



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

LAURENCE BÉRARD, MARIE CEGARRA, MARCEL DJAMA, SÉLIM LOUAFI, PHILIPPE MARCHENAY, BERNARD ROUSSEL, FRANÇOIS VERDEAUX (éds), Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France

Paris, Édition Cirad/Iddri/IFB/INRA/Cemagref/Ifremer, 2005, 271 p.

L'intérêt croissant de la communauté internationale pour les connaissances naturalistes locales a généré une demande importante d'expertises, d'informations, de cas concrets décrits de façon pluridisciplinaire. Constatant qu'au début des années 2000, les exemples les plus cités dans les organisations internationales sont issus de travaux anglo-saxons et latino-américains, cet ouvrage s'est donné comme objectif de regrouper les travaux français qui, s'ils ont développé des outils et approches permettant de mieux connaître, conserver et valoriser les savoirs et savoir-faire naturalistes locaux, restaient épars.

L'ouvrage reprend les contributions présentées lors d'un symposium organisé par l'Institut français de la biodiversité (IFB) et l'Institut du développement durable et des relations internationales (Iddri) en 2003. Ces contributions, variées dans leurs disciplines et leur forme (synthèses, expériences, études de cas, interviews), sont regroupées en trois parties. La première partie s'intéresse à l'évolution des modes de reconnaissance des savoirs locaux. La deuxième aborde les différentes méthodes permettant de conserver ensemble biodiversité et savoirs naturalistes locaux. La troisième partie s'intéresse aux outils permettant à des communautés locales de valoriser savoirs et savoir-faire locaux sur la nature.

Du « local » à l'autochtonie : reconnaître la diversité culturelle

Les savoirs naturalistes locaux, notamment ceux des départements et territoires d'outre-mer, ont été reconnus en France seulement depuis les années 60, avec un ensemble de concepts liés à la diversité culturelle. Depuis, différences culturelles et spécificités locales font l'objet d'un regain d'intérêt, associé à une redéfinition de deux notions, celle de patrimoine et celle de terroir. La notion de patrimoine s'applique à des objets naturels (animaux, plantes, paysages) ou culturels, qu'ils soient matériels (bâtiments, outils) ou immatériels (savoirs, formes de communication). Ces différentes composantes du patrimoine servent de base aux politiques qui cherchent à répertorier les richesses et à les organiser pour les entretenir ou les sauvegarder. Le mouvement de patrimonialisation s'élargit à une composante immatérielle et en particulier aux savoirs populaires techniques et naturalistes. La muséographie évolue et met en valeur les systèmes techniques et sociaux associés à un milieu ou à un environnement particulier. Les structures créées génèrent des emplois, induisent de nouvelles fréquentations touristiques et deviennent ainsi une ressource que se réapproprient les régions : le patrimoine culturel devient un outil de développement du territoire.

Les rapports entre une communauté rurale et l'environnement naturel qu'elle utilise (et entretient) sont caractérisés par la notion de terroir. Ce terme est polysémique (comme celui de patrimoine) et a connu des évolutions sémantiques. Dans ses dernières acceptations, le terroir désigne une portion de l'espace rural dans lequel des hommes cherchent à résoudre des problèmes de mise en valeur du territoire et à élaborer des productions particulières à partir de ressources renouvelables. De la perception que les acteurs ont de cette portion d'espace, des problèmes qui s'y posent, des ressources utilisables, va dépendre la mise en œuvre d'une organisation sociale pour réaliser un projet. Le groupe peut alors élaborer une culture et des techniques sur son territoire et il y a construction d'un espace organisé. À ce stade, terroir et patrimoine se complètent.

En France, la reconnaissance de la diversité culturelle des différents groupes composant la communauté nationale ne pose plus de question conceptuelle. En revanche, reconnaître l'autochtonie pose des problèmes politiques et juridiques, car cette reconnaissance peut déboucher sur la formation de droits collectifs s'appliquant à des groupes particuliers (les communautés autochtones) et, de ce fait, remettre en cause le principe d'égalité de tous devant la loi. Or la revendication de droits d'accès aux ressources et de droits de propriété intellectuelle sur des savoirs et savoir-faire locaux est liée aux multiples dimensions et actions en vue de la reconnaissance des minorités autochtones et se heurte aux mêmes difficultés que ces dernières.

La conservation : inventorier, comprendre, agir

Conserver les ressources génétiques pour mieux les utiliser est un concept sur lequel repose la domestication. Mais la notion de conservation a évolué au cours des deux derniers siècles : depuis le début du XIX^e, agronomes et naturalistes ont cherché à trier, à évaluer ce qui permettait d'améliorer plantes, animaux et techniques de production. Le « progrès » agricole était affaire de spécialistes. Beaucoup plus récemment, la notion de conservation réintroduit savoirs et pratiques locales dans les actions engagées : la conservation sort de la sphère des spécialistes et implique de nombreux acteurs, dans des initiatives aussi variées que les éléments conservés (plantes, animaux sauvages et domestiques, écosystèmes, voire paysages ou souches microbiennes).

Dans les années 1980, on parle encore de ressources génétiques. Dans le domaine végétal, la plupart des stations d'amélioration des plantes entretiennent des variétés « de pays » dans leurs collections, mais le lien avec les savoirs locaux ne constitue pas une priorité et est peu décrit. Dans le domaine animal, les races locales sont d'abord des ressources conservées pour un éventuel usage dans le futur. Progressivement, la conservation des races locales *in situ* (dans leur milieu d'origine) s'est associée à la valorisation des produits : le matériel génétique utilisé dans des systèmes d'élevage ou de production s'appuyant sur des savoir-faire spécifiques peut permettre des stratégies de diversification des productions agricoles, voire de développement local. Mais bien d'autres éléments sont conservés, en lien avec des savoirs locaux. C'est le cas notamment de la conservation de souches microbiennes présentant un intérêt pour le secteur du lait et des fromages. De la même façon, la survie d'écosystèmes complexes est parfois subordonnée à la pérennité de savoirs ou de pratiques spécifiques : ainsi en est-il de certaines zones humides, étangs et marais, ou des systèmes bocagers et agroforestiers (prés vergers, châtaigneraies, oliveraies).

Si les conservatoires sont devenus des acteurs majeurs et se sont multipliés sous des formes très variées, depuis les conservatoires nationaux et jardins botaniques jusqu'aux petites associations locales, de très nombreux acteurs sont impliqués dans des actions de conservation. Ce sont notamment les collectivités territoriales, qui contribuent à faire vivre des cultures spécialisées, et surtout le milieu associatif. Depuis plusieurs années, les agriculteurs mettent en commun leurs savoirs pour conserver et développer la biodiversité cultivée. Parfois ils se heurtent à des difficultés réglementaires et législatives pour diffuser ces variétés locales et/ou anciennes, ce qu'ils déplorent. Enfin, les savoirs locaux commencent à faire leur apparition dans les dispositifs de gestion de la nature.

La valorisation : privilégier lieux et patrimoines

En France, savoirs et savoir-faire locaux sont surtout valorisés dans les produits agricoles et alimentaires. La spécificité de ces produits est actuellement essentiellement mise en valeur par une protection d'origine géographique, bien que d'autres initiatives se développent. La loi française reconnaît depuis le début du XX^e siècle l'usage d'un nom géographique pour identifier (et protéger des contrefaçons) un produit dont le caractère est lié à un terroir et à un savoir-faire. Aujourd'hui sont protégés des produits dont la qualité est liée à leur origine géographique, cette protection s'appuyant sur l'initiative et l'organisation des producteurs, sous la coordination d'un organisme public. En 1992, l'Union européenne élargit cette législation à la protection d'indications géographiques (IG ⁴).

La protection formelle de l'origine géographique permet de prendre en compte l'histoire du produit, les savoirs et pratiques sur lesquels il repose, la place qu'il occupe dans la société locale : les facteurs humains associés aux facteurs naturels caractérisent le lien à l'origine géographique et confèrent au produit une typicité recherchée par les consommateurs. Les démarches varient d'une production à l'autre. Ainsi, les producteurs de sel de l'île de Ré, qui s'orientent vers une indication géographique protégée, se heurtent à la définition de leur produit que donne l'Europe. Les éleveurs d'agneaux de prés salés gèrent ensemble un espace naturel remarquable. La prise en compte des usages locaux pour conduire les vergers de plein vent dans le cadre de l'AOC « poiré de Domfront » introduit une dimension paysagère dans l'économie cidricole.

Les productions locales valorisent ensemble deux dimensions, culturelle et patrimoniale : le produit est appréhendé globalement lorsqu'il renvoie à un système de production qui prend valeur de patrimoine. De cette façon, la protection de l'indication géographique définit (pour les protéger) des produits qui appartiennent collectivement à ceux qui ont su les faire émerger et permet à ses détenteurs, souvent très divers, de débattre de l'évolution qu'ils souhaitent pour leurs savoirs. Les exemples apportés décrivent cependant plus des savoirs liés à des modes de production de produits agro-alimentaires que de savoirs naturalistes locaux tels que définis dans la première partie.

L'ouvrage tire son originalité de la richesse et de la variété des contributions qu'il regroupe. Il lui manque cependant un saut conceptuel. En effet, la biodiversité est une notion de plus en plus utilisée depuis une dizaine d'années, mais elle reste une notion difficile à saisir, notamment parce qu'il n'est pas simple de la quantifier précisément. Un lecteur attentif aurait attendu une définition de la biodiversité décrite dans l'ouvrage et sans doute la présentation d'un plus grand nombre de cas concrets où des savoirs naturalistes locaux ont permis de conserver ou développer cette biodiversité, de la faire reconnaître, puis de la valoriser. De la même façon, on peut regretter d'arriver à la fin de l'ouvrage sans avoir rencontré de mode de valorisation plus original que l'indication géographique de produits agro-alimentaires, alors que le titre faisait miroiter l'association (et pourquoi pas l'évolution commune) d'une certaine biodiversité et des savoirs naturalistes locaux qui l'entretiennent et l'exploitent.

Nadine TURPIN
Cemagref, UMR 1273 Métafort, Clermont-Ferrand

⁴ IG : le terme générique d'indication géographique regroupe les AOP (appellations d'origine protégée) et les IGP (indication géographique protégée).