



Alimentation et territoire Tradition, institution et développement

Hypothèse de départ

Chaque territoire a depuis toujours utilisé essentiellement les produits locaux pour subvenir aux besoins alimentaires de la population qui l'habite. La tradition, la culture, les ententes économiques, la structure de la propriété des terres ont eu des répercussions sur la façon d'utiliser et de transformer ces produits locaux. Il est indéniable que certaines régions, en vertu justement d'un contexte socio-économique particulier et d'une évolution qui leur est propre se caractérisent par une vocation œnogastronomique forte et bien ancrée, qui marquera également leur organisation économique.

C'est précisément la perspective économique de cette vocation qui a suscité l'intérêt des chercheurs ces dernières années. En effet, on tente d'affronter le thème de plus en plus actuel et pressant de la délocalisation de l'activité manufacturière en jouant la carte de l'identification territoriale des produits. Les ressources locales semblent alors offrir la réponse la plus simple et la plus logique à cette exigence.

En d'autres termes, il s'agit de chercher à utiliser des ressources, de par leur nature même inamovibles, pour faire face à la délocalisation des activités productives et à la stagnation économique qui en résulte. Le raisonnement en soi est relativement simple : si la production de la quasi-totalité des produits peut-être facilement déplacée là où le coût des facteurs productifs est plus faible, il existe des catégories de produits (les productions typiques, en l'occurrence), qui échappent totalement à cette logique et qui ne prennent valeur de marché qu'en relation avec le lieu-même de leur production. En outre, si l'on ajoute à cela la présence sur ce même territoire de nombreux autres biens culturels tout aussi attractifs (monuments, traditions artisanales, histoire, folklore, fêtes, foires, etc.), l'idée de considérer ces réalités comme des facteurs de croissance ou du moins comme des facteurs de compétition économique¹, ne semble pas privée de fondement.

Le thème des produits du terroir, est donc lié au thème, lui aussi très actuel du tourisme culturel (y compris dans son aspect œnogastronomique). En effet, le secteur du tourisme culturel, bien que représentant encore une part minoritaire des dépenses globales consacrées au tourisme en général, connaît un boom ces dernières années. Cette orientation s'inscrit dans le cadre général d'une différenciation des goûts et des tendances dans le domaine de la culture. L'intérêt pour la culture se double en effet d'un intérêt croissant pour les processus de consommation et par la prise de conscience que les tendances des consommateurs ne peuvent être expliquées de façon satisfaisante par de simples modèles mathématiques et des choix rationnels. En achetant un produit du terroir vous achetez aussi une histoire, qui a son tour renvoie à une communauté et à une identité territoriale.

¹ Nous utiliserons prudemment le concept de «compétition économique» n'étant pas pleinement convaincus (comme c'est le cas pour certaines institutions publiques chargées d'appliquer les politiques de développement, telles que l'ONU) que pour des réalités non encore développées sur le plan économique, l'utilisation des produits locaux puisse constituer un volant d'accroissement économique.

L'œnogastronomie, les traditions culinaires et les produits du terroir ne sont donc pas seulement des biens économiques en soi, mais peuvent être à même de générer une propre force en conférant à un territoire une identité territoriale et en conditionnant ainsi, du moins dans une certaine mesure, les processus de développement local. Il ne faut pas oublier non plus qu'il existe très souvent des liens très serrés entre la production artisanale d'un certain produit typique et la production industrielle de ce même produit. Le commerce a en effet souvent utilisé le nom et la notoriété d'un certain produit, pour lancer sur le marché un autre produit ne serait-ce que très vaguement similaire mais qui pouvait en évoquer le nom et le lieu d'origine. Et il n'a pas été démontré qu'un tel comportement ait pu nuire aux productions artisanales et aux zones de production intéressées².

Food Lab

Food Lab, laboratoire pour l'histoire de l'alimentation constitué au sein du Département d'Économie de l'Université de Parme, a pour premier objectif d'enquêter sur toutes les facettes de cette réalité multiformes, en accordant une attention toute particulière à sa dimension historique.

Il s'agira tout d'abord de mettre en relief l'impact économique de ces activités au niveau du contexte local (nombre de travailleurs, revenu productif, valeur des exportations, etc.) en se situant dans une perspective chronologique ample, à travers la reconstruction de séries temporelles.

Le recensement de données et de séries temporelles n'est bien entendu qu'un seul des aspects envisagés par Food Lab. Cette approche, en effet ne permettra pas de mettre en évidence les aspects qualitatifs, culturels et historiques. Dans une première perspective, sera pris en considération le rôle des institutions locales (défense, promotion ou "invention" des traditions), le rôle de l'associationnisme (monitorage et contrôle de qualité), le rôle des institutions nationales et supranationales (normes pour la certification assurance qualité dans ses aspects les plus variés, comme c'est le cas par exemple pour la certification et l'expansion des produits agricoles de qualité). Pour ce qui est du long terme, seront examinés également des thèmes tels que l'évolution agricole, les systèmes d'exploitation de la terre, les relations économiques, les canaux commerciaux, le rôle des corporations urbaines dans la définition des techniques de transformation et de conservation des produits locaux, etc. Un objectif-clé sera l'identification des liens entre secteur primaire et secteur tertiaire (commerce, restauration, tourisme, administration publique, etc.).

Si le chercheur anglais John Dickie, dans son best-seller *Delizia ! The epic history of the italians and their food*, cherche à raconter l'histoire de l'Italie du Moyen-Age à nos jours à partir de l'histoire de l'alimentation, il va sans dire que nous nous référons à un contexte dont la portée va bien au-delà de la gastronomie ou de l'histoire de l'agriculture pures et simples. Le binôme alimentation-territoire est un pivot pour l'interprétation du développement socio-économique italien, mais peut également devenir un instrument sensible pour la détection des différentes voies de développement dans les diverses régions européennes. Notre laboratoire n'entend donc pas restreindre ses recherches à la seule réalité italienne mais souhaite au contraire s'ouvrir à la scène internationale, avec une attention toute particulière au contexte européen.

Le rapport de l'alimentation au territoire, toutefois, n'est pas uniquement tangible pour ce qui est de la production mais il assume une importance toute particulière pour ce qui est de la consommation et donc de la demande. La consommation alimentaire pour une zone donnée, est en fait déterminée ou bien par la disponibilité des produits locaux, ou bien par les transformations sociopolitiques qui ont influé sur les goûts, sur les traditions provoquant ainsi par contaminations

² Le cas de l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (*Vinaigre balsamique traditionnel de Modène*) et de sa "copie" industrielle, l'Aceto Balsamico di Modena (*Vinaigre balsamique de Modène*), est un exemple paradigmatique de coopération entre les produits locaux et la production industrielle, qui peut engendrer des avantages mutuels.

une utilisation originale de produits d'importation. Un des plus grands érudits à propos du développement économique qui a suivi la révolution industrielle, David Landes, a fait l'observation suivante: "si l'histoire du développement nous apprend quelque chose, c'est que la culture fait toute la différence". Si tout ceci est valable pour l'histoire du développement industriel, à plus forte raison cela sera tout aussi valable pour toutes les typologies de production et de consommation qui enfoncent leurs racines dans des périodes historiques plus lointaines.

L'histoire des aliments dans tous ses différents stades (production, conservation, transport, consommation) représente bien entendu un courant de l'histoire économique, mais en même elle est l'un des piliers de l'histoire culturelle. En effet, ce sont les considérations d'un expert tel que Landes qui nous permettent d'affirmer que le travail de recherche entrepris par Food Lab est avant tout la tentative de mettre en contact deux branches de l'histoire qui n'ont que très rarement trouvé un terrain d'entente pour pouvoir dialoguer.