



# En amont de nos assiettes

Des liens à renouer entre les mangeurs  
et l'origine de leurs aliments

La distance s'est creusée entre les mangeurs et l'origine de leurs aliments. Ils l'expriment à travers les mêmes mots qui reviennent souvent : «on ne sait plus ce qu'on mange» et «c'était meilleur avant». Ces plaintes, cette perte de confiance sont liées aux crises sanitaires des dernières années, à l'évolution de l'agriculture vers des formes plus intensives et à l'industrialisation du secteur agroalimentaire. Elles sont surtout le résultat du basculement du rapport entre ruraux et urbains. En quelques décennies, la part des agriculteurs dans la population totale a fondu ; ainsi, entre 1984 et 2007, le nombre de fermes laitières est passé de 400 000 à 95 000. De leur côté, les agriculteurs ont du

mal à comprendre que les citadins d'aujourd'hui, de moins en moins enclins à accepter le moindre risque, cultivent la nostalgie des produits d'autrefois, ce qui pour eux veut dire d'une époque antérieure à la chaîne du froid, aux normes d'hygiène et aux contrôles de qualité. Pire, il y a peu de temps encore, ils avaient le sentiment d'être vus par les citadins à travers les mêmes vieux stéréotypes, version sabots et bérêt : «On a l'impression qu'on nous prend toujours pour des ploucs et cela nous fait mal». C'est pour renouer les liens entre les mangeurs et l'origine de leurs aliments qu'a été proposée l'exposition «Portraits de Femmes, Portraits de Fermes», présentée de 1999 à 2005 dans diverses régions de France.



Dans la même logique, après avoir été associé en 2006 à la IX<sup>e</sup> Université d'été d'anthropologie des populations alpines sur «Montagne et alimentation», l'Ocha ouvre en 2008 un nouveau site, [www.lemangeur-montagne.com](http://www.lemangeur-montagne.com), qui traite de thèmes particulièrement actuels. D'une part, parce que l'agriculture et l'élevage, la transformation en produits agro-alimentaires, la gastronomie et le tourisme vert constituent les piliers du développement territorial durable en montagne. D'autre part, parce que, si la montagne confère à ses produits alimentaires beaucoup d'atouts, produire en montagne oblige les montagnards à surmonter des handicaps naturels – pente, altitude, durée limitée de la belle saison – légitimant des mesures



de soutien. Des enjeux dont il convient de prendre la mesure à l'heure de la mondialisation et, au niveau de l'Union européenne, de la réforme de la politique agricole commune.

## La montagne, laboratoire du développement durable

La montagne a toujours été et reste encore aujourd'hui un milieu particulièrement propice à l'élevage. Il s'y est développé au fil des siècles une culture pastorale reposant sur une proximité de vie entre bergers et troupeaux et sur une gestion optimale selon les saisons des ressources fourragères à divers niveaux de l'étagement. La transformation du lait en fromages, notamment en fromages de garde, s'est révélée la meilleure façon de conserver le lait et de le

valoriser. Aujourd'hui, l'activité laitière, avec le déplacement des troupeaux, le passage du camion laitier, le bruit des sonnailles, continue à rythmer la vie quotidienne des montagnes et hauts plateaux. Pourtant, dans les deux premiers tiers du XX<sup>e</sup> siècle, le déclin des « montagnes à fromages » avait été maintes fois annoncé : en 1922 déjà, le géographe Philippe Arbos, dans sa thèse sur *La vie pastorale dans les Alpes françaises*, se préoccupait du déclin de la vie pastorale, recommandait comme réponse à ce déclin le développement des fruitières qu'il considérait comme « le genre de vie qui permet l'adaptation de l'homme au milieu ». De 1963 à 1966, l'Aubrac fit l'objet d'un vaste programme de recherche pluridisciplinaire du CNRS, réunissant plusieurs laboratoires et une quarantaine de chercheurs, et visant à « recueillir la mémoire

d'une région qui se meurt ». Cette perspective suscita l'indignation d'une poignée d'acteurs locaux qui se mobilisèrent avec succès pour faire revivre le plateau en relançant la fabrication du fromage de Laguiole. En 1966, une nouvelle thèse de géographie, celle d'Annie Reffay consacrée à *La vie pastorale dans le massif du Chablais*, se propose d'en faire le tableau avant sa disparition complète. À peu près au même moment, en Savoie, en Franche-Comté, comme en Auvergne, le choix est fait de continuer à produire et à dynamiser les fromages traditionnels dans le cadre des appellations d'origine contrôlée (AOC/AOP) ; un signe de qualité qui repose à la fois sur les caractéristiques d'un terroir (race et alimentation des animaux, pratiques fromagères...), et sur la transmission d'un savoir faire spécifique.



### Une logique de développement territorial

La démarche de reconnaissance AOC/AOP est longue et complexe car elle implique **des acteurs sociaux nombreux et en constante interaction**, chacun avec sa logique et ses définitions. Ce processus de patrimonialisation, étudié entre autre par Muriel Faure dans sa thèse de géographie, suppose de distinguer **ce qui fait sens pour l'ensemble des acteurs**. Il s'agit de « construire un accord sur le bien commun » sur la base de considérations plus larges que le produit lui-même – développement rural, développement touristique, zone de déprise – des considérations qui vont constituer le projet commun de tous les acteurs, un projet producteur de valeur, de symbolique et de lien social. La tradition, loin d'exclure l'innovation, peut au contraire la stimuler comme en témoignent quelques success stories : celles de nombreux fromages et recettes au fromage mais aussi celle du piment d'Espelette ou de la lentille du Puy par exemple.

### Paysages, pâturages, biodiversité et partage de l'espace

La montagne pose de façon plus aigüe qu'ailleurs les questions très contemporaines du maintien de la biodiversité et du partage d'un même territoire entre des populations dont les intérêts peuvent paraître à première vue antagonistes ou paradoxaux. Dans certains cas, il arrive en effet que le succès du tourisme, qui joue un rôle important dans la diffusion des produits locaux, ait pour effet la transformation de pâturages en lotissements ou en résidences touristiques. En général, **la préservation de la nature et le développement territorial vont de pair**. Et les montagnards à temps complet, qu'ils soient agriculteurs, ruraux ou rurbains, et ceux à temps partiel, qu'ils pratiquent le tourisme d'été ou les sports d'hiver, se rencontrent sur des intérêts communs bien compris. Il faut que la montagne vive toute l'année pour accueillir des touristes car on ne fait pas de tourisme dans un désert. Et, pour vivre toute l'année, il faut que la montagne soit habitée et entretenue, jusque dans les petites communes, entretien auquel agriculteurs et troupeaux apportent une contribution essentielle. Les paysages de montagne et leur diversité sont le résultat de millénaires d'activités pastorales. Si bien que préserver, par exemple, les alpages aujourd'hui, ne passe pas par une sanctuarisation de ces espaces mais par une gestion pastorale : fondée sur une analyse agro-écologique des grands types de végétation, elle définit les espèces animales adaptées et le chargement optimum (nombre de journées par animal et par an par exemple) selon les alpages. Ces connaissances et compétences, que recueillent aujourd'hui agronomes et agro-pastoralistes, sont celles des bergers, un métier qui semblait voué à une complète disparition et qui paraît aujourd'hui promis



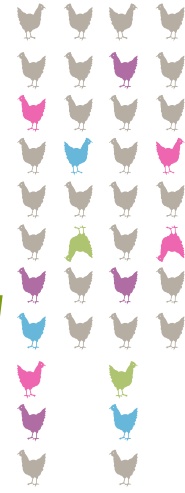
## Portraits de femmes, portraits de fermes

Edition Subervie, 1999,  
232 pages

à un certain avenir pour ceux qui sont attirés par le calme et la beauté des paysages, par la relation privilégiée avec les animaux et ce style de vie très particulier. « L'altitude se prête mal à toute autre exploitation que celle de l'herbe » : ce constat fait par le géographe Arbos en 1922 reste valable aujourd'hui. Bien que leur fin ait été annoncée à plusieurs reprises au siècle dernier, l'agriculture et les produits alimentaires de montagne ont fait la démonstration de leur caractère durable. Durable parce que les montagnards ont eu foi, malgré les difficultés, en l'avenir de leurs montagnes et ont fait le pari de productions de qualité. En ce début du XXI<sup>e</sup> siècle, avec des consommateurs toujours plus en quête de nature et de produits authentiques, ils y croient plus que jamais : à suivre !

## Portraits de Femmes, Portraits de Fermes

De l'exposition présentée en 1999 à Paris et ensuite au Parlement de Bretagne à Rennes, à la Saline Royale d'Arc et Senans et dans d'autres lieux prestigieux voués à la culture, il reste un beau livre qui est aussi un document sur le travail et la vie au quotidien dans des fermes laitières d'aujourd'hui, des fermes à dimension familiale. L'objectif était de retrouver une forme de proximité entre citadins et éleveurs et de montrer une réalité qui n'est conforme ni à une image passéiste, mythique et idéalisée, dépassée depuis longtemps, ni à l'inverse à l'image futuriste d'une technologie agressive, vouée à la seule course au profit, en rupture avec les lois de la nature et du vivant. Pour ce faire, c'est à des regards d'auteurs et de citoyens qu'il a été fait appel : douze grands photographes qui ont passé chacun deux semaines dans une ferme et, pour les textes, un grand reporter non spécialiste de l'agriculture.



Départ pour la salle de traite chez Bernadette Saunois, dans la Meuse,  
Photographiée par Stéphane Duroy/VU