

Les dimensions patrimoniales de l'alimentation : regard sociologique et mise en perspective touristique

Jacinthe BESSIERE

Maîtres de conférences en sociologie,
CERTOP UMR-CNRS 5044, ISTHIA, Université de Toulouse Jean Jaures.

Un contexte sociétal : Tourisme, patrimonialisation généralisée et retour aux goûts des terroirs

Un engouement patrimonial

- Mouvement de **patrimonialisation** qui traduit des logiques identitaires et socio-culturelles ancrées dans les territoires ruraux.
- Réinterroge et renouvelle la vocation agricole des espaces ruraux donnant à voir de nouvelles fonctions **culturelles**, **touristiques** ou **sociales**.



Modernité alimentaire et retour au goût des terroirs (Poulain 2002, Fischler, 1993)

- Avènement de nouvelles pratiques et représentations alimentaires
- Bouleversement des pratiques alimentaires traditionnelles : destructuration des repas, développement des industries agro-alimentaires, industrialisation de la sphère alimentaire, savoirs culinaires remis en question.
- « *Objet Comestible Non Identifié* » (Fischler, 1993) : le produit alimentaire industriel s'avère dépourvu d'identité et d'histoire, produit standardisé, uniformisé. Distance entre le producteur et le consommateur.
- **Engouement pour le terroir : besoin d'enracinement gastronomique qui répond aux mutations de l'alimentation contemporaine.**

PLAN

- 1. Patrimoine alimentaire et patrimonialisation : données de cadrages et définitions**
- 2. Patrimoines alimentaires et tourisme : quelles articulations ?**

1. Patrimoine alimentaire, patrimonialisation : données de cadrage et définitions

La notion de patrimoine : diversité et multiplicité des approches (Neyret, 1992 ; Choay,1992 ; Nora, 1986, Beghain, 1998, Tornadore, 2010 etc)

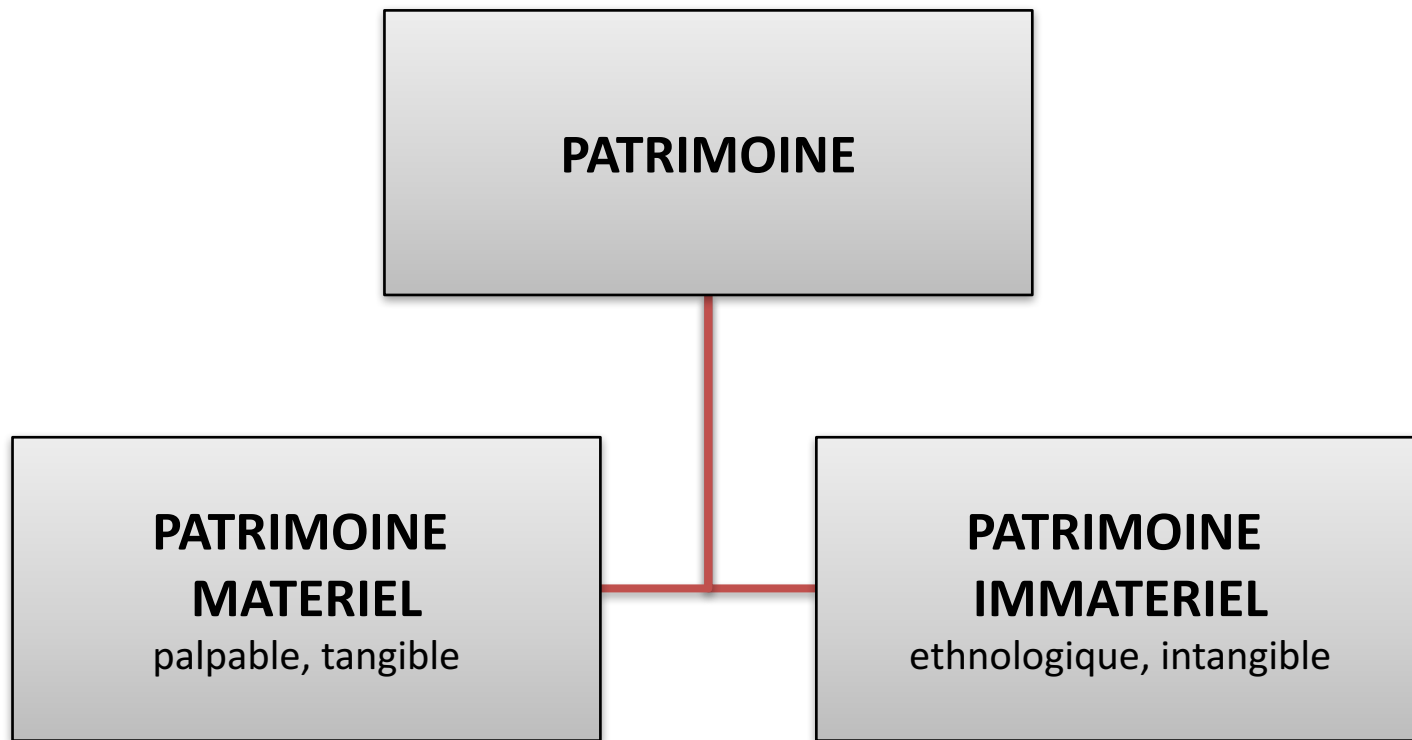
- Requalifié par divers adjectifs : génétique / naturel / bati / architectural etc : « **Concept nomade** » qui connaît un réel engouement (en France : journées du patrimoine, maisons du patrimoine etc...) : véritable marché du patrimoine (offre et demande patrimoniale)
- Patrimoine = révélateur d'un état de société, il renvoie à une institution, une mentalité.
- Souvent défini comme « **tout ce qui mérite d'être conservé** »

« Composantes matérielles et immatérielles de l'identité de toute société humaine, élaborées, puis transmises et réactualisées sur un territoire : ces biens et savoirs fondent l'identité et les différences entre les groupes humains » (C.Origet de Cluzeau)

La notion de *patrimoine* renvoie à :

- Une ressource culturelle
- Un témoin de l'histoire
- Une preuve d'une permanence à travers les épreuves
- Un témoin de l'homme dans son milieu
- L'expression du réflexe identitaire de nos sociétés en crise morale : valeur refuge qui rassure.

Les différents types de patrimoines



Le patrimoine IMMATERIEL

✓ Patrimoine ethnologique

« Le patrimoine ethnologique d'un pays comprend les modes spécifiques d'existence matérielle et d'organisation sociale des groupes qui le composent, leurs savoirs, leur représentation du monde et de façon générale les éléments qui fondent l'identité de chaque groupe social et le différencient des autres ». Selon **I.Chiva** (1979)



✓ Patrimoine culturel immatériel (PCI)

« On entend par patrimoine culturel immatériel les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine ». Selon l'**UNESCO** (2002)

L' alimentation, à la croisée des patrimoines matériels et immatériels

- L'alimentation, code de résistance, code de reconnaissance hissée au rang de patrimoine
- La fonction mémorielle du patrimoine alimentaire renvoie à **une mémoire collective, des racines**, qui revalorisent un sentiment d'appartenance au territoire.
- Il donne de la **valeur à un lieu**, il peut être ce par quoi et ce pourquoi nous nous attachons à un lieu.
- Une consécration des ressources agricoles et alimentaires, contribuent à la construction identitaire des territoires, jusqu'à devenir un **emblème** pour lequel se battent gastronomes et érudits locaux.

Patrimoine alimentaire

- Nous parlons de patrimoine alimentaire pour désigner l'ensemble des **éléments matériels ou immatériels** liés à des productions et à l'univers agricole ainsi qu'à un héritage collectif territorialisé. Il comprend l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés, les modes de distribution alimentaire mais aussi les manières de tables, les formes de sociabilité, et la symbolique alimentaire qui lui sont associés.



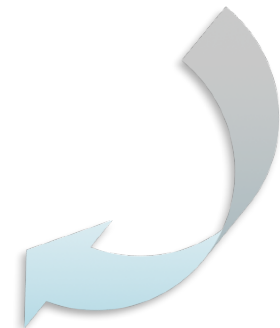
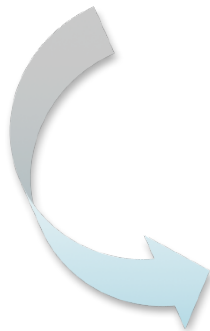
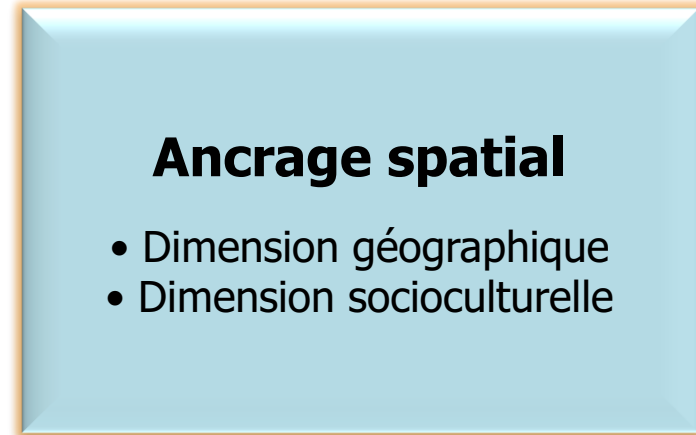
La définition du patrimoine alimentaire proposée (Bessière, 2001, 2012) résulte de l'articulation de deux approches :

- Une approche sociologique de l'action stratégique : cette approche prend appui sur les différents stades de la filière agro-alimentaire, avec la production, la transformation, la distribution/commercialisation et la consommation.
- Une approche socio-anthropologique articulant les différentes dimensions de l'espace social alimentaire (Poulain, 2002) : l'ordre du mangeable (ce qui constitue, dans un groupe ou une culture donnés, un aliment possible), le système alimentaire (l'organisation technique, économique et sociale qui permet à un aliment d'arriver jusqu'au consommateur), le culinaire (les opérations symboliques et techniques par lesquels un produit est rendu consommable), les modes de consommation (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux, lieux), modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette ...), les objets de la table..., la temporalité alimentaire, le cycle festif, les repas anniversaires etc..., la convivialité alimentaire.

	Type de patrimoine alimentaire	Exemples	Systèmes d'acteurs
Production	Produits bruts	La châtaigne La truffe La viande Le vin	<ul style="list-style-type: none"> - Agriculteurs - Organismes socioprofessionnels agricoles (syndicats, interprofessions, coopératives...) Institutions (chambres d'agriculture...)
	Savoirs et savoir-faire liés à la production Représentations, images, savoir théoriques et pratiques, comportements, attitudes liés à la production	Savoir ou savoir-faire lié à l'élevage, transhumance des troupeaux, savoir ou savoir-faire cultureux (culture du blé, vinification) Images et symboles autour de la production de lait	
Transformation	Produits transformés	Le fromage L'aligot Le foie gras	<ul style="list-style-type: none"> - Entreprises agro-alimentaires - Coopératives Institutions (chambre D'agriculture, chambre des métiers) - Restaurateurs / fermes auberge - Artisans métiers de bouche
	Savoirs et savoir-faire liés à la transformation Représentations, images, savoirs théoriques et pratiques, comportements, attitudes liés à la transformation	Les recettes Savoir-faire autour de la fabrication de plats / de mets Images et symboles autour de la production de Roquefort	

<p>Distribution Commercialisation</p>	<p>Savoirs et savoir-faire liés au système de distribution et de commercialisation du produit.</p>	<p>Marchés de pays Vente à la ferme Démarche et politique de distribution Marketing produit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entreprises agro-alimentaires - Coopératives - Institutions (chambre d'agriculture, chambres des métiers) - Restaurateurs - Artisans métiers de bouche - Agriculteurs pratiquant la vente à la ferme / marchés de pays
<p>Consommation</p>	<p>Modes de consommation, habitudes alimentaires, manières de tables, objets de la table ...</p>	<p>Temporalité des repas, plats emblématiques...</p>	<p>Le mangeur, le touriste ...</p>

LES FONDEMENTS CONSTITUTIFS DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE OU L'EXPRESSION D'UN RÉFÉRENTIEL PATRIMONIAL



Ancrage temporel

- Mémoire collective territoriale
- Mémoire individuelle familiale

Le lien au temps ou la profondeur historique du patrimoine alimentaire

Deux types de profondeurs historiques:

- ✓ *Mémoire collective territoriale* : elle apparaît comme une histoire commune, englobante, sociale et symbolique (conte, légende associés à l'alimentation)
- ✓ *Mémoire individuelle* : elle exprime l'histoire personnelle et familiale (recettes, savoir-faire familiaux)

Les acteurs attribuent au patrimoine alimentaire une profondeur temporelle ou historique mettant en évidence l'existence d'un passé ou d'une histoire locale. Parler de patrimoine alimentaire et le valoriser, revient à souligner inévitablement son attachement à l'histoire.



Ancrage spatial

- Dimension géographique
- Dimension socioculturelle

Lien au lieu
Inscription territoriale
du patrimoine alimentaire
Référence au territoire

Deux dimensions :

- ✓ *Dimension géographique du terroir* : conception originelle liée à une géographie des productions agricoles et aux spécificités physiques du lieu
- ✓ *Dimension socio-culturelle du terroir* : Doté de particularismes socio-économiques locaux mais aussi d'un ensemble de pratiques et de représentations communes au lieu, il traduit une appartenance à une même communauté

Le « lien au lieu et à l'espace » se révèle également fédérateur dans les représentations sur les composantes patrimoniales. Il est question alors d'un attachement au lieu, inscrivant le patrimoine alimentaire dans un terroir ou un site spécifique de valorisation. La référence au territoire, au lieu demeure ainsi une constance dans le processus de patrimonialisation



Processus d'appropriation

- Légitimation interne
- Légitimation externe

Le processus d'adoption et de sélection du patrimoine renvoie à la construction d'une valeur sociale

- ✓ **Légitimation interne** : formes de valorisations à caractère interne ou local, diversité de formes d'actions locales (expositions, écomusée, vente de produits locaux, structuration en syndicats de défense, **évènementiel** etc..) attribuant au patrimoine alimentaire un attachement collectif. Logique de reconnaissance locale.
- ✓ **Légitimation externe** : formes de valorisation à caractère externe ; formes d'adhésions ou de représentations extérieures qui participent à la légitimation de l'objet patrimonial (influence par exemple d'une demande touristique, processus de spécification et de qualification tels la labellisation ou les signes de reconnaissance touristique, Signes Officiels de Qualité, Bienvenue à la Ferme)



Analyse du processus de patrimonialisation alimentaire

Qu'entend-on par patrimonialisation ?

- Le mouvement de patrimonialisation s'inscrit dans un contexte général de crise ou perte identitaire vécue aujourd'hui comme la conséquence de l'évolution des sociétés modernes et industrielles. Jouant le rôle compensatoire de retour « en arrière », **le processus de patrimonialisation renvoie au processus de construction patrimoniale vue comme une dynamique de valorisation et d'interprétation de l'héritage, menées par des acteurs**



La patrimonialisation, un processus dynamique et évolutif

- La patrimonialisation consiste à donner du « sens » et de la valeur aux objets ou savoirs : **action de valoriser**.
- La patrimonialisation transforme le « bien privé » en « **bien collectif** » ou « bien commun »
- La patrimonialisation née de l' **appropriation** collective.



2 approches de la patrimonialisation qui reflètent les problématiques actuelles de la valorisation

1 Entre passé et présent, une continuité

- Tradition = **transmission**
- Le patrimoine, comme la tradition, sélectionne des éléments du passé et leur confère un sens dans le présent.
- **Absence de changement** dans un contexte de changement
- **Conservation**, sauvegarde (vision des ethnologues)
- Patrimoine et tradition = **constance** et continuité entre passé et présent

➤ *Exemple* : nombreuses initiatives de valorisation de traditions locales se basent sur une restitution littérale du passé. (écomusées, battages à l'ancienne)



② Invention et construction dynamique du patrimoine

- Possibilité de **transformation** de la tradition et du patrimoine au regard des enjeux du présent.
- **Actualisation** et réinterprétation des traits puisés dans l'histoire
- **Production** de nouvelles identités
- **Réactivation** du patrimoine
- **Variations**, construction du patrimoine
- Le patrimoine n'est pas figé



Notion de **patrimoine VIVANT**

Exemples : nombreuses actions de relance et de revitalisation de productions traditionnelles : relance de la fabrication de productions alimentaires oubliées.



*Entreprise
du Patrimoine
Vivant*

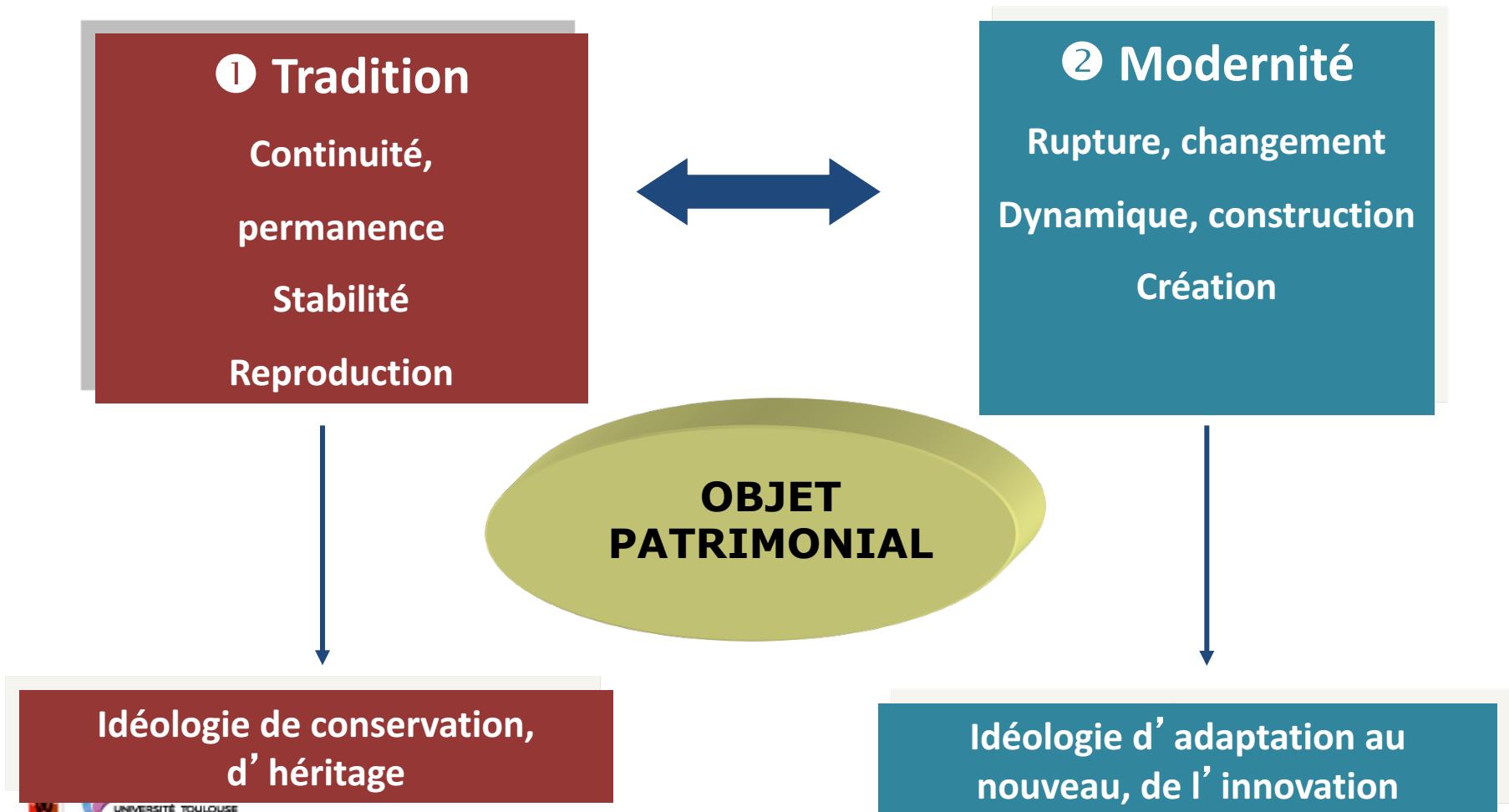
*L'excellence
des savoir-faire
français*



- Patrimoine = **construction sociale**, dynamique, évolutive
- **Recomposition** permanente au fil des époques et du temps
- Le patrimoine se **modifie continuellement** : il est le produit de l' Histoire
- Lien entre **innovation** et patrimoine
- **Evolution** du patrimoine

- Le patrimoine d' aujourd' hui n' est peut être pas celui de demain et à l' inverse le patrimoine de demain reste peut être à réinventer (ex : les autoroutes actuelles pourraient devenir des patrimoines sacralisés dans 50 ans !)

Le débat patrimonial



- La patrimonialisation alimentaire renvoie au processus de construction patrimoniale vue comme une **dynamique de valorisation et d'interprétation menées par des acteurs.**
- Les dynamiques de construction du patrimoine alimentaire consistent à combiner héritage et innovation, stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé, élaborant ainsi de l'identité.
- Ressource culturelle, le patrimoine alimentaire est analysé comme un vecteur de projet et d'action locale. Il constitue un espace d'innovation donnant à voir de multiples combinaisons créatrices.

Entre héritage et innovation, entre histoire et avenir, les patrimoines alimentaires se reconfigurent, et se positionnent comme des construits sociaux, des productions collectives issues des territoires et des groupes.

2 – Patrimoines alimentaires et tourisme

Quelles articulations ?

- Exemple du tourisme rural et d'une consommation de produits dits de terroir mystifiée autour de symboles : le « naturel » (*produits fermiers*), la « mémoire » (*recettes ancestrales*), la « redécouverte de liens sociaux » (*repas champêtres, tables d'hôtes*)
- Exemple de la sacralisation de certains lieux touristiques enracinés dans l'univers alimentaire : les espaces culinaires emblématiques, « hauts lieux » de l'alimentaire et de la gastronomie (*Sites Remarquables du Goût*)

2.1. Qui est ce « *touriste-mangeur* » ?



Collecte de données

- **Approche quantitative** : enquête par questionnaires auto-administrés auprès d'une population de 480 touristes sélectionnés aléatoirement et répartis sur 4 territoires d'étude.



Objectif : mettre en lumière les représentations et les pratiques des « *touristes-mangeurs* » face au patrimoine alimentaire.

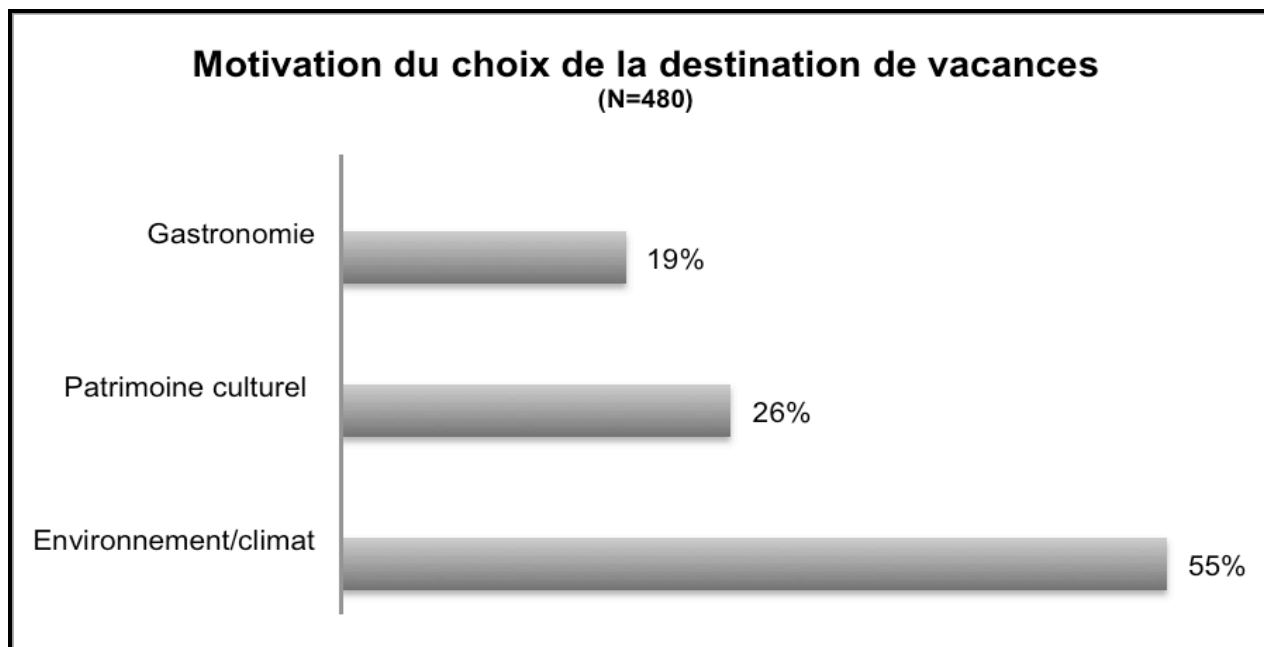
- **Approche qualitative** : observation des principaux lieux de contact entre touristes et patrimoine alimentaire (marchés, commerces, restaurants...) + entretiens semi-directifs auprès de socioprofessionnels impliqués dans l'offre touristique alimentaire.



Objectif : mettre en évidence les perceptions et les représentations des acteurs quant à l'influence et au rôle du phénomène touristique sur leurs activités de valorisation.

Manger en vacances, une expérience ?

L'enquête indique que, sur nos territoires, la découverte des spécialités locales arrive en troisième position des motivations qui sous-tendent le voyage **(19 %)** derrière l'attrait pour les paysages (55 %) et le patrimoine culturel, autre que gastronomique (26 %).



Statut de l'alimentation en vacances. Deux principales postures :

1. **L'alimentation "de continuité"** : la consommation alimentaire en vacances prolonge l'alimentation quotidienne : aliments de base ou structure de repas du quotidien maintenus et plus ou moins adaptés à l'univers touristique.

« Les gens viennent ici pour les grands espaces, pour un ensemble de choses... c'est tout un mélange, la gastronomie est une chose parmi d'autres ; les gens viennent ici pour le pays. C'est tout. Ils viennent pour les paysages. Une fois ici, ils apprennent le pays, avec ses codes, la gastronomie. »
Restaurateur, Pays du Haut Rouergue

- Dimension secondaire de l'alimentation dans l'univers des vacances.
- Rôle fonctionnel et périphérique de l'alimentation (ex. Pèlerins)
- Tendances à la néophobie à travers le rejet de certains produits perçus comme éloignés de l'ordre du mangeable (ex : tripous).

2. **L'alimentation « de rupture »** : la nourriture fait partie intégrante de la découverte ; expérience « mémorable » qui intervient dans la réussite et la qualité du voyage.

- Forte curiosité pour les produits et les préparations culinaires emblématiques des régions visitées
- La découverte alimentaire jalonne le parcours du touriste et participe de sa quête d'enrichissement identitaire et culturel.
- Les patrimoines alimentaires sont des composantes à part entière des produits touristiques.

"La gastronomie c'est un tout, c'est un savoir-vivre : les produits, le mode de vie, le cadre, les paysages. Le touriste vient pour cela, pour un ensemble, un terroir"
Directrice Pays du Haut Rouergue

Trois profils de touristes-mangeurs



Profil 1

*L'alimentation :
vecteur de découverte
de soi*

- Initiation, apprentissage, conversion, reconversion de l'âme et du goût.
- Démarche de « pèlerinage », parcours initiatique : revenir meilleur ou différent (Amirou, 1995)
- Incorporation alimentaire : enrichissement symbolique du touriste mangeur (Fischler, 1990)



Profil 2

*L'alimentation :
vecteur de découverte
de l'autre*

- Principe d'incorporation (Fischler C., 1990) : découverte et appropriation de la culture de l'Autre.
- Echanges, discussion, dialogue et création de liens sociaux.
- Echange interculturel.
- Importance des marchés, comme lieux de socialités.

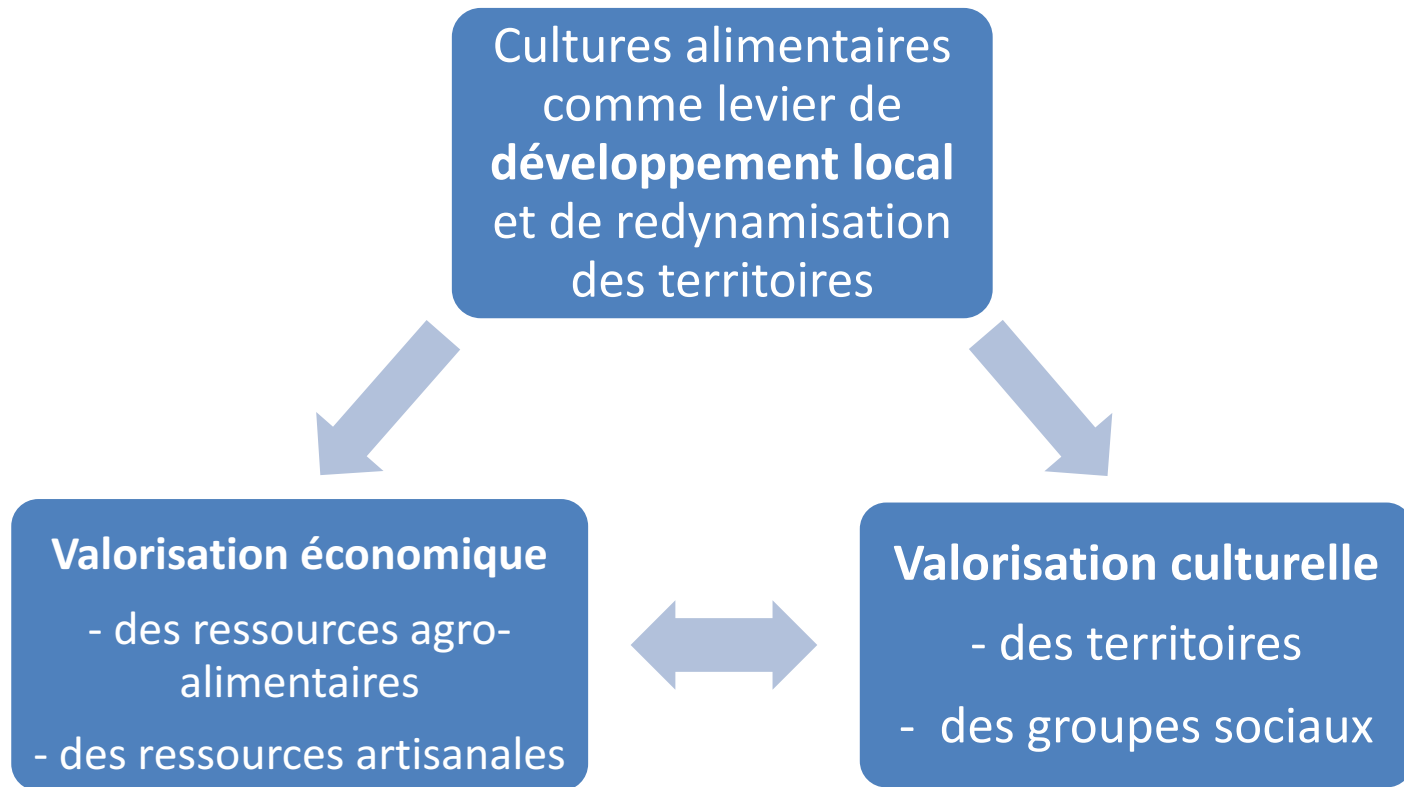


Profil 3

*L'alimentation :
vecteur de découverte
du lieu*

- Lien au territoire, à la région, au terroir.
- Conditionne l'achat des produits.
- Importance de la provenance locale /besoin de relier l'aliment à un territoire.
- Traçabilité des produits

2.2. Quel impact sur les territoires d'accueil ?





Impact économique du tourisme alimentaire ou gastronomique

- **Tourisme** = **dynamisation** des secteurs de la production agricole, de l'artisanat, des métiers de bouche et des petites et moyennes entreprises agro-alimentaires, opportunité d'innovation

Exemple : agritourisme, vente de produits fermiers, circuits courts, marchés de pays...

- **Tourisme** = **médiatisation** et rôle de **prescription** autour des produits alimentaires sur le lieu de vacances. *Exemple du tourisme de découverte économique, tourisme artisanal, muséographie (visite de coopératives, stages gastronomiques)* mais aussi sur le lieu de vie d'origine des touristes, en dehors des périodes de vacances. *Exemple d'achat de produits de terroir au retour de vacances dans le quotidien, reproduction de recettes « chez soi ».*





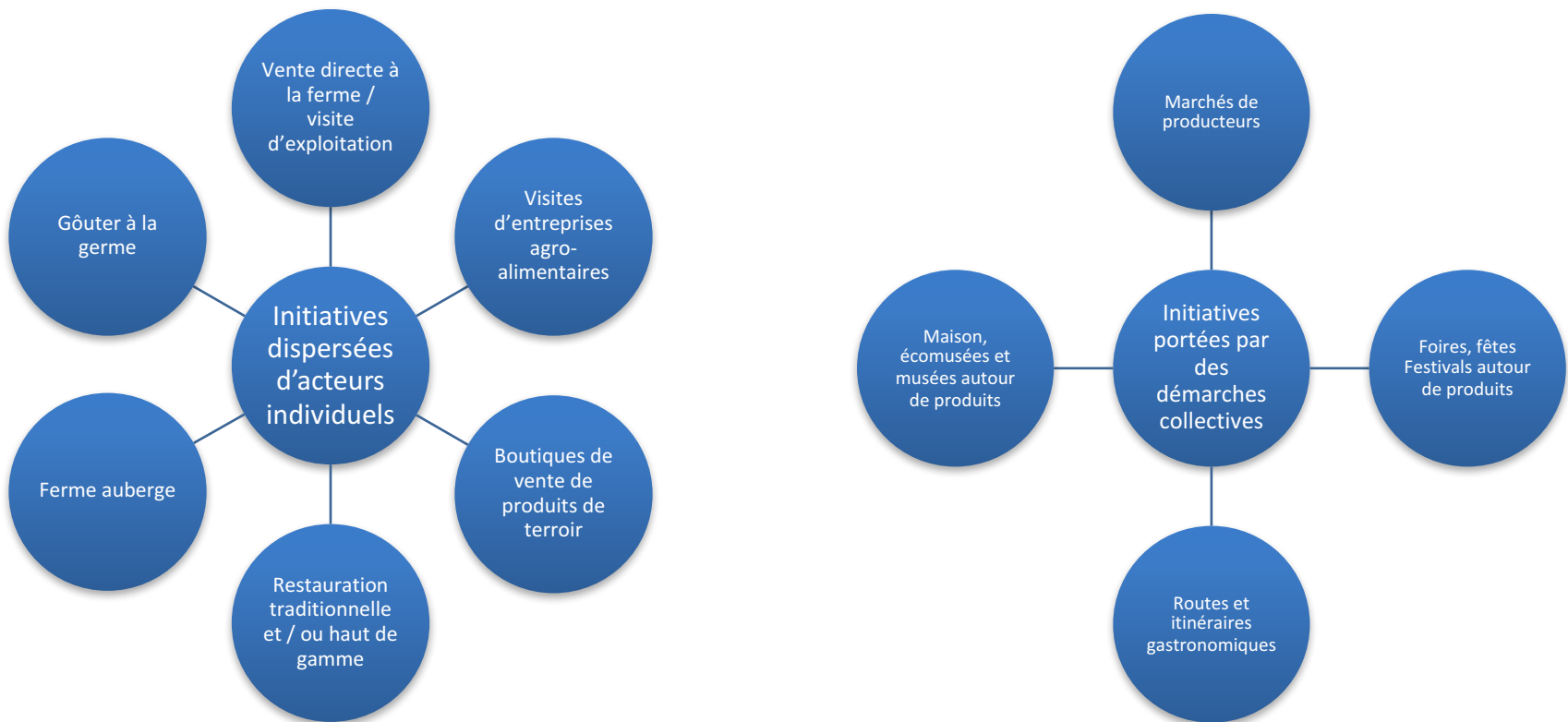
Impact socio-culturel du tourisme alimentaire ou gastronomique

- **Tourisme** = **préservation** des cultures locales et dynamisation de l'organisation sociale locale. *Exemple : sauvegarde de recettes, de productions enfouies ou en sommeil.*
- **Tourisme** = Emergence d'une **prise de conscience** et de formes **d'appropriation** culturelle dans l'organisation de l'offre touristique : diverses actions de mise en scène de la culture alimentaire sur le marché touristique. *Exemple : prise de conscience de son héritage, de son identité : Sites Remarquables du Goût « les burons de l'Aubrac », salon du terroir à Aubrac...*



Multiplicité des formes agro-alimentaires locales à destination des touristes

Profusion, émiettement et dispersion d'offres agro-alimentaires offertes aux touristes.



Conclusion

- L'innovation patrimoniale alimentaire est au coeur des dynamiques de développement des territoires
- Portée par la création ou l'invention personnelle, résultat d'une adhésion collective et appropriation de nouvelles pratiques par un groupe social.
- Co-construction sociale qui participe à la mise en place de projets locaux de valorisation.

- Le tourisme, voie de patrimonialisation alimentaire au service des territoires
- Pour les touristes comme pour les acteurs locaux, imaginaire alimentaire et imaginaire touristique sont souvent intimement liés

- Dans les perceptions du touriste, le lien est établi entre les cultures alimentaires et les lieux : la consommation des spécialités locales traduit la consommation symbolique d'une terre, d'une région, d'une province, de son terroir..

Pour aller plus loin :

BESSIÈRE J., MOGNARD E. TIBÈRE, L., « Tourisme et expérience alimentaire », *Téoros* [Online], 35, 2 | 2016, Online since 12 December 2016, connection on 24 January 2017. URL : <http://teoros.revues.org/2928>

BESSIERE J., TIBERE L., 2013, « Traditional food and tourism : french tourist experience and food heritage in rural spaces », *Journal of the Science of Food and Agriculture* , special issue on Traditional foods, Edited By: David S Reid, 93, Juin, pp. 3420–3425. DOI 10.1002/jsfa.6284

BESSIERE J., 2013, « Héritagisation, a challenge for tourism promotion and regional development : example of food heritage », *Journal of Heritage tourism*, Routledge, Taylor & Francis Group, 1743-873X, U-K, février, pp. 1-17 | DOI: 10.1080/1743873X.2013.770861 URL : <http://dx.doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861> :

Best paper elected 2013

BESSIERE J. (sous la dir.) 2012, *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Editions QUAE, Collection Update Sciences & technologies, Versailles, Novembre, 155 pages.

BESSIERE J. and **TIBERE L.** (sous la dir.), 2011, Food Heritage / Patrimoines Alimentaires, Revue Internationale Anthropology of Food [En ligne] , 8 | 2011 , 2011. URL : <http://aof.revues.org/index6759.html>, mai

BESSIERE J., *Valorisation du patrimoine gastronomique et développement territorial : le Haut Plateau de l'Aubrac, Le Pays de Roquefort et le Périgord Noir*, l'Harmattan, Collection Logiques sociales, Paris, septembre 2001

BESSIÈRE J., Valeurs rurales et imaginaire touristique. In : *Le tourisme local, une culture de l'exotisme* (R. Amirou, P. Bachimon, eds.), collections Logiques Sociales, éditions L'Harmattan, Paris, 2000, 71-92

BESSIÈRE J., Terroir, gastronomie et tourisme. Manger ailleurs, manger local, *Espaces, touristes et loisirs*, 242, 16-21, 2006

