

---

## Avant-propos

Agir pour un vivant associé aux histoires des sociétés humaines : quand la gestion des paysages et territoires s'allie à la conservation de formes de biodiversité domestique

**Morgane Robert et Hervé Goulaze**

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/essais/7193>

DOI : [10.4000/essais.7193](https://doi.org/10.4000/essais.7193)

ISSN : 2276-0970

### Éditeur

École doctorale Montaigne Humanités

### Édition imprimée

Date de publication : 1 mars 2021

Pagination : 7-13

ISBN : 978-2-492780-00-4

ISSN : 2417-4211

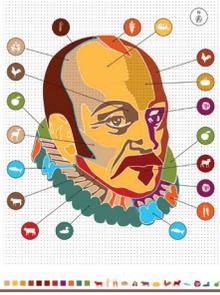
### Référence électronique

Morgane Robert et Hervé Goulaze, « Avant-propos », *Essais* [En ligne], Hors-série 6 | 2021, mis en ligne le 16 mars 2021, consulté le 21 mars 2021. URL : <http://journals.openedition.org/essais/7193> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/essais.7193>

---

Essais

# Avant-Propos



Agir pour un vivant associé aux histoires des sociétés humaines : quand la gestion des paysages et territoires s'allie à la conservation de formes de biodiversité domestique

Morgane Robert, Hervé Goulaze

Au XX<sup>e</sup> siècle, l'introduction des processus industriels dans le domaine de l'alimentation a transformé radicalement les filières de productions alimentaires : production proprement dite, transformation et distribution en ont été métamorphosées. De même, la production massive de variétés horticoles destinées à la parfumerie, à la cosmétique, à la pharmacutique ou au marché floral s'est considérablement homogénéisée, favorisant la sélection de variétés performantes et productives<sup>1</sup>, produites par multiplication végétative limitant de fait le brassage génétique. Auparavant les agrosystèmes anciens avaient généré au fil du temps une diversité biologique de races et de *variétés populations*<sup>2</sup> qui répondaient aux nécessités de l'adaptation des cultures et de l'élevage à une infinité de situations biogéographiques et agro-économiques locales. L'ensemble, très riche, de ces variétés cultivées et races élevées, dont la domestication et les histoires sont liées aux sociétés humaines, est rassemblé sous le nom de *biodiversité domestique* (Calame, 2007). On peut décliner la biodiversité domestique<sup>3</sup> en *biodiversité agroalimentaire* pour l'ensemble

- 1 Voir par exemple Jacques Meynet, « Les rosiers cultivés, une très longue histoire d'exploitation de la biodiversité seulement pour le plaisir et l'art de vivre », *Courrier de l'environnement de l'INRA, Agriculture et biodiversité des plantes*, dossier n° 21, Paris, p. 113-118 et Marcel Le Nard, « Tulipe : biodiversité et sélection », *Courrier de l'environnement de l'INRA, Agriculture et biodiversité des plantes*, dossier n° 21, Paris, p. 105-112
- 2 Variété cultivée traditionnelle, hétérogène, constituée d'un ensemble d'individus aux génotypes variés, sélectionnées par les agriculteurs, multipliées en pollinisation libre. Ce ne sont pas des variétés (cultivars) au sens juridique du terme car elle ne répondent pas aux critères DHS (distinction, homogénéité et stabilité) qu'il est nécessaire de respecter pour l'inscription d'une variété dans un catalogue officiel. La possibilité de les ressemer d'une année sur l'autre confère une autonomie aux agriculteurs, caractéristique principale des semences paysannes. Pascale Mollier, « Sélection classique ou participative, plusieurs stratégies pour les blés bios », sur *INRA Science et Impact*, 6 juin 2014.
- 3 Matthieu Calame, *Érosion de la biodiversité domestique*, Vision européenne, septembre 2007. Matthieu Calame y distingue trois niveaux de diversité domestique : la diversité interspécifique, c'est à dire la diversité des espèces domestiquées et cultivées par l'homme ; la diversité intraspécifique, terme qui recouvre les différentes variétés que l'homme a constituées au sein d'une même

des espèces dont les produits sont destinés à l'alimentation, en *biodiversité cultivée* lorsqu'il s'agit d'espèces et variétés végétales<sup>4</sup> que l'on cultive en agro-systèmes, et en *biodiversité horticole* lorsque les productions sont dédiées à un usage ornemental. L'avènement d'un nouveau modèle productif industrialisé a conduit à délaisser cette biodiversité, à vocation alimentaire ou non, parce que les exigences intrinsèques de ce modèle ne portent plus sur l'adaptation à des conditions locales mais sur l'intégration organisationnelle, normative et technique toujours plus poussée de la production, de la transformation et de la diffusion des aliments à un système globalisé, partout identique, de production, d'échanges et de consommation.

Dans ce théâtre global, la logique de ce système est uniformisatrice et délocalisée. Elle réduit toujours davantage les propositions alimentaires et horticoles à celles qui répondent le mieux aux impératifs du système globalisé qu'elle gouverne. Elle prend le contrepied d'une démarche de diversification. Elle ne place plus le contexte, le terrain, le terroir, le territoire au cœur d'un processus créatif de diversification du vivant à vocation alimentaire et horticole. Elle les ignore et les sacrifie à la réalisation d'un processus productif unifié qui se construit hors du lieu et de ses particularités : cette approche globale nie et annihile la diversification alimentaire que crée spontanément la démarche locale. La disgrâce soudaine dans laquelle on a tenu l'immense déclinaison des variétés de plantes cultivées et des races domestiques locales a mené à la réduction catastrophique de leur nombre en quelques décennies.

Pourtant une tendance assez ancienne déjà s'oppose à cette uniformisation détachée du local. Ce mouvement en faveur d'une prise en considération de la biodiversité agro-alimentaire, amorcé dès les années soixante-dix, a revivifié un intérêt qui préexistait au sein d'unités de recherches agricoles et agronomiques, auprès de certains éleveurs et cultivateurs avisés mais dont les motivations scientifiques et économiques s'étaient effacées face à l'expansion irrésistible d'orientations productivistes. Un effort de sauvegarde et de conservation est alors engagé à travers la constitution, l'enrichissement ou la reconstitution de collections de variétés de plantes cultivées. Des opérations de prospection et d'élevages conservatoires de races menacées d'extinction sont initiées<sup>5</sup>.

---

espèce (diversité des variétés de pomme, par exemple) ; enfin la diversité intravariétale, c'est à dire la diversité à l'intérieur d'une même variété entre les individus qui la composent.

4 Voir à ce propos : FRAB Midi-Pyrénées, *Biodiversité cultivée*, 2011, 6 p. ; Patrice Combette *et al.*, *Gérer collectivement la biodiversité cultivée : étude d'initiatives locales*, Dijon, Éd. Educagri, 2015 ; Christophe Bonneuil, Marianna Fenzi, « Des ressources génétiques à la biodiversité cultivée », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 5 n° 2, 2011, p. 206-233.

5 Voir à ce propos : Annick Audiot, *Races d'hier pour l'élevage de demain*, INRA Éditions, Coll. Espaces ruraux, 1995, 229 p. ; Daniel Babo, *Races ovines et caprines françaises*, Paris, Éd. France agricole, 2000, 302 p. ; Conservatoire des Races d'Aquitaine, Conservatoire des Ressources génétiques du Centre-Ouest atlantique, *Races en héritage : La biodiversité domestique dans l'élevage en Nouvelle-Aquitaine*, Méridonac, Éd. Conservatoire des Races d'Aquitaine, 2019, 255 p.

S'ensuit un renouveau modeste mais prometteur d'études des caractéristiques, des qualités du « matériel » recueilli, de ces expressions diverses de la matière vivante aux fondements de l'alimentation. Races et variétés locales intègrent par ces démarches le champ du patrimoine. Un changement de statut s'opère – ce qui était naguère délaissé, méprisé accède au rang de ressource patrimoniale – associé à un changement de représentation qui soutiennent efficacement leur nouvelle légitimation.

À partir des années quatre-vingt-dix, alors que surviennent les premières crises alimentaires d'envergure<sup>6</sup>, les questions alimentaires réapparaissent dans le débat public, aux yeux du plus grand nombre. Face aux incertitudes qui pèsent sur l'alimentation, la recherche de la qualité et de l'innocuité amène à se tourner de nouveau vers une nourriture localisée, appréciée et reconnue notamment en raison de son rapport à un lieu, à un savoir-faire et à une communauté de producteurs, perçus comme des marqueurs avérés de la valeur nutritionnelle et gustative des productions. La quête de garanties, de gages de qualité toujours plus nombreux à travers labels, indications et appellations en constitue le corollaire : l'évolution concomitante du cadre législatif et réglementaire semble d'ailleurs favoriser leur multiplication<sup>7</sup>. Une prise de conscience collective éclot et commence à se structurer autour de l'alimentation, portée par des courants, des mouvements associatifs, des organisations de producteurs qui naissent alors. Ils présentent l'alimentation comme un enjeu de société majeur. Leur action promeut l'émergence d'une nouvelle relation aux lieux, aux territoires, par l'entremise des produits et des producteurs. Ces acteurs participent significativement à la réhabilitation d'un circuit de production et de consommation locale qu'ils considèrent comme le plus approprié à la question alimentaire.

Dans cette perspective, le travail de certaines organisations se donne pour priorité de défendre et valoriser la biodiversité agroalimentaire et horticole par des démarches locales de reconnaissance et de promotion de produits, mais aussi des races et des variétés dont ils sont issus, où l'approche économique devient primordiale. Cette orientation introduit une nouveauté décisive car elle exprime désormais de façon explicite combien la sauvegarde et la diffusion des constituants de cette biodiversité domestique est conditionnée à la recherche de modèles économiques satisfaisants – où les productions sont rentables – adaptés à chaque situation<sup>8</sup>.

---

6 Citons les débuts de la crise de la vache folle en 1996, puis les épidémies successives de grippe aviaire, dont la H5N1 de 2004.

7 L'ouverture des AOC à « l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés » date de 1990, et est fixé par le Code rural et de la pêche maritime.

8 Prenons pour exemple l'expérience de l'organisation internationale Slow Food en la matière, à travers l'outil de l'Arche du Goût et les programmes de valorisation des produits Sentinelles.

De même, la recherche, dans les sciences agronomiques, en écologie mais aussi dans les sciences sociales, s’empare de plus en plus de ces thématiques afin de questionner les changements socio-spatiaux induits par ces démarches locales et par ce retour à des modes de production qui favorisent une biodiversité agricole et domestique. Protéger ces formes de biodiversité, incarnées par des espèces et variétés dont l’histoire converge avec celle des sociétés humaines, c’est admettre et prôner l’existence de trajectoires du vivant où sociétés et ressources animales et végétales coexistent en interdépendances. Divers travaux sur la gestion des ressources génétiques animales ou végétales, de races ou variétés dites « de petits effectifs » ou « locales »<sup>9</sup>, montrent par ailleurs que les logiques de conservation et de valorisation doivent nécessairement être repensées au travers de systèmes ancrés dans des territoires aux dimensions écologiques, technologiques et sociales spécifiques.

À la rencontre entre protection de l’environnement et systèmes de production, les gestionnaires d’espaces naturels voient par exemple de plus en plus la conservation de races anciennes de bétail et les aspects pastoraux associés comme un levier pertinent de gestion environnementale et paysagère. De multiples protocoles de gestion sont ainsi nouvellement basés sur une exploitation raisonnée des ressources végétales fourragères par des races locales adaptées aux conditions bioclimatiques de bovins, ovins, caprins ou porcins, associant de fait conservation génétique et gestion environnementale et paysagère dans un projet territorial plus large. De tels projets de gestion environnementale sont souvent appuyés par des programmes de recherche multidisciplinaires visant à tester l’efficacité de ces protocoles sur les milieux physiques et écologiques, ainsi que sur les systèmes économiques et sociaux. De telles expérimentations montrent ainsi que cet objet – la superposition d’un projet de gestion environnementale et d’un projet de conservation de race ou variété locale – constitue un excellent support de rencontre entre recherche et action publique<sup>10</sup>.

Ayant eu lieu à Bordeaux les 14 et 15 mai 2019, le **séminaire inter-doctoral « La biodiversité agro-alimentaire et horticole au cœur de projets de territoire. Recherches en cours et retours d’expérience »**<sup>11</sup> a rassemblé des

9 Voir par exemple : Gérard Coquerelle, *Les poules, diversité génétique visible*, INRA éditions, Versailles, 2001, et Robin Goffaux, Isabelle Goldringer, Christophe Bonneuil, Pierre Montalent et Isabelle Bonnin, *Quels indicateurs pour suivre la diversité génétique des plantes cultivées ? Le cas du blé tendre cultivé en France depuis un siècle*. Rapport FRB, Série Expertise et synthèse, 2011, 44 p.

10 Voir par exemple : René Bernhard, « Des collections d’arbres fruitiers d’autrefois aux conservatoires régionaux actuels et futurs », *Courrier de l’environnement de l’INRA, Agriculture et biodiversité des plantes*, dossier n° 21, Paris, p. 17-22 ; Evelyne Leterme, Jean-Marie Lespinasse, *Les fruits retrouvés. Patrimoine de demain. Histoire et diversités des espèces anciennes du Sud-Ouest*, Rodez, Éd. du Rouergue, 2008. 622 p.

11 École doctorale Montaigne-Humanités, Université Bordeaux Montaigne, avec la participation de l’École Nationale Supérieure d’Architecture et de Paysage de Bordeaux et du laboratoire Passages, UMR 5319 du CNRS.

doctorants et chercheurs issus de multiples disciplines ainsi que des professionnels œuvrant pour la sauvegarde et la valorisation du patrimoine agricole. Les discussions ont porté sur la notion de biodiversité agro-alimentaire, pour en proposer une mise en perspective permettant de l'intégrer dans divers champs de la recherche-action en sciences humaines et sciences naturelles. Plus précisément, la journée de rencontres a permis d'éclairer, par des exemples concrets et retours d'expérience, en quoi la recherche en paysage, en géographie humaine, en zootechnique, en sciences des communications, en cynégétique et en agronomie peut tout à la fois appuyer et venir 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 territoires. Les communications ont ainsi montré les chemins par lesquels de tels projets, dont l'objectif premier réside dans la conservation d'un patrimoine agricole considéré sous ses déclinaisons génétiques, gustatives ou nutritionnelles, deviennent plus largement des projets à résonance culturelle. Cette publication vise ainsi à rendre compte du partage théorique et pratique, à partir de projets de recherche ou de cas concrets d'expérimentation dans un cadre professionnel, généré par le séminaire.

Dans un contexte actuel de profondes mutations économiques, sociales, écologiques et paysagères où les enjeux de souveraineté alimentaire, de qualité nutritionnelle et gustative des productions agricoles, de gestion et d'économie du foncier destiné à l'agriculture, de conservation de la biodiversité domestique et de durabilité des modèles de production deviennent des priorités pour nos sociétés, il semblait nécessaire d'offrir un espace d'échanges qui se dégage des sciences agricoles, devenant appréhendable pour d'autres disciplines et en particulier pour les chercheurs et praticiens de demain. À ce titre, le séminaire fut suivi par bon nombre d'étudiants doctorants inscrits à l'École Doctorale Montaigne-Humanités, et s'inscrivait directement dans le programme pédagogique des étudiants en cursus de Diplôme d'État de Paysage de l'école d'architecture et de paysage de Bordeaux.

Les retours d'expériences par des agriculteurs constituaient le cœur des interventions. Les partages sur les types et modèles d'exploitations, considérés comme des surfaces d'expérimentations, semblaient importants pour permettre des porosités entre une réalité « de terrain » et les milieux scientifiques, conditions indéniables de sérendipité où peuvent s'ancrer durablement les attendus de la recherche-action. Le patrimoine agricole – représenté par des variétés maraichères anciennes, par la vache *Moka*, le cabri *Péi*, la vache Marine d'Aquitaine, la poule Coucou de Rennes, le porc Noir Gascon, le saumon de l'Adour, les pommes d'Aquitaine ou les roses françaises – fut ainsi largement discuté, au travers des modalités de sa conservation et de sa valorisation, de son ancrage dans des territoires et des conditions d'entretien de ses paysages de production.

Les différentes contributions se sont situées dans les trois sessions thématiques suivantes :

**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 a présenté 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'agissait de montrer en quoi un système local d'élevage, de cultures, de production 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 a également été 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.

**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'agissait alors de comprendre comment on peut en rendre compte.

Cet axe a permis de mieux comprendre 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. Il permettait également de considérer tout ce qu'ont apporté les phénomènes de patrimonialisation qu'entraînent les programmes de sauvegarde de cette biodiversité ; notamment, en questionnant les reconfigurations spatiales et les dynamiques paysagères induites par le passage de systèmes de production « globalisants » à un système plus localisant.

**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 proposait 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'agissait de comprendre comment peut s'opérer cette réintégration pour des productions nécessairement locales dans une économie de marchés globalisés. En particulier, en montrant 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.

Ce numéro spécial de la revue ESSAIS, revue interdisciplinaire d'Humanités, propose de rassembler les différentes communications de ces deux journées. Le présent *Dossier* vise à rassembler les articles scientifiques produits à partir des communications de chercheurs et doctorants. La rubrique *Rencontre* vise quand à elle à proposer un résumé des retours d'expériences amenés par les professionnels de la conservation, qu'ils soient producteurs, éleveurs ou conservateurs. Enfin, la rubrique *Varia* propose deux articles non issus des interventions scientifiques du séminaire, l'un explorant les procédés de fabrication et de commercialisation des vins naturels par un regard anthropologique, et l'autre visant à retracer l'histoire d'une céréale : le petit épeautre de Haute-Provence.

### **Morgane Robert**

Paysagiste DPLG, doctorante en Architecture et Paysage  
PASSAGES - UMR 5319 du CNRS  
ENSAP Bordeaux  
morgane.robert@bordeaux.archi.fr

### **Hervé Goulaze**

Paysagiste DPLG, doctorant en Architecture et Paysage  
PASSAGES - UMR 5319 du CNRS  
ENSAP Bordeaux  
herve.goulaze@bordeaux.archi.fr

**Morgane Robert** est Paysagiste DPLG, diplômée de l'École Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Bordeaux, doctorante contractuelle en architecture et paysage (École doctorale Montaigne Humanités) mais également enseignante en botanique et atelier de projet à l'ENSAP de 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. Son approche, paysagère et ethnobotanique, est ciblée sur les dynamiques végétales des espèces fourragères exploitées par des pratiques pastorales et domestiques. Elle est co-auteur de plusieurs articles de l'ouvrage *Les savanes de La Réunion. Paysage hérité, paysage en projet*, sous la direction de Serge Briffaud et Christian Germanaz (Presses Universitaires Indianocéaniques, 2020).

**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 UMR Passages). Il est également enseignant à l'ENSAP de Bordeaux, créateur et coordonnateur du cours sur « La question alimentaire et les paysages ». Il s'intéresse aux possibilités de réintroduction de terroirs dans les territoires urbains et périurbains ainsi qu'au lien entre paysages nourriciers, terroir, caractéristiques gustatives et caractéristiques nutritionnelles des produits alimentaires.