



Séminaire Inter-Doctoral - 14 & 15 mai 2019
 Maison de la Recherche - Salle des thèses

La Biodiversité agro-alimentaire et horticole au cœur de projets de territoire

Recherches en cours et retours d'expérience



Mardi 14 mai



8h30 Accueil des participants

9h00 - 9h30 / Introduction au séminaire

Session 1 - La conservation de races ou variétés locales, entre souveraineté alimentaire et gestion environnementale et paysagère : du projet agricole au projet de territoire

9h30 Cristiana PeanoI

« La conservation de races ou variétés locales comme fondement d'expériences de gestion environnementale et paysagère, associée à un objectif économique : du projet de gestion à la création d'une filière »

9h55 Gregoire Leroy et Etienne Verrier

« Contribution des ressources génétiques animales aux services écosystémiques liés au développement territorial »

10h20 Quentin Rivière

« D'un cheptel conservatoire de races locales à un outil de gestion de la savane réunionnaise : les éleveurs comme acteurs clés de la gestion pâturée »

10h45 / Pause café

11h00 Lucile Callède et Jean Lassalle

« Projets de gestion environnementales et paysagère associés à la conservation et à la valorisation de deux races anciennes et locales : la Vache Marine d'Aquitaine et la Brebis Basque Sasi Ardia »

11h25 Céline Cholet

« La parole citoyenne face aux enjeux agroalimentaires et environnementaux »

11h50 / Questions et discussions

12h30 / Pause déjeuner

Conférence dégustation proposée par Paolo Elefino (sur réservation)





Session 2 - Conservation et patrimonialisation de races ou de variétés locales, de produits issus de races ou de variétés locales : quels enjeux socio-spatiaux et économiques pour le territoire de production ?

14h00 Jean-Luc Maillard

« La poule Coucou de Rennes. De la conservation du patrimoine à sa valorisation économique »

14h25 Dominique Dubuc

« Retour d'expérience sur un projet de conservatoire des races de volailles françaises »

14h50 Isabelle Ortusi

« Retour d'expérience sur un projet de conservation et de développement du porc Noir Gascon en territoire péri-urbain Bordelais »

15h15 / Pause café

15h35 Hubert Didier

« Retour d'expérience sur un projet de conservatoire des variétés anciennes de fruitiers en Régions Nouvelle Aquitaine et Occitanie »

16h00 Rachelle Lagièrre

« Retour d'expérience d'un projet de conservatoire du goût des espèces et variétés maraîchères »

16h25 Guillemette et Jacques Barthouil

« Le goût d'un pays ou l'excellence gustative au service d'un territoire. La maison Barthouil, une entreprise familiale au cœur d'un réseau local de producteurs et de pêcheurs »

16h50 - 17h30 / Questions et discussions, conclusion de la journée



Mercredi 15 mai



8h30 Accueil des participants

Session 3 - Des races et des variétés locales face à la globalisation : quelles possibilités de valorisation et d'intégration des productions issues de la biodiversité agro-alimentaire à des modèles économiques viables ?

9h00 Léa Benoit

« Quelles possibilités de valorisation et d'intégration des roses/fleurs françaises dans un marché globalisé ? »

9h25 Damien Toublant

« Le mouvement des micro-fermes, études de cas en Gironde par le programme MicroAgri »

9h50 Carole Marin

« Réflexions autour de la création d'une filière de commercialisation de la venaison en Gironde »

10h15 - 10h25 / Pause café

10h30 Etienne Verrier

« Valorisation des races animales locales par des produits liés à leur territoire : leçons tirées de cas variés de réussite ou d'échec »

10h55 Hervé Goulaze et Dominique Dubuc

« Vers la reproduction d'un modèle viable et pérenne de projets de conservation de races locales de volailles »

11h20 / Questions et discussions

12h15 / Conclusion des deux journées

12h30 / Déjeuner

Conférence dégustation proposée par Paolo Elefino (sur réservation)





Le séminaire inter-doctoral « Biodiversité agro-alimentaire et horticole au cœur de projets de territoire – Recherches en cours et retours d'expériences » propose de rassembler des doctorants, chercheurs et professionnels autour de cette notion de biodiversité agro-alimentaire, pour en proposer une mise en perspective permettant de l'intégrer dans divers champs de la recherche-action. Plus précisément, la journée de rencontres chercherait à éclairer, par des exemples concrets et retours d'expérience, en quoi la recherche en Sciences Humaines et Sociales peut à la fois appuyer et se nourrir des projets concrets de conservation et de valorisation de races et variétés anciennes, de productions de qualité rares, menacées alors que leur typicité les ancre dans des lieux et des territoires. Il s'agit de mettre en lumière les chemins par lesquels de tels projets, dont l'objectif premier réside dans la conservation d'un patrimoine alimentaire considéré sous ses déclinaisons génétiques, gustatives, nutritionnelles ou de diversité domestique, deviennent plus largement des projets à résonnance culturelle.

Ce séminaire, organisé par l'École Doctorale 480 Montaigne-Humanités, est proposé en partenariat avec l'École Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Bordeaux, le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire et le laboratoire Passages, UMR 5319 du CNRS. Il a lieu à la Maison de La Recherche, Université Bordeaux-Montaigne.

Comité d'organisation

Morgane Robert

Laboratoire Passages, UMR 5319 du CNRS - ENSAP Bordeaux

Paysagiste DPLG, diplômée de l'École Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Bordeaux, elle est doctorante contractuelle en architecture et paysage (École doctorale Montaigne Humanités) mais également enseignante en botanique à l'ENSAP Bordeaux. Elle est rattachée à l'UMR Passages depuis 2016 où elle consacre le principal de ses recherches à l'étude des processus paysagers des savanes et des ravines de l'Ouest à l'île de La Réunion, en particulier du point de vue des dynamiques végétales en lien avec les pratiques d'élevage.

Courriel : morgane.robert@bordeaux.archi.fr

Hervé Goulaze

Laboratoire Passages, UMR 5319 du CNRS - ENSAP Bordeaux

Paysagiste DPLG, diplômé de l'École Nationale supérieure d'architecture et de paysage de Bordeaux, doctorant en architecture et paysage (École doctorale Montaigne-Humanités) et enseignant à l'ENSAP de Bordeaux. Il s'intéresse aux possibilités de réintroduction de terroirs et de productions alimentaires de qualité dans les territoires urbains et périurbains ainsi qu'au lien entre terroir, qualités gustatives et nutritionnelles des produits alimentaires et qualité des paysages de production alimentaire.

Courriel : herve.goulaze@bordeaux.archi.fr

Session 1 - La conservation de races ou variétés locales, entre souveraineté alimentaire et gestion environnementale et paysagère : du projet agricole au projet de territoire.

Cet axe souhaite présenter des exemples concrets par retours d'expérience de remise à l'honneur de races ou de variétés anciennes combinant des objectifs de gestion environnementale, paysagère et économique. Il s'agit de montrer en quoi un système d'élevage, de cultures, de production local peut devenir un moyen privilégié de gestion paysagère, par une influence concrète du mode de production sur les ressources, végétales en particulier, et sur les formes paysagères qui permettent cette production. L'objectif est également de montrer le processus de projet et la mise en place effective du diptyque gestion/production, en explorant par exemple les ressorts institutionnels associés ou la création de filières économiques permettant de rendre le produit économiquement viable.



La conservation de races ou variétés locales comme fondement d'expériences de gestion environnementale et paysagère, associée à un objectif économique : du projet de gestion à la création d'une filière

Cristiana Peano

Représentante de Slow Food International, Turin

Cristiana Peano est Professeure associée de la filière Fruits et Arboriculture au département des sciences de l'Agriculture, de la Foresterie et de l'Alimentation (DISAFA) de l'Université de Turin. Elle dirige le Master en durabilité environnementale et sociale des réseaux agroalimentaires, tout en collaborant avec la Fondation Slow Food pour la biodiversité et Slow Food Italie pour des projets liés aux jardins en Afrique et à la Communauté de Terra Madre.

Courriel : cristiana.peano@unito.it

Slow Food, fondé en 1986 en Italie par Carlo Petrini en réaction à l'émergence de modes de productions et de consommations alimentaires industrielles, est un mouvement international qui a pour principal objectif de sensibiliser les citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation. Son action se concrétise à travers plusieurs projets, parmi lesquels l'Arche du goût, Terra Madre, le Presidio, l'université des sciences gastronomiques ou le salon international du goût. Association internationale à but non lucratif, elle est reconnue par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et possède son siège à Turin.

<https://slowfood.fr>



Contribution des ressources génétiques animales aux services écosystémiques liés au développement territorial

Gregoire Leroy^{1,2}, Etienne Verrier¹

⁽¹⁾AgroParisTech, UMR Génétique animale et biologie intégrative, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris

⁽²⁾Animal Production and Health Division, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, Italy

On estime qu'à l'heure actuelle, les animaux d'élevage occupent près de 2 milliards d'hectares de pâturage dans le monde. En conséquence, au travers des systèmes de production au sein desquels celles-ci s'intègrent, les races et espèces d'élevage contribuent à une diversité de services, dont plusieurs impactent, de manière positive ou négative, le développement des territoires. Ces services, dits écosystémiques, peuvent se rattacher tant aux composantes d'approvisionnement (production de biens ou de fertilisants, travail aux champs...) que de régulation (maintien de la structure des sols, habitats, risques d'érosion ou d'incendie...) ou culturelles (valeurs esthétiques et récréationnelles des paysages...). Ils peuvent interagir de manière synergique ou antagoniste.

Sur la base de 82 cas d'étude collectés auprès de 42 pays, il a pu être mis en évidence de larges différences en termes de perception des services écosystémiques fournis par les animaux en zone pastorales. En dehors des services d'approvisionnement, une large proportion des acteurs interviewés reconnaissait par exemple des impacts positifs de l'activité de pâture en terme d'héritage culturel, historique ou naturel, ou de valeur des paysages (84% et 74% d'opinions positives ou très positives). La perception des impacts des services écosystémiques est apparue significativement influencée par l'origine géographique, la catégorie professionnelle du répondant, le statut de protection du territoire ou l'espèce considérée. Notamment, les impacts sont perçus de manière plus positive au sein des pays européens, le manque de reconnaissance formelle des services écosystémiques étant vu comme un enjeu majeur pour les pays non-européens. Par ailleurs les impacts de l'activité de pâture sur les services écosystémiques étaient perçus comme particulièrement positifs lorsque plusieurs espèces étaient utilisées de manière combinée.

Si l'on s'intéresse à la manière dont les ressources génétiques animales peuvent influencer différents services écosystémiques, il est important de distinguer les échelles génétiques (génotypes, races, espèces) auxquelles correspondent ces ressources, et la manière dont celles-ci peuvent être utilisées ou combinées pour répondre à un objectif spécifique. A titre d'exemple, si la rusticité de la race bovine Aubrac se révèle particulièrement utile pour

l'entretien des zones de pâtures de son territoire d'origine (service de régulation), le croisement avec des taureaux charolais, de meilleure conformation bouchère, permet de produire des veaux croisés qui correspondent aux demandes du marché italien (service d'approvisionnement). Cependant, de la même manière que la fourniture de services écosystémiques est sujette à des compromis (notamment entre services d'approvisionnement et autres services), les orientations génétiques, dans une perspective de prise en compte des services écosystémiques, peuvent nécessiter de faire l'objet d'arbitrages, du fait des antagonismes génétiques entre différentes aptitudes.

Les auteurs:

Grégoire Leroy est maître de conférence à AgroParisTech, actuellement mis à disposition après de la Food and Agriculture Organization. Ses sujets de recherche sont en lien avec la caractérisation, la gestion et la conservation des ressources génétiques animales.

Courriel : gregoire.leroy@fao.org

Etienne Verrier est professeur de génétique animale à AgroParisTech. Ses recherches portent entre autres sur la valorisation et l'inscription territoriale des races locales. En 2003-2008, il a présidé le Conseil scientifique du Bureau des Ressources Génétiques (BRG).

Courriel : etienne.verrier@agroparistech.fr



D'un cheptel conservatoire de races locales à un outil de gestion de la savane réunionnaise : les éleveurs comme acteurs clés de la gestion pâturée

Quentin Rivière

EA12 OIES Cregur Université de La Réunion – Conservatoire du Littoral de La Réunion

Dans le cadre d'un partenariat entre le Conservatoire du littoral de La Réunion et l'Association pour la Promotion du Patrimoine et de l'Ecologie à La Réunion (APPER), un troupeau d'une centaine de chèvres et de boucs assure l'entretien de la savane du Cap La Houssaye, un espace protégé à Saint-Paul sur l'île de La Réunion, depuis janvier 2018. Partant du principe que la faune tient une place privilégiée dans la société réunionnaise, l'APPER travaille depuis les années 2000 à valoriser les races et les systèmes locaux de production. C'est en ce sens que l'association œuvre à la sauvegarde de deux races

incarnant à la fois un patrimoine naturel, culturel, historique et génétique à La Réunion : la vache Moka et la chèvre Péi. Ces races bovines et caprines sont issues d'un métissage d'animaux provenant d'au minimum trois continents.

Le Conservatoire du littoral mène depuis 2003 une action de maîtrise foncière sur le site de la savane du Cap La Houssaye, qui connaît depuis plus d'une quinzaine d'années des mutations paysagères où les paysages, jusqu'alors « ouverts » (formations végétales avec des graminées dominantes), se ferment peu à peu avec la progression d'espèces ligneuses exotiques. L'extension des arbustes en des fourrés continus constitue une entrave à l'accessibilité du site. Le Conservatoire du littoral, en vue de conserver la qualité écologique et paysagère des sites qu'il maîtrise tout en les maintenant accessibles au public, mène une réflexion sur la gestion de ces paysages.

Selon des études réalisées depuis 2015 afin de guider le Conservatoire sur les modalités de conservation et de gestion des savanes, celles-ci ont été façonnées par la pratique régulière de l'écobuage par les éleveurs depuis des générations afin de redynamiser la ressource fourragère et de limiter la propagation des plantes non comestibles par le bétail. Si cette hypothèse est confirmée, quant à l'utilisation combinée du pâturage-écobuage pour conserver et gérer les savanes, il paraît ainsi important que l'élevage de boeufs Moka et cabris Péi ne disparaisse pas et que les effectifs des éleveurs et des cheptels augmentent. C'est en ce point que le projet de sauvegarde et de redynamisation de l'élevage porté par l'APPER semble nécessaire au projet de conservation des savanes. En retour, contribuer à la sauvegarde des races et surtout leurs pratiques associées suppose de l'espace pâturable disponible exploitable. Si ces espaces de savanes se réduisent, la pratique d'élevage traditionnel extensive des bas de l'ouest risque d'être compromise. Au cours de cette communication, il s'agira de discuter de la mise en place de ce projet d'élevage conservatoire en tant que levier de gestion paysagère. Ainsi nous nous interrogerons principalement sur la place des éleveurs au sein de l'association et du projet.

L'auteur : Diplômé d'un Master de recherche en Géographie à l'Université de La Réunion, Quentin Rivière est actuellement doctorant en première année mention sciences humaines et sociales en contrat CIFRE au Conservatoire du Littoral, inscrit à l'école doctorale « Sciences Humaines et Sociales » - ED 541 et rattaché à l'unité de recherche *Océan Indien : Espaces et Sociétés (O.I.E.S.)* - EA 12.

La thèse propose d'étudier et d'interroger les dynamiques territoriales qui résultent de l'introduction et de l'utilisation des pratiques pastorales dans la gestion des espaces naturels protégés, avec une application à la savane du Cap La Houssaye à La Réunion.

Courriel : q.riviere@conservatoire-du-littoral.fr



Projets de gestion environnementales et paysagère associés à la conservation et à la valorisation de deux races anciennes et locales : la Vache Marine d'Aquitaine et la Brebis Basque Sasi Ardia

Lucile Callède, Régis Ribéreau-Gayon et Jean Lassalle

Conservatoire des Races d'Aquitaine

Alors que la durabilité de certains pratiques agricoles au sein de nos sociétés modernes est questionnée, le concept de diversité apparaît comme un des piliers de la résilience : diversité des systèmes, diversité des populations, diversité des gènes...un long travail de conservation engagé en Aquitaine, il y a près de 30 ans, a permis de préserver la diversité des animaux d'élevage et de les placer aujourd'hui au cœur de démarches de qualité. L'exemple de races menacées de Nouvelle Aquitaine sera pris pour illustrer les étapes et le travail menés par les acteurs locaux pour préserver ces ressources et les valoriser :

La race Sasi ardia est une très ancienne variété de brebis du Pays Basque. Le nom de Sasi ardia signifie « brebis de broussailles » et évoque le mode de vie des animaux en complète liberté toute l'année dans la végétation arbustive de montagne. D'une exceptionnelle rusticité, cette population historique du Pays Basque n'a pas subi de sélection et a échappé à la standardisation raciale. Les moutons Sasi sont de petite taille, à tête rouge et à l'origine d'une production de viande persillée et d'une grande finesse.

Les vaches Marines Landaise (vaches de marais) vivaient en liberté à l'état sauvage le long du littoral aquitain de Gironde et des Landes, sur les dunes. Leur capture est à l'origine des fameuses courses landaises. A partir du XIX^e siècle elles furent pourchassées pour protéger l'enrésinement des landes et des dunes. Le sauvetage de la race a été réalisé à partir d'un petit troupeau domestiqué issu de la population du nord des Landes découvert en 1987. Totalement isolés d'un point de vue génétique depuis plusieurs décennies, les animaux ont permis de reconstituer la population Marine. Parfaitement adaptées aux landes, marais et sous-bois, les vaches Marines sont maintenant utilisées pour la gestion de grands espaces naturels, comme sur la Réserve naturelle nationale de l'étang de Cousseau (Gironde).

Les auteurs :

Lucille Callède est titulaire d'un master en écologie et politiques territoriales de développement durable, chargée de mission au Conservatoire des races d'Aquitaine et spécialisée en génétique.

Docteur en médecine, Régis Ribereau-Gayon est le président et le fondateur du Conservatoire des races d'Aquitaine.

Cuisinier, éleveur et fondateur de la ferme équestre d'Hasparren, Jean Lassalle est le président de l'association Sasi Artalde qui s'occupe de la sauvegarde et de la promotion de la race Sasi Ardia.

Courriel : conservatoire.races.aquitaine@gmail.com



La parole citoyenne face aux enjeux agroalimentaires et environnementaux

Céline Cholet

Laboratoire MICA (Médiations, Informations, Communication, Arts), Université Bordeaux Montaigne

« Quand on parle, c'est pour dire quelque chose, pour transmettre un message. Pour cela, la langue se compose d'éléments isolables dont chacun à un sens et qui sont articulés selon un code. » (Benveniste, 1974, p. 20). Observons également que cette parole, qui transmet un message, est aussi le reflet d'un certain rapport au monde que nous voulons discuter dans le cadre de ce séminaire inter-doctoral. Nous le ferons en étudiant le niveau sémiotique et sémantique de la parole citoyenne lors de la consultation réalisée pendant les États généraux de l'alimentation tenue en 2017. En la prenant comme objet d'étude, nous voulons appréhender les préoccupations citoyennes face aux enjeux agroalimentaires, mais aussi environnementaux. Plus précisément, nous nous intéresserons à la consultation qui a interrogé la manière d'accompagner la transformation de l'agriculture française à travers de nouveaux modes de production tels que l'agroforesterie ou l'agriculture biologique.

En outre, avec les problématiques du changement climatique, de la destruction des milieux et de la disparition des espèces (faune et flore), un changement du modèle agricole (celui des années 1960) s'impose. Il doit être en adéquation avec ces enjeux. De fait, ces derniers nécessitent d'engager « notre » agriculture, mais aussi la société française dans un rapport plus pérenne à l'environnement. Cela implique, en conséquence, de penser une alimentation et une production agroalimentaire durables (Esnouf *et al.*, 2011). Ajoutons également que l'objectif de cette consultation visait à guider l'instauration d'un cadre législatif qui a pris place avec le vote et la validation de la Loi alimentation. Cette dernière fut promulguée en fin d'année 2018 et publiée au *Journal officiel* le 1^{er} novembre de cette même année.

En portant notre attention sur l'une des dix consultations (réalisées lors des États généraux de l'alimentation), nous pourrions discuter un certain état actuel du regard citoyen, ses préoccupations, ses prises de conscience pour se tourner, ou non, vers une autre agriculture, plus respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes. Notre problématique sera la suivante : Comment le panel de citoyens étudié répond-il à la question « Comment accompagner la transformation de notre agriculture » ? Comment ces réponses sont-elles l'expression d'un certain rapport au monde, un rapport qui se transforme ? C'est particulièrement cette dimension dynamique que nous étudierons à partir d'une approche sémiotique (Greimas, 1986, 1970) et sémantique (Rastier, 2009, Benveniste, 1974). La première permettra de poser l'objet de notre étude, c'est-à-dire la transformation agricole. Celle-ci doit en effet être reconnue comme objet porteur de sens pour être discutée et suivie. La seconde approche (sémantique), nous engagera quant à elle dans l'étude proprement dite des énoncés des citoyens pour comprendre comment ils ont abordé la problématique d'un possible changement.

Dans un premier temps, nous discuterons l'articulation entre un modèle agricole dit « conventionnel » (ou « productiviste »), visant un marché global, avec un modèle, ou plutôt des modèles restés « en marges », et centrés quant à eux sur une échelle locale. Ceci fait, nous placerons notre objet d'étude dans une perspective énonciative. Nous comparerons deux groupes de répondants, celui qui est « d'accord » et celui qui n'est « pas d'accord » avec la problématique posée par la consultation. Cela permettra de discuter les positionnements des deux groupes, les dialectiques qui sont le ressort d'une subjectivité, reflet de constructions diverses du monde. Nous verrons que ce monde est appréhendé comme multiple.

Dans un dernier temps, nous chercherons à discuter comment ces expériences ou, selon la formule de Goodman, ces « versions » du monde s'organisent entre processus de composition, de décomposition, de pondération, d'agencement ou encore de suppression et de déformation (Goodman, 2006). De la sorte, notre projet visera l'exploration de différentes stratégies énonciatives articulant l'intelligible au sensible (Greimas, 1986, 1987 ; Fontanille, 2003 ; Panier, 2005) et qui a permis de nourrir le débat sur notre agriculture. Nous souhaitons ainsi comprendre ce qui fait sens auprès de la population afin d'agir vers une politique durable et applicable.

L'auteur : Céline Cholet est chercheuse associée au laboratoire MICA (Médiation, information, communication, art), Université Bordeaux-Montaigne. Elle s'intéresse aux domaines des sciences du vivant et de l'environnement à partir des SIC, en portant une attention particulière aux problématiques de la perception et de la circulation des savoirs qui font des énonciateurs des instances connaissantes et agissantes. Ses fondements sont sémiotiques, mais

s'ouvrent également à l'interdisciplinarité (sciences de l'environnement, psychologie sociale).

Courriel : celine.cholet@u-bordeaux-montaigne.fr



Session 2 - Conservation et patrimonialisation de races ou de variétés locales, de produits issus de races ou de variétés locales : quels enjeux socio-spatiaux et économiques pour le territoire de production ?

Le processus qui part des races et variétés anciennes pour aboutir aux produits localisés constitue une étape décisive pour associer à un territoire les races et les variétés impliquées dans la fabrication de ces produits, c'est-à-dire pour faire émerger un terroir. L'étude de ce processus aide à saisir comment est rendue tangible la relation du lieu au produit et par quels procédés. Il s'agit alors de comprendre comment on peut en rendre compte.

Cet axe permettrait de mieux comprendre quel est l'ensemble des apports induits par la conservation de races et de variétés anciennes, de produits caractéristiques issus de ces races et variétés dans le développement socio-économique des territoires. Elle permettrait également de considérer tout ce qu'ont apporté les phénomènes de patrimonialisation qu'entraînent les programmes de sauvegarde de cette biodiversité. Il s'agit également de questionner les reconfigurations spatiales et les dynamiques paysagères induites par le passage de systèmes de production « globalisants » à un système local, ancré dans une logique territoriale.



La Coucou de Rennes : De la conservation du patrimoine à sa valorisation économique

Jean-Luc Maillard

Conservateur en chef de l'Écomusée du pays de Rennes.

L'histoire de la Coucou de Rennes peut paraître anecdotique au regard de l'étendue des champs patrimoniaux qu'investit l'Écomusée du pays de Rennes. Pourtant, à l'heure où le terme de biodiversité prend tout son sens, il est temps de restituer l'histoire d'une des grandes races de volailles fermières françaises et de réunir les témoignages de ceux et celles qui ont contribué à son sauvetage in extremis, puis à sa conservation et enfin sa valorisation économique. Bien plus qu'une histoire de volaille, il s'agit là d'une aventure patrimoniale singulière.

Reconnue officiellement en 1914, déclarée disparue dans les années 1980, la Coucou est de retour sur les marchés et les tables d'Ille-et-Vilaine à l'aube de l'an 2000. Que s'est-il passé entre temps et qui sont les acteurs de cette « résurrection » ? Cette aventure humaine charnue s'inscrit dans le paysage de la sélection des races françaises, un échiquier des terroirs qui donnera naissance au riche cortège du patrimoine domestique animal et végétal des régions.

L'histoire commence, dès le milieu du 19^e siècle. Partout en France, des érudits locaux, des sociétés « savantes » veulent favoriser la diffusion des connaissances scientifiques, contribuer au progrès de l'agriculture... On introduit, on sélectionne et l'on crée de nouvelles races, de nouvelles variétés. La Bretagne ne fait pas exception à cet engouement de la bourgeoisie : à Rennes, le docteur Edmond Ramé sera l'artisan-créateur de la race Coucou de Rennes. Comble du hasard, celui-ci est apparenté aux Ramé qui possèdent la ferme de la Bintinais durant près d'un siècle et la Coucou se retrouve ainsi sur « ses terres » aujourd'hui.

La Coucou de Rennes a fêté en 2014 son centenaire « officiel » et l'aventure continue... Pour cet anniversaire, la Coucou a fait l'objet d'un beau livre publié par les Presses Universitaires de Rennes (PUR 2015). En confiant l'écriture de cette histoire à François de Beaulieu, l'Écomusée souhaitait s'assurer l'intervention d'un regard objectif et scientifique sur un sujet où l'équipement culturel s'est fortement investi depuis 1988.

Près de trente ans après sa redécouverte, la Coucou de Rennes est souvent citée comme une opération exemplaire de conservation-valorisation d'une race. Au-delà de la motivation et du souci patrimonial, il est important de souligner combien la complémentarité des acteurs, leur capacité d'écoute, leurs intuitions pertinentes et leur engagement désintéressé furent déterminants. À chaque étape de ce sauvetage de nouveaux partenaires sont intervenus qui ont permis de franchir les écueils, de convaincre et de réussir sans jamais « perdre l'âme » du projet.

Les conservateurs amateurs se sont ainsi entourés d'éleveurs professionnels qui ont à leur tour sollicité de grands professionnels de la gastronomie, bientôt rejoints par la Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine. Enfin, il y a le soutien précoce et indéfectible d'une collectivité territoriale et de ses élus pour encourager, appuyer et se prémunir du risque de récupération commerciale. Fidèle à son rôle patrimonial, l'Écomusée du pays de Rennes fut la cheville ouvrière de la conservation de la race, le garant de son histoire et le vecteur de communication auprès des producteurs.

L'auteur : Jean-Luc Maillard dirige depuis près de 30 ans l'Écomusée du pays de Rennes, équipement culturel de la métropole bretonne. Après avoir suivi des études de biologie et d'écologie appliquées aux aménagements et problématiques d'environnement, il intègre le bureau d'étude Ouest aménagement où il exerce durant 5 années.

En 1987, il intègre le monde de la culture et plus particulièrement l'Écomusée du pays de Rennes où il met à profit les approches pluridisciplinaire au sein d'expositions temporaires et permanentes.

Au début des années 1990, il est à l'origine des programmes de conservation et de valorisation de la biodiversité domestique animale et végétale au sein de l'Ecomusée, une initiative originale et reconnue dans le monde des musées, des écomusées et des parcs naturels régionaux.

Parmi les dernières expositions remarquées:

- Le Grand Espoir, campagnes années 60
- Le cochon, une histoire bretonne
- Landes de Bretagne, un patrimoine vivant
- Vilaine, une histoire d'eaux

Courriel : jl.maillard@rennesmetropole.fr



Retour d'expérience sur un projet de conservatoire des races de volailles françaises

Dominique Dubuc

éleveur de volaille et co-fondateur du conservatoire avicole du **Puyobrau**

Après une vie tournée vers la connaissance et la compréhension des races locales et anciennes de volailles, les races françaises en particulier, et après vingt-deux ans d'activité passés à en reproduire et en diffuser des sujets, Dominique Dubuc expose l'état de la question de la sauvegarde des races locales anciennes de basse-cour. La situation très précaire d'un grand nombre d'entre elles procède d'effectifs qui demeurent fréquemment trop faibles pour garantir leur pérennité. Cette situation est devenue d'autant plus préoccupante qu'elle se combine désormais pour de très nombreuses races à petits effectifs à une réduction rapide du nombre d'éleveurs apparue récemment et dont la dynamique semble irrésistible. La menace imminente d'une extinction de la majeure partie de ce patrimoine vivant est à rapprocher de la dépréciation en terme gustatif et de prix de vente de la viande de volaille, de poulet notamment, qui s'est imposée depuis cinquante ans à travers l'instauration dans cette filière de la production industrialisée de masse.

L'auteur : Né en 1939, Dominique Dubuc a choisi de devenir paysan par conviction alors qu'il n'était pas issu d'une famille d'éleveurs ou de cultivateurs. Il manifeste dès son enfance un intérêt spécial pour les volailles et leur élevage. Sa famille s'installe dans les Landes, à Magescq, alors qu'il est adolescent. Il y fonde le Conservatoire avicole du Puyobrau avec son épouse Geneviève après avoir observé que les races locales de volailles menaçaient de disparaître. C'est aujourd'hui un établissement reconnu pour l'excellence et la rigueur de son travail de conservation : il participe à la sauvegarde de dizaines de races et les diffuse en France et dans plusieurs autres pays d'Europe occidentale.

Contact : Conservatoire Avicole du Puyobrau, 2695 Route de Dax, 40140 MAGESQ, 05.58.47.71.83



Retour d'expérience sur un projet de conservation et de développement du porc Noir Gascon en territoire péri-urbain Bordelais

Isabelle Ortusi

Fondatrice de la Ferme Conservatoire du Domaine de Jarry et membre du Conservatoire des Races d'Aquitaine

Isabelle Ortusi a fait le choix de s'installer dans les Landes de Gascogne, aux portes de l'agglomération bordelaise, et de travailler avec trois espèces complémentaires dans l'intention de valoriser par l'élevage extensif un espace de lande boisée. Elle élève du porc Noir Gascon, du mouton Landais et de la poule Gasconne, en production labélisée « écologique ». Elle combine au mieux à partir d'une observation patiente et de l'expérience de terrain les besoins et les effets de la conduite de chaque race pour agencer et reconstituer un micro-terroir qui constitue la matrice paysagère de produits de très haute qualité gustative et nutritionnelle.

Sa pratique d'éleveuse (re)construit un paysage de production à l'échelle de son exploitation en composant aussi avec les dynamiques naturelles : elle favorise par exemple le repeuplement par des espèces d'arbres spontanées des espaces de parcours des moutons et des talus créés pour séparer les parcs d'élevage des porcs.

L'auteure : Isabelle Ortusi installe à partir de 2009 à Cestas (Gironde), à la périphérie immédiate de Bordeaux, un élevage de races rustiques et locales à petits effectifs : la ferme conservatoire du Domaine de Jarry. D'une surface

de 50 hectares, cette propriété perpétue la tradition de l'élevage en extensif dans un paysage boisé préservé. Elle est membre du Conservatoire des Races d'Aquitaine.

Courriel : iortusi@yahoo.fr

Contact : Domaine de Jarry, 33610 CESTAS
<http://domainedejarry-biogironde.fr/>



Retour d'expérience sur un projet de conservatoire des variétés anciennes de fruitiers en Régions Nouvelle Aquitaine et Occitanie

Hubert Didier

Conservatoire végétal Régional d'Aquitaine

La biodiversité fruitière du Sud-Ouest de la France a été reconnue comme un patrimoine à part entière, conservé et valorisé comme tel grâce au travail du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine. Cette structure, créée en 1996 et implantée à Montesquieu (Lot-et-Garonne), avec Evelyne Leterme à sa direction, a bénéficié de l'antériorité du travail d'étude pomologique et de sauvegarde de cette dernière, engagé dès la fin des années soixante dix pour l'ensemble des espèces fruitières autrefois cultivées dans les territoires des anciennes régions Aquitaine, Limousin et Midi-Pyrénées.

Auteur : Après des études de technicien agricole, Hubert Didier devient en 2015 ingénieur en agrodéveloppement, formé à l'ISTOM. Depuis 2016 il est chargé de l'entretien des collections fruitières du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine et des vergers installés par le Conservatoire dans sept départements du Sud-Ouest de la France.

Contact : Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine, Domaine de Barolle, 47130 MONTESQUIEU
secretariat@conservatoirevegetal.com



Retour d'expérience d'un projet de conservatoire du goût des espèces et variétés maraîchères

Rachelle Lagièrre

Ingénieure agronome et maraîchère

Le Conservatoire du Goût est une association qui œuvre à l'identification, la sauvegarde et la valorisation de la biodiversité des plantes cultivées à haute valeur gustative et nutritionnelle. Le Conservatoire du Goût travaille en synergie avec l'ensemble des acteurs de la sélection gustative : producteurs, chefs cuisiniers, œnologues, agronomes, citoyens-consommateurs, semenciers, scientifiques... pour garantir une gestion pérenne de la biodiversité végétale. Ses objectifs sont :

- faciliter l'accès aux plants et semences issus de la sélection gustative auprès de tout jardinier amateur, maraîcher, arboriculteur,
- valoriser le travail des paysans en les accompagnant à une installation ou une conversion vers une culture favorisant les goûts, les émotions et la santé, et en facilitant les liens paysans-consommateurs,
- contribuer à une meilleure alimentation, saine, vivante et nourrissante.

Pour ce faire, une activité de maraîchage a commencé à Floirac dans le domaine de la Burthe sur 5000 m² selon les principes d'agriculture biologique, biodynamie, permaculture, agroécologie, agroforesterie, sol vivant et de bon sens. Aujourd'hui près de 150 variétés de tomates ont été semées et plantées, auxquels s'ajoutent près de 100 autres variétés de légumes d'été : poivrons, aubergines, melons, concombres, courgettes, physalis... et des dizaines de fleurs et aromates qui seront testés à l'été 2019.

Lorsque les légumes sont prêts à être consommés, des séances de dégustation avec des chefs cuisiniers, des œnologues et des citoyens sont organisées afin de sélectionner les légumes qui ont une haute valeur gustative et de décrire leurs qualités.

Une fois le travail de sélection réalisé, une base de semences, dite souche, est constituée soit sur la ferme directement, soit chez le semencier ou le paysan d'où venait la semence testée. Cette souche est ensuite multipliée par des paysans et sera vendue par des semenciers avec la description agronomique et culinaire du Conservatoire du Goût.

Rachelle Lagièrre, Ingénieur Agro-halieuite à Agrocampus Ouest après avoir travaillé dans la gestion des pêches maritimes à l'Ifremer puis à l'Organisation de Producteurs Cobrenord en Bretagne, se forme en maraîchage pendant deux ans puis crée le Conservatoire du Goût en septembre 2017.

Contact : m.me/ConservatoireduGout - rachel.lagiere@hotmail.fr



Le goût d'un pays ou l'excellence gustative au service d'un territoire. La maison Barthouil, une entreprise familiale au cœur d'un réseau local de producteurs et de pêcheurs

Guillemette et Jacques Barthouil

En introduction un film-entretien avec Jacques Barthouil présente les origines de l'entreprise éponyme et ses deux produits emblématiques : le foie gras de canard Mulard et le saumon fumé, pêché dans le bassin de l'Adour.

Puis Guillemette Barthouil expose comment l'élaboration patiente de ces produits réputés pour les qualités exceptionnelles de leurs saveurs et dont la matière première est extraite du territoire d'implantation de l'entreprise, se constitue à travers la formation et l'entretien d'un réseau de producteurs et de pêcheurs. Ce maillage de relations économiques de proximité participe de l'excellence des produits alimentaires commercialisés par la famille Barthouil parce que ces relations accordent aussi un rôle fondamental dans le processus de production aux dimensions humaines, socio-culturelles liant l'entreprise aux paysans et aux pêcheurs locaux qui sont ses partenaires.

Les auteurs : Après une licence en sciences gastronomiques obtenue à Turin (Italie) et un master en géographie de l'alimentation effectué à Paris IV - Sorbonne, Guillemette Barthouil pratique pendant deux ans de la recherche appliquée à l'alimentation et aux produits alimentaires au sein du Nordic Food Lab de Copenhague (Laboratoire de recherche fondé par le restaurant Noma). A 31 ans elle est désormais directrice de production aux côtés de sa soeur au sein de l'entreprise familiale à Peyrehorade (Landes) où elle a succédé à son père, Jacques.

Contact : Maison Barthouil, 378 Route de Hastings, 40300 PEYREHORADE
contact@barthouil.fr



Session 3 - Des races et des variétés locales face à la globalisation : quelles possibilités de valorisation et d'intégration des productions issues de la biodiversité agro-alimentaire à des modèles économiques viables ?

Cette thématique propose de discuter globalement des outils, des programmes, des expériences permettant une valorisation et une réintégration de races et de variétés anciennes dans une économie de production et de distribution. Il s'agit de comprendre comment peut s'opérer cette réintégration pour des productions nécessairement locales dans une économie de marchés globalisés. En particulier, il s'agit de montrer en quoi résident les principaux attraits de telles productions agricoles face aux productions intensives de masse ; les dimensions historiques, patrimoniales, socioculturelles, sanitaires, gustatives, nutritives ou économiques sont ainsi des pistes à explorer.



Quelles possibilités de valorisation et d'intégration des roses/fleurs françaises dans un marché globalisé ?

Léa Benoit

UMR 5115 du CNRS Les Afriques dans le Monde

La production de roses coupées a très fortement décliné en France, conduisant les détaillants à offrir de plus en plus de roses étrangères plus compétitives à la vente.

La concurrence néerlandaise d'une part, mais surtout tropicale, d'autre part en sont la cause.

En effet, la plupart des fleurs vendues en Europe proviennent de la zone intertropicale et notamment du Kenya, premier fournisseur de l'Union européenne, avec 35% de parts de marché en 2017 (Kenya Flower Council). La culture des roses y est conduite en monoproduction intensive hors-sol et sous serres sur de vastes exploitations. La gamme variétale y est large, avec d'un côté une production standardisée davantage destinée aux supermarchés et de l'autre une production plus haut de gamme, essentiellement à plus de 2000m, destinée aux fleuristes et entreprises dans l'évènementiel, qui se rapproche des roses équatoriennes à haute tige et gros bouton (Benoit L. et al., 2017). De plus, les producteurs kenyans attachent une importance croissante à la qualité de leurs productions, que cela porte sur les impacts environnementaux ou les conditions de travail et améliorent ainsi leur image (Benoit L., 2018). Enfin, l'offre variétale des obtenteurs est de plus en plus destinée aux

productions tropicales, réduisant l'innovation à destination du marché européen et donc français.

Cependant, en Europe, les Pays-Bas semblent encore résister, bien que leur production décline également. Ils sont ainsi passés de 650 ha de roses en production en 2007 (CBI Market Information Database, 2009) à 200 ha environ aujourd'hui. La production y est très intensive, mais sur de plus petites exploitations et est davantage automatisée. De plus, la production de deux variétés principalement (la rose blanche Avalanche et la rose rouge Red Naomi) ainsi que la proximité du marché européen leurs confèrent encore un avantage.

Dans ce contexte, les producteurs français peinent à rester compétitifs, en témoigne la diminution des ventes de fleurs françaises sur le marché de Hyères (Maillard S., 2016). Les producteurs ayant choisi de produire seulement des roses en maintenant la culture de variétés présentes aux Pays-Bas et en Afrique semblent en difficulté, alors que ceux produisant des roses branchues et/ou parfumées de saison, ainsi que d'autres espèces de fleurs semblent tirer leur épingle du jeu. Un regain d'intérêt pour les fleurs de saison – dont des roses non standardisées – permettrait ainsi de conserver une production française. Dans le même temps, plusieurs démarches innovantes se développent pour valoriser des productions françaises, « standardisées » ou non : mise en place de marques, labels et certifications, indication géographique protégée, vente en circuits-courts etc.

La présentation portera sur ces démarches de valorisation. Elle sera essentiellement basée sur des entretiens.

Auteur : Léa Benoit est doctorante en géographie à l'Université Bordeaux Montaigne, rattachée à l'UMR 5115 Les Afriques dans le Monde, sous la direction de Bernard Calas.

Son travail porte sur la construction de la qualité dans une économie globalisée, à travers le commerce des roses coupées sur des terrains variés que sont l'Afrique de l'Est, la France et les Pays-Bas.

Courriel : leabenoit08@orange.fr



Le mouvement des micro-fermes, études de cas en Gironde par le programme MicroAgri

Damien Toublant

Laboratoire Passages - UMR 5319 du CNRS

La transition agro-écologique s'accompagne d'un processus de relocalisation de l'alimentation qui réinterroge le rapport de l'agriculture à la société, au territoire, aux écosystèmes et plus globalement, à la diversité. Le mouvement des micro-fermes participe de cette dynamique. A partir de quelques cas médiatisés, cette forme d'agriculture est souvent présentée comme « vertueuse ». De fait, elle s'avère attractive pour de nouveaux profils d'agricultrices et d'agriculteurs mais aussi pour les collectivités locales souhaitant promouvoir des systèmes alimentaires territoriaux. A partir des travaux menés dans le programme de recherche-action MicroAgri, nous donnerons des éléments de compréhension du processus de co-construction de la connaissance ainsi que des avancées quant à la définition et la caractérisation des micro-fermes. Nous verrons que ce programme de recherche-action participe à la reconnaissance d'une forme d'agriculture « alternative » et nous montrerons que le mouvement des micro-fermes se définit bien au-delà du maraîchage et de la taille de l'activité de production (surface et/ou cheptel). L'utilisation de ce concept répond à la fois à un besoin méthodologique et social. C'est un moyen d'approcher, d'étudier un fait social qui s'insère dans la dynamique de relocalisation des filières agricoles et alimentaires. Les micro-fermes sont autant de lieux qui peuvent être de véritables points d'ancrage de projets de territoire qui « réaniment les biodiversités ». Nous illustrerons notre propos par des exemples pris en Gironde.

Auteur : Damien Toublant est Ingénieur agronome doctorant en géographie à l'UMR Passages - CNRS, coordinateur du programme de recherche-action MicroAgri (2017-2020) et membre du programme APPAL - Agriculture de Proximité et Politiques Alimentaires Locales.

Courriel : damien.toublant@gmail.com



Réflexions autour de la création d'une filière de commercialisation de la venaison en Gironde

Carole Marin

Laboratoire Passages - UMR 5319 du CNRS

En Europe, tandis que les effectifs de sangliers ne cessent d'augmenter depuis une trentaine d'années, les populations de chasseurs sont en constante diminution. Le département de la Gironde n'échappe pas à ce constat. Pendant que la population des chasseurs a été divisée par plus de deux en 40 ans, passant de près de 90 000 en 1978 à moins de 40 000 aujourd'hui, la courbe des prélèvements de sangliers suit une orientation inverse : ces 20 dernières années, le prélèvement annuel de sangliers a été multiplié plus de 7 fois, s'élevant à près de 11000 individus prélevés lors de la saison cynégétique 2016-2017.

Seulement 5% du volume de grand gibier chassé en France serait commercialisé, la venaison étant traditionnellement réservée aux chasseurs et à leurs proches. Mais les tableaux de chasse augmentant chaque année et les effectifs de chasseurs diminuant, le monde de la chasse peine non seulement à contenir la croissance des populations de grand gibier mais aussi à « absorber » l'intégralité de la venaison. En 2008, la Fédération Nationale des Chasseurs crée une marque déposée « Gibier de chasse, chasseurs de France », certifiant l'origine française du gibier vendu et mettant en avant les atouts nutritionnels et gustatifs de cette viande de gibier « naturelle », destinée à un « consommateur qui veut un produit local et authentique ». Mais cette filière nationale serait insuffisamment organisée, et 70 à 80% de la viande de gibier vendue en France serait importée.

En parallèle, en France, les dérives environnementales et sociales du modèle agro-alimentaire conventionnel ainsi que les diverses crises sanitaires ont motivé une demande sociétale croissante pour des systèmes alternatifs ces dernières décennies. En 2017, les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique en France représentent un marché de plus de 8 milliards d'euros de chiffre d'affaires, les achats de produits « bio » ayant doublé de 2012 à 2017. Le développement de circuits courts de commercialisation, mais aussi de l'agriculture urbaine, suggèrent eux aussi une aspiration de la société à reprendre le contrôle de son alimentation face à un modèle dominant productiviste.

Forte de ces constats, la Fédération départementale des chasseurs des Pyrénées Orientales met en place en 2012 une filière de valorisation de la venaison

locale. Un marché de venaison d'origine polonaise était déjà installé dans le département. Un partenariat s'établit entre la Fédération départementale des chasseurs des Pyrénées Orientales, les abattoirs de Perpignan dans lesquels les contrôles sanitaires en vigueur sont effectués et l'entreprise locale de découpe et de transformation des viandes Guasch et Fils. A ce jour, le bilan est satisfaisant, les établissements Guasch et Fils ne rencontrant aucune difficulté à écouler la totalité de la venaison, essentiellement auprès de restaurateurs locaux, et dans une moindre proportion, auprès de bouchers de la région. Une vidéo postée par la Fédération des chasseurs des Pyrénées Orientales montre qu'au delà de retombées économiques de cette filière pour les différents acteurs, ces derniers éprouvent une fierté à travailler un produit qu'ils considèrent comme de qualité et authentique. Stéphane Guasch, gérant des établissements éponymes, insiste sur l'importance de proposer un produit issu d'un circuit très court, un moyen selon lui de « se battre pour le département ». Deux restaurateurs quant à eux mettent en avant l'origine locale de la viande, gage de fraîcheur, de qualité et de traçabilité. « On sait ce qu'on propose à nos clients », énoncent les qualités nutritionnelles du gibier prélevé à l'état sauvage « dans la mesure où c'est sauvage, c'est bio, il se nourrit lui-même », « c'est une viande saine, non grasse », et finalement expriment leur satisfaction de proposer un produit « chassé par nos chasseurs, comme le faisaient nos arrières grands-parents ».

Un projet de gestion cynégétique au sein de la ceinture péri-urbaine de l'agglomération bordelaise est en cours d'évaluation par la Fédération Départementale des chasseurs de la Gironde, avec pour objectif la gestion coordonnée des populations de sanglier, envahissant désormais les espaces urbains et péri-urbains. Ces territoires, peu ou pas chassés se retrouvent aujourd'hui confrontés à des enjeux économiques, écologiques et sécuritaires liés à la présence de cet animal sauvage, enjeux autrefois réservés aux espaces ruraux. En s'inscrivant dans le champ des systèmes agro-alimentaires alternatifs, la valorisation de la venaison par la mise en place d'une filière locale peut se présenter comme une opportunité de créer un lien entre le monde urbain et le monde rural, représenté par les chasseurs, tout en répondant à un besoin de gestion des populations de grand gibier. Pourtant, malgré la multiplication des dégâts aux jardins ou aux petites réserves urbaines, la régulation des populations de sangliers dans les espaces péri-urbains peut se heurter à l'opposition philosophique de nombreux résidents à la pratique cynégétique. Ce projet soulève donc la question de la place de la pratique cynégétique dans des territoires péri-urbains. Dans le cadre de la thèse, des enquêtes seront réalisées auprès des chasseurs mais aussi des habitants non chasseurs, afin de mieux cerner les enjeux sociaux liés à la gestion des populations de sangliers dans ces milieux particuliers, ainsi qu'à la commercialisation de la venaison. Elles permettront de réfléchir à la complexité des rapports de l'Homme à la nature et à l'animal sauvage.

Auteure : Carole Marin, doctorante en géographie, docteur en médecine vétérinaire et titulaire d'un Master complémentaire en gestion des ressources animales et végétales en milieux tropicaux, diplômée de la Faculté de Médecine Vétérinaire de Liège en 2009 et de l'Institut Vétérinaire Tropical de Liège et de l'AgroBioTech de Gembloux en 2010, vétérinaire praticienne de 2010 à 2018. Elle débute sa thèse au laboratoire « Passages » du CNRS et de l'Université de Bordeaux Montaigne en septembre 2018, sous la direction de Laurent Couderchet et Nicolas Lemoigne. Elle est intitulée « Territoire de l'Homme et territoire de l'animal, le cas du sanglier en Nouvelle-Aquitaine ».

Courriel : carole.marin.vet@gmail.com



Valorisation des races animales locales par des produits liés à leur territoire : leçons tirées de cas variés de réussite ou d'échec

Etienne Verrier

AgroParisTech, UMR Génétique animale et biologie intégrative, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris

Préserver ou développer les races locales, c'est-à-dire les races liées à un territoire bien circonscrit, nécessite généralement de leur trouver une valeur ajoutée en comparaison des races plus productives et plus répandues à l'échelle nationale ou internationale. Cela peut passer, soit par le biais de leurs produits, soit par le biais d'autres biens ou services (dits écosystémiques). Le but de cet article est de mettre en avant les spécificités des races locales et de tirer les leçons de diverses situations où des collectifs d'éleveurs ont cherché à, simultanément, valoriser leur race à travers de produits alimentaires, définir les objectifs de sélection pour la race, et préserver sa variabilité génétique. Plusieurs études de cas ont été mobilisées, portant sur différents territoires en France et sur une gamme variée d'espèces d'élevage. L'analyse de ces études de cas nous a permis de souligner cinq points que nous considérons comme essentiels pour la réussite d'une stratégie de valorisation d'une race locale. Tout d'abord, il n'existe pas de solution unique pour valoriser une race, une grande diversité des moyens se rencontrant et parfois se combinant sur le terrain : produits avec ou sans label officiel de qualité ou d'origine ; initiatives individuelles d'agriculteurs, initiatives d'organisations collectives impliquant des éleveurs et des transformateurs, ou encore initiatives de petites entreprises. Deuxièmement, il est nécessaire de construire et de maintenir une clientèle et d'adapter en temps réel la production et demande, y compris dans ses éventuelles variations saisonnières. Troisièmement, un défi de taille

est de maintenir un contrôle étroit des éleveurs sur la filière, de sorte que la valeur ajoutée leur bénéficie pleinement. Quatrièmement, il convient de veiller à la cohésion entre les différents acteurs et de porter une attention équilibrée au développement des produits et à la gestion des races. Cinquièmement, les collectifs concernés doivent gérer avec habileté la question de l'appropriation, par la race ou par le produit, du nom porteur d'une image favorable auprès du public.

Auteur : Etienne Verrier est professeur de génétique animale à AgroParis-Tech. Ses recherches portent entre autres sur la valorisation et l'inscription territoriale des races locales. En 2003-2008, il a présidé le conseil scientifique du Bureau des Ressources Génétiques (BRG).

Courriel : etienne.verrier@agroparistech.fr



Vers la reproduction d'un modèle viable et pérenne de projets de conservation de races locales de volailles

Hervé Goulaze⁽¹⁾ , Dominique Dubuc⁽²⁾

⁽¹⁾ Laboratoire Passages - UMR 5319 du CNRS / ENSAP Bordeaux

⁽²⁾ Eleveur et Fondateur du Conservatoire Avicole du Puyobrau

A l'image d'une approche en renouvellement dans certains domaines de la production agricole et dans leur traduction spatiale, dans le domaine du maraîchage par exemple, asseoir l'existence de filières pérennes de conservation et de diffusion des races locales anciennes de volailles passerait-il par l'association d'un regard actualisé examinant ce que pourrait être le nouveau théâtre territorial de cette activité, combiné à un retour prospectif vers des méthodes d'élevage préindustrielles éprouvées et remarquables par la haute qualité gustative et nutritionnelle des produits auxquelles elles aboutissaient, méthodes pourtant délaissées au profit d'une production de masse ? Par l'entremise d'une démarche explorant les voies d'une réintroduction possible d'un élevage de races locales qui considère, à l'aune de cette question, les spécificités et les apports complémentaires des territoires urbains, périurbains, ruraux, il s'agit de comprendre comment le recueil et l'usage, adapté au contexte contemporain, de la connaissance pratique et des savoir-faire encore disponibles de l'élevage de volailles à partir de méthodes préindustrielles - aux fondements du travail de Dominique Dubuc - peut aider à reconstituer des réseaux de producteurs et à semer les ferments de nouveaux terroirs de production de qualité.

Les auteurs :

Né en 1939, Dominique Dubuc a choisi de devenir paysan par conviction alors qu'il n'était pas issu d'une famille d'éleveurs ou de cultivateurs. Il manifeste dès son enfance un intérêt spécial pour les volailles et leur élevage. Sa famille s'installe dans les Landes, à Magescq, alors qu'il est adolescent. Il y fonde le Conservatoire avicole du Puyobrau avec son épouse Geneviève après avoir observé que les races locales de volailles menaçaient de disparaître. C'est aujourd'hui un établissement reconnu pour l'excellence et la rigueur de son travail de conservation : il participe à la sauvegarde de dizaines de races et les diffuse en France et dans plusieurs autres pays d'Europe occidentale.

Hervé Goulaze est Paysagiste DPLG, diplômé de l'École Nationale supérieure d'architecture et de paysage de Bordeaux, doctorant en architecture et paysage (École doctorale Montaigne-Humanités) et enseignant à l'ENSAP de Bordeaux. Il s'intéresse aux possibilités de réintroduction de terroirs et de productions alimentaires de qualité dans les territoires urbains et périurbains ainsi qu'au lien entre terroir, qualités gustatives et nutritionnelles des produits alimentaires et qualité des paysages de production alimentaire.

Courriel : herve.goulaze@bordeaux.archi.fr



Conférences-dégustations, proposées par Paolo Elefino

Autour de deux produits alliant qualités gustatives, nutritionnelles et lien avec un territoire de production : le Petit épeautre de Haute-Provence et le Porc Noir Gascon.

Le Petit Epeautre de Haute Provence, *Triticum monococum*, est un blé ancien encore appelé l'amidonner. Il possède moins de chromosomes que le blé moderne. Il est cultivé depuis 7000 ans, originaire de Mésopotamie. Arrivé en Gaule par les Romains, c'est un blé adapté aux sols pauvres, caillouteux, qui s'est donc très bien adapté à la Haute-Provence (Luberon, Ventoux à l'origine puis le reste du Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence aujourd'hui). Il croît sur des sols filtrants, calcaires. Si son rendement est très faible : 1 tonne/ha, sa culture ne nécessite ni engrais ni traitement. C'est un blé barbu, avec une enveloppe très dure ; il est donc peu attaqué par les champignons et se conserve très facilement mais il faut l'émonder, abraser son enveloppe pour arriver à faire du pain. Son intérêt nutritionnel : il est riche en protéines, en contient deux fois plus que le pain de froment. Il contient de la lysine.

Il est riche en polyphénols : il est foncé (la farine et le pain le sont aussi , c'est un signe de richesse en caroténoïdes, en provitamine A). Le pain est donc pigmenté, presque rouge.

Il est deux fois plus riche en lipides que le froment.

Il contient du gluten, autant que dans le froment, mais ce n'est pas le même gluten : il s'agit de macro-protéines de gluten qui sont bien tolérées par l'organisme humain.

Il y a 20 ans, seuls cinq ou six producteurs le cultivaient. Les boulangers se sont mis à faire du pain avec sa farine et ont communiqué sur cette céréale ce qui a promu la demande. Un syndicat du Petit Epeautre de Haute-Provence a été créé.

Ils sont aujourd'hui 80 producteurs. La farine est devenue une IGP. La dégustation de pain qui sera proposée s'effectuera avec une fiche de dégustation et un protocole pour apprendre à mettre des mots sur des sensations, apprendre à décrire le goût, les odeurs et les textures du pain.

Le Porc Noir de Bigorre. C'est le Porc Noir Gascon. Au commencement de la sauvegarde de la race, il ne restait que 2 verrats et 40 truies pour 5 producteurs. Une poignée de passionnés se sont engagés dans une démarche de sauvegarde de la race. Une démarche de conservation a été définie autour des Producteurs, de la Chambre d'Agriculture des Hautes Pyrénées et de Slow Food Bigorre.

Les producteurs ont monté un syndicat qui a structuré la sauvegarde de la race. Un consortium a été monté intégrant les charcutiers, les producteurs et un organisme de vente pour la commercialisation et la communication voici 10 ans. Les consommateurs ont suivi tandis que les producteurs ont été rémunérés au juste prix de leurs produits.

Deux AOP datant de 2016/2017 ont été créées : l'une sur la viande et l'autre sur le jambon Noir de Bigorre. Ils sont 80 producteurs aujourd'hui sur les Hautes-Pyrénées, le Gers, la Haute Garonne. Le cahier des charges de l'AOP impose un nombre maximal de 20 porcs par hectare.

Le porc Noir Gascon est une race à croissance lente, faisant du gras. Elle a failli disparaître car elle ne correspondait pas à ce qu'attendaient les charcutiers. Cette race valorise les pâturages en faisant un gras oléique, riche en oméga 3. C'est un gras très fondant, très huileux. En pâturant le porc Noir Gascon ingère de l'herbe et des mollusques qui vivent dans l'herbe, riches en oméga 3. Il stocke ce bon gras pour nous. Ce gras fixe les goûts de la viande. La dégustation du porc Noir Gascon s'effectuera de la même façon que celle du pain de Petit Epeautre, avec fiche et protocole de dégustation, accompagnés du vocabulaire nécessaire à la description du produit.

Paolo Elefino, biochimiste, est spécialiste de la qualification gustative et nutritionnelle des aliments ; il est également Microbiologiste et ingénieur en science des aliments. Formations :

- zootechnicien formé à La Bergerie Nationale de Rambouillet, B.T.S. élevage au lycée agricole de Brioude (Haute-Loire).
- ingénieur en recherche et développement dans le secteur laitier et fromager.
- Diplôme d'ingénieur en biochimie/biologie au CNAM de Paris (1981). Mémoire sur le lait de chèvre.
- D.E.S.S. en microbiologie des aliments à l'Institut Pasteur de Lille. Spécialisation en mycologie à l'Université de Lyon (moisissures des fromages).
- responsable d'un Laboratoire d'analyse sensorielle (goût et olfaction, texture) à l'Institut de l'Elevage.
- expert et formateur d'analyse sensorielle auprès de Slow Food France et Slow Food International.

Les déjeuners sont proposés par **Véronique Météreau**, cuisinière et animatrice culinaire.

Véronique Météreau commence sa vie professionnelle comme secrétaire de direction dans le négoce du vin avant d'obtenir une licence professionnelle en développement local touristique à l'université de Bordeaux II, au sein de l'Institut de Géographie. Elle crée par la suite « la Cantine de Voltaire », la structure de traiteur au sein de laquelle elle travaille aujourd'hui.

Elle est issue d'un milieu paysan où elle a appris une cuisine familiale. Elle a voulu réintroduire le bien manger dans son activité de traiteur à travers une cuisine où le goût est à l'honneur, élaborée à partir de produits locaux. Elle anime des ateliers culinaires « du champ à la marmite » à Eysines où elle apprend à cuisiner à des habitants. Sa pédagogie s'appuie sur un apprentissage d'une cuisine simple mais préparée à partir de produits frais, locaux et goûteux.



Partenaires :
Ecole Doctorale 480 Montaigne-Humanités
Université Bordeaux Montaigne
ENSAP Bordeaux
Ministère de la Transition écologique et solidaire
Passages, UMR 5319 du CNRS

