

LABELS ET CIRCUITS COURTS

PAROLES



« On avait ouvert à l'époque [années 70] un marché bio dans un quartier populaire de Brest. Ça a duré 2/3 ans avant qu'on se rende compte que les gens du quartier passaient devant nous et allaient faire leur course à la grande surface à côté [...] et dans l'heure qui suivait on voyait arriver en bagnole les gens du centre-ville acheter les poireaux, les carottes, les œufs, le fromage... À l'époque en plus en Bretagne les fromages je te dis pas la gueule qu'ils avaient et le goût qu'ils avaient, mais bon c'était en bio... Maintenant on sait faire du fromage, mais à l'époque on savait pas. Et le pain c'est pareil, je savais pas faire du pain, mais on osait tout, du moment que c'était marqué bio dessus tu pouvais vendre un pain qui était épais de 2 cm ! »

Jean-Claude Balbot, éleveur retraité

Interview réalisée par ISF France, visionnable sur : [Youtube](#)

(Jean-Claude Balbot 1/3 > La bio est-elle un espoir de transformation pour notre système alimentaire?)

POUR ALLER PLUS LOIN

- **Du terroir au sens des lieux**, BERARD Laurence, In : Delfosse, C. (Dir.), La mode du terroir et les produits alimentaires. Les Indes savantes, Paris, 2011, 41-58.
- **Changement dans la construction sociale de la production alimentaire localisée, analyse à partir du cas drômois**, FIAMOR Anne-Emmanuelle, Thèse de sociologie, Toulouse. Fiamor, 2014.
- **Diversity of local food production models and local development: A comparative analysis of food production strategies**, FIAMOR Anne-Emmanuelle, In Bellini et al. (Dir.) Gastronomy and Local Development. The Quality of Products, Places and Experiences. Routledge. Oxford, 2018.
- **Gastro-nomie et gastro-anomie. Communications**, FISCHLER Claude, EHESS : La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, 31. Seuil, Paris, 1979.
- **L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps**, FISCHLER Claude, Odile Jacob, Paris, 1990.
- **La renaissance rurale, Sociologie des campagnes du monde occidental**, KAYSER Bernard, A. Colin, Paris, 1990.
- **Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire**, POULAIN Jean-Pierre, Presses Universitaires de France, Paris, 2002.

LABELS ET CIRCUITS COURTS : DES TERMES ÉVOQUEURS DE PRODUCTIONS « CULTURELLEMENT IDENTIFIÉES »

De nos jours, quand on entend parler de « circuits courts », « agriculture biologique », « Appellation d'origine protégée », on sait de quoi il s'agit, que l'on soit consommateur ou non.

Pour certains les circuits courts, ce sont les AMAP¹, les petits producteurs indépendants sur les marchés, les productions « produites près de chez nous ».

Les labels qui renvoient aux productions sous signe officiel de la qualité et de l'origine (SIQO), évoquent davantage une représentation du terroir ou du patrimoine local. « C'est des productions plus chics », comme le disait il y a peu un interviewé sur un terrain du Lot en Occitanie². Pour les plus âgés d'entre nous, on se souviendra qu'au tournant des années 90 déjà, on parlait beaucoup des recettes de grand-mère, de l'authentique, de la « vraie » recette...

Toutes ces productions font partie de nos manières d'acheter et de consommer de la nourriture. Elles suggèrent la campagne, la terre, des savoir-faire culturellement identifiés. Elles évoquent des aliments bien faits, bons, goûteux et qui ont été produits dans un lieu précis.

Mais cet engouement pour le produit de terroir, ou produit du petit producteur local, n'a pas toujours été d'actualité. En fait si l'on remontait le temps jusqu'aux années 70, on aurait davantage un engouement pour les produits nouveaux, hygiéniques, en boîte, en conserve, pratiques ! Et beaucoup moins pour les produits et cuisines paysannes, alors considérés comme lourds, frustrés et pas forcément toujours très propres (au sens de l'hygiénisme ambiant à cette époque). Issus de paysans sommés de se moderniser et de s'adapter au progrès triomphant de cette période des Trentes Glorieuses. À l'époque, la tendance était à la modernisation et aux produits standardisés, garants d'une parfaite hygiène ; alors qu'aujourd'hui, les critiques envers l'alimentation industrielle ne se comptent plus... Comment expliquer alors cet engouement actuel pour le produit local, qui ne semble que s'accroître ? Et comment définir finalement ces productions et leur diversité ?

¹. Association pour le maintien de l'agriculture paysanne.

². Marché de producteurs de Craussac, Lot, Occitanie, 2017.

UN DÉVELOPPEMENT EN RÉACTION À L'INDUSTRIALISATION

Un développement en réaction à l'industrialisation, à la technicisation ainsi qu'à la mondialisation des échanges agricoles et agro-alimentaires

Tout d'abord, l'engouement pour les productions locales s'explique par le fait que nous mangeons des nutriments mais nous mangeons tout autant et dans le même temps, du sens¹. Et nous avons besoin, comme le dit Claude Fischler², de savoir ce que nous mangeons, pour le manger.

Or, l'industrialisation et la technicisation des modes de production et de distribution ont apporté au mangeur plus d'opacité que de clarté sur les produits de consommation, le désappropriant d'une partie des manières de faire de l'alimentation. Ces processus s'accompagnant d'une mondialisation des échanges ont également participé à déterritorialiser les aliments. Parallèlement à ces faits, l'ensemble des modes d'approvisionnement, de préparation, de consommation, de transmission, se trouvent changé au cours des bouleversements sans précédent que représente la modernité alimentaire³.

Or, une réaction face à des changements trop nombreux et trop rapides pour pouvoir s'adapter consiste à prendre appui sur les derniers modèles connus, stables, pour en faire des supports d'adaptation au changement.

C'est ainsi que le régionalisme se développe depuis la fin de l'Ancien Régime et le début de la révolution industrielle, dans tous les domaines des arts et traditions populaires, y compris les savoirs et savoir-faire alimentaires. Cette tendance reste folkloriste jusqu'au tournant des années 60. Mais elle prendra un nouvel essor avec les lois de décentralisation au début des années 80 et les débuts du développement local.

En termes alimentaires, cette tendance existe mais reste marginale jusqu'à ce que les premières critiques envers l'industrie alimentaire ne se fassent entendre et que le « terroir » bienfaisant, idéalisé⁴ commence à être source de comparaison par rapport aux maux de l'alimentation industrielle.

C'est entre 1996 et 2000, lors des crises de la « vache folle » que la tendance aux productions culturellement identifiées bascule et augmente considérablement. C'est également à ce moment que les différents acteurs de la grande distribution créent les « marques distributeurs » régionales : *Nos régions ont du Talent, Reflets de France* etc. Et ce, pour établir un nouveau marché face à ces crises qui ont ébranlé irrévocablement la confiance du mangeur envers l'agriculture productiviste et le monde de l'industrie agro-alimentaire, tout en collant à la tendance régionaliste. Cette crise de confiance perdurera au gré de chaque nouveau scandale alimentaire, les derniers en date étant celui des lasagnes à la viande de cheval (2013) et celui du lait infantile contaminé aux salmonelles (2017).

DE LA TRADITION COMME SUPPORT À DES PRATIQUES ET DES VALEURS ADAPTÉES AU PRÉSENT INDUSTRIALISÉ ET MONDIALISÉ

Cette tendance pour l'alimentation locale est d'abord centrée autour de valeurs traditionnelles et patrimoniales, avec une apogée autour des années 2000. Puis, parallèlement à ces productions de terroir, la demande évolue vers une alimentation centrée autour du petit producteur qui produit et vend lui-même localement. C'est le temps du développement accéléré de l'agriculture biologique mais aussi des AMAP et des autres dispositifs de valorisation et de défense de l'agriculture paysanne.

Cette évolution de la demande s'explique d'un point de vue anthropologique (et comme nous l'avons déjà évoqué plus haut) par le fait que l'aspect traditionnel a été dans un contexte de changement, un support de développement à des pratiques et des valeurs environnementales adaptées au présent industrialisé et mondialisé. Concrètement, cette évolution de la demande s'appuie sur l'existence d'une offre diversifiée.

En effet, du point de vue de l'offre que développent les producteurs, on distingue deux grandes éthiques de production locale : l'ensemble des systèmes de production fondés sur la tradition et ceux fondés sur « ici et maintenant culturel »⁵. Ces deux types de systèmes ne correspondent pas aux mêmes types de producteur ni aux mêmes manières de concevoir la production. Ils se développent tous deux depuis les années 70, et se multiplient depuis les années 80 et 90.

1. Trémolières, 1975

2. Fischler, 1979, 1990.

3. Poulain, 2002.

4. Bérard, 2011.

5. Fiamor, 2014.

DEUX TYPES DE SYSTÈMES DE PRODUCTION : LES FILIÈRES DE QUALITÉ ET LES « AGRICULTEURS DIFFÉRENTS »⁶

D'un côté, les filières de qualité se structurent autour du développement des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO), élargis depuis 1990 à l'ensemble des catégories d'aliments. Une réglementation stricte validée par l'INAO⁷ et constituée par une charte, circonscrit les savoir-faire et savoirs mobilisés.

La structuration centralisée en filière autour de syndicats de défense des produits, permet d'être adaptée au marché de la grande distribution et de faire vivre ainsi de nombreuses filières locales de qualité. Les SIQO ont pour but de protéger les producteurs qui mobilisent des savoirs et des savoir-faire traditionnels sur le marché mondialisé. Ce type de système de production fonctionne donc exclusivement sur la valorisation des savoirs et savoir-faire patrimoniaux locaux qualifiant les produits « d'origine ».

Parallèlement, s'installent depuis les années 70, des « agriculteurs différents »⁸ dans les piémonts et les zones de friches, sur des terres de petite et de moyenne taille. Néos-ruraux qui veulent un « retour à la terre », petits agriculteurs qui n'ont pas pris le train du productivisme, déçus des coopératives, français et étrangers (surtout hollandais) constituent des manières de faire hétéroclites selon les régions.

Ce sont eux qui introduisent l'agriculture biologique en France, et qui développent ce que l'on appelle aujourd'hui les circuits de proximité. Ils produisent, transforment et vendent localement eux-mêmes ou entre collègues, forment des ensembles de réseaux d'entraide et d'intérêts, conçoivent leur métier comme une manière de vivre au pays et de faire vivre le pays.

Ces systèmes ne sont pas des filières, leur structuration est horizontale et acentralisée. Les producteurs inscrits dans ce type de système ont pour objectif de vendre et de faire groupe en évitant toute dépendance envers leurs pairs et envers les institutions. En choisissant leurs savoirs et savoir-faire de production, ainsi que les plantes cultivées selon leur capacité d'adaptation au biotope local, ils construisent des pratiques associées à une valeur environnementale et issues d'un ici et maintenant culturel incluant les savoirs traditionnels mais ne s'y subordonnant pas⁹.

Ces producteurs peuvent être en agriculture biologique ou ne pas l'être, parfois le sont pour une partie seulement de leur production. Mais l'éthique de production qui les caractérise n'est pas subordonnée

au label bio, mais bien à des pratiques et des valeurs sociales et environnementales de vendre tout en faisant groupe et en évitant toute dépendance trop grande envers leurs pairs et envers les institutions.

Ce type de producteurs, longtemps considéré comme des marginaux de l'agriculture française par leurs représentants et par les pouvoirs publics, ont fini par être reconnus du fait de leur succès auprès des mangeurs et de l'explosion de l'agriculture biologique au tournant des années 2000. Ils sont également les seuls à être exempts de lien avec le monde industriel, et sont de fait protégés des critiques régulièrement lancées envers ce dernier.

Certains fournissent même en partie des filières de qualité, mais ce qui les caractérise auprès des mangeurs est justement leur engagement social et environnemental, qui ne semble pas labélisable, même s'ils s'incrivent parfois dans de nombreux marquages dédiés à l'agriculture paysanne (marques des Parcs Naturels Régionaux, réseau De ferme en ferme etc.)

ET DEMAIN ? UNE TENDANCE EN DÉVELOPPEMENT, VERS TOUJOURS PLUS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE...

Aujourd'hui, suivant le contexte sociétal, la dynamique de l'offre et de la demande sociale associée à l'alimentation locale continue à tendre vers plus de développement durable, et ne cesse de se développer, touchant d'autres postes du système alimentaire, comme les modes d'approvisionnement ou de conditionnement (le vrac, les supermarchés associatifs etc.)

Parallèlement, comme dans toute tendance en développement, l'aspect local suscite aujourd'hui un engouement économique et marketing, visible à travers de nombreux nouveaux marquages « surfant sur la vague » de la tendance et ne correspondant pas toujours à des pratiques claires et établies. De leur côté, les agriculteurs concernés dans les deux types de systèmes de production locale, essaient de se prémunir contre cette concurrence marketing.

L'ensemble provoque une sorte de cacophonie de valorisation de l'alimentation locale, symptôme d'un engouement sans précédent; mais pas forcément signe d'une meilleure accessibilité de ces productions. ■

6. Kayser, 1990.

7. L'Institut national des appellations d'origine est un organisme d'État, subordonné à son homologue européen.

8. Kayser, 1990

9. Fiamor, 2014, 2018.