

## Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ?

Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées  
Par Jacinthe BESSIERE<sup>1</sup> et Laurence TIBERE<sup>2</sup>

La production agricole se voit aujourd'hui intégrée dans des processus de valorisation économique mais aussi socio-culturelle. Elle correspond tant à des logiques de filières et de marché qu'à des dynamiques identitaires et culturelles enracinées dans une forte demande sociale. C'est dans ce contexte que s'inscrit la construction des patrimoines alimentaires en lien avec les stratégies de développement local. Cet article s'intéresse à la valorisation des cultures alimentaires sur trois territoires ruraux midi-pyrénéens<sup>3</sup>. Il pose le patrimoine alimentaire comme l'ensemble des éléments matériels ou immatériels des cultures alimentaires, défini par la collectivité comme un héritage partagé. Plus précisément, le patrimoine alimentaire comprend l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés qui leur sont associés (techniques culturelles et culinaires) ainsi que les modes de distribution alimentaire. Il renvoie également aux manières de tables, aux formes de sociabilité, à la symbolique alimentaire et aux objets de la table... Véritable ressource, le patrimoine alimentaire semble aujourd'hui être un vecteur privilégié de projets et de mobilisation, notamment dans le secteur touristique. A ce titre, il constitue également un espace d'innovation. Quelle que soit sa forme, l'innovation reflète des pratiques et des représentations diverses, de même qu'elle fait émerger différentes problématiques, notamment parce qu'elle se construit de manière variable selon les types de structures et d'acteurs, selon les territoires et les patrimoines alimentaires valorisés, renouvelant le rapport à la tradition. Ce rapport, nous le savons, est socialement construit et diversifié. Nous envisageons la tradition comme un réel processus de transmission inscrit dans le temps mais aussi comme le résultat de mécanismes de recomposition déployés par les acteurs sociaux. Dans la réflexion qui suit, nous nous interrogerons sur la façon dont innovation et tradition cohabitent (ou pas) dans les représentations et les pratiques des acteurs socio-économiques rencontrés.

L'article propose une typologie des formes d'articulation entre continuité et changement, dans les perceptions et les stratégies des acteurs. Elle met en évidence la richesse des visions qu'ont les acteurs du patrimoine alimentaire et de leurs rôles dans sa valorisation. Elle souligne également les contradictions qui sous-tendent des relations parfois conflictuelles entre eux. Trois approches sont présentées : dans la première, la tradition est au cœur des systèmes de valorisation mis en œuvre. Dans la seconde,

---

<sup>1</sup> BESSIERE J., MCF en sociologie, CETIA, CERTOP - CNRS UMR 5044, Université de Toulouse 2.

<sup>2</sup> TIBERE L., MCF en sociologie, CETIA, CERTOP - CNRS UMR 5044, Université de Toulouse 2

<sup>3</sup> Appel à Projet SHS 2007 ; programme basé sur l'étude de 3 territoires Midi-Pyrénées : Sud- Aveyron (Groupe d'Action Locale AMIE), Pays du Haut Rouergue (GAL Aubrac, Olt, Causse) et Pays d'Armagnac (GAL Pays d'Armagnac). L'investigation s'appuie sur des entretiens semi-directifs menés auprès d'une trentaine d'acteurs socio-professionnels directement impliqués dans la valorisation des patrimoines alimentaires.

[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com) – Texte exclusif – *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ?* Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées par Jacinthe BESSIERE et Laurence TIBERE.

Mise en ligne : 8 Mars 2010

l'innovation est dominante, et devient une valeur phare dans les stratégies d'action. Enfin, la dernière approche est caractérisée par un souci constant d'équilibre entre création et héritage.

## 1 – L'approche « conservatrice »

Elle est caractérisée par une très forte valorisation de la « tradition » alimentaire par les acteurs. Cette dernière est présentée comme un héritage culturel ou familial. Dans ce positionnement, le choix de la tradition supprime largement celui de l'innovation pouvant aller jusqu'à l'écartier. La tradition est ici vécue comme « l'ensemble des représentations, images, savoirs théoriques et pratiques, comportements, attitudes etc. qu'un groupe ou une société accepte au nom de la continuité nécessaire entre le passé et le présent »<sup>4</sup>. La continuité, la permanence sont ici les valeurs mises en avant dans les discours de P. Nora<sup>5</sup> sur une tradition, véritable « mémoire devenue historiquement consciente d'elle-même ».

La patrimonialisation est ici fortement assimilée à la reproduction d'éléments hérités. La démarche d'innovation existe peu si ce n'est dans le domaine commercial ou marketing. Dans cette approche, l'acteur joue le rôle de « gardien du temple » et de passeur de mémoire.

Dans ces processus, la continuité entre le passé et le présent, la perpétuation et la permanence de l'héritage, constituent un idéal au centre de la valorisation patrimoniale. On retrouve ici les analyses de J.P. Corbeau<sup>6</sup> autour du « métissage refusé », d'un regard « muséifiant » sur les cultures alimentaires, refusant le changement. Le patrimoine alimentaire est porteur d'unité, de constance, de profondeur historique dans un contexte social et économique instable. La tradition est au centre des stratégies de valorisation, s'opposant indéniablement à l'idée d'innovation. Ce mode d'interprétation patrimoniale que nous qualifions de « conservateur » se rencontre sur les trois terrains. Il envisage les productions locales comme des héritages à conserver et à maintenir vivants. Orientés vers le passé, vers la volonté de reproduction de savoirs et savoir-faire transmis, les discours font état d'un rapport privilégié à la mémoire.

Cette mémoire est souvent familiale ; elle se cristallise autour des recettes, des savoir-faire, des secrets. « *Cette boutique est toujours restée dans la tradition familiale. Ma*

---

<sup>4</sup> HERVIEU-LEGER D. (1996), « Tourisme, tradition et ethnologie », Source.

<sup>5</sup> NORA P. (1993), Les lieux de mémoire, « Les France », Tome 3 : Les Traditions, Gallimard.

<sup>6</sup> CORBEAU JP, POULAIN JP, (2002), *Penser l'alimentation*, Editions Privat.

*mère, ma sœur et moi-même faisons toujours de la même manière, depuis 1911 nous n'avons rien changé, ni la recette..., nous avons notre secret. » (Boulangier)*

Les acteurs revendiquent le respect d'une histoire, d'une stabilité temporelle, d'une transmission écrite ou orale. Parfois taxée d'immobilisme et d'idéologie conservatrice, cette posture s'oppose à l'apport des techniques, au renouvellement des savoirs, à toute innovation. « *Je me suis bien gardé d'innover, je ne changerai pas. Je n'ai pas changé, je n'ai pas agrandi* » (Charcutier).

L'innovation est parfois perçue comme l'altération du produit, la trahison d'un héritage, l'infidélité au passé. Elle suscite la peur « de ne plus être ce que l'on était », de perdre une histoire, de se diluer dans un « tout englobant ». La mondialisation et l'uniformisation des produits et des pratiques alimentaires sont parfois dénoncées dans des discours teintés de nostalgie. La crainte porte aussi sur ce que vivront les générations futures, sur l'héritage qui leur sera légué. « *L'innovation me fait peur. Aujourd'hui, il existe des machines extraordinaires mais attention je me pose la question : est ce que c'est le progrès ça ??? Il y a 50 ans, le pays vivait, il y avait du monde partout. Maintenant on ne se trouve que quelques agriculteurs par communes, les commerces et les écoles ferment. Dans le temps, les gens vivaient, trimaient, mouraient plus jeunes mais étaient plus heureux. Aujourd'hui, on court après le temps, on est plus stressé et on est plus malheureux* ». *C'est peut-être pas très bon l'innovation ...* » (Agriculteur, prestataire touristique). Face à ces craintes, la tradition apparentée à la « sagesse populaire » est garante de stabilité. « *Si c'est dans le bon sens, pourquoi pas, mais je me méfie parce que il peut y avoir des dérives. Moi j'aime bien la tradition et le savoir populaire.* » (Productrice de safran).

Respecter la tradition, c'est aussi assurer au consommateur des produits de qualité, porteurs de « sens » et de « vérité ». Le lien au lieu et le lien au temps doivent ici être préservés, seuls garants de produits dits « authentiques » recherchés par le consommateur. « *Je me suis spécialisé dans la viande Aubrac parce que je sentais que, même localement, c'était une manière de ne plus tricher, vraiment de la viande qui vient d'ici. Il fallait défendre la race. Je ne pouvais pas concevoir être à Laguiole et vendre de la Limousine (...). Les touristes, quand ils viennent chez nous, ils traversent le plateau ; ils voient des vaches et ils ont vu qu'elles pâturaient là et ils nous demandent exactement ça : la vérité, rien de plus. Ils veulent manger ce qu'ils voient, et rien de plus. Cela ne sert à rien d'innover. Il faut rester dans la simplicité* » (Charcutier). Le choix de la continuité traduit aussi la volonté de s'opposer à des formes d'uniformisation et de perte du goût. « *Je lutte contre la perte et la mondialisation du goût par le maintien d'une véritable cuisine, originelle, comme les anciens nous l'ont appris ; ça c'est du patrimoine* » (Restaurateur).

Respecter la provenance locale des produits issus du terroir, refuser un quelconque changement culinaire, reconstituer littéralement la recette familiale, être fidèle « au tour

de main »... autant de dimensions constitutives des discours et des représentations. L'emploi de termes évocateurs envahit propos et dépliants publicitaires : le « *rustique* », l'« *authentique* », le « *naturel* », le « *comme à l'ancienne* » ou le « *comme autrefois* », viennent asseoir la conviction d'être les témoins et les héritiers d'une histoire. La nouveauté ou la création sont davantage conçus comme dangereux car destructeurs de la tradition. « *Le patrimoine, c'est le passé ; nous devons le maintenir, par respect de nos ancêtres ; c'est très dangereux d'inventer et de vouloir vivre avec le futur.* » (Restaurateur). La « non-innovation » est vécue parfois avec fierté et revendiquée comme élément de différenciation : logique de défense de la non-innovation par opposition aux acteurs innovants. « *Nous, l'aligot on le fait avec des pommes de terre, nous on a des pommes de terre à la cave* ». (Producteur de fromage fermier).

Les exemples de valorisation rencontrés sur nos terrains (restaurateurs, pâtisseries, charcutiers, etc.) démontrent des techniques inchangées issues du secret et du tour de main. La faiblesse des apports extérieurs (invention de recettes réduite, présence minimale de machines dans les ateliers de fabrication, main d'œuvre familiale abondante préservant l'élaboration manuelle des produits, etc.) est vécue comme une condition nécessaire au respect d'une antériorité et à l'absence de dénaturation des produits. « Faire de la qualité », c'est alors respecter un héritage, s'approvisionner chez des producteurs locaux et veiller à l'arrivée trop brutale d'emprunts et influences culinaires ou agro-alimentaires extérieurs. Ces pratiques renvoient à la volonté des acteurs de mobiliser l'héritage alimentaire comme une arme de survie et de maintien socio-économique.

## **2 – L'approche « innovatrice »**

A l'opposé des précédents, les discours se caractérisent par l'évocation dominante de la modernité, des transformations et des créations permanentes. Ils définissent le patrimoine comme intégré au changement en l'incorporant. Projeté dans le futur, le patrimoine alimentaire est ici un support d'invention et d'évolution. L'interprétation du patrimoine s'inscrit en opposition à l'approche conservatrice, de maintien et de sauvegarde, jugée trop archaïque et trop statique. Les productions alimentaires sont perçues comme faisant partie intégrante des dynamiques de renouvellement des savoirs et savoir-faire. L'inconnu, l'inédit, l'improvisé, la nouveauté, s'avèrent fédérateurs, qualifiant la fonction d'adaptation du patrimoine. L'introduction d'aliments étrangers au terroir, la mise en place de nouveaux modes de cuisson comme l'apport de nouvelles techniques s'accompagnent d'un rejet de l'ancien, du « déjà fait » et de l'ordre établi.

A l'encontre des images habituelles associées aux produits dits de « terroir », le patrimoine est interprété ici dans sa dimension actuelle, moderne et contemporaine où

« tout peut être patrimoine », puisque rattaché à une certaine vision spécifique de l'héritage alimentaire. La création de connaissances, de savoir-faire, l'invention de productions définissent un patrimoine intégré au présent. « *Mon patrimoine, c'est ce que j'invente tous les jours en fonction des émotions ressenties, j'assemble des éléments, des produits nouveaux. Mon patrimoine n'est pas celui de mes grands-mères, ce n'est surtout pas le jambon et la nappe à carreaux !* » (Restaurateur).

L'innovation est au centre du processus de valorisation, effaçant l'inscription spatiale et temporelle du patrimoine alimentaire. Les différentes formes d'innovations, technologiques notamment, sont centrales dans l'activité de valorisation. L'efficacité et la productivité priment. La prospérité et la survie du patrimoine alimentaire tiennent ici, selon les acteurs interrogés, à un développement centré sur la progression technico-économique du produit. La modernisation et l'introduction de procédés accompagnent l'évolution du patrimoine alimentaire, qui n'en finit pas de se renouveler et de se réinventer. Les projets de mise en place de nouvelles « machines », de processus « d'automatisation » dans les fromageries, l'intégration d'ingrédients exotiques, les inventions fréquentes caractérisent ces stratégies. Dans l'industrie du Roquefort, par exemple, on observe un renouvellement et une croissance des innovations technologiques, notamment dans le mode de fabrication et d'affinage du fromage (arrivée de machines, industrialisation du processus de fabrication). Les notions de productivité, de marketing, de politiques d'investissements, de direction d'exploitation, de process, structurent les discours de ce type d'acteurs rencontrés, soulignant l'intégration du patrimoine alimentaire dans un système avant tout économique et productif. Dans cette seconde approche, l'analyse des documents promotionnels démontre une construction d'images autour du passé et de l'héritage alimentaire. La tradition, le patrimoine, l'ancrage au lieu ou au temps apparaissent ici comme des supports de communication ou de mise en image. « *Je communique sur la tradition. Oui, notamment au niveau des salons, les gens demandent toujours d'où ça vient. Et nous, on aime mettre en avant l'origine de nos produits. Aujourd'hui, si on veut donner un repère aux gens, il faut parler du Viaduc de Millau. Avant, on n'avait que les couteaux en Aveyron, maintenant on leur parle du Viaduc et ils voient où on est* » (Directeur de conserverie).

La valorisation des produits passe ici par l'innovation, surtout technologique, mais aussi par l'invention de nouveaux produits ou recettes (innovation produit). La dimension patrimoniale sert de point d'appui ou de levier à l'innovation, à l'invention de nouveaux produits. On s'appuie sur une recette transmise pour inventer autre chose. « *La gamme de produits que l'on fait est complètement atypique de ce que l'on fait dans la région. C'est vrai que j'ai toujours envie de faire quelque chose de nouveau, mais quelque chose de nouveau s'ajoute à ce que l'on fait déjà.* » (Producteurs apéritifs régionaux). Le nouveau prend place à côté de l'ancien dans une approche cumulative du patrimoine.

Dans ce processus, la mémoire n'est pas forcément reniée, elle est intégrée implicitement à la nouveauté. Le rôle de l'acteur est d'inscrire le patrimoine dans la [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com) – Texte exclusif – *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ?* Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées par Jacinthe BESSIERE et Laurence TIBERE.  
Mise en ligne : 8 Mars 2010

modernité. La patrimonialisation est vue ici dans une perspective de présent et d'avenir, le patrimoine alimentaire étant vécu dans cette approche comme une invention quotidienne. « *Pour qualifier le terroir, je prends souvent une phrase de Soulages (une parmi tant d'autres) très forte : "l'homme n'a pas à témoigner de son époque, il est fait d'elle"..... Le terroir de nos grands-mères, de ma mère, je le renie pas, il a jalonné toute ma jeunesse, il m'a permis d'être gourmand.... mais aujourd'hui en tant que homme du 21ème siècle, j'ai envie de faire passer autre chose.... mon terroir c'est plus que le cochon et la patate, c'est le coucher de soleil que j'ai vu hier, que j'ai pris en photos pour l'immortaliser. Mais c'est plus que des visions de photos, c'est l'émotion, c'est le silence... » (Restaurateur étoilé).*

### **3 - L'approche « mixte »**

Un dernier regard se situe à la croisée des deux approches précédentes. Il se définit par la recherche d'un équilibre entre innovation et tradition. Cette dernière est alors perçue comme une construction sociale en mouvement. Cette idée rejoint l'analyse de G. Lenclud<sup>7</sup> : « loin d'être une "vérité" qui s'impose aux hommes d'aujourd'hui, la tradition est d'abord un "point de vue", une interprétation qu'ils développent sur ce qui les a précédés. Elle sélectionne les éléments du passé, elle les inscrit dans un ordre différent et leur confère un sens pour le présent, suivant des modes de transmission des héritages et de la mémoire socialement déterminés. La tradition est avant tout un message culturel ». Valorisant la complémentarité plus que l'antinomie ou la contradiction, ce mode d'interprétation situe le patrimoine alimentaire dans un va-et-vient entre le passé, le présent et le futur. Le passé devient une composante à redéfinir, à réutiliser au quotidien au service du futur. La construction du patrimoine alimentaire s'appuie sur la mémoire, mais dans une perspective évolutive. Dans ce processus, la patrimonialisation est envisagée comme la réinvention d'un héritage à actualiser. A la différence des discours dits « innovateurs » qui s'écartent d'une mémoire prescrite, l'approche mixte s'y réfère, se l'approprie, pour participer à sa recomposition. « *Le patrimoine c'est une succession d'histoires jusqu'à aujourd'hui ; c'est une évolution constante à laquelle nous devons participer en tenant compte de ce qui vient de se passer avant* » (Animatrice de Pays)

L'articulation d'un ensemble de fonctions et d'activités, la construction de mécanismes basés sur la pluri-compétence (compétences commerciales, relationnelles, d'organisation, etc.), l'insertion dans une logique renforcée de coopération et de réseau mais aussi l'intégration de savoirs et savoir-faire définissent une nouvelle démarche

---

<sup>7</sup> LENCLUD, G (1987), « La tradition n'est plus ce qu'elle était », Terrain 9, Carnets du patrimoine ethnologique, Paris, pp. 110-123.

patrimoniale centrée sur les notions de complémentarité et de métissage. Le territoire demeure, dans cette perspective, le lieu d'un foisonnement d'initiatives locales constitutives de réseaux de qualité, d'offres différenciées combinant sur une même entité spatiale les segments amont, central et aval de la chaîne alimentaire. Ce processus vise à construire et à inventer des formes de valorisation centrées sur les ressources territoriales mais ouvertes à la nouveauté. Nous retrouvons là les innovations sociales, organisationnelles, mais aussi sociétales précédemment décrites et qui ont pour fonction la réinvention ou le renouvellement d'un « faire-ensemble », d'un nouveau rapport au territoire et à ses ressources.

L'accent est mis sur la dimension évolutive et constructive du patrimoine alimentaire, l'associant systématiquement aux stratégies d'innovation tout en l'ancrant dans un cadre historique. Ni totalement « innovateur », ni totalement « traditionnel », il valorise la recomposition et le renouvellement de la ressource patrimoniale en tant que levier socio-économique. *« Mes parents et mes grands parents étaient restaurateurs, c'est une tradition. Quand j'ai repris l'affaire de mes parents, j'ai repris leur manière de faire la cuisine et j'ai essayé d'aller plus loin, d'apporter quelque chose, de nouvelles façons de travailler le produit, sachant qu'il y a des produits auxquels l'on ne peut pas enlever la cuisson comme on le faisait autrefois, des cuissons longues. Même si on veut moderniser, on ne peut pas enlever ça, il faut s'appuyer dessus. (...) L'innovation, c'est la façon de le travailler ou d'améliorer la qualité de quelque chose. Moi, je ne vais pas chercher des produits ailleurs. Je fais une glace au Laguiole que je sers avec des truites et des farçous. Là, pour moi, c'est une innovation avec un goût qui ne va pas être galvaudé parce que votre glace aura vraiment un goût de Laguiole. Avec le boudin aux pommes, il suffit de le travailler autrement, je fais une mousse au vinaigre et au cidre. J'aime bien détourner les produits de leur utilisation basique, comme avec la crépinette de joue de porc à la gelée de lentilles. Ce sont des produits qui sont typiques d'ici mais que l'on fait différemment. Le tripoux, à l'inverse, c'est un plat que l'on a tellement travaillé que l'on ne peut pas innover, comme l'aligot. »* (Restauratrice). L'acteur, artisan ou chef d'entreprise, inscrit sa marque sur un héritage vivant et, par là même, il inscrit celui-ci dans les temps présent et futur. *« L'innovation ne peut pas être mauvaise pour le patrimoine alimentaire local car le patrimoine n'est pas figé, il doit être vivant... Dans deux mille ans, on n'aura pas le même patrimoine. Le patrimoine naît, meurt, vit...(...).L'innovation, c'est revenir sur des petits trucs qui possèdent un potentiel de développement pas encore exploité. »* (Chargé de mission)

Associé le plus souvent au développement touristique ou aux stratégies de mobilités, ce processus se caractérise par l'intégration constante du changement, que ce soit dans l'invention de nouvelles formes de valorisation (mise en place de marchés de producteurs de pays, création de nouvelles organisations) que dans l'évolution progressive de produits locaux (proposition de nouveaux plats). Le tourisme et l'arrivée de nouvelles populations sur les territoires sont vécus comme des moteurs de la

construction de ce modèle. Le tourisme a pour fonction de renforcer, légitimer et défendre les produits d'un territoire : le touriste citadin est à la fois force de réappropriation patrimoniale et facteur d'invention et de renouvellement. *« J'appelle le tourisme avec insistance parce que je sais ce qu'il nous apporté, je sais ce qu'il pourrait apporter et je sais ce que l'on deviendrait s'il n'était plus là. Difficile avec les agriculteurs, pour eux les touristes encombrant, nous cassent les pieds. Plus de restaurants, plus d'hôtels, le cadre de vie, ils apportent le développement du chemin de St Jacques, la randonnée est une activité touristique qui se déploie. Le touriste est un consommateur potentiel, il réagit en fonction de ses besoins mais aussi de ses désirs. Quand je vois que ces touristes reçoivent des réponses fondées, je les vois devenir militants. »* (Elu, Responsable Coopérative).

Le patrimoine alimentaire, vivant au quotidien, est porté par des mécanismes de transmission auxquels s'ajoutent des emprunts ou apports exogènes (technicités nouvelles liées à l'hygiène, invention de recettes, intégration à de nouveaux réseaux de distribution, etc.). Il suit ainsi un processus spontané d'évolution. Le phénomène de patrimonialisation est ainsi caractérisé par un équilibre entre conservation et adaptation, entre créativité et réinterprétation de savoirs hérités donnant naissance à un nouveau mode de développement permettant la fructification du patrimoine. *« On essaye de toujours s'adapter aux attentes de tous les opérateurs de la filière. Les producteurs, les bouchers ...et puis les consommateurs. Les producteurs eux-mêmes vont faire évoluer leur méthode d'élevage, les procédures, l'alimentation. C'est pas une politique d'innovation, c'est un peu au jour le jour ... »* (Animateur de filière).

Cette vision mêlée du patrimoine alimentaire et de l'innovation s'adosse à une lecture du développement basé sur la réactivation des ressources locales. Les territoires ont des spécificités, des attributs, des particularismes, une typicité, sur lesquels l'économie locale peut se déployer. *« On n'invente rien si ce n'est la manière d'activer tout cela, de réactualiser, de relancer les choses. L'innovation se situe là : ne pas se contenter du patrimoine, de l'héritage mais le propulser, l'activer »* (Président de coopérative)

Ce processus « hybride » de patrimonialisation contribue, parallèlement à la construction de valeur économique, à celle de valeur symbolique. *« Le fromage qui est là, derrière la vitrine, vaut 250 euros. Quand il sortira de la cave, il vaudra 500 euros, il pèse pourtant moins. Les produits génériques apportent des garanties par rapport à leur teneur et leur sécurité. Ce sont des éléments qui se mesurent mécaniquement au laboratoire et la valeur de produit que j'appellerais plus « spécifique », qui ne se mesure pas mécaniquement. Elle est soumise à l'appréciation humaine. Elle se nourrit de culture, d'envie de découverte, d'émotion, de goût de l'esthétique ».* (Elu, Responsable Coopérative)

Passé et avenir sont ici mêlés au point de ne former plus qu'un. La patrimonialisation s'avère davantage « ré-inventrice » ou « recomposée ». L'acteur s'approprie le

[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com) – Texte exclusif – *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ?* Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées par Jacinthe BESSIERE et Laurence TIBERE.  
Mise en ligne : 8 Mars 2010



patrimoine et joue ici le rôle de trait d'union entre passé, présent et avenir. « *On n'invente jamais rien, on le modifie, on le fait à sa sauce. Quant on arrive dans un pays on s'appuie sur l'existant, les savoir faire en place.* » (Producteur de miel, Sud Aveyron). « *C'est le patrimoine qui évolue par rapport au marché. Je pense que ce n'est pas l'abandon d'une identité patrimoniale. C'est un patrimoine qui est vivant et qui évolue, on ne peut pas rester comme il y a cinquante ans.* » (Responsable GIE).

Les discours montrent que, pour certains acteurs, l'innovation permet paradoxalement le maintien de la tradition. Ils soulignent la nécessité d'innover pour conserver l'héritage : « *Justement la tradition requiert un peu de danger, parce que, sous prétexte effectivement de ne pas bouger le produit, l'armagnac, il s'est perdu et il a carrément disparu. Il faut justement innover pour conserver les choses.* » (Directeur de Coopérative).

Le processus de valorisation s'appuie sur une combinaison de deux sources complémentaires : d'une part, la connaissance et les usages du produit issus de la mémoire et, d'autre part, les divers apports, emprunts externes issus d'une connaissance technique ou de la conception de nouvelles épreuves. Le changement et l'invention sont perçus comme un enrichissement maintenant le produit vivant tout en renforçant sa spécificité et sa typicité. Cette approche qualifie la tradition comme une réinterprétation du passé en fonction des enjeux du présent. L'intégration du tourisme contribue alors à la réactivation de la mémoire locale. Le touriste, porteur d'une reconnaissance extérieure, participe à la recomposition du produit de terroir, le confrontant à des valeurs externes, liées à la construction actuelle d'un imaginaire touristique et gastronomique. Au lieu de s'opposer et de s'exclure mutuellement, tradition et modernité semblent non seulement coexister mais se renforcer réciproquement dans un même processus de valorisation. Le phénomène touristique, considéré comme composante des sociétés modernes, influe sur ce processus combinatoire. Il s'avère ainsi vecteur de changement, de recomposition patrimoniale, participant à l'incorporation de la tradition à une société rurale en mutation. « *Vous êtes obligé de vous adapter au milieu, le milieu est actif, il est acteur, vous me permettrez de dire qu'il est réactivé et il est de ce fait un allié permanent. Lorsque vous êtes dans un espace territorial avec ces spécificités, ce milieu donne des signaux et peut vous rappeler à l'ordre. Remettre des pas dans ces traces sans qu'il ne soit fait obligation de porter des sabots de bois. C'est peut être pour ne pas avoir à porter ces sabots de bois qu'il y a lieu d'innover, le matériel dont on a parlé tout à l'heure pour rester dans une logique produit. Si mes petits-enfants restent sur le territoire, ils seront obligés de composer avec ce territoire. Il y a une espèce de synergie.* (Responsable CJM, Elu).

Les dynamiques de construction du patrimoine alimentaire analysées dans ce troisième profil contribuent à actualiser, à adapter, à réinterpréter des traits puisés dans l'histoire d'un groupe (savoirs, savoir-faire), c'est-à-dire à combiner héritage et innovation, stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en

prenant appui sur le passé, élaborant ainsi de l'unité. On observe un renversement du paradigme de la tradition comme obstacle à la modernité ; elle devient ainsi ressource pour l'innovation en mobilisant le passé dans le projet.

## Conclusion

Les trois catégories de discours repérées soulignent l'existence de différents types de représentations et d'actions liées à l'identification et à la construction du patrimoine alimentaire et aux stratégies d'innovation le concernant. Tout en mettant au jour la diversité des formes d'interprétation et d'appropriation patrimoniales, elle pointe les sources possibles de divergence entre les acteurs locaux. Cette ébauche de classification, bien qu'arbitraire et discutable, invite à nuancer une approche qui viserait à réduire le patrimoine à sa seule valeur de consensus et se propose de l'appréhender aussi comme un lieu de débat et de différenciation. Elle propose une lecture plurielle du patrimoine alimentaire et souligne le fait qu'il résulte de la mobilisation de grilles de références complexes et de la mise en œuvre de modes d'action multiples.

## Bibliographie

BESSIERE J. (Sous la dir.), (à paraître 2010), BARTHE L., GINESTE JF., MOGNARD E., PILLEBOUE J., POULAIN JP., RAYSSAC S., SOULENQ E, TIBERE L., *L'innovation dans les processus de valorisation des patrimoines alimentaires en espace rural, Étude pour la mise en place 'outils de gestion et d'accompagnement*, Editions Quae.

CORBEAU JP, POULAIN JP, (2002), *Penser l'alimentation*, Editions Privat

HERVIEU-LEGER D. (1996), « Tourisme, tradition et ethnologie », Source.

LENCLUD G. (1987), « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain 9*, Carnets du patrimoine ethnologique, Paris, pp. 110-123.

NORA P. (1993), Les lieux de mémoire, « Les France », Tome 3 : *Les Traditions*, Gallimard.