

## **ETUDES REALISEES EN 2000-2001**

dans le cadre du volet « Etudes et documentation »

Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés

*La dimension culturelle - au sens large - des productions agricoles et alimentaires locales est de plus en plus sollicitée pour les valoriser, par exemple dans le cadre des processus de protection géographique, de type Appellation d'origine contrôlée ou Indication géographique protégée.*

*Nous répondons aux demandes formulées par les différents opérateurs professionnels ou institutionnels, notamment en dressant des états des lieux des productions : histoire et évolution, aire de fabrication et de consommation, pratiques techniques traditionnelles, dénominations locales et plus généralement les paramètres qui les ancrent dans une culture.*

*Au cours de l'année 2000-2001, cinq études ont été conduites, dont les résumés suivent :*

---

### ***Caractérisation et mise en valeur de quelques produits locaux de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône***

**Cadre** : Programme Leader II et Contrat global de développement Bresse Revermont Val de Saône.

**Résumé** : La démarche consiste à valoriser les productions agricoles et alimentaires locales relevant des secteurs de la boulangerie, de la charcuterie et des produits laitiers, dont la spécificité a été au préalable bien identifiée, en communiquant sur leur dimension culturelle. Cette mise en avant de leur spécificité passe par les savoir-faire locaux et l'histoire, dans le but de transformer une richesse culturelle en plus-value économique. Ce travail est conduit en étroite collaboration avec les producteurs.

**Mots-clés** : artisanat, produits locaux, facteurs culturels, valorisation.

**Partenaire** : Raliment.

**Opérateur local** : Syndicat mixte Bresse Revermont Val de Saône. 1998-2001.

---

### ***Beurre et crème de Bresse : histoire, culture technique, lien au terroir***

**Cadre** : Etude préalable à une démarche de protection de l'origine géographique

**Résumé** : Il s'agit ici de réaliser une étude préalable, dans le cadre d'une réflexion sur la protection de l'origine géographique de ces deux produits. Le travail s'articule autour de trois points, qui sont très liés entre eux : le terroir, la profondeur historique et les savoir-faire locaux. Cette démarche prend en compte à la fois les pratiques d'élevage en amont liées à la production du lait (pâturage, race, alimentation) et les techniques de fabrication. Elle s'attache à identifier le contenu de la spécificité et l'ancrage culturel de ces deux produits, incluant leur antériorité, leur notoriété et les usages de consommation.

**Mots-clés** : beurre, crème, Bresse, protection de l'origine géographique, facteurs culturels, pratiques techniques, économie.

**Partenaires** : ISARA, Lyon; Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, Lyon.

**Opérateur local** : Association pour la protection des crème et beurre de Bresse. Chambre d'agriculture de l'Ain. 2000.

### **Validation méthodologique des critères de zonage d'une Indication géographique protégée**

**Cadre** : Prolongement du programme Aliment demain (Ministère de l'Agriculture). Validation de méthode.

**Résumé** : Ce travail s'inscrit à la suite d'un programme conduit antérieurement et intitulé : « Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones d'indication géographique protégée (IGP) ». L'objectif est d'une part de valider les éléments méthodologiques définis dans le cadre de ce programme antérieur, d'autre part, de transférer les connaissances acquises dans le cadre de l'équipe pluridisciplinaire ainsi formée à partir de cas concrets. Un outil méthodologique a ainsi été mis au point et diffusé, à l'usage des différents acteurs ; il s'agit d'un document intitulé « Indication géographique protégée : critères de zonage ».

**Mots-clés** : protection de l'origine géographique, indication géographique protégée, facteurs culturels, pratiques techniques, économie.

**Partenaires** : ISARA, Lyon; Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, Lyon.

**Coordonnateur** : Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, Lyon. 2000-2001.

---

### **Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie : histoire, culture technique, lien au terroir**

**Cadre** : Etude complémentaire à une demande de protection géographique.

**Résumé** : Cette étude se présente sous la forme d'un état des lieux. Centrée sur le jambon sec, le jambon fumé et le saucisson sec, elle jette un regard complémentaire sur d'autres charcuteries comme les *diots* et les *pormoniers*. Le travail porte sur les savoirs et techniques traditionnels susceptibles de caractériser la spécificité de chacun des produits, sur leur profondeur historique, leur localisation géographique, les usages de consommation et leur place dans la société hier et aujourd'hui.

**Mots-clés** : charcuterie, salaisons, Savoie et Haute-Savoie, jambon, saucisson, protection de l'origine géographique, facteurs culturels, facteurs techniques.

**Opérateur local** : Syndicat des Salaisons de Savoie, Annecy. 2000.

---

### **Carpe et brochet de la Dombes. Aspects historiques, sociaux, techniques et culturels**

**Cadre** : Etude préalable à une démarche de protection de l'origine géographique.

**Résumé** : Dans le cadre d'une réflexion menée par la profession sur l'opportunité d'engager une démarche de protection de l'origine géographique des poissons de Dombes, nous avons exploré la dimension sociale et culturelle, au sens large, de cette production. L'objectif était d'une part de rassembler les éléments qui justifient le bien-fondé d'une telle démarche, d'autre part d'identifier les différents points de blocage qui freinent la valorisation de cette production. Ce travail se situe dans le champ de l'anthropologie ; il s'attache à identifier le contenu de la spécificité culturelle de ce système de production, incluant sa profondeur historique, les savoirs et pratiques locaux qui le caractérisent, mais aussi l'organisation sociale sur laquelle il repose. Une autre question a été abordée : celle des représentations liées aux poissons et plus particulièrement à la carpe. Une discussion finale met en perspective les données réunies et l'opportunité d'une démarche de protection.

**Mots-clés** : étangs de la Dombes, système agro-piscicole, carpe, brochet, poisson d'étang, protection de l'origine géographique, facteurs culturels, facteurs techniques.

**Opérateur local** : ADAPRA (Association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Rhône-Alpes). Année 2000-2001.