

# Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural

Jacinthe Bessière,  
coordinatrice



# Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural

Jacinthe Bessière,  
coordinatrice

Éditions Quæ  
c/o Inra, RD 10, 78026 Versailles Cedex

## Collection *Update Sciences & Technologies*

Environnement, discours et pouvoir. L'approche Political ecology  
Denis Gautier et Tor A. Benjaminsen, coordinateurs  
2012, 256 p.

Normaliser au nom du développement durable  
Pierre Alphandéry, Marcel Djama, Agnès Fortier, Ève Fouilleux, coordinateurs  
2012, 200 p.

L'ouverture des forêts au public. Un service récréatif  
Jeoffrey Dehez, coordinateur  
2012, 176 p.

De l'eau agricole à l'eau environnementale  
Résistance et adaptation aux nouveaux enjeux de partage de l'eau en Méditerranée  
Chantal Aspe, coordinatrice  
2012, 384 p.

Exploitations agricoles, stratégies paysannes et politiques publiques.  
Les apports du modèle Olympe  
Éric Penot, coordinateur  
2011, 336 p.

Insectes ravageurs des graines de légumineuses.  
Biologie des *Bruchinae* et lutte raisonnée en Afrique  
J. Huignard, I.A. Glitho, J.-P. Monge, C. Regnault-Royer, coordinateurs  
2011, 146 p.

*Companion Modelling*  
Michel Étienne, coordinateur  
2011, 384 p., e-book

# Table des matières

<b>Avant-propos</b>	
Jean Pilleboue .....	5
<b>Introduction générale</b>	
Jacinthe Bessière .....	15

## Partie I

### **Alimentation, patrimonialisation et innovation en espace rural : état des lieux et questionnements**

<b>Chapitre 1.</b> <i>Transformation, recomposition des espaces ruraux et émergence de nouvelles demandes sociales</i>	
Jacinthe Bessière .....	21
<b>Chapitre 2.</b> <i>L'innovation patrimoniale alimentaire : analyse d'un processus au service des territoires</i>	
Jacinthe Bessière .....	35
<b>Chapitre 3.</b> <i>Trois territoires ruraux midi-pyrénéens engagés dans des stratégies d'innovation patrimoniale alimentaire</i>	
Jacinthe Bessière .....	49

## Partie II

### **De l'innovateur au processus d'innovation patrimoniale alimentaire**

<b>Chapitre 4.</b> <i>Des hommes, un territoire : quels types d'innovateurs ?</i>	
Laurence Tibère .....	67
<b>Chapitre 5.</b> <i>L'innovation patrimoniale alimentaire : objectifs, fonctions et formes</i>	
Sébastien Rayssac .....	77
<b>Chapitre 6.</b> <i>Sources et conditions d'émergence de l'innovation patrimoniale alimentaire</i>	
Jacinthe Bessière, Élise Mognard .....	87

### Partie III

## **Innovation, patrimonialisation alimentaire et territoires : enjeux et problématiques de développement**

<b>Chapitre 7.</b> <i>L'innovation patrimoniale dans la production alimentaire : l'innovation jusqu'où ? Limites, freins et risques</i> Jean Pilleboue .....	105
<b>Chapitre 8.</b> <i>Innovation et patrimoine alimentaire : synthèse et proposition d'une typologie de processus</i> Jacinthe Bessière .....	117
<b>Chapitre 9.</b> <i>Quels systèmes d'action locaux autour de l'innovation patrimoniale alimentaire ?</i> Laurence Barthe, Émilien Soulenq .....	127
<b>Conclusion générale</b> Jacinthe Bessière .....	145
<b>Références bibliographiques</b> .....	149
<b>Les auteurs</b> .....	155

# Avant-propos

JEAN PILLEBOUE

## L'innovation au cœur des patrimoines alimentaires

Le souci de l'innovation est partout. De multiples manifestations à caractère économique, au premier rang desquelles les foires, la placent en tête de leurs objectifs de diffusion commerciale – pour laquelle elle constitue un argument constamment mobilisé – ou de vulgarisation technique. De leur côté, les pouvoirs publics ne cessent de la promouvoir, la considérant comme une des conditions indispensables pour que la sortie de crise dont elle pourrait être le moteur soit plus proche, tout en regrettant qu'elle ne s'exprime pas avec davantage de vigueur et tout en dénonçant régulièrement les pesanteurs et les blocages qui sont supposés s'opposer à l'épanouissement des innovations dans tous les secteurs.

Qu'en est-il réellement dans le secteur agroalimentaire, en particulier dans celui qui met en œuvre des matières ou des produits dotés de caractères patrimoniaux plus ou moins affirmés ? Relativisons d'emblée l'importance que peuvent y revêtir les processus d'innovation dans l'évolution du secteur : en tout état de cause, ils sont moins prégnants que, par exemple, dans celui des *greentech*<sup>1</sup> pour lesquelles chaque semaine apporte son lot d'informations positives. Autre façon de relativiser l'originalité de notre objet : si l'on peut être subjugué par les innovations que nous avons sous les yeux, il nous faut rappeler que, vers la fin des années 1980 et le début des 1990, n'importe quel discours sur les transformations annoncées dans le secteur agroalimentaire commençait par la phrase : « 90 % des produits que nous consommerons en l'an 2000 n'existent pas encore<sup>2</sup>. »

S'agissant des trois terrains d'étude analysés dans cet ouvrage, territoires pourtant si différents les uns des autres, l'innovation est bien au cœur des préoccupations de tous nos

---

<sup>1</sup> Par *greentech*, on désigne en principe toutes les technologies non polluantes et, par extension, les secteurs économiques qui les développent ; cependant, le terme tend à désigner en priorité un contenu plus restreint, celui de la production d'énergies renouvelables (éolienne, solaire, géothermique, marémotrice, etc.).

<sup>2</sup> Il est vrai qu'à notre connaissance, personne n'a pris le soin de vérifier *a posteriori* la pertinence de cette prédiction relative au seul domaine des innovations-produits.

interlocuteurs et sans aucun doute au cœur des processus de transformation à l'œuvre dans le secteur agroalimentaire. Ainsi, avons-nous été surpris que nombre de nos enquêtés auxquels nous n'avions pas dévoilé d'avance la ligne directrice de notre questionnement se soient spontanément mis à exposer avec force détails le contenu des innovations qu'ils ont conçues, mises au point, et des conditions dans lesquelles ils ont essayé de les concrétiser. Comme l'écrit un journaliste dans l'exposé de diverses initiatives en cours de développement dans le secteur agroalimentaire en Aveyron, « tout le monde innove<sup>3</sup>. » Voilà qui a facilité notre travail de recensement, de classement des innovations et de leur analyse typologique.

Et le patrimoine ? Et le lien de l'innovation au patrimoine dans le domaine agroalimentaire ? Il apparaît que nos interlocuteurs ont bien placé l'innovation, ou plutôt les innovations, au centre de leurs préoccupations. C'est cela qui les a passionnés au cours de nos entretiens plus que l'approche vraiment patrimoniale. Celle-là leur a sans doute paru plus concrète que celle-ci, plus en phase avec leurs problèmes, avec leurs projets, que la notion abstraite de patrimoine. L'innovation est bien l'entrée de nos interlocuteurs dans la dimension patrimoniale de leur activité. Aussi, alors qu'ils décrivent volontiers avec précision les innovations qu'ils promeuvent, leurs formulations se font souvent plus générales et plus imprécises dès lors qu'elles portent sur les éléments patrimoniaux impliqués dans ces innovations. Dans une situation extrême, il arrive même qu'on mette franchement à distance les éléments patrimoniaux, voire qu'on les dévalorise pour mieux mettre en valeur les améliorations apportées par les innovations consistant à créer des nouveaux produits, des nouveaux conditionnements, ou à ouvrir des nouvelles voies pour le marketing.

C'est ce que nous avons pu constater pour le foie gras. Un conserveur parle de foie gras traditionnel, désignant ainsi le foie gras conservé en bocaux de verre. En employant le qualificatif traditionnel, il met moins l'accent sur sa dimension patrimoniale qu'il ne cherche à prendre ses distances par rapport à cette préparation et à ce conditionnement considérés comme élémentaires, peu élaborés, anachroniques et peu aptes à séduire aujourd'hui une large clientèle. Cette distanciation peut aller jusqu'à la véritable négation du produit traditionnel, c'est-à-dire patrimonial, le foie gras devenant une simple matière première manipulée pour servir de support à la constitution d'un éventail quasi infini d'innovations réelles ou potentielles. À la limite, ainsi utilisé, il ne reste du patrimoine « foie gras » qu'un mot alibi destiné davantage à faire saliver le consommateur qu'à constituer le fond du nouveau produit. Il est vrai que, quelle que fut, dans le passé, son importance dans l'alimentation et la culture gastronomique des campagnes gasconnes, le canard gras n'avait été le substrat que d'un corpus patrimonial alimentaire très limité, pour l'essentiel, au confit et au foie gras, le magret lui-même n'étant qu'une création récente intégrée prestement, mais depuis peu – trois décennies tout au plus – au patrimoine alimentaire local. Comme il s'agit d'un produit très malléable, *le gras* se prêtait donc bien à la multiplication des déclinaisons qui ont été construites de toutes pièces depuis une petite vingtaine d'années tout au plus. Il constitue ainsi la matière première idéale pour offrir une large gamme de produits aux clients des conserveurs artisanaux ou industriels. L'éloignement de ces produits par rapport au foie gras et à son contenu patrimonial, que ce soit par leur nom, leur composition ou leur aspect, est tel que nous avons jadis pronostiqué que la pérennité de l'orthographe du bloc nominal « foie gras » n'était pas garantie et qu'il se pouvait qu'un jour on écrive « foigras » (Coquart et Pilleboue, 2000). Ce serait

---

<sup>3</sup> *La Dépêche du Midi*, 1<sup>er</sup> juin 2009.

l'expression de la transformation du produit patrimonial en produit simplement emblématique<sup>4</sup>. Illustrant aujourd'hui ce processus de véritable « dépatrimonialisation » du foie gras, un responsable d'une grande coopérative gersoise déclare à son propos : « C'est un produit facile à cuisiner... Le foie gras, ce n'est plus le foie gras en conserve à la traditionnelle comme on le voyait autrefois : ce sont des plats cuisinés à base de foie gras [...] De même, le maïs, ce n'est plus le maïs, mais des produits à base d'amidon de maïs comme le coca-cola notamment, ou le whisky fabriqué avec de l'alcool issu de la fermentation du maïs » (responsable de coopérative, GAL Pays d'Armagnac, Gers). En effet, mettre sur le même plan le foie gras et le maïs (qui en est le constitutif, mais qui, même dans le Sud-Ouest, n'a plus guère de contenu patrimonial...) atteste que, accéléré par la frénésie des innovations touchant le foie gras, le processus est proche de son terme.

À l'aide d'autres exemples, on pourrait montrer que les rapports entre le patrimoine alimentaire et les innovations s'organisent selon de multiples figures que nous pouvons évoquer. Lorsque des innovations s'appliquent à la création ou à la valorisation de produits touristiques, les rapports s'apparentent souvent à ceux que nous venons d'évoquer à propos du « gras ». Qualifié de gastronomique pour inviter directement à la consommation, le patrimoine alimentaire est alors systématiquement mis en exergue, survalorisé, voire mythifié. La communication se concentre alors sur les quelques items jugés les plus aptes à déclencher des achats.

Par contre, nous avons pu constater que, pour bien des produits alimentaires, le lien entre les éléments patrimoniaux qu'ils recèlent et le contenu des innovations dont ils sont l'objet s'effectue de façon plus harmonieuse et moins inégale que dans les situations précédentes. Les acteurs des innovations recherchent d'abord le maintien d'une continuité avec le produit patrimonial ou patrimonialisé, que cette continuité soit matérialisée par la permanence de l'existence des produits comme c'est le cas pour le pain, la charcuterie, voire les cerises du Sud-Aveyron, ou recréée avec volontarisme dans le cas de la « résurrection » de la moutarde gersoise ou bien encore de la croustade gasconne. Sans doute, les produits de la charcuterie semblent, par leur composition et leur apparence, bien plus proches du porc que les préparations à base de foie gras, ou même seulement de bloc de foie gras, ne le sont de l'oie ou du canard, et cela peut, pour les premiers, contribuer largement au maintien de leur proximité patrimoniale avec l'animal dont ils sont issus. C'est chez un restaurateur gersois – un véritable restaurateur qui cuisine sans utiliser d'ingrédients surgelés – que nous avons rencontré l'association la plus étroite et la plus subtile entre le patrimoine culinaire et sa relecture quasiment au jour le jour pour adapter sa cuisine aux goûts et aux exigences de la clientèle contemporaine : on peut alors vraiment parler de continuité dialectique de l'un à l'autre.

Il arrive que les relations patrimoine-innovation soient moins sereines et plus complexes. Tel innovateur gersois nous en offre deux exemples lorsqu'il s'adresse ou s'affronte à la DGCCRF<sup>5</sup> ou à l'Inao<sup>6</sup> au sujet de la validation de l'utilisation de cépages viticoles non reconnus par cet organisme qui, en l'occurrence, se fait le gardien d'une certaine orthodoxie patrimoniale. D'un côté, il remet en cause les pratiques et la légitimité patrimoniales reconnues lorsqu'il essaie de faire admettre une nouvelle dénomination

<sup>4</sup> Le hasard s'amuse : quelques années plus tard, nous sommes ainsi « tombés » sur la carte d'un restaurant à l'allure très respectable installé dans le centre de Paris où l'on proposait effectivement du « foigras ».

<sup>5</sup> Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.

<sup>6</sup> Institut national des appellations d'origine.

viticole en remplaçant la culture de cépages nobles par celle de cépages métis issus de simples croisements avec des cépages non nobles : l'innovation s'oppose alors de front à la pratique patrimoniale. D'un autre côté, lorsqu'il contribue à la reconnaissance définitive par l'Inao de l'utilisation du cépage hybride « baco 22 A » pour l'élaboration de l'eau-de-vie d'Armagnac, utilisation qui n'était jusque-là que tolérée à titre provisoire, il participe à un processus de création patrimoniale ou, du moins, *via* cette intégration consolidée d'un nouveau cépage à un patrimoine viticole régional spécifique, il parachève celle-ci. Le rapprochement des deux produits, l'armagnac et le foie gras, est instructif. Le premier est partiellement protégé d'innovations destructrices de son contenu patrimonial par sa reconnaissance très ancienne comme produit d'AOC et par le cahier des charges, même peu contraignant, attaché à cette qualification. Cela n'interdit nullement de concevoir des innovations culinaires incorporant l'armagnac (croustade à l'armagnac, fruits à l'armagnac, cocktails à l'armagnac, etc.). En revanche, doté d'une simple IGP, signe officiel de qualité de création récente et aux spécifications « légères », le foie gras de canard est un produit dont le prestige patrimonial n'est pas tel qu'il ait pu brider la multiplication des innovations qui l'impliquent en niant, en fin de compte, sa nature et sa spécificité patrimoniale. Que le foie gras soit ainsi traité avant tout comme une simple matière première malléable, c'est ce qu'exprime un acteur armagnacais lorsqu'il affirme : « Sur le foie gras, c'est différent ; les façons d'innover sont infinies, pas sur le produit qui est toujours le même, mais sur la façon de le présenter, de l'amener [...] C'est là-dessus qu'on arrive à créer de la valeur : en agroalimentaire, c'est partir sur une matière première de base et la transformer pour innover et pour rencontrer le client » (responsable de coopérative, GAL Pays d'Armagnac, Gers).

Après avoir exposé ces aperçus sur quelques modalités de l'articulation de l'innovation au patrimoine alimentaire, il convient de se demander pourquoi l'innovation est au cœur de ce patrimoine alimentaire. C'est qu'à la différence d'un patrimoine matériellement rigide comme le patrimoine bâti, le patrimoine alimentaire est, comme il est dit plus haut du foie gras, très malléable, mobile, voire instable. En outre, s'agissant du domaine de l'alimentation, chacun est légitimement tenté de se l'approprier et se sent autorisé à le faire ou à juger les innovations mises au point par les artisans et les industriels. La consultation de la presse et, mieux encore, de multiples sites internet est instructive à cet égard. À côté des recettes proposées par des grands cuisiniers réputés prolifèrent les recettes et tours de main mis au point par tout un chacun soucieux de rajouter son grain de sel. Dans ce domaine comme dans d'autres (par exemple, la critique littéraire, artistique ou cinématographique), la vulgarisation ou la démocratisation – comme on voudra – des savoirs et des pratiques, des jugements, se développe à grande vitesse. Cela crée un environnement de curiosité ou d'avidité, selon les cas, à l'affût des nouveautés. De leur côté, confrontés à ce contexte, artisans et industriels s'efforcent de participer au mouvement, de répondre à cette demande et de la capter pour d'évidentes raisons commerciales en multipliant les innovations, c'est-à-dire en pétrissant et en triturant ce corpus mou que constitue le patrimoine alimentaire. Encore une fois, l'exemple de la production du gras est emblématique de cette mutation : alors qu'il y a quelques décennies encore, elle n'était qu'une production de viande à confire à laquelle s'ajoutait, comme une cerise sur le gâteau, le foie, elle est devenue la production intensive d'une matière première « bonne à tout faire », le « foigras » et, secondairement, de viande à magret.

Encore convient-il d'ajouter que la multiplication des innovations ne peut se faire que dans le respect des contraintes propres au domaine agroalimentaire qui n'est rien moins que banal. Toute innovation y est encadrée par la nécessité d'élaborer des nourritures à la

fois saines et source de plaisir. L'innovation ne peut se déployer et réussir que dans le strict cadre de ces limites.

## La floraison des innovations

Il ne s'agit pas ici de décrire par le menu cette floraison, ni de dresser une typologie de ces innovations qui impliquent tous les aspects du secteur d'activité culinaire et agroalimentaire. Il s'agit seulement de donner une idée de leur nécessité, de leur étendue et de leur diversité puisqu'elles se manifestent de façon différente pour chacun des produits et dans chacun des trois territoires qui ont servi de support à notre recherche.

Précisons d'emblée qu'aussi numériquement important qu'il puisse paraître, notre échantillon ne saurait avoir la prétention de représenter toute cette diversité. Sans vouloir en rien négliger l'approche des innovations par les grandes filières productives, nous avons souhaité dans cet ouvrage mettre un accent particulier sur certaines expériences individuelles ou que l'on pourrait un peu hâtivement qualifier de marginales en raison de leur importance économique et sociale minime. Afin d'illustrer ce propos sur les limites de notre échantillon, nous évoquerons, à partir d'articles de presse, deux exemples significatifs et importants d'innovations relatives au patrimoine viticole de la zone armagnacaise, deux cas qui auraient pu figurer parmi nos entretiens. L'un est localisé aux marges méridionales de ce territoire, l'autre au cœur de celui-ci, en Ténarèze.

Sous le titre « L'appellation Saint-Mont pilote d'un vaste projet européen de développement », le journal *Sud-Ouest* rend compte, le 9 mai 2009, du projet Geowine, une innovation qui consiste à utiliser rationnellement les potentialités du patrimoine naturel que constitue le terroir viticole et non plus seulement essayer de le valoriser comme on l'a toujours fait, par tâtonnements.

« L'appellation Saint-Mont est en passe d'innover. [...] Les 1754 parcelles de l'appellation Saint-Mont ont été cartographiées, analysées, modélisées pour accoucher d'une base de données impressionnante. Grâce à la géomatique, discipline intégrant sciences de la terre et technologies de l'information, l'amateur pourra tout savoir de la bouteille qu'il s'apprête à déguster : connaître les parcelles où ont été cueillies les grappes de raisins, la géologie de leur sol, leur inclinaison, leur exposition au soleil, leur altitude et même avoir quelques mots d'un vigneron référence ayant participé à l'élaboration du vin. Il suffira de récupérer le code à bulle, infalsifiable, apposé sur l'étiquette, d'un simple clic sur Internet. Le tout devrait être opérationnel pour 2011. Une première mondiale. Avant, on se basait sur l'expérience. Désormais, nous nous appuyerons sur des éléments objectifs, comme des photos infrarouges par satellite [...]. En fonction de l'altitude des parcelles, de leur pente ou de la typologie de leur sol, l'ordinateur "choisira" si le raisin s'oriente davantage vers un vin haut de gamme ou un autre vers un blanc ou vers un rouge, etc. Car, les techniciens l'espèrent, avec la somme de nouvelles informations recueillies et moulées par informatique, ils obtiendront de meilleurs produits. Et des vins mieux adaptés au goût des consommateurs<sup>7</sup>. »

Comme dans l'exemple précédent, c'est d'abord une innovation technique – le traitement des moûts par le froid afin d'exalter les arômes des vins blancs – qui est à l'origine du développement d'une grande entreprise viticole de la Ténarèze.

---

<sup>7</sup> *Sud-Ouest*, 12 mars 2009.

« À la fin des années 1970, Yvon mise sur le côté aromatique et frais de ses vins blancs issus de cépages locaux... contre l'avis de tous. Immédiatement, il rencontre le succès auprès du public anglo-saxon. Fort de sa réussite, il introduit en Gascogne le sauvignon, le chardonnay et le chenin, n'hésitant pas à les marier entre eux. Parallèlement, il se dote d'un outil de vinification incomparable. "Pour conserver les précurseurs aromatiques de nos raisins, nous avons amené les chais à la vigne." Sitôt vendangés, les raisins sont transportés dans des cuves closes réfrigérées pour être envoyés dans huit énormes pressoirs de 450 hectolitres. À la fin de la vinification, le vin est stocké dans d'immenses cuves entre 0 et 2 °C, et l'embouteillage se fait au fur et à mesure de la demande pour lui conserver sa fraîcheur. Loin de se reposer sur leurs lauriers, les deux fils perpétuent l'esprit gascon d'aventuriers terriens qui caractérise la famille. Ils suivent les traces de leur père et continuent à innover. "L'an prochain, nous planterons une dizaine d'hectares de pinot noir. Sur nos sols et sous nos climats, cela devrait faire un superbe rosé", espèrent-ils. "Quand nous nous sommes installés à la ferme de nos parents, en 1972, nous voulions juste vendre notre production nous-mêmes." Aujourd'hui, ce domaine vend plus de 8 millions de bouteilles de blanc par an, sans compter le rosé, ni l'armagnac ! 130 salariés, 800 hectares de vignes en propriété et 150 en fermage, une cuverie de 150 000 hectolitres et 20 millions d'euros de chiffre d'affaires : la petite entreprise a prospéré au-delà de toute espérance<sup>8</sup>. »

Il n'est pas question d'essayer de dénombrer les innovations, même dans le cadre d'une branche d'activité bien définie ou dans un territoire bien délimité : la diversité en est trop grande et les acteurs eux-mêmes désignent des réalités très différentes sous le terme général d'innovation. On peut cependant repérer des indicateurs de l'ampleur du phénomène. Ainsi, dans le territoire du GAL Amie (Sud-Aveyron), le programme Leader+ est « un programme qui a bien marché, a permis d'aider 140 projets, [...] 50 % de projets privés, 50 % de projets publics » (animateur de développement, GAL Amie, Sud-Aveyron). S'il s'en faut de beaucoup que tous ces projets concernent le secteur agroalimentaire et impliquent des éléments patrimoniaux, il faut cependant ajouter que, bien évidemment, seule une partie des innovations réalisées ont dû bénéficier de financements dans le cadre de ce programme. « On a eu un document nous disant qu'on n'avait pas le droit d'aider tout ce qui était agricole. [...] Il y a eu, par exemple, des projets de commercialisation en circuit court qui rentraient dans nos problématiques du programme, mais que l'on n'a pas pu faire financer pour des raisons réglementaires » (animateur de développement local, GAL Amie, Sud-Aveyron). Le même acteur ajoute que « cette floraison, on la retrouve partout, c'est comparable à tout ce qu'on retrouve dans tous les territoires ruraux ; d'autant plus que, parallèlement, on a tous ces marchés de pays qui sont présents. »

L'innovation touche peu ou prou tous les secteurs de l'agroalimentaire et tous les territoires, mais on ne peut comprendre l'ampleur du mouvement si on limite l'observation au seul champ agroalimentaire et, à plus forte raison, aux innovations techniques. Le hors-champ lié à l'agroalimentaire fait partie d'un ensemble qui évolue de façon plus ou moins conjointe. On sait le rôle que joue l'arrivée de touristes consommateurs et, bien sûr, l'état et la praticité des voies de communication du territoire en question. Dans le Sud-Aveyron, la construction du viaduc de Millau en constitue une excellente illustration que soulignent les acteurs locaux : « L'an dernier, sur les deux à trois mois d'été, l'aire du viaduc a ac-

---

<sup>8</sup> *Sud-Ouest*, 12 mars 2009.

cueilli environ un million de visiteurs. L'autoroute et le viaduc ont enclenché le processus d'innovation et, d'une manière ou d'une autre, c'est venu titiller la mise en valeur, la diversification des produits » (animateur de développement local, GAL Amie, Sud-Aveyron).

Il n'existe pas toujours dans le contexte local un facteur « titillant » aussi facile à cerner, mais on peut postuler que l'enclenchement des processus innovants dépend dans une plus ou moins grande mesure de sa présence. Est également évoqué le rôle d'éléments de l'environnement moins matérialisés et localisés comme les modalités selon lesquelles s'organise la gouvernance du territoire (notamment les regroupements intercommunaux), la qualité de la formation et de la transmission des savoirs par l'école. Au-delà de cette dernière, la sauvegarde de la mémoire des techniques du passé peut également participer indirectement à la floraison des innovations en entretenant une sorte de halo et d'émulation favorables à un processus d'éclosion de solutions innovantes et imaginatives. Pour simplifier, on pourrait dire que, puisqu'on ne sait jamais par où passe l'innovation, par quelle porte d'entrée elle va pénétrer dans le cycle productif, il convient de ne pas négliger les voies mêmes qui paraissent *a priori* éloignées de telles émergences. C'est ce genre de composition complexe qu'on évoque dans un office de tourisme du Sud-Aveyron. « Dans notre groupe de sauvegarde de la mémoire, il a été demandé d'étendre ce devoir de mémoire à l'ensemble de la filière. J'ai pensé à un côté technique. Il y a une certaine évolution en matière de machines et de procédés qui sont à la pointe de l'innovation. Le but est de commencer par quelque chose pour montrer que ça bouge. Donc, ce qui paraît le plus simple, c'est de commencer par une immense cuisine et des ateliers avec une animation de tout cela. Et puis après de commencer notre travail de collecte de la mémoire. Au niveau touristique, on a travaillé sur "les traces de la brebis", un document qui met en avant tout ce qui se fait sur la production de lait de brebis et du fromage, sur les découvertes de petit patrimoine... » (directrice office de tourisme, GAL Amie, Sud-Aveyron).

Nos interlocuteurs sont unanimes : il n'y a pas d'innovation pure et vertueuse, c'est-à-dire ne résultant que d'une volonté désintéressée. La floraison des innovations doit être mise en rapport directement avec l'aggravation de la concurrence, avec le surgissement accru de difficultés économiques dans les entreprises et pour les individus. L'innovation est donc souvent présentée comme une question de survie économique : c'est sa raison d'être et sa justification. Pour illustrer ce propos, on pourrait multiplier les citations. Retenons celles-ci : « L'innovation, c'est l'invention des gens pour trouver un marché ; l'invention, elle est là, dans la mesure où ils ont une capacité d'inventivité pour trouver des marchés... » (maire et élu régional, GAL Amie, Sud-Aveyron). Ou bien : « Les gens sont à la recherche de nouveaux produits » ; « Le marché est toujours en demande d'innovation ; si vous n'apportez jamais d'innovation, vous allez périr » ; « On est dans un monde commercial, il faut l'accepter » (cadre commercial de groupe coopératif, GAL Pays d'Armagnac, Gers). Ou bien encore : « Ce n'est pas par la qualité qu'ils vont garder le marché, c'est par les innovations : il faut sans cesse créer de nouveaux produits et s'adapter aux consommateurs » (animatrice d'office de tourisme, GAL Amie, Sud-Aveyron). Enfin : « Il y a eu une surproduction de lait et lorsqu'il y a surproduction, il faut trouver des débouchés » (responsable d'un centre de ressources, GAL Amie, Sud-Aveyron). L'innovation est donc souvent présentée comme une indispensable et urgente réponse à des difficultés conjoncturelles ou structurelles.

Il n'empêche : ce genre de situations ne saurait faire oublier qu'il existe des innovateurs précurseurs qui, lorsqu'ils introduisent des transformations de quelque nature que ce

soit, n'ont pas forcément une vision absolument claire de l'avenir de leur pari, ne serait-ce que parce qu'ils prennent en quelque sorte les contraintes de biais. Ce peut être le cas de ceux qui anticipent d'importants changements du goût des consommateurs, comme on l'a perçu dans un exemple cité ci-dessus et relatif à la vogue présente des vins blancs aromatiques.

L'affaire est entendue : la corrélation entre les contraintes du marché et l'innovation n'est pas automatique. Pour innover, il faut des innovateurs et, comme il est dit plus haut, tout le monde ne dispose pas de la capacité d'inventivité et de la ténacité indispensables à l'aboutissement du long processus qui conduit à l'innovation. C'est ainsi que nous avons rencontré des innovateurs dont le volontarisme à l'œuvre sans relâche, indépendamment des succès ou des échecs, subjugué littéralement la nécessité économique d'innover. Justin est incontestablement de ceux-là. Parmi toutes les initiatives prises par ce multi-innovateur multiforme qui sont exposées par ailleurs, retenons la manière dont il évoque une de ses idées non encore concrétisée. Il s'agit de produire, en Ténarèze, comme en Champagne, un crémant à partir du cépage chardonnay : « Il nous faut la bulle ! Outre le cépage, on a les terroirs calcaires. L'expérience a été tentée deux fois. La cave coopérative d'Eauze l'a fabriqué. À 25 producteurs, on a fait fabriquer ce crémant, "la fastelle", par une société, mais elle a échoué à le vendre. Mais on va reprendre ça : y a pas de raison qu'on ne réussisse pas. En Champagne, ils ont 30 000 hectares de vigne ; nous, il y a cent ans, on en avait 150 000 hectares » (médecin et ingénieur, GAL Pays d'Armagnac, Gers). Cette véritable passion pour l'innovation sans repos qui ne craint pas l'échec avant même d'entreprendre se distingue nettement du profil de l'innovateur prudent, mono-innovateur qui met en œuvre et gère avec précaution son innovation tant qu'elle s'avère profitable pour l'entreprise.

La situation de ce type d'innovateur pondéré n'est pas forcément de tout repos et stabilisée, quelle que soit sa volonté de faire une pause dans l'innovation et les investissements.

Si l'on peut parler de floraison des innovations, c'est aussi parce que l'innovation est un processus dont nos interlocuteurs peuvent plus ou moins aisément dater le début, mais rarement la fin : une innovation en entraîne presque forcément une autre, c'est un engrenage sans fin. Encore qu'il faille différencier nettement le processus de multiplication des innovations en fonction de la dimension de l'entreprise. La pâtissière familiale qui crée ou recrée une recette de gâteau – comme la croustade aux pommes –, le couple qui recrée une moutarde artisanale sur la base d'une recette ancienne peuvent, s'ils n'ont pas l'intention d'en faire une grosse affaire, se contenter de n'apporter progressivement que des retouches qui améliorent sans la bouleverser l'innovation première. Toute autre est la logique de la PME pour qui l'innovation consiste essentiellement à créer une gamme de produits la plus large possible afin d'augmenter son offre à une clientèle supposée friande de découvertes culinaires. C'est ce type de processus sans fin que nous avons pu observer chez les fabricants de produits dérivés du foie gras. Dans les grosses entreprises des grandes filières de l'agroalimentaire, les processus à l'œuvre sont évidemment plus complexes, plus globaux, mais ils ne sont pas pour autant indépendants de ce que l'on observe dans les entreprises artisanales du voisinage. Si celles-ci font preuve de créativité, en retour, celles-là leur emboîtent volontiers le pas comme cela a été décrit ailleurs dans des organisations productives que les économistes désignent par l'expression « systèmes industriels localisés ». Ainsi, un observateur remarque que « les industriels (de roquefort) ont pris conscience qu'il y a un réel dynamisme dans la région » (animateur d'office de tourisme, GAL Amie, Sud-Aveyron).

Il faudrait donc aussi analyser les mécanismes psychosociaux de ces engrenages qui, par exemple, ont conduit Justin à innover sans relâche depuis plusieurs dizaines d'années. Plus modeste et monovalent, le cas de la Maison de la cerise, dans le Millavois, illustre bien comment de fil en aiguille, de cerise en confiture, puis bientôt en surgelés, les innovations peuvent s'enchaîner et arriver fort loin de l'idée de départ. « Cette Maison est née du fait que la cerise, production principale de la vallée, arrive à maturité en juin. C'est une région assez touristique, mais les touristes arrivent fin juin et ils repartent sans savoir qu'il y a une production de cerises. [...] C'est pour cela qu'on a créé la Maison de la cerise. Au départ, on ne savait pas trop où on allait. On a fait un musée au rez-de-chaussée et un projet de vitrine. Lorsque nous avons rempli la vitrine, nous nous sommes rendu compte que l'on ne faisait que des cerises de bouche, mais aucun produit à base de cerises. L'un des objectifs de l'association a donc été de faire de la transformation artisanale des cerises non calibrées. [...] Alors, l'association a joué l'intermédiaire entre les artisans, le transformateur, les coopératives de producteurs et les consommateurs. [...] Les artisans appréciaient d'avoir un intermédiaire pour les aider à avoir des produits de base. On enrichit ainsi leur gamme. [...] Ce que l'on aimerait faire à l'avenir, c'est d'avoir un atelier de surgélation qui permettrait de stocker des fins de variétés ou des bas de gamme avant qu'elles soient trop mûres afin de les transformer par la suite » (responsable Maison de la Cerise, GAL Amie, Sud-Aveyron).

Deux remarques pourraient clore cet avant-propos. D'une part, innover, c'est ouvrir les portes à l'imagination créatrice dans une perspective qui ne soit pas uniquement financière, pas seulement économique, mais aussi environnementale, sociale et éthique. D'autre part, l'effervescence multiforme que nous avons observée va à l'encontre du mythe pessimiste et méprisant pour les acteurs sociaux locaux d'une société bloquée qu'il conviendrait de bousculer pour la réformer. Laissons faire la société qui innove, aidons-la à surmonter matériellement les freins qu'elle rencontre.



# Introduction générale

JACINTHE BESSIÈRE

Les secteurs agricole et agroalimentaire sont aujourd'hui marqués par des dynamiques de valorisation tant économique que socioculturelle. Insérés dans des logiques de filières et de marché, ils sont également aujourd'hui interpellés et engagés dans des processus identitaires et culturels ancrés dans une forte demande sociale. C'est dans ce contexte que la production agricole définit des formes de patrimonialisation fortement liées aux stratégies de développement des territoires ruraux, dont la vocation agricole se trouve élargie à d'autres fonctions (culturelle, touristique, environnementale). Cet ouvrage collectif s'appuie sur un programme de recherche commandité et soutenu par le Conseil régional Midi-Pyrénées et a pour objectif d'analyser, à travers le prisme de l'innovation, les processus de valorisation des patrimoines alimentaires, entendus comme un ensemble d'éléments matériels ou immatériels, liés à des productions et à l'univers agricole, ainsi qu'à un héritage collectif territorial (Bessière, 2001). Objet d'analyse et de compréhension des sociétés contemporaines, le patrimoine alimentaire répond à de nouvelles tendances sociales et participe à la dynamisation et à la qualification des espaces ruraux. Véritable ressource, il fait l'objet de projets et d'actions de mobilisation, instaurant ainsi un nouveau mode d'action et de développement des territoires. Analysé comme un facteur d'expression des sociétés, mais aussi comme une voie de différenciation culturelle, il amène à interroger l'effet de continuité entre le passé et le présent, la stabilité, la permanence à travers le temps. Mais, au-delà de cette constance, de cet héritage transmis, le patrimoine s'inscrit dans le présent comme substrat de représentations de l'avenir, comme un espace d'invention, de création ou de reconstitution symbolique, technique et socio-économique.

Cet ouvrage s'appuie sur le postulat que le patrimoine alimentaire est davantage un construit social qu'un objet transmis, constant et immuable. L'association patrimoine-mémoire-tradition s'accompagne d'une dialectique qui oppose fixité et mouvement, donnée établie et donnée en construction. Dans cette perspective, les dynamiques de production du patrimoine consistent à mettre à jour, à renouveler, à réinterpréter des traits puisés dans l'histoire d'une communauté à travers ses savoirs et savoir-faire. Ce processus émi-

nement évolutif ou réflexif renvoie à des emboîtements entre héritage et innovation, stabilité et changement, élaborant dans un même temps du nouveau sens social enraciné dans le passé. Par conséquent, l'objet patrimonial est producteur, reproducteur et réinventeur d'identité et d'unité territoriale ; il devient ainsi ressource pour l'innovation en mobilisant l'héritage dans le projet, tant au niveau des structures de production qu'au niveau des territoires d'action.

L'innovation, en tant que processus social de création et de diffusion, est au cœur de cet ouvrage. Il s'agit de comprendre les mécanismes de patrimonialisation à travers la composante « innovatrice » ou « créatrice » : comment les dynamiques d'innovation interviennent-elles dans les processus de patrimonialisation alimentaire ? En quoi les stratégies de valorisation patrimoniale intègrent-elles l'innovation sans pour autant annuler ou effacer l'ancrage spatial et temporel des produits concernés ? Notre réflexion a pour objectif de contribuer à l'analyse du processus d'innovation patrimoniale alimentaire. Ce dernier s'inscrit depuis quelques décennies dans une logique de développement local fondée sur la mise en valeur des ressources matérielles ou immatérielles des territoires agricoles. L'ouvrage ouvre le débat sur les processus de diversification et d'enrichissement des activités économiques et sociales d'un territoire à partir de l'innovation patrimoniale alimentaire.

Si la notion d'innovation intéresse et préoccupe l'ensemble des disciplines (économie, sciences de gestion, sciences politiques, etc.), la sociologie met davantage l'accent sur l'analyse de ses pratiques et de ses représentations sociales. Elle part du postulat que l'innovation se produit dans la diffusion et l'appropriation de l'invention. Le passage de l'invention à l'innovation traduit alors un apport de sens produit par l'appropriation sociale : « Le passage de l'invention à l'innovation n'a donc rien de mécanique, d'immédiat et de linéaire. Il représente le début d'une histoire qui fait échec à l'absurde. Ce n'est que progressivement que les acteurs se mobilisent : lorsqu'ils parviennent à apporter un sens à l'invention initiale. [...] Cette appropriation représente la création d'un sens » (Alter, 2000). Désignant un processus plus qu'un état, l'innovation se définit par et dans un milieu social. Constituée d'histoire, d'acteurs, de stratégies, d'usages, de conflits, l'innovation, appliquée à la valorisation des patrimoines alimentaires, traduit un processus complexe dont nous tenterons l'analyse dans cet ouvrage.

Le plus souvent connotée positivement dans les représentations collectives, l'innovation fait généralement référence au progrès, à la modernité, à l'avenir, à la créativité. Marquée indéniablement par la naissance de nouvelles idées et la diffusion de nouvelles perceptions, l'innovation est, au dire des acteurs interrogés dans cette recherche, un processus privilégié de l'action de valorisation obligeant chacun à trouver des solutions ou des alternatives possibles. Réel processus d'adaptation aux changements sociaux voire d'anticipation, l'innovation reste une notion idéalement perçue pour les socioprofessionnels rencontrés. Cependant, et dans une moindre mesure, le discours sur l'innovation peut, nous le verrons, être marqué par un sentiment de rejet et d'opposition, porté par des valeurs négatives centrées sur la « trahison d'un héritage » ou l'« atteinte au produit hérité ». L'innovation définie ici par la négative peut être vécue comme la perte ou la dilution d'une histoire dans un « tout » englobant. La perception de l'innovation, associée au champ des patrimoines alimentaires, fait ici écho à la globalisation et l'uniformisation agroalimentaire, désignant par là même un sentiment de crainte d'absorption des particularismes socioculturels locaux.

Si la sociologie de l'innovation est centrale dans notre réflexion, l'ouvrage mobilise également les approches issues de la sociologie de l'alimentation, mais aussi de la géogra-

phie humaine et sociale et du développement des territoires ruraux. Les contributions s'appuient sur l'analyse de trois territoires ruraux midi-pyrénéens, choisis en raison de leur engagement dans les stratégies d'innovation à travers le programme européen Leader+<sup>9</sup> : le GAL (groupe d'action locale) Aubrac, Olt et Causses dans le Nord-Aveyron, le GAL Amie (Association pour la modernisation et l'innovation économique) dans le Sud-Aveyron et le GAL Pays d'Armagnac dans le Gers. La posture méthodologique choisie est de nature qualitative (91 entretiens approfondis ont été réalisés auprès de différentes catégories d'acteurs dans le courant de l'année 2008) visant la compréhension approfondie des mécanismes, des stratégies d'innovation et de patrimonialisation alimentaire à l'œuvre sur les territoires.

L'ouvrage se donne pour objectif de contribuer à élargir et à compléter la connaissance des patrimoines alimentaires dans leurs composantes matérielles et immatérielles. Il s'attache également à identifier et à analyser les processus de créativité et d'innovation sociale, culturelle et/ou technologique. Enfin, il interroge les articulations entre héritage et projet de développement, nourrissant ainsi la réflexion sur le devenir des territoires ruraux à travers notamment l'existence et la réactivation de ressources patrimoniales alimentaires.

La première partie, réalisée par Jacinthe Bessière, est consacrée à une mise en perspective théorique du processus d'innovation patrimoniale alimentaire. À partir d'une définition des notions employées et des théories mobilisées, il s'agit de questionner les articulations possibles entre innovation et patrimoines alimentaires en espace rural. Dans un premier chapitre, la réflexion s'attache à analyser l'évolution des espaces ruraux à travers l'essor de nouvelles fonctions qui impactent sur la valorisation des patrimoines alimentaires. Dans un deuxième chapitre, la réflexion porte sur les différentes approches théoriques mobilisées et en particulier celle de la sociologie de l'innovation, de la sociologie de l'alimentation, mais aussi de la géographie humaine et sociale des territoires ruraux. Cette investigation théorique permet de définir et d'éclaircir la notion de patrimonialisation appliquée à l'alimentation et de poser l'hypothèse de sa construction sociale impliquant de multiples formes d'innovations. Enfin, un dernier chapitre est consacré à l'approche méthodologique et à la présentation des trois terrains d'études sur lesquels porte l'investigation : le GAL Aubrac Olt et Causses (Nord-Aveyron), le GAL Amie (Sud-Aveyron) et le GAL Pays d'Armagnac (Gers) dans le Sud-Ouest français. Marqués par leur démarche d'innovation et par leurs fortes potentialités patrimoniales et agroalimentaires, ces trois territoires font l'objet tout au long de l'ouvrage d'une analyse comparative donnant à voir de multiples éclairages sur les processus d'innovation patrimoniale alimentaire.

La deuxième partie a pour objectif d'identifier des figures types de processus et acteurs de l'innovation en lien avec les dynamiques de valorisation des patrimoines alimentaires. Cette réflexion se base sur le recueil et l'analyse approfondie des discours d'acteurs socio-professionnels impliqués dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. Tout d'abord, Laurence Tibère propose une analyse des profils d'innovateurs rencontrés. Ces derniers demeurent marqués, d'une part, par des caractéristiques individuelles qui les différencient des autres individus et, d'autre part, par leur place au sein du groupe social local. Leur rôle social et la place qu'ils occupent dans les trois territoires enquêtés permet-

---

<sup>9</sup> Programme de liaison entre les actions de développement de l'économie rurale, lancé en 1991 pour encourager les territoires ruraux européens à expérimenter de nouvelles manières de valoriser leurs ressources à partir d'une approche ascendante et transversale.

tent de définir quelques portraits d'innovateurs emblématiques. Ensuite, Sébastien Raysac analyse l'innovation patrimoniale alimentaire à travers ses objectifs, ses fonctions et ses formes. Le processus d'innovation patrimoniale semble répondre à diverses fonctions d'ordre économique, identitaire, culturelle, hédonique ou militante, oscillant de la sphère professionnelle à la sphère domestique à travers notamment les trajectoires personnelles des individus. Enfin, Jacinthe Bessière et Élise Mognard questionnent les conditions d'émergence et les sources de l'innovation patrimoniale alimentaire. L'analyse des discours permet d'apporter quelques éclairages sur les sources et les fondements explicatifs du processus d'innovation en lien avec les patrimoines alimentaires. L'ancrage territorial, une volonté de rupture, des logiques de mobilités spécifiques, l'activation de réseaux, apparaissent comme autant d'éléments activateurs ou facilitateurs des processus d'innovation patrimoniale.

La troisième partie appréhende les mécanismes et les problématiques à l'œuvre dans le processus d'innovation patrimoniale alimentaire. Une analyse sur la place de l'innovation et son intégration locale révèle des enjeux et des problématiques que nous proposons d'évoquer ici. Quelles articulations se déploient entre innovation et patrimoine alimentaire à l'échelle des territoires et de leur développement ? Quelles problématiques et quels débats se révèlent déterminants dans la compréhension du processus à l'œuvre ? Quelles frontières et quels freins pouvons-nous repérer ? Quels sont les enjeux d'une telle dynamique à l'échelle des territoires ? Dans toutes les sociétés, les individus et les groupes ont des intérêts divergents qui entrent à un moment ou à un autre en conflit. Le processus d'innovation constitue un facteur de divergence parmi d'autres, au sein des sociétés locales et des groupes d'acteurs enquêtés, rencontrant ainsi des conflits d'intérêts, des contradictions, des oppositions, des freins à son développement ou à son émergence. Aussi, quels sont les déterminants sociaux qui peuvent « bloquer » ou accélérer la diffusion de l'innovation patrimoniale alimentaire ? Tout d'abord, Jean Pilleboue tente de répondre à ces questions en évoquant les frontières et les limites d'un tel processus. Jacinthe Bessière propose ensuite une catégorisation des processus d'innovation patrimoniale alimentaire, mettant notamment en avant un rapport différencié à la tradition et à l'espace local. Enfin, Laurence Barthe et Émilien Soulenq analysent le rôle des stratégies d'acteurs et des politiques publiques territoriales dans l'accompagnement, la stimulation des pratiques d'innovation des acteurs du patrimoine alimentaire. L'objectif est ici d'analyser les mécanismes de production d'une action collective autour de la valorisation des patrimoines alimentaires en observant simultanément les formes d'organisation sectorielle propres à des pôles productifs spécifiques et les modes de régulation transversale qui impliquent davantage les politiques publiques et qui intègrent les patrimoines alimentaires dans une logique potentielle de développement territorial. *In fine*, il s'agit d'identifier des styles de développement territorial autour de la valorisation des patrimoines alimentaires en précisant le rôle que jouent les politiques publiques locales sur la consolidation de ces trajectoires de développement.