutions « clés en main » qui disposent d'un arsenal qu'ils croient applicable quel que soit le lieu ou l'époque.

C'est pourquoi les auteurs concluent leur livre, très logiquement, par les stratégies de prévention, mais en insistant de manière forte sur le ciblage dans le temps et dans l'espace des actions, véritable condensé des enseignements et de la connaissance.

Cet ouvrage doit être recommandé à tout lecteur ayant une fibre écologique bien au-delà du domaine de

la santé. Face à une science souvent trop éclatée, il y trouvera un bel exemple d'approche globalisante dans l'appréhension et l'analyse des phénomènes environnementaux.

Pascal Handschumacher

(Géographe de la santé, IRD, Strasbourg)
handschumacher@equinoxe.u-strasbg.fr

Archéologie et systèmes socio-environnementaux : études multiscalaires sur la vallée du Rhône dans le programme ARCHAEOEDEDES

Jean-Luc Fiches, François Favory, Sander Van der Leeuw (Eds)

CNRS Éditions, 2003, 408 p.

Cet ouvrage collectif, auquel ont participé treize auteurs de disciplines diverses, contient les résultats des recherches, effectuées de 1992 à 1996 dans le cadre du programme européen ARCHAEOEDEDES, concernant les interactions hommes/environnements intervenues dans la basse et la moyenne vallée du Rhône, à différents moments de la pré- et de la protohistoire. Ce travail a bénéficié de l'existence de bonnes données archéologiques, d'une approche interdisciplinaire multiscalaire et d'une gamme de techniques informatiques nouvellement apparues en géographie.

L'ouvrage comporte 4 parties. La première (chapitres 1 et 2) présente l'ensemble des études engendrées sur l'axe rhodanien par le programme ARCHAEOEDEDES, et plus particulièrement les recherches archéologiques menées à bien dans cette région. La seconde partie (chapitres 3 et 4) est consacrée à l'analyse, à petite échelle, des dynamiques socio-naturelles responsables de l'état de l'environnement depuis la fin du Pléistocène. La troisième (chapitres 5 à 8) et la quatrième (chapitres 9 et 10) sont centrées sur la période romaine et l'étude de plusieurs zones tests. L'illustration des textes, composée de cartes, diagrammes, graphiques et photographies, est abondante et de très bonne qualité.

La question fondamentale traitée par le programme ARCHAEOEDEDES, dans différents pays de l'Europe du Sud (Portugal, Espagne, France, Italie, Bosnie, Grèce), concerne les causes de la dégradation des terres et de la désertification dans l'aire méditerranéenne. L'approche problématique se propose de considérer les dynamiques d'interaction entre les sociétés et les milieux naturels sur le long terme et dans une perspective coévolutionniste, au moyen d'une étude intégrée des aspects sociaux et environnementaux.

L'analyse des facteurs généraux de l'érosion, qui précède les analyses plus ciblées, se fonde, en conséquence, sur l'étude des corrélations entre dynamiques naturelles

(climat, hydrologie, végétation) et dynamiques anthropiques (organisation spatiale, dynamique de peuplement, agrosystèmes), qui font l'objet d'approches parfois opposées et toujours variées. Cette perspective permet de caractériser quelques grandes étapes de la morphogénèse holocène dans le Sud de la France. L'évolution des rapports de force entre les différentes dynamiques témoigne d'une progressive transformation des relations et des modalités d'appropriation de la nature. L'impact encore très limité des communautés humaines mésolithiques, du début de l'Holocène, a progressivement fait place aux profondes modifications du paysage liées aux pratiques agropastorales du Néolithique et à leur héritage. D'importantes variations de climat ont également joué, durant cette période, un rôle dans le déclenchement et/ou l'accentuation de l'érosion des sols.

Cette présentation générale des méthodologies et des évolutions sur le temps long, qui représente près de la moitié de l'ouvrage, forme une synthèse aboutie des connaissances archéologiques et paléoenvironnementales et montre qu'il n'existe pas de rapport mécaniste entre les activités anthropiques et les réponses des géosystèmes. Des phases d'emprise humaine importantes et spatialement affirmées peuvent ne pas provoquer de modifications notables jusqu'au franchissement d'un seuil de résistance ou jusqu'à l'accentuation d'un des paramètres en jeu. Ces observations mènent à penser qu'il faut considérer les pratiques humaines avant tout comme des processus révélateurs et amplificateurs des crises climatiques en cours durant l'Holocène moyen et récent.

Les analyses suivantes concernent plus particulièrement les contextes microrégionaux de la recherche et les dynamiques socio-naturelles intervenues entre la fin du II^e siècle av. J.-C. et la fin du V^e siècle apr. J.-C. Elles s'inscrivent dans une démarche globalisante d'archéologie rurale, prenant en compte la morphologie agraire fossile, l'habitat rural gallo-romain, au sens large, et leurs contextes historiques et naturels. Cette étude comparative repose sur des fichiers de sites déjà constitués et concerne huit zones, correspondant à des environnements diversifiés : plaines, collines, plateaux et moyennes montagnes. Il s'agit de la Vaunage, du Beaucairois et de la basse vallée de l'Alzon, dans le Gard ; du Lunellois, dans l'Hérault ; de la région Alpilles-Montagnette, dans les Bouches-du-Rhône ; du haut Comtat, du Tricastin et de la Valdaine dans le Vaucluse et la Drôme.

Les données étudiées permettent de reconstituer une chronologie des implantations et des occupations sensiblement différente d'un secteur à l'autre. De la conquête romaine à l'an 50 avant notre ère, c'est le Languedoc oriental, et plus précisément la cité de Nîmes, qui enregistre le plus de créations d'habitats ou de bâtiments d'exploitation agricole. La période comprise entre 50 et 1 av. J.-C. voit un essor de l'habitat rural dans le haut

Comtat, qui constitue alors un pôle dynamique, avec un ralentissement sensible des créations dans le Beaucairois, en Uzège et dans le Lunellois. La première moitié du I^{er} siècle apr. J.-C. correspond à la période la plus dynamique dans l'Uzège, le Beaucairois, les Alpilles et le Comtat, alors que les créations massives d'habitat touchent un peu plus tardivement (de 0 à 99 apr. J.-C.) les régions du Tricastin, du Vaunage, du Lunellois et de la Valdaine. Cette expansion des établissements ruraux, qui atteint son maximum durant le I^{er} siècle apr. J.-C., marque une pause brutale et durable aux II^e et III^e siècles. Les créations restent peu nombreuses durant l'Antiquité tardive (III^e-V^e siècles), mais un certain nombre de sites créés antérieurement continuent à être occupés.

Les durées d'occupation de ces sites sont généralement brèves : près des trois quarts des établissements disparaissent après moins de deux siècles d'existence, les occupations les plus précaires se rencontrant en Vaunage et en Valdaine. Dans toutes les régions, entre 5 et 11 % des établissements réussissent cependant à perdurer au-delà de cinq siècles. Une analyse plus fine, portant sur le seul habitat dispersé, a permis de distinguer deux principaux groupes d'établissements : les premiers, de taille modeste, marginalisés par rapport aux chemins et au réseau des habitats contemporains, ont une courte durée d'existence, alors que les grosses fermes constituant un groupe médian entre les petits habitats et les agglomérations sont plus résistantes. Cette étude permet également d'établir une hiérarchisation et une typologie de l'habitat rural en dix classes fondées sur l'importance des établissements, leur durée d'occupation et leur période d'implantation.

L'ouvrage s'achève par l'analyse de l'environnement de ces sites, qui prend en compte le relief, les sols, les ressources en eau, l'occupation actuelle du terrain et les contextes spatiaux, et aboutit à une caractérisation des classes d'établissements en fonction de leur implantation géographique. Le dernier chapitre contient une synthèse de la dynamique spatiotemporelle de l'habitat rural gallo-romain permettant de caractériser les tendances générales de la diffusion, qui présente une dynamique de front pionnier et témoigne d'une dilatation des réseaux d'occupation du sol, durant le Haut-Empire, et d'une rétraction, à la fin de l'Antiquité. L'étude de l'évolution interrégionale de la densité de peuplement atteste toutefois de positions contrastées à l'égard de ce phénomène et de l'existence de différents modes de croissance. Un court chapitre de conclusion, qui insiste sur l'importance et les difficultés de l'approche multidisciplinaire, clôt le livre.

Il s'agit donc d'un travail particulièrement intéressant tant par ses approches et ses discussions méthodologiques, importantes et bien menées, que par la synthèse régionale de la variabilité et de l'évolution des habitats gallo-romains dans l'axe rhodanien, parfaitement

documentée. Si l'on peut regretter que les questions posées dans la première partie, concernant les causes et les modalités des processus de dégradation des terres, ne soient traitées que marginalement dans la seconde, il faut y voir là une conséquence des limitations imposées par les perspectives et les méthodologies propres aux différentes disciplines, assumées par les auteurs. Ce travail concerne un assez large public intéressé par l'histoire et la géographie rurale du monde antique, les modalités d'interaction des phénomènes naturels et anthropiques, les aspects méthodologiques des approches multidisciplinaires et multiscalaires ou la gestion durable des territoires.

Jean Guffroy
(IRD, France)

jean.guffroy@orleans.ird.fr

Le Droit à l'alimentation

Jean Ziegler

Mille et une nuits, coll. « Essai », 2003, 228 p.

On retrouve là Jean Ziegler dans un nouveau rôle, celui de rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation de la Commission des droits de l'homme des Nations unies.

L'alimentation est un sujet qui n'était pas central dans l'œuvre importante de ce sociologue et militant, jusqu'à la publication en 1999 de *La Faim dans le monde expliquée à mon fils*. L'alimentation n'était pas non plus tout à fait étrangère à cet auteur très engagé, depuis plus de trente ans, sur les questions du tiers-monde, particulièrement celles qui concernent l'Afrique, dans la critique de la « raison d'État » et dans celle des systèmes prédateurs des pays riches et de leurs entreprises – dont ceux de son propre pays, la Suisse.

Le livre s'ouvre sur une rapide analyse des contradictions internes de la galaxie des agences des Nations unies – « Le droit du faible contre la raison du fort » –, avant de donner la traduction en français de son rapport préliminaire devant l'Assemblée générale des Nations unies, lequel vise à l'accélération de la mise en œuvre de systèmes juridiques nationaux et internationaux permettant de pénaliser tout manquement à « ce nouveau droit de l'homme » qu'est le droit à l'alimentation. La dernière partie est la publication d'un rapport de mission au Niger, qui montre l'état spécifique de la sécurité alimentaire dans ce pays. C'est de ces missions, en effet, que se nourrissent la réflexion et les recommandations du rapporteur spécial, dont le mandat personnel doit s'achever en 2006.

Les arguments rassemblés ici ne sont pas nouveaux ; ils se trouvaient déjà, pour la plupart, sous la plume de

Josué de Castro, qui fut président de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation) en... 1952 ! Le géographe Bernard Bret, dans sa thèse *Justice et territoire : essai d'interprétation du Nordeste du Brésil* (Université de Paris I, 2000, inédite), a proposé, en reprenant à sa manière l'œuvre philosophique de John Rawls, de substituer le concept de justice à ceux de croissance et de développement. Ces arguments sont également constitutifs de l'ensemble de l'œuvre du prix Nobel d'économie Amartya Sen. Nul ne dénie qu'une alimentation suffisante et non carencée est le premier garant de l'éducation, de l'épanouissement des capacités physiques et intellectuelles et, partant, de possibilités de développement humain au sens fort du terme. Et, parmi ceux qui démontrent l'importance de l'alimentation et le caractère politique des insécurités alimentaires, certains sont internationalement reconnus. Pourtant, combien de temps et d'alarmes faudra-t-il encore pour une concrétisation de ce droit humain fondamental ?

Jean Ziegler ne se montre pas neutre, même si le genre des textes réunis ici (des rapports institutionnels) exige qu'ils aient été au préalable approuvés. On y lit une certaine empathie devant les avancées en matière de droit à l'alimentation au Brésil ou en Afrique du Sud au début du XXI^e siècle, et beaucoup d'inquiétudes quant à des pays, tel le Niger, qui ne sont pas considérés comme prioritaires par la communauté internationale.

Le grand intérêt du livre est de montrer la distance qui existe entre un idéal des droits de l'homme et sa réalisation. Le cas du Niger éclaire la manière dont le rapporteur spécial examine la question, non seulement du point de vue des disponibilités, des inégalités alimentaires et des moyens mis en place par le gouvernement pour pallier les crises de subsistance, mais aussi et surtout à travers une analyse des institutions, des structures gouvernementales et de la loi, et la mise en évidence des freins plus ou moins importants qu'elles génèrent dans le domaine des droits de l'homme en général et du droit à l'alimentation en particulier. La question des rapports entre hommes et femmes, de la loi en la matière et de leur lien à la sécurité alimentaire est, dans ce pays, une de celles, sensibles, que soulève Jean Ziegler, mais que son gouvernement n'est pas disposé à considérer.

Pourtant, ce qui est publié ici, bien que critique, fait l'objet d'un consensus international. Ce n'est pas le cas, en revanche, d'un rapport de 2003 sur les risques alimentaires que fait peser la politique israélienne du mur de sécurité et de limitation de la circulation sur la population palestinienne : vivement dénoncé par les diplomates d'Israël et des États-Unis, il n'a été connu que par des brèves de presse et une diffusion non autorisée sur des sites Web d'ONG. Une lettre du rapporteur spécial publiée en juin 2004, adressée au président de Caterpillar – entreprise dont les bulldozers blindés vendus à l'armée israélienne exécutent des destructions de

fermes, d'oliveraies et de champs en Palestine –, renvoie à la résolution 2004/19 de la Commission des droits de l'homme qui demande à « tous les États et acteurs privés, de prendre intégralement en compte la nécessité de promouvoir la réalisation effective du droit alimentaire ».

Le chemin des droits de l'homme est long et difficile, ses avancées sans cesse remises en question et engluées dans la viscosité du système international et les logiques différentes de ses diverses instances. Que la Commission des droits de l'homme s'efforce de créer un droit international en la matière s'oppose à un autre droit international visé par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et à celui que mettent de fait en œuvre les pratiques de la Banque mondiale. . . parce que l'argent a plus de valeur que les personnes, ce que Ziegler a toujours dénoncé dans ses très nombreux articles et ouvrages, comme dans sa pratique politique. L'épilogue de Jean Ziegler est pessimiste à double titre : au sens propre, car il constate que la Commission des droits de l'homme ne condamne que très exceptionnellement les États, et encore moins les entreprises qui violent ces droits ; indirectement, car il y dit ses espoirs en Sergio Vieira de Mello, récent haut-commissaire aux droits de l'homme au moment de la publication du livre, dont on se souvient qu'il fut depuis assassiné au cours d'une mission en Irak occupé.

Un livre à lire pour voir ce que pourraient être les garanties de chacun en matière d'alimentation et de justice sociale si, simplement, les votes de consensus de l'ONU étaient appliqués. Un livre à conserver pour mesurer dans l'espace et dans le temps les progrès et les régressions d'un droit international pour l'alimentation, dont il a fallu attendre 2001 pour qu'il soit reconnu comme droit universel de l'homme.

Françoise Plet

(Université de Paris 8, UMR Ladyss, France)
plet@univ-paris8.fr

Histoire de la qualité alimentaire, XIX^e-XX^e siècle

Alessandro Stanziani

Le Seuil, 2005, 378 p.

Cet ouvrage dense nous propose une approche novatrice de l'histoire de la sécurité et de la qualité alimentaires, qui articule histoire économique et histoire juridique. L'auteur nous explique comment le droit de la qualité alimentaire se construit entre marché et santé, c'est-à-dire entre régulation de la concurrence et exigences de santé publique. Par l'analyse de nombreux débats et prises de position issus des archives judiciaires et administratives, il nous montre ces tensions à l'œuvre et leurs rééquilibres permanents, jusqu'à cette stabilisation relative que permettent les lois mises en place au tournant des XIX^e et XX^e siècles.

Le livre est centré sur quatre produits qui posent des questions différentes et incarnent des enjeux contrastés en termes de régulation de marché et de santé publique. Pour le vin et le beurre, les intérêts commerciaux – avec une structuration fort différente des acteurs économiques – l'emportent sur la protection de l'hygiène publique, ce qui s'inverse pour la viande et le lait, ce dernier incarnant des enjeux sanitaires mais aussi nutritionnels.

Si l'on sait depuis longtemps, notamment grâce à K. Polanyi, que le marché, loin d'être le résultat spontané des forces économiques, est bien plutôt une construction institutionnelle, cet ouvrage, lui, explore la dimension juridique de cette construction. Il parvient ainsi à infirmer la thèse selon laquelle « les normes et les règles de droit provoqueraient des distorsions sur un marché concurrentiel qui leur serait antérieur » (p. 284).

Il remet aussi en question la tendance de nombreux travaux historiques sur les produits et la consommation à considérer que la définition des produits telle qu'elle existe aujourd'hui était déjà instituée dans la période étudiée, et à postuler l'existence d'une qualité objective qui serait une sorte de notion transhistorique. La définition de la qualité n'est pas stable, mais résulte d'une construction à reconstituer. Celle-ci, considérée sur la longue durée, est l'effet de multiples allers et retours et de processus itératifs où interfèrent trois principaux types d'acteurs : les acteurs économiques, les administrations publiques et les magistrats. L'ouvrage retrace l'histoire passionnante des jeux d'anticipation réciproque entre administrations et magistrats d'un côté, acteurs économiques de l'autre, et des interactions entre les normes que construisent les premiers et les pratiques de falsification des seconds. Cette histoire révèle aussi les affrontements politiques sur le rôle de la législation : doit-elle protéger un consommateur incapable de se défendre ou considère-t-on que la protection des consommateurs passe par le libre échange et une bonne circulation de l'information ? A. Stanziani revient ici sur le débat qu'alimentent les économistes sur les asymétries d'information. L'idée selon laquelle elles augmenteraient les coûts de transaction que des normes appropriées pourraient réduire suppose, là aussi, que la définition de la qualité du produit soit partagée par l'ensemble des acteurs.

L'auteur interroge parallèlement les liens entre politiciens et experts, d'une manière qui peut éclairer la lecture des débats contemporains et rejoint cette fois certains débats de la sociologie des sciences et/ou sur les risques. Il étudie finement les relations entre les scientifiques et les politiques dans la construction et l'application des lois, et rend compte des incertitudes empreignant ces relations. Il démontre l'antériorité historique de l'alternative entre conduite scientifique des affaires et principe de précaution, entre l'idée que l'expertise scientifique donne des éléments suffisants pour trancher ou qu'au contraire, les insuffisances de la preuve scientifique

expriment l'incertitude de la science elle-même. Mais la science n'opère pas en vase clos et l'argument central de l'ouvrage, de ce point de vue, est que « ce n'est pas l'état du débat scientifique en soi qui détermine les politiques adoptées, mais plutôt la manière dont l'argument scientifique se conjugue à l'élément économique » (p. 281).

Ce livre rappelle aux non-historiens que certaines questions, que l'on aurait tendance à considérer comme spécifiquement contemporaines, ont en fait un long arrière-plan historique. C'est non seulement le cas du principe de précaution, mais aussi de la notion de produits naturels, et de leur variabilité inévitable, alors que les normes visent à homogénéiser et stabiliser la définition de la qualité des produits pour mieux les faire circuler et protéger la loyauté des transactions et/ou la santé des consommateurs. Le vin est celui des quatre produits étudiés qui exemplifie le mieux cette tension, avec des commerçants encourageant la stabilisation des définitions, tandis que les producteurs défendent la variabilité selon les régions mais aussi les années.

On verra aussi qu'il y a plus d'un siècle, se posaient déjà les problèmes de la non-prise en compte du rapport entre inputs et produit final et de la définition du mode de production. La loi interdit, par exemple, le lait trop peu dense et trop peu crémeux, sans traiter de l'alimentation des vaches. C'est du reste, note l'auteur, cette exclusion des inputs de tout véritable contrôle qui est à l'origine des crises récentes du marché de la viande. Une autre question aux échos bien contemporains est celle de l'objectivation de la qualité : qui est le vrai connaisseur, entre les chimistes et les professionnels ? Quels sont les bons savoirs, entre savoir-faire professionnels et connaissances scientifiques ?

A. Stanziani nous invite, plus largement, à ne pas voir la loi de 1905 sur les fraudes et les falsifications comme une sorte de point initial avant lequel on aurait été dans un vide juridique total. Avant elle, des lois spécifiques sur les produits essaient d'établir des règles de concurrence dans un contexte d'accélération des progrès techniques et de course de vitesse entre réglementations et techniques de falsification. C'est là l'expression de la tension entre les temps longs du droit et les accélérations brutales de l'économie, qui conduit au déplacement d'une régulation par les lois à une régulation par les décrets d'administration publique, qui se stabilisera justement dans la loi de 1905.

Cet ouvrage complexe peut donner, à la lecture, le sentiment que l'auteur recomplexifie sans cesse les phénomènes, ce qui est du reste l'expression d'un profond respect des nuances. Par exemple, il propose d'écarter l'image d'un État monolithique qui, comme tel, s'opposerait au marché, et montre combien les administrations sont loin de converger dans leurs perceptions et leurs intérêts. Cette complexité du propos tient bien évidemment aussi au caractère itératif des processus décrits. L'ouvrage

manque peut-être, néanmoins, de synthèses ponctuelles ou de schémas conceptuels récapitulatifs, qui auraient permis au fil de la lecture de rappeler les principaux acquis.

Claire Lamine

(Inra, Éco-Innov, France)

claire.lamine@grignon.inra.fr

La Viande : un aliment, des symboles

Françoise Aubaile, Mireille Bernard,

Patrick Pasquet (Eds)

Édisud, coll. « Écologie humaine », 2005, 247 p.

Cet ouvrage rend compte d'un colloque organisé en 2000 par la Société d'écologie humaine et l'International Commission on the Anthropology of Food. Il a pour objet une réflexion sur la viande, animal et aliment : gibier, bétail, aliment porteur de multiples règles sociales de consommation, aliment source de protéines et de fer... Dix-sept chapitres, dix-sept auteurs : de l'Afrique à l'Amérique du Sud, sans oublier l'Europe, ce recueil rassemble des types de travaux souvent publiés dans des sphères différentes. Ici, se trouvent des analyses concernant « l'ailleurs » géographique et historique et d'autres s'attachant à l'actualité européenne récente relative aux débats nutritionnels et sanitaires sur la viande.

L'animal est élément d'un milieu physique, et les pratiques de capture, de conservation et de consommation reflètent et modifient ce milieu. On pourrait intituler cet ouvrage : « Nature, viandes, sociétés »... Ou, comme le chapitre introductif : « Pour une anthropologie de la viande, de l'environnement à la société ». Les chapitres sont regroupés en quatre parties : « Chasse et environnement » ; « Pratiques et savoirs » ; « Évolution des pratiques et représentations » ; « Nutrition ».

Trois études (en Guyane française, par S. Manusset ; au Cameroun, par H. Solly ; en République du Congo, par N'YN. Kiyulu et K. Luhunu) constituent la première partie – « Chasse et environnement ». Derrière la diversité des trois cas, une même problématique se dégage : l'affrontement de deux logiques de gestion du gibier. Pour les institutions chargées de la conservation de l'environnement, le gibier est la faune qu'il faut gérer dans une optique de développement durable. Pour les habitants de ces zones, le gibier est une ressource alimentaire, consommée ou vendue ; mais, bien au-delà de cet aspect matériel, c'est aussi autour du gibier que s'organisent des pratiques, des significations symboliques largement articulées avec l'organisation sociale. Le travail en finesse des anthropologues apparaît ici comme un passage obligé pour que négociations et accords s'établissent entre institutions et populations locales.

Avec la deuxième partie – « Pratiques et savoirs » –, l'animal, inséparable de son écosystème, devient aussi viandes. Terme pluriel, puisqu'il s'agit ici de la diversité des pratiques de préparation, de consommation, de significations données à ces actes. Terme pluriel aussi, car renvoyant à la diversité sociale ; ces pratiques s'inscrivent dans la structure sociale et la différenciation des rôles entre femmes et hommes. Le chapitre 4 (P. et F. Grenand) est consacré au boucanage. Cette technique du traitement de la viande, caractéristique des sociétés amérindiennes, n'a d'équivalent ni matériel ni linguistique en Europe. Le boucanage est gros consommateur de bois et ne se retrouve que dans certaines zones d'Afrique équatoriale. Le titre du chapitre 5, « La tortue – Une nourriture d'homme et un plat de choix chez les Gbaya de Centrafrique » (P. Roulon-Doko), résume parfaitement le contenu. Dans le chapitre 6, L. Abu-Shams s'intéresse au mouton, animal central dans le monde arabe. Animal inséparable des fêtes familiales et sociales, son sacrifice et sa consommation sont extrêmement ritualisés. Ce chapitre est sans doute exemplaire pour illustrer la dimension sociale et symbolique de la préparation et de la consommation de viande. M. Prost (chapitre 7) nous amène dans les Alpes dauphinoises, du Moyen Âge à la période moderne. On y observe toute la rigueur de l'analyse historique et de la critique des sources. Ce travail met en relation le milieu, « un écosystème contraignant » et les possibilités sociales de se procurer de la viande par l'élevage et la chasse. Les idées reçues sur les progrès de la disponibilité en viande au cours de l'histoire se trouvent ici contredites. Dans cette région, au XVIII^e siècle, on passe d'une consommation de viande variée et relativement abondante à une restriction quantitative et à la quasi-exclusivité de la viande de porc.

Avec les chapitres suivants, qui constituent la troisième partie – « Évolution des pratiques et représentations » –, on en vient à l'actualité européenne et aux évolutions récentes de la consommation de viande. M. de Labarre s'interroge sur la relative dévalorisation de celle-ci dans nos représentations alimentaires. Certes, l'industrialisation de l'élevage a conduit à une banalisation de la viande. Mais, élément plus rarement évoqué à propos de la viande, depuis quelques décennies, un renversement s'est produit dans notre perception des risques. Ce n'est plus tant la nature indomptée qui est porteuse de crainte, mais l'action de l'homme sur la nature. En ce sens, la filière alimentaire est perçue comme « dénaturante ». S. Cazes-Valette s'interroge (chapitre 11) sur l'évolution de la consommation de viande en France depuis la crise de la « vache folle ». Elle observe les changements qualitatifs dans la consommation et propose une explication anthropologique de la diversité des comportements des consommateurs. Selon leur rapport à la nature et à la technologie, les hommes donnent un sens différent à leur consommation

de viande et leurs activités d'achats se révèlent différentes.

Le chapitre 10 nous conduit en Belgique, où Y. Lepage et J. Deligne observent l'évolution récente des habitudes alimentaires selon les revenus des ménages. Cet article a le grand mérite d'aborder l'autoconsommation, pratique largement négligée dans les travaux existants. À propos d'une exposition sur les ferments, réalisée par le musée de l'Alimentation de Vevey (Suisse), I. Raboud-Schüle constate notre difficulté à penser la fermentation de la viande. Alors que nous l'admettons pour le vin, le pain, la choucroute, pour la viande, chair de l'animal proche de notre chair, la fermentation est assimilée à la putréfaction.

B. Picon (chapitre 12), avec un talent d'écrivain et une rigueur scientifique, nous fait participer à une journée camarguaise où semblent se dérouler les pratiques traditionnelles de l'élevage de taureaux de combat. Ce qui se montre comme tradition est une création récente à but touristique qui permet de valoriser un élevage peu rentable. Sur ce thème des produits de terroir, B. Picon démonte les apparences et dévoile les mécanismes sociaux. C'est à travers le cahier des charges du produit du terroir que se construit le terroir camarguais, et non l'inverse. Dans le chapitre 13, M.-D. Ribereau-Gayon aborde un sujet polémique : la consommation de viande de chasse dans les Landes de Gascogne. La valorisation des pratiques de chasse s'inscrit dans l'histoire. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la population landaise a souffert de nombreux maux attribués à l'insalubrité du milieu naturel et certainement liés à des carences en protéines animales. La chasse, en procurant de la viande fraîche, « renverse les méfaits de la nature au profit de l'homme ». Aujourd'hui, ce rôle d'intermédiaire entre l'homme et la nature est toujours défendu par les chasseurs, qui se perçoivent aussi comme gestionnaires de la nature.

La dernière partie de cet ouvrage – « Nutrition » – comporte trois chapitres où la viande est considérée comme aliment, source de protéine et de fer. Ces analyses portent sur diverses populations. Chez les Ntomba du Congo, H. Pagezy s'intéresse au régime alimentaire constitué d'un aliment de base, souvent le manioc, accompagné de viande. Les variations spatiales (villages riverains du lac Tumba ou village de forêt), saisonnières et sociales rendent compte de la grande diversité des viandes consommées. Si la viande est globalement valorisée, une hiérarchie complexe en différencie les catégories et les différentes espèces à l'intérieur de ces catégories. Les activités de prédation, de préparation, de consommation (viandes permises et interdites) sont fortement liées au genre. La valeur protéique du régime alimentaire des Ntomba semble très satisfaisante, mais la surexploitation du milieu et le développement d'une activité marchande de viande semblent fragiliser cet équilibre.

Dans le Val-de-Marne, F. Ravillé-Sausse et F. Sossah constatent que les enfants d'origine subsaharienne ont un

régime alimentaire équilibré jusque vers leur 14^e mois, âge où ils commencent à partager les repas familiaux. Le déjeuner et le dîner demeurent traditionnels tant dans leur composition que dans les manières de table. Dans le plat unique, placé au centre de la table, chacun se sert et les enfants ont tendance à privilégier la semoule par rapport à la viande. Leur consommation journalière de viande est faible et les apports réels en fer sont inférieurs aux valeurs recommandées.

Dans le dernier chapitre consacré à la nutrition, M. Bernard rappelle la haute valeur nutritionnelle de la viande. Bien que les besoins en protéines soient généralement bien couverts en France, certaines populations sont plus exposées à des carences. Pour les jeunes filles et les femmes, la situation peut être d'autant plus problématique que leur régime alimentaire est parfois fortement restrictif.

Un dernier chapitre (H. Heurtebise), relativement indépendant, s'intéresse au rôle de médiation des maquignons, assurant le passage du vivant au mort, de l'animal à la viande.

La réunion de ces articles est en un enrichissement car chacun, selon son domaine, explore plutôt une bibliographie spécialisée. Le lecteur y trouvera aussi une illustration de la diversité des méthodologies d'étude.

Claude Wisner-Bourgeois
(UER de sociologie, INA P-G, France)
wisner@inapg.inra.fr

Le Sang des fleurs : une anthropologie de l'abeille et du miel

Gilles Tétart

Odile Jacob, 2004, 288 p.

L'ouvrage de Gilles Tétart est issu de son travail de thèse dirigé par Françoise Héritier, qui y livre une préface éclairant le cadre conceptuel et méthodologique. Cette recherche s'inscrit d'abord dans une anthropologie du corps humain : comme le suggère la poésie du titre, il y est question de la transformation de nourritures en fluides corporels. Le projet porte sur l'étude de la logique symbolique et cherche à organiser les relations entre des éléments apparemment disparates : la mise en culture d'un animal (api-culture), le substrat zoologique et la fresque mythique... L'auteur ne prend pas position dans le débat nature/culture ; il adopte une posture féconde qui cherche à reconstruire le faisceau de convergences qui rendent raison de la récurrence de certaines opérations sur les catégories mentales, afin d'en dégager des invariants anthropologiques. Pour cela, Gilles Tétart s'appuie sur un réseau lexical dense au sein duquel il décode les schèmes conceptuels qui, à travers les siècles et les aires culturelles (sud-américaine, védique,

indo-européenne, persane, égyptienne, malgache, ukrainienne, amazonienne, mexicaine), permettent de rendre compte de l'économie de différents aliments d'exception (miel, gelée royale, pollen, ambroisie...) et, par-delà, des différents régimes de la physiologie commune ou divine. L'apport majeur de cette recherche est de nous révéler qu'un aliment aussi marginal que le miel est significatif des représentations de l'énigme de la reproduction sexuelle. Les matériaux utilisés sont issus d'une étude ethnographique du monde contemporain de l'apiculture (chapitres 1 et 2), puis d'un travail sur l'abondante littérature produite par l'Antiquité (chapitres 3, 4, 5) et par l'Occident chrétien (chapitres 6 et 7) ; le chapitre 8 s'intéresse aux prolongements et métamorphoses modernes des schèmes révélés.

Les chapitres 1 et 2 (« L'abeille et l'apiculture » ; « La récolte du miel ») plongent le lecteur au cœur du processus de la recherche et de son mode de questionnement initial. Les premières réflexions interrogent le registre sémantique : pourquoi de nombreux termes techniques de l'apiculture sont-ils communs avec ceux de l'horticulture ? Pourquoi, dans ce langage et dans les récits de la Grèce antique, la castration est-elle associée à l'obtention du miel ? In fine, ce sont les systèmes classificatoires qui sont interrogés : comment situer l'abeille ? Est-il possible de penser un « système domesticatoire » (Jean-Pierre Digard) qui n'affecte en rien le fonctionnement de l'animal à l'état sauvage ?

L'auteur porte ainsi son attention sur l'usage récurrent de termes associant l'abeille au monde végétal (culture des abeilles, cueillette des essaims, vendange ou taillage des ruches, greffage) qui en font un animal « végétalisé ». Dans le même temps (chapitre 2), le registre de la castration déplace symboliquement l'unité de référence du corps de l'abeille à l'entité de l'essaim, ce qui permet à l'auteur de postuler que le miel devient « un équivalent de semence animale » (p. 51). Ainsi, le miel entre dans l'économie des fluides corporels pour se découvrir « comme un surplus de la digestion, non rejeté, qui, n'étant pas parvenu à se constituer en semence, s'est transformé en graisse imputrescible » (p. 61). Si, en aucun cas, il n'est possible de parler de domestication (p. 31), l'auteur avance l'idée d'une « familiarisation » (p. 32) avec une sauvagerie qui devient productive. Le miel est « cultivé sur [l'animal] par la main de l'homme » (p. 63).

Au chapitre 3 (« Miel, ambroisie et autres mets d'immortalité »), la recherche pousse à intégrer dans l'analyse l'alimentation des dieux, et l'auteur dessine alors en creux une physiologie d'exception dont l'objectif est de libérer le corps des contraintes organiques et essentiellement de « la corruption et de la reproduction sexuée » (p. 111). S'intéressant à l'ambroisie, l'auteur montre que la fermentation est à lire comme la transmutation du putrescible en imputrescible, symbole de la régénération.

Ainsi, les processus qui permettent de soustraire un aliment au cycle du pourrissement ouvrent la voie à l'immortalité. Fonctionnant comme un médicament ou une drogue, l'excès d'ambrosie (comme de vin) peut provoquer l'inverse de l'effet initialement recherché et conduire à la mort (p. 81), révélant par là sa bivalence.

L'étude du corps des vierges constitue l'entrée des chapitres suivants (4 : « Le miel d'Aristée » ; 5 : « L'abeille et le corps virginal en Grèce ancienne » ; 6 : « Le corps virginal et la catégorie du miel dans l'Occident chrétien »). Le miel associe, dans la mythologie grecque, les qualités de l'abeille aux vertus de la bonne épouse (fécondité, éternité – imputrescibilité, contrôle de la sexualité –, virginité). L'étude du rituel d'Aristée montre que les essaims sont perçus comme issus d'un pourrissement par coction, processus qui est au principe de la génération spontanée.

Partant (chapitre 5) de la polysémie du terme nymphe – *thalamos* : à la fois fiancée, larve d'abeille, tombe et chambre nuptiale –, l'auteur analyse la mécanique logique à l'œuvre dans la bivalence des valeurs sexuelles. L'analyse de la figure de la Gorgone conduit à montrer qu'une substance assimilée au masculin peut cependant tenir lieu d'élément nourricier : « le venin fait fonction de nourriture maternelle » (p. 143). Il est conduit à considérer « la virginité comme l'opérateur d'une connexion entre le corps viril et la production d'un aliment [...] représentant une incorporation du masculin par le féminin » (p. 144). L'application de l'auteur à s'intéresser particulièrement aux retournements des schèmes offre un étayage systématique qui en éclaire toute l'efficacité logique.

Ce long détour par l'étude du corps des vierges articule plus complètement (chapitre 6) la circulation entre le masculin et le féminin en travaillant sur la conceptualisation du « lait masculin ». Le refus précoce de la maternité comme la culture du jeûne (anorexie) permettent de sortir du cycle de la reproduction biologique. Le lecteur retrouve l'hypothèse du départ : la déssexualisation comme vecteur d'incorruptibilité offrant l'accès à l'immortalité. Les saintes, souvent présentées comme purulentes de leur vivant, arborent des cadavres secrétant des substances imputrescibles (lait, miel. . .) aux nombreuses vertus (salive médicinale, etc.). Cela conduit l'auteur à postuler « que le miel représente un lait maternel sublimé par projection des qualités génésiques du sperme dans le registre alimentaire » (p. 165).

L'exploration avancée de cette bivalence des valeurs sexuelles (chapitre 7 : « La guerre, le miel, la fécondité ») renforce l'idée que la cohabitation des deux sexes incarne l'image de la fécondité la plus parfaite : « il y a manipulation de la fécondité féminine par l'idéologie chrétienne et [...] cette opération de pensée fait du corps féminin virilisé une source de fécondité idéale » (p. 178). Le parallèle entre la vierge et le guerrier est fondé sur l'idée que la vierge, « modèle de la victime sacrificielle, polarise un aspect particulier de la fonction guerrière : la résistance à

la douleur » (p. 186). La virginité devient « un opérateur symbolique d'intégration de la virilité à la production des nourritures maternelles » (p. 186). Cette bivalence tient d'une opération de dépassement des oppositions.

En prolongement (chapitre 8 : « Représentations modernes d'un aliment naturel »), l'auteur décrypte, dans la littérature contemporaine des adeptes de produits « naturels », les implicites idéologiques d'un engouement doctrinaire pour l'alimentation naturelle qui tend à imposer un modèle selon lequel « le social procède de l'hérédité » (p. 222). Dans ces discours, le miel y est mobilisé autour du motif central d'un aliment « directement assimilable » (p. 215), c'est-à-dire qui passerait directement dans le sang, ce qui revient à suggérer une homologie de nature entre ces deux substances. Le miel devient alors un aliment dont l'efficacité est maximale pour le corps ; il permet de tendre vers le fantasme d'un corps sans excréments, rejoignant ainsi l'image d'un corps divin, hors du social et du physiologique.

Cette recherche autour du miel permet d'apporter des matériaux nouveaux pour éclairer la relation homme/animal dans différentes sociétés. La « crise du Gaucho » (insecticide systémique) a été révélatrice de la place singulière de l'abeille comme médiateur vivant et acteur-clé de la reproduction du monde végétal. Cette garante de la biodiversité, objet d'un « apprivoisement » productif, offre ainsi un autre modèle, entre domestication et culture.

Christine César

(Sociologue de l'alimentation, Conservatoire national des arts et métiers, France)
christine.cesar@cnam.fr

Produits fermiers : entre qualification et identité

Pierre Stassart

PIE-Peter Lang, 2003, 432 p.

Cet ouvrage nous raconte l'histoire d'un collectif composé d'acteurs, de règles et d'objets, qui agence du naturel et du social pour construire la qualification des aliments qu'il produit, ici de la viande. S'il s'inscrit, comme on le devine, dans un cadre théorique proche de la sociologie de l'innovation, il retient aussi certains acquis de l'économie des conventions, notamment l'idée de considérer la qualité comme le produit d'interactions entre des acteurs, et non comme le résultat d'une définition s'imposant en surplomb. Mais une démarche de qualification ne peut s'étudier seulement comme la construction de repères stables par les acteurs. Aussi, c'est une approche dynamique qui est revendiquée ici, permettant de décrire le collectif en mouvement et ses processus de reconfiguration et de stabilisation. L'auteur reprend la conception, propre à la sociologie de l'innovation, de la qualification comme a priori imprévisible, mais montre qu'une

analyse a posteriori révèle une forme de prévisibilité, appuyée sur la construction de règles d'engagement entre acteurs. Ce ne sont plus les critères de qualité du produit qui se stabilisent, mais le collectif. La durabilité de celui-ci repose donc sur une capacité à ne pas faire de la qualité une boîte noire, et à stabiliser non pas la qualité du produit, mais bien plutôt lui-même : le collectif se maintient justement parce qu'il sait continuer à questionner et à explorer les possibles.

La formation pluridisciplinaire de l'auteur (agronome et sociologue) lui permet d'offrir au lecteur, dans un style très vivant, une description solide en termes théoriques et techniques d'une filière de production de viande, qui intéressera tant les spécialistes des filières d'élevage que les économistes et les sociologues de la qualité et des marchés. Le cas de la coopérative fermière belge Agrisain-Coprosain est étudié au travers d'une approche ethnographique et dynamique, qui suit les acteurs sur plusieurs années et restitue l'histoire antérieure du dispositif de qualification et de mise en marché créé par cette filière. L'analyse suit le double fil de l'histoire du collectif en train de se négocier, et de l'histoire du collectif tel que les acteurs se l'approprient. En contrepoint nous est décrit le label Ardennes, démarche de qualification construite à partir de l'offre et ignorant la rencontre avec les consommateurs. Son échec informe les conditions de succès de la démarche d'Agrisain-Coprosain, qui, contrairement au label Ardennes, parvient à répondre à la demande des consommateurs. Cela passe concrètement par l'organisation de groupes de consommateurs qui deviennent les « capteurs sensibles » de la demande, et permettent également de générer des dispositifs d'apprentissage symétriques des acteurs de la filière sur les consommateurs, et vice versa. L'auteur montre comment l'espace de familiarité propre aux circuits courts devient espace de négociation collective entre les consommateurs et la filière.

Ces négociations au sein de groupes de consommateurs permettent de réintroduire des critères de qualité absents du modèle standard, tels que le goût et la couleur de la viande. De manière générale, elles rendent possible la prise en compte de critères sensoriels peu codifiables, que l'auteur, en s'inspirant des travaux de C. Bessy et F. Chateauraynaud, décrit comme des « plis », par opposition aux « repères » des modes de qualification classiques. Ces négociations permettent aussi d'aborder le problème des risques sanitaires liés au mode de production, dans un contexte marqué par les crises sanitaires et la question des hormones. Du reste, le succès du dispositif repose en partie sur un changement décisif opéré dans son mode de communication avec les consommateurs, celui de « circuit court » à « produit sain », cette seconde formule entraînant bien davantage l'adhésion de ces derniers. C'est l'une des originalités du dispositif étudié, mais aussi de son étude : la mise en exergue de deux modes de gestion du risque, opposant appui sur des

systèmes experts et appui sur des formes d'engagement des divers acteurs d'une filière. À la délégation propre aux labels et nécessitant la présence d'une tierce partie telle que l'organisme certificateur, P. Stassart oppose l'engagement, décrit comme un processus de réciprocité et de bienveillance qui suppose la proximité.

Dans un vocabulaire empruntant largement au répertoire conceptuel de la sociologie de l'innovation, l'auteur décrit l'importance des intermédiaires, qui jouent des rôles stratégiques aux nœuds essentiels du réseau. Dans le premier cas « contrepoint » du label Ardennes comme dans les filières bovines « classiques », l'intermédiaire-clé est l'incontournable chevillard, qui parvient à passer du registre des éleveurs à celui des bouchers sans livrer toute l'information qu'il collecte ou construit. La présence de tels intermédiaires entraîne une perte de contact avec les consommateurs et un éloignement de la production et de la consommation. C'est cet éloignement qu'Agrisain-Coprosain réussit à conjurer, sous la pression de la question des risques alimentaires. Ce collectif parvient, en effet, à se passer du chevillard comme intermédiaire pour commercialiser directement sa viande, ce qui suppose bien évidemment d'acquérir, mais aussi de partager au sein du réseau, les compétences de « traduction » qui étaient l'exclusivité de cet intermédiaire auparavant incontournable. Un jeune boucher remplace le chevillard dans ce rôle, mais c'est, cette fois, un intermédiaire bien plus ouvert aux négociations avec les éleveurs en amont et les consommateurs en aval.

L'auteur s'intéresse donc à ces acteurs intermédiaires, mais il porte également une attention fine à des objets que l'on peut eux aussi qualifier d'intermédiaires. Il en est ainsi du tableau de découpe construit en 1975 dans un contexte historico-économique particulier de contrôle des prix de vente et de la marge des bouchers, et toujours utilisé. Parce qu'il dessine un espace de calcul commun, il établit une connexion stable entre les acteurs (éleveurs et chevillards, chevillards et bouchers, bouchers et consommateurs), reposant sur une définition objectivée et donc, cette fois, stable de la qualité. Cet objet intermédiaire est un moyen d'élargir le marché, d'homogénéiser les produits pour les rendre négociables en tout lieu : en bref, de construire un mode de qualification univoque et uniforme. Mais, derrière ce tableau de découpe, on lit aussi des évolutions sociétales bien plus larges, comme le rejet du gras (les carcasses les mieux classées dans le tableau sont celles au taux de gras le plus faible) et les changements culinaires, avec la valorisation des morceaux à cuisson rapide. Ce tableau incarne finalement le référentiel du « maigre et du tendre », qui est plus globalement celui de la filière bovine belge, dont il faut rappeler qu'elle s'appuie sur une race sélectionnée pour son caractère culard et hyperviandeux, le Blanc-Bleu Belge.

Outre cette attention aux acteurs et aux objets intermédiaires, on appréciera la volonté de prise en compte

symétrique de la production et de la consommation, bienvenue quand nombre d'études sur les filières agro-alimentaires disjoignent les deux aspects. Les consommateurs n'ont toutefois pas été approchés avec autant de finesse que les éleveurs et les intermédiaires de la filière, ce qui dessine d'ailleurs une piste de poursuite de cette recherche. Il serait ainsi intéressant de confronter les trajectoires des consommateurs et des producteurs engagés dans ces dispositifs. On nous dit que ces éleveurs ont souvent fait un détour par la ville, mais on aimerait – du moins le sociologue en aurait-il envie – comprendre quelles sont plus précisément leurs trajectoires : milieu d'origine et lien originaire au monde agricole, éventuels autres métiers, parcours de formation. On peut aussi reprocher à l'auteur, bien que l'ouvrage soit déjà fort riche, l'absence de réelles interrogations ou développements sur les spécificités anthropologiques du rapport à la viande, c'est-à-dire à un aliment qui nécessite la mort et des conditions de mise à mort bien particulières, comme l'a montré N. Vialles, mais aussi sur les spécificités du rapport à l'animal vivant, à la fois au niveau des éleveurs et des consommateurs. Sur ce dernier point, la description du passage de la notion de circuit court à celle de produit sain pourrait être prolongée par une analyse du passage du « soin » au « sain » : les négociations entre consommateurs et acteurs de la filière qu'autorise le dispositif permettent certainement d'explicitier les modes de production et, partant, les liens de causalité entre, d'une part, le soin apporté dans le travail de l'éleveur – y compris ici le soin des animaux – et dans celui du boucher, et, d'autre part, le caractère sain des produits. On peut se demander quel rôle ont joué, dans ce passage, les interrogations éthiques des éleveurs et des consommateurs sur l'aspect que l'on pourrait qualifier de « forcé » de la race dominante Blanc-Bleu Belge. On aurait aussi envie de poursuivre, au sujet de circuits plus longs et, bien entendu, de la grande distribution, la question explorée ici de l'allongement des filières et de la contradiction que cet allongement génère entre l'exigence de standardisation, liée à l'élargissement du marché, et l'exigence de spécificité que rend nécessaire la recherche d'une différence qualitative. Enfin, par endroits, la rhétorique de la sociologie de l'innovation pourra lasser, voire sembler non réellement clarifiante à certains lecteurs. Pourtant, cet ouvrage en offre, dans un style vivant et avec un fondement empirique solide, un bon prolongement théorique. En outre, on appréciera le souci très abouti de synthèse et de clarification, à l'œuvre notamment dans les conclusions de chapitres, ainsi que le recours à de nombreux schémas et photos et, enfin, la présence d'une bibliographie cohérente et complète.

Claire Lamine

(Inra, Éco-Innov, France)

claire.lamine@grignon.inra.fr

Les Produits de terroir : entre cultures et règlements

Laurence Bérard, Philippe Marchenay

CNRS Éditions, 2004, 230 p.

Qu'ils soient centrés sur les produits bruts et leurs producteurs, sur « les intermédiaires » ou sur les produits finaux et les consommateurs, les discours qui tournent autour de l'alimentation prolifèrent. En France, encouragé par la reconnaissance européenne des « produits de qualité » à partir de 1992, le phénomène s'est dès lors largement amplifié. Or, en raison du caractère essentiel que revêt tout ce qui touche à l'alimentation pour chaque individu ou groupe social, ce discours ne peut être qu'impur : au fur et à mesure qu'il s'accroît, le corpus discursif entrelace analyses scientifiques et représentations sociales diverses, médiatisées ou non.

Respectivement ethnologue et ethnobiologiste, Laurence Bérard et Philippe Marchenay animent l'unité de recherche Ethno-terroirs du CNRS, installée à Bourg-en-Bresse. Cette équipe se consacre à l'analyse des « ressources des terroirs » dans l'optique évoquée par les trois mots : cultures, usages, sociétés. C'est ensemble que les deux auteurs conduisent et signent la plupart de leurs travaux de recherche ; le présent ouvrage s'inscrit pleinement dans le cadre de cette collaboration de longue durée sur une thématique stable.

Les « produits de terroir » constituent un bon exemple des items confus et envahissants dont nous avons à démêler et digérer les dimensions. Ce « monde complexe », cette « vaste catégorie fourre-tout » – expressions utilisées par les auteurs –, se prêtent aussi à la comparaison des approches des différentes sciences sociales dans un même domaine de recherche. Sachant que les auteurs affichent leur souci constant de se maintenir dans une perspective pluridisciplinaire, qu'est-ce qui fait l'originalité et l'intérêt du présent ouvrage ? D'emblée, ils ignorent ce qui aurait pu être une entrée de leur discours : le thème de « la qualité », des produits dits « de qualité », vieille notion franco-méditerranéenne plus ou moins bien polie au cours d'au moins un siècle d'histoire. En lui préférant la notion de « produits de terroir », ils mettent en fait l'accent sur celle de « produit d'origine », qui fonde la politique européenne inaugurée en 1992 ainsi que les âpres discussions menées dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce à propos de sa légitimité. Sans doute la notion de « produit de qualité » est-elle encore plus polysémique et plus confuse, en particulier dans la mesure où elle implique davantage la prise en considération des motivations troubles des consommateurs. C'est pourtant par elle que les économistes qui ont très largement investi ce champ de recherche ont développé ou adapté les concepts de « segmentation des marchés », de « conventions de qualité », d'« externalités positives », de « modes particuliers de coordination des acteurs » dans

les filières de « la qualité agro-alimentaire ». Il n'est pas question de cela ici.

L'objectif de l'ouvrage, « l'approche ethnologique de ces productions locales », « grille de saisie du réel fondée sur la pratique du terrain », conduit les auteurs à souligner leurs connivences avec les géographes : « L'objet de recherche "produits de terroir" permet donc une réelle pratique de l'interdisciplinarité, réinterrogeant des centres d'intérêt communs à la géographie et à l'ethnologie, comme l'agriculture, la construction-reconstruction du local, la culture ou l'environnement. » Toutefois, si, comme les géographes, en soulignant « la continuité de l'utilisation du motif terroir », les auteurs replacent cette notion dans l'histoire, ce n'est pas celle-là qui, en tant que telle, constitue l'objet de leur ouvrage, mais celle de « produits-de-terroir », expression considérée en quelque sorte comme un tout insécable dans lequel le terroir des géographes – qui a suscité chez ceux-ci, pendant des décennies, tant de discussions, d'interprétations diverses penchant tantôt du côté du physique, du sol, tantôt du côté du social, voire de la communauté villageoise – voit ici se restreindre le champ de son existence distincte (celle-ci demeure néanmoins lorsqu'il est question de préciser « le lien au terroir » des produits d'AOC). Les auteurs s'en expliquent : « [...] les ethnologues s'intéressent plutôt à la patrimonialisation de ces productions et à leur relance, en soulignant les paradoxes de cette construction sociale qui oscille entre tradition et innovation. » « Sans chercher l'exhaustivité, [ils se proposent de] mettre en lumière les paradoxes, ambivalences, contradictions, engendrés par l'emballement pour "le produit de terroir" dans notre société. » L'objectif principal du livre est donc bien d'analyser de façon très concrète la contradiction de fond qui s'est développée depuis plus d'une décennie, à partir du moment où une réglementation relative à la protection de l'origine géographique de ces produits s'est mise en place à l'échelle européenne sans que des notions telles que celles de « tradition », d'« authenticité », de « localité », d'« origine », de « notoriété », de « typicité » aient fait l'objet d'une analyse préalable approfondie. C'est le sens du sous-titre de l'ouvrage : « entre cultures et règlements ». Ajoutons que, sans doute en raison de l'identité disciplinaire d'un des deux auteurs, cette étude emprunte aussi à l'ethnobiologie, à travers « la prise en compte de la gestion du vivant et ce qu'elle sous-entend pour les produits locaux, l'importance des variétés et des races, la problématique croisée du paysage et du produit ». C'est là l'entrée par laquelle la Nature est intégrée dans cette réflexion : des variétés végétales (espèces légumières et variétés fruitières), des races animales, notamment les races bovines locales, et la place qui leur est attribuée dans la définition des AOC sont ainsi matière à d'importants développements.

Concret, le livre l'est par la profusion des exemples de « produits de terroir » qui y sont évoqués, d'analyses

de situations les impliquant. On y trouve, en effet, exposés les cas de vingt produits ayant fait l'objet d'enquêtes approfondies de la part des auteurs ou sous leur direction ; huit d'entre eux sont présentés sous forme de monographies hors texte et de nombreux autres le sont dans le cours du texte ; neuf photographies personnelles et cinq représentations commerciales de produits illustrent les points de vue sous lesquels les auteurs les envisagent. Mobilisant leurs travaux antérieurs, ceux-ci tirent d'abord leurs réflexions de leur voisinage rhône-alpin, ainsi que de l'Italie du Nord, de la Catalogne et, accessoirement, du Nord du Portugal. Bien entendu, la très abondante bibliographie (343 références dont 26 relatives à leurs propres travaux), qui fait une large place aux ethnologues et aux anthropologues, contribue à l'insertion des exemples dans une réflexion plus large.

Concret, l'ouvrage l'est aussi en raison de l'implication des auteurs dans la reconnaissance institutionnelle des « produits de terroir » comme « produits d'origine ». S'ils n'ont pas, à proprement parler, fait fonction d'experts dans la mise en place des procédures, ils n'évident pas la question de leur engagement quasi militant dans nombre de situations où la demande sociale se fait pressante envers les apports de leurs savoirs de chercheurs. Ils évoquent ainsi « la question du rôle de l'ethnologue : jusqu'à quel point accepte-t-il de répondre à la demande sociale ? », et ils y répondent : « La réalisation d'états des lieux en amont des demandes de protection paraît constituer une forme de recherche appliquée utile. » Le livre n'est certes pas un mémento à l'usage des promoteurs des procédures relatives aux « produits de terroir » et des délimitateurs des aires de production, mais la préoccupation « appliquée » des auteurs s'exprime, d'une part, dans le plan qu'ils ont suivi, d'autre part, dans l'exposé systématique des différentes dimensions à envisager et des questions qui se posent à l'occasion de la mise en œuvre des indications géographiques. Après une première partie consacrée à faire prendre conscience de l'importance numérique et de l'extrême diversité des produits concernés – pas moins de deux cents dans la région Rhône-Alpes, hormis les vins, qui ne sont pas pris en compte dans cette étude ! –, la seconde partie – « Protéger sans appauvrir » – évoque, à travers le cas de la France, « un pays précurseur », les difficultés rencontrées lorsqu'on doit en même temps « prouver l'origine », lier le produit au terroir, « consigner la culture technique locale » et faire un « bon usage des noms ». Dans la troisième partie – « Mettre en valeur la spécificité culturelle » –, après avoir insisté sur « la dynamique patrimoniale des productions locales », les auteurs analysent le rôle des acteurs que sont « les grandes enseignes », les différents types de consommateurs, « l'expérience étonnante de Slow Food », de même que la pression de plus en plus prégnante des normes d'hygiène.

Au-delà de ces éclairages, la définition-grille d'analyse des « produits de terroir » articule de façon lumineuse trois dimensions-critères : « leur inscription en *un lieu* – ce sont des « produits locaux », des produits qui vivent à grande échelle, diraient les géographes – s'assortit d'une *antériorité* et de *pratiques collectives*. » « Ainsi, les critères d'ordre culturel associant un lieu à une histoire et à un groupe social aident à organiser

et à penser cette diversité ». Autrement dit, à partir de leur point de vue d'ethnologues, les auteurs montrent que leur objet se situe nécessairement à l'articulation de plusieurs sciences sociales.

Jean Pilleboue

(Géographe, UMR *Dynamiques rurales*, France)

pillebou@univ-tlse2.fr