





Dégustation et plaisir du beau

culture (cf expérience du Lycée agricole de la Motte Servolex

- ou encore, l'atelier d'écriture autour de l'élevage caprin et le film d'animation réalisé sur le Picodon par le Lycée agricole du Valentin et Folimage...

Pour ce faire les lycées agricoles ont établi des liens sur le territoire avec les parcs naturels, les collectivités et associations, les réseaux de producteurs et les artistes en charges d'aider à l'interprétation de ces biens.

De nombreux établissements agricoles de la région inscrivent déjà dans **leurs projets d'établissement**, la valorisation de produits de terroir, en partenariat avec des acteurs ruraux.

Le Criptra a donc fédéré plus de quinze d'établissements autour de l'opération « Mémoire, saveurs et création ».

Cette initiative s'inscrit aussi dans un enjeu de société : la recherche par les consommateurs d'un certain « bien être alimentaire » et du côté des producteurs sans doute la recherche d'une éthique du « mieux produire ».

Les uns comme les autres s'accorderaient sans doute autour de « bonnes pratiques » qui valoriseraient d'une part la variété des espèces cultivées et d'autre part la notion de terroir.

Plusieurs raisons militent en ce sens:

**les chargés de développement** peuvent s'appuyer sur ce patrimoine pour valoriser d'un point de vue touristique leur territoire ;

les ethnobotanistes insistent beaucoup sur la conservation de la variété des espèces et des cultivars qui ont été obtenus par l'homme. A cette conservation de la diversité culturelle s'ajoute le maintien des cultures sur des terroirs pour lesquels

elles ont été adaptées par un lent travail de sélection, au fil du temps.

C'est en partie ce couple variété - terroir qui a été retenu dans le cadre des produits protégés par les appellations d'origine contrôlée qui prescrivent aussi le maintien de modes de cultures appropriés à travers la notion "d'usages locaux, loyaux et constants". La norme, la réglementation, si elle permet de protéger certaines fabrications ne couvre cependant pas l'ensemble de ces biens-produits que l'on souhaiterait ainsi voir transmettre. La réglementation ne s'applique pas à tous les produits concernés et la définition réglementaire peut quelquefois appauvrir des ressources locales.

A côté des produits qui peuvent trouver un marché à travers une reconnaissance de type AOC, il existe aussi des productions locales liées à des paysages, à des modes de culture et peut être aussi à des savoir-vivre

**Quelques exemples de produits AOC :** le reblochon, la tomme des Bauges admis au rang des AOC, la rigotte de Condrieu dont la reconnaissance est à l'étude, ou la noix de Grenoble admise également dans cette catégorie. Derrière ces AOC on trouve également des productions locales : comme la truffe « sauvage » ou de culture, dont le maintien hormis le plaisir gastronomique, entraîne aussi l'entretien de paysages de chênes truffiers ; ou encore la culture des variétés de pommes locales dans la tarentaise dans le système des prés vergers, ou les variétés de pommes utilisées dans les Bauges pour la confection des cidres.

Un certain nombre de ces produits, et surtout leur élaboration a fait l'objet d'un ensemble d'enquêtes

ethnographiques portant notamment sur leur élaboration.

Les pommes ou les truffes sont bien associées à des paysages : prés vergers, ou bois de chênes qui exigent des aménagements paysagers spécifiques et, sans que ce soit l'objectif principal du travail en cours, on n'insistera jamais assez sur les effets structurants de ces produits sur les paysages. Le maintien d'une arboriculture diversifiée avec des variétés locales, la réimplantation de chênes truffiers, ou dans un autre domaine, la réintroduction d'animaux sur des terrains menacés par la friche, toutes ces initiatives participent aussi d'une perspective globale de conservation de la diversité.

Ces paysages séculaires construits par l'homme, sont associés à leur tour à des modes de transformation. Cet ensemble, qui constitue un indéniable patrimoine, ne peut sans doute être transmis que dans la perspective d'une exploitation et d'une transformation des produits (dans une logique de commercialisation qui respecte les qualités de celui-ci).

Pour ce qui est des liens de la mémoire et des saveurs, les produits de terroir, nous font sortir de l'univers des images visuelles, encore que chacun peut avoir présent à l'esprit les représentations des fruits dans la peinture de la renaissance. Toutefois l'olfaction, les saveurs jouent un rôle prégnant dans le rappel du passé. A bien des égards, la gastronomie pourrait ainsi être considérée comme un art de la réminiscence, qui viserait à faire reconnaître à travers les mets et leur disposition, des assemblages de saveurs que le connaisseur aura plaisir à retrouver. Dans un petit ouvrage consacré au goût, l'écrivain Gong Gang nous rappelle que « contrairement à l'esthétique occidentale qui privilégie l'ouïe et la vue, l'approche du beau est, pour le Chinois intimement lié à leur sens gustatif. Les anciens chinois avaient l'habitude de se référer au plaisir de la dégustation lorsqu'ils abordaient le beau. ».

En matière d'évolution des produits et de choix gastronomiques, la création d'aujourd'hui constitue le patrimoine de demain. Il en est ainsi dans toutes les perspectives d'innovations qui génèrent de nouveaux produits, de nouveaux biens de consommation qui pourraient être autant les futurs AOC que les nouvelles recettes. C'est pourquoi, convoquer des artistes dans ces actions patrimoniales est un enjeu important pour les générations à venir.

**\* Denise Menu, Déléguée Régionale à l'Ingénierie Culturelle, DRAF Rhône-Alpes  
François Portet, Conseiller à l'Ethnologie, DRAC Rhône-Alpes.**

