

Le terroir et ses savoirs agroécologiques

Pour comprendre le lien entre le terroir et les savoirs agroécologiques, il est intéressant de comprendre ce que le concept de terroir recouvre car au final il englobe de nombreuses notions.

Définition issue d'un travail collectif entre l'INAO - l'INRA et l'UNESCO :

« Un Terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition ». (INRA-INAO-UNESCO¹, 2005).

Quelques éclairages sur la définition :

Un espace géographiquement délimité

Le terroir est un espace géographique, dont les limites se sont construites au fil du temps. Les caractéristiques du terroir se sont façonnées tout au long de l'histoire des hommes qui y ont vécu.

Une communauté humaine, des traits culturels distinctifs fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains

Ce sont les hommes qui créent les terroirs, c'est une communauté humaine qui met en valeur les potentialités agricoles et les particularités culturelles d'un espace. Au fur et à mesure se tissent des liens de solidarité, des identités et aussi des règles collectives partagées.

Par ailleurs, cette communauté n'évolue pas de manière isolée, elle est intégrée à une société plus large qui impose des règles générales (transformation agro-alimentaire, commercialisation...).

Des savoir-faire qui révèlent une originalité et confèrent une typicité

Les savoirs et savoir-faire des hommes sont issus des interactions évolutives entre les pratiques humaines et le milieu environnant et sur l'accumulation d'expériences individuelles et collectives dans le temps. Ces savoirs et savoir-faire que l'on peut définir comme agroécologiques se sont transmis de génération en génération par l'observation des pratiques des anciens et peu à peu enrichies de nouveaux fonctionnements. Ils sont transmissibles dans un processus continu d'évolution et d'innovation, et partagés au sein de la communauté humaine.

Ces interactions constantes donnent aux produits de terroirs une originalité qui les distingue des autres et induisent donc une « typicité ».

Une reconnaissance pour les produits et services originaires de cet espace, et pour les hommes qui y vivent.

Les communautés des terroirs se reconnaissent à travers leurs savoir-faire partagés et leurs produits. La reconnaissance extérieure est bien sûr importante, grâce à leur typicité et à leur mise sur le marché, les produits et services des terroirs doivent développer une « réputation » qui, en retour apporte une reconnaissance de cet espace et des hommes qui y vivent.

Des espaces innovants et vivants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition

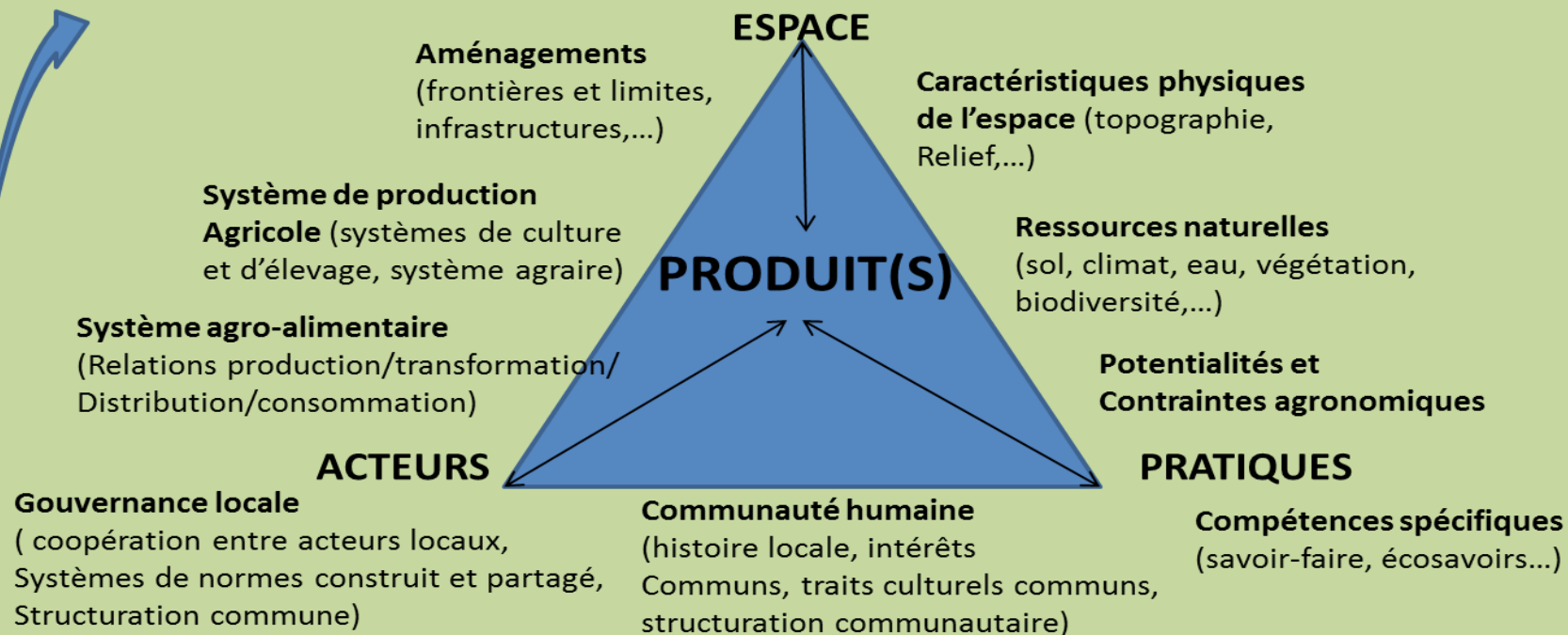
Le terroir entretient une forte relation au temps, l'ancrage spatial n'est pas suffisant, l'ancrage historique du bien ou du service contribue à sa typicité en lien avec son terroir.

Les terroirs d'aujourd'hui n'existent que parce qu'ils ont été hier des espaces d'évolution et d'innovations, c'est un processus continu qui se poursuit encore. Les innovations sont incontournables pour :

- aider les communautés à réduire la pénibilité des tâches quotidiennes et à faire en sorte que les jeunes s'investissent pour devenir les acteurs d'une « nouvelle agriculture » et d'une « nouvelle ruralité ».
- réussir l'adaptation des terroirs aux changements climatiques et répondre aux nouveaux enjeux en produisant de nouveaux services environnementaux, en stoppant les dégradations des ressources naturelles
- inscrire les terroirs et leurs produits et services dans l'économie actuelle.

¹ Inra = Institut national de recherche agronomique en France ; Inao = Institut national des appellations d'origine ; Unesco = United nations educational, scientific and cultural organization

COMPOSANTES DU TERROIR



Le terroir, système productif et culturel local

Valeur écologique (Bien commun)

- Renouveau des ressources territoriales
- Services écosystémiques

Valeur marchande (typicité des produits)

- qualité spécifique des produits d'origine
- panier de biens et de services d'une marque d'origine
- Stratégie de différenciation (marketing territorial par la notoriété, protection juridique, confiance producteur-consommateur par l'information résumée par l'origine, partage de la valeur ajoutée entre acteurs)

Valeur culturelle (identité du lieu)

- patrimoine (paysager, Ethnologique, culinaire,...)
- Construction identitaire (art de vivre, sentiment d'appartenance, Intégration des nouveaux arrivants,...)

EFFETS DU TERROIR

Schéma présentant le terroir d'après Prévost et al. (2014). Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires, VertigO.

Terroirs : territoires de projets

Le terroir est un élément dynamisant du développement territorial, il recrée du sens par le respect et la valorisation des ressources naturelles, des cultures locales et des savoir-faire des hommes.

Le Terroir, c'est le **territoire particulier d'un produit** (E.Josien).

En France il existe une qualification des produits sous Signes de Qualité et d'Origine (les SIQO) qui permettent une reconnaissance des savoir-faire des hommes dans un milieu déterminé.

Les signes officiels :

- Garantie de l'origine : AOC/AOP et IGP

- L'AOC identifie un produit agroalimentaire dont les caractéristiques et la dénomination sont l'expression d'un lien intime avec un terroir strictement délimité . Toutes les étapes de fabrication - la production, la transformation et l'élaboration - sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique.

L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.

- L'IGP (Identification Géographique Protégée) identifie un produit réputé qui tire ses spécificités de son origine géographique. La relation à l'origine est moins forte mais suffisante pour une caractéristique ou la réputation du produit

A la différence de l'AOC, certaines étapes de production, transformation ou élaboration peuvent avoir lieu en dehors de l'aire géographique

C'est un signe européen qui protège le nom d'un produit dans toute l'Union européenne.

- Garantie d'une recette traditionnelle : La Spécialité traditionnelle garantie (STG), elle correspond à un produit dont **les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition**.

La Spécialité traditionnelle garantie relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, particulière nationale, régionale ou locale mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.

La STG ne s'applique qu'à des produits ou denrées alimentaires.

Un seul produit en France bénéficie de la dénomination Spécialité traditionnelle garantie. Il s'agit des moules de Bouchot.

- Garantie du respect de l'environnement : Bio / Agriculture Biologique

Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux.

L'INAO précise que l'Agriculture Biologique s'attache également à **renforcer ses liens avec l'ensemble de la société** : création d'emplois, participation à l'aménagement du territoire, préservation et promotion des savoir-faire locaux...

- Garantie de la qualité supérieure : Label rouge

Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) :
un terroir avec une reconnaissance officielle par :

- ⊗ une aire géographique délimitée
- ⊗ un produit identifié

Processus de qualification territoriale des produits que sont la construction, l'appropriation, la gestion collective de ressources territoriales par des acteurs locaux et leurs dispositifs organisationnels et institutionnels.

Ces décrets établissent les conditions de production et d'agrément qu'éleveurs et abattoirs s'engagent à respecter

Le produit de terroir est spécifique d'un lieu, il a été élaboré progressivement par les sociétés locales pour satisfaire leurs besoins à partir des ressources de l'environnement naturel. Il résulte d'un compromis entre tradition et innovation

Le Territoire est un espace physique avec une histoire géologique et humaine (culturelle – identitaire). Un espace de projet(s) : idée d'appropriation et d'appartenance

Un système complexe :

Des agro-éco-systèmes

Un espace vécu par des acteurs très divers,

Un territoire est coconstruit et cogéré,

Un territoire est ouvert sur le monde extérieur

Projet de territoire : Une "vision" du futur largement partagée (élus, acteurs socio-économiques et citoyens)

Une volonté collective de construire cet avenir

Des points communs :

Ils sont liés à un espace, au temps et aux hommes

Ils sont issus d'une construction sociale et dans un processus évolutif

Ils ont une identité

Mais pas tout à fait de la même façon...

Le territoire n'a pas toujours une histoire ancienne (les Pays...)

Le territoire possède davantage une dimension politique

Le territoire est rural ou urbain, le terroir est plutôt rural

Le territoire est moins lié à la culture locale, aux savoir-faire locaux

Le territoire peut exister sans être lié à un produit