

Les enjeux d'une gouvernance des filières locales des produits d'origine et de qualité : le cas de certains terroirs du pourtour méditerranéen

Dedeire M.

in

Tekelioglu Y. (ed.), Ilbert H. (ed.), Tozanli S. (ed.).
Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 89

2009

pages 367-375

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=801104>

To cite this article / Pour citer cet article

Dedeire M. Les enjeux d'une gouvernance des filières locales des produits d'origine et de qualité : le cas de certains terroirs du pourtour méditerranéen. In : Tekelioglu Y. (ed.), Ilbert H. (ed.), Tozanli S. (ed.). *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*. Montpellier : CIHEAM, 2009. p. 367-375 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 89)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Les enjeux d'une gouvernance des filières locales des produits d'origine et de qualité : le cas de certains terroirs du pourtour méditerranéen (synthèse)

Marc Dedeire¹

Maître de conférences (U. Bordeaux 4),
Laboratoire Mutations des territoires en Europe (FRE 3027 CNRS)

Résumé. L'originalité du sujet consiste à présenter, à partir de la problématique des échelles spatiales alliant terroir et territoire, des cas multiples de produits de terroir, celui de produits de terroir en Périgord (France), le cas du saumon en Haute-Loire (France) et celui du vin Duché-D'Uzes (France) qui ont bénéficié soit d'une qualification reconnue par le législateur, soit d'une reconnaissance tacite qui aujourd'hui est très souvent une opportunité. Ces exemples nous permettront d'appréhender les problématiques de ressources dans un processus de qualification institué à des échelles territoriales plus larges (cas de la méditerranée), et aussi émanant d'acteurs locaux soucieux de se coordonner dans une dynamique endogène au territoire de référence. Les enseignements de ces expériences à des échelles territoriales fines aboutiront à croiser les problématiques des ressources avec la question de l'échelle spatiale à partir de laquelle une politique de label peut être envisagée. De la même façon, la question de la ressource sera envisagée dans une perspective temporelle et spatiale associée aux questions de la durabilité qui fait débat actuellement lorsque l'on interroge les produits alimentaires d'origine territoriale.

Abstract. *The subject consists in presenting, starting from the problems of the space scales combining "terroir" and territory, multiple cases of products of "terroir", that products of terroir in Périgord (France), the case of salmon in Haute-Loire (France) and the wine Duches-d'Uzes (France) which profited either from a qualification recognized by the legislator, or a tacit recognition today. These examples will allow us to apprehend the problems of resources in a process of qualification instituted on broader territorial scales (case of the Mediterranean), and also emanating local actors concerned to coordinate each other in an endogenous dynamics territory development. The lesson of these experiments on fine territorial scales will lead to cross the problems of the resources with the question of space scale from which a policy of label can be considered. In the same way, the question of the resource will be considered from the temporal and space point of view associated with the questions for the durability which currently makes debate when foodstuff products are questioned through territorial origin.*

Les études de cas qui ont été présentées lors du séminaire international d'Antalya ont nourri une multitude de discussions qui a permis de faire ressortir à la fois un certain nombre d'enjeux pour l'agriculture et l'alimentation méditerranéenne, mais également une réelle justification de rechercher de nouveaux modes de gouvernance capables de proposer une qualification territoriale des filières, des produits, et même disons-le, de la Méditerranée dans son ensemble. À travers la gouvernance des filières locales de produits de terroir à l'échelle de différents pays de la Méditerranée (France, Espagne, Portugal, Turquie, Maroc, Liban), des traits communs ressortent et permettent de construire une grille d'analyse des processus d'émergence et de pérennisation des agricultures méditerranéennes de produits d'origine.

I - Les enjeux pour l'agriculture et l'alimentation

En termes d'enjeux communs, il ressort la volonté de dépasser les crises de la production agricole en offrant au plus grand nombre, des produits alimentaires respectueux des conditions naturelles et matérielles du système productif. C'est aussi une réponse à la crise de la consommation qui ne s'exprime pas par un processus d'exclusion, mais plutôt par la recherche

d'une diversité alimentaire qui, dans l'histoire, a garanti l'équilibre démographique et social de certains pays méditerranéens. Sur ce point, les tentatives d'uniformisation de la consommation alimentaire en dupliquant un modèle très consommateur de ressources et d'espaces naturels comme le modèle occidental à base de viande et de lait seraient très dangereuses pour l'équilibre des territoires méditerranéens qui ne peuvent pas adopter, de façon globale, ce modèle alimentaire par manque de ressources ou par risque de leur épuisement notamment. Par contre, le processus de qualification des filières de produits de terroir permet le dépassement d'une crise environnementale latente qui risque à terme de ruiner les potentiels de production et leur système productif respectif souvent multiséculaires et adaptés au milieu méditerranéen. Les recherches sur les filières de produits de terroir s'accompagnent majoritairement d'une prise en compte de la reproduction des ressources tout en valorisant au mieux, les produits issus de ces agricultures ou de ces entreprises. Une gestion environnementale des filières de produits de terroir garantirait à la Méditerranée, une perspective de développement plus harmonieuse avec son milieu naturel, avec son milieu économique, tout en maintenant un tissu social fondamentalement hérités du passé et caractéristique des cultures méditerranéennes.

Le développement industriel de l'alimentation a engendré aussi une crise de confiance qui aujourd'hui génère par des phénomènes « boules de neige » des déséquilibres économiques et sociaux majeurs, qui affectent les territoires et leurs entreprises agricoles et agroalimentaires. La labellisation permet de dépasser ces crises de confiance si les modèles de gouvernance qui en ont la gestion sont suffisamment rigoureux et attentifs aux innovations comme aux dysfonctionnements pour juguler en amont les crises de consommation et de production. La société évolue parfois plus vite que les modes de gouvernance et les retards pris par manque de réactivité obligent les acteurs publics à trouver et à faire évoluer la gouvernance de ces systèmes de labellisation.

Enfin, les filières de production des produits de terroir sont dépositaires d'enjeux en termes de territoires qui ne sont pas toujours complètement pris en compte dans le développement de ces filières. Le territoire est au cœur du processus de labellisation, il bénéficie souvent de ressources riches, originales ou parfois exceptionnelles que l'homme a su dompter au fil du temps pour en faire un atout et une caractéristique forte du produit de terroir.

II - Les justifications de la qualification territoriale : des raisons variables et d'autres plus communes

La problématique des cas étudiés est souvent axée sur les processus territoriaux agissants favorablement vers une reconnaissance ou une politique de reconnaissance. Les processus territoriaux des différents cas présentés ont souvent comme point de départ, *une production culturelle qui a donné lieu à la production localisée de produits typiques*². De fait, formes historiques et savoirs partagés constituent un duopole nécessaire dans la fabrique des productions localisées, et donc également, dans la fabrique des territoires porteurs de ces productions typiques.

Cette idée est illustrée à travers l'exemple du fromage Obruk³, le temps d'affinage du produit est en même temps calé sur les pratiques nomades, ce pays de Causses permet d'élaborer un produit respectueux des pâturages et de la recombinaison végétale. La pratique culturelle devient la motivation essentielle de la préservation du milieu naturel tout en conservant une qualité originale de terroir. L'affinage se fait dans une grotte naturelle aux caractéristiques typiques, au cœur du système nomade des peuples concernés par ce produits. Nous percevons ici le rôle essentiel des pratiques culturelles au service d'une agriculture adaptée aux contraintes méditerranéennes.

Parfois aussi, la culture villageoise basée sur le pastoralisme est associée à une volonté politique ce qui donne une production organisationnelle de la pratique locale poussée par un dispositif public, c'est le cas présenté par les fromages corses⁴ au cœur des années 80 avec

l'instauration d'une appellation d'origine découlant de combinaisons d'enjeux nationaux et locaux.

La question de la durabilité est également abordée lorsque l'on démontre la capacité d'un système de terroir à se reproduire dans le temps de façon relativement stable, et c'est l'un des enjeux de l'agriculture méditerranéenne.

La question de la durabilité est en partie posée lorsque le stade de la production commercialisée de produits typiques affecte l'équilibre même du système mis en œuvre depuis longtemps. Le caractère durable est souvent inscrit dans la dimension historique des produits et des territoires porteurs de ce type d'agriculture. Que ce soit l'histoire romaine inscrite dans la viticulture languedocienne⁵ et dont l'essentiel est de réaliser une structuration spatiale de la viticulture à une échelle territoriale globale identifiée et identifiable à une échelle européenne et mondiale, ou encore le cas de l'Arganeraie⁶ qui compose à elle seule un système global, les systèmes productifs locaux méditerranéens restent fragiles. L'arganeraie illustre la capacité d'un système à jouer sur la durabilité des ressources tout en associant un système paysan constitué dans les temps très lointains. Le système paysan basé sur l'exploitation d'une ressource « l'Argan »⁷ permet de fournir à un tiers de la population locale une activité autour de la gestion de la forêt. Ce système productif durable par son caractère historique peut en partie perdre des spécificités et donc sa durabilité dans l'hypothèse où la croissance de la demande bouleverse cet écosystème. Les effets prix peuvent être porteurs de déséquilibre si la prise de conscience du caractère fragile de ce système productif n'est pas accompagnée d'une préservation active du milieu naturel et des savoir-faire. À partir de ces deux exemples, nous pouvons relever les risques d'une mondialisation des productions de terroir n'ont pas à l'échelle de l'offre mais à celle de la demande. Il est indispensable dans un système agricole méditerranéen de poser la question de sa durabilité en relation avec sa capacité à se stabiliser ou à se maintenir dans le temps et dans l'espace. C'est l'enjeu très probablement à court terme de systèmes productifs présentés, sachant que des particularités locales renforcent les spécificités et donc leur caractère fragile. En effet, ils ont su se maintenir parfois sur plusieurs siècles, parce qu'ils ont été très adaptés aux contraintes locales. Aujourd'hui, l'oubli involontaire ou volontaire de cette dimension est un réel risque pour l'agriculture méditerranéenne, ce qui justifie pleinement de trouver une forme de labellisation tenant compte des particularités locales, et de leurs nécessaires reproductions dans un avenir proche.

III - Un point commun : des ressources territoriales mobilisées ou potentiellement en voie de l'être

La ressource territoriale est un concept développé récemment⁸, qui insiste sur la relation entre un investissement social de la ressource et la possibilité pour un territoire d'offrir un potentiel matériel ou immatériel. C'est une matière manipulée par les acteurs à travers un substrat matériel qui peut déboucher sur la constitution d'un avantage en termes d'organisation ou de tout autre forme d'avantages (ressources naturelles, organisationnelles). Dans la plupart des cas de développement de produits de terroir, il y a la mobilisation de ressources considérées comme environnementales qui permet de créer un lien fort entre l'espace d'origine, et le produit et les acteurs qui les construisent. Dans certains cas, la création de ressources est une forme de développement qui permet la constitution d'un périmètre de marqueurs territoriaux qui s'apparentent à une forme d'espace vécu du système agricole de terroir.

Dans un certain nombre de cas, on perçoit aisément la place des ressources dans l'émergence des produits de terroir. L'exemple des vins de Porto⁹ et celui du développement de l'oliveraie¹⁰ montrent une ressource sans contrainte de localisation, soit basé sur un cépage particulier permettant au vin de Porto de s'élaborer, ou encore grâce à une combinaison variétale judicieuse, d'asseoir un système productif autour de ressources génériques reproductibles. Lorsque ces dernières sont mises en perspective dans un système terroir spécifique, les contraintes de localisation deviennent déterminantes et aussi une forme de « garantie ». Ces

ressources dites génériques et reproductibles dépassent ce statut pour atteindre celui de ressources spécifiques contextualisées qui deviennent pour le système productif, une forme de « garantie ». C'est ainsi que l'on retrouve la dimension paysagère autour des vins de Porto, autour également de l'huile d'olive et du caractère paysager de ce système productif, mais nous pouvons élargir cette perspective à l'exemple montré pour le Liban¹¹, où nous avons une association entre les différentes cultures offertes dans le pays, la dimension paysagère permet de créer une valeur naturelle mais aussi touristique au paysage qui permet d'asseoir les ressources territoriales selon les contextes de leur utilisation respective.

Aussi, les contraintes de localisation peuvent être associées à un usage très restreint de la ressource. On retrouve une majorité des cas présentés, la race locale et mieux adaptée pour la production du fromage turc (Obruck), cette ressource dédiée est associée à un terroir très particulier qui a une portée exemplaire grâce à la végétation, à la mise en place d'un système nomade d'élevage basé sur l'estive, et aussi à la présence d'un point fixe dans le territoire matérialisé par la présence d'une grotte naturelle permettant le développement et l'amélioration du produit. Ce sont de véritables ressources spécifiques dédiées à un usage qui accroît le caractère unique du produit. Le terroir naturel est également dominant dans l'exemple de l'huile d'argan ou de la viticulture languedocienne, le caractère multiséculaire de cette ressource tend aujourd'hui à être reconsidéré dans la dynamique du système productif. Le risque d'une plus forte sectorialisation de ressources territoriales est également présent, à l'image des vins de Porto comme à celle de l'huile d'olive espagnole, ce qui risquerait un détachement relatif des contraintes de la spatialisation et donc de dépasser le terroir en offrant des produits au caractère moins typé qui peuvent être spatialement élaborés sur des territoires plus étendus.

Dans les systèmes de terroir, la présence de ressources à caractère territoriale est permanente. Ce qui distingue les différents systèmes, c'est le statut de la ressource mobilisée selon des contraintes de localisation plus ou moins importante d'une part, et en fonction de l'usage, unique ou multiple d'autre part. La dimension territoriale et sa dynamique sont par contre des conditions nécessaires au déploiement des systèmes de terroir, mais là aussi la nature de la dynamique est à mettre en relation avec le degré de localisation des différents acteurs. Il en va de la pérennisation du système et de sa mise en perspective dans le moyen terme.

IV - La recherche d'un ancrage territorial et pour quels objectifs

Les cas d'études qui ont été présentés lors du séminaire ont pour point commun, la recherche d'un ancrage, hérité de l'histoire ou généré par le « jeu territorial ». La recherche d'un ancrage territorial peut avoir deux objectifs, soit l'optique de mettre en oeuvre une meilleure relation entre les caractéristiques du territoire et celles des produits dont ils sont issus, soit de faire participer un nombre suffisamment important d'acteurs pour que l'ancrage territorial puisse être qualitativement et quantitativement fondamental au développement territorial. Dans la plupart des cas, une combinaison de ces deux objectifs voit le jour et permet au territoire de générer de la croissance sociale et économique au service du développement. L'ancrage territorial est une perspective encourageante dans la mesure où il permet d'aller vers une mondialisation maîtrisée, une sorte de *mondialisation de la différence*¹². Cet ancrage peut être considéré comme un levier stratégique, il peut être matérialisé par des ressources réellement identifiées par les producteurs comme par les consommateurs, il peut aussi être plus subtilement mis en oeuvre à travers la dimension cognitive des ressources qui aujourd'hui constituent une véritable perspective du fait de la mondialisation¹³. Cet ancrage territorial n'a du sens et est producteur de sens que lorsque les ressources sont mises en situation de façon à rendre intelligible cet ancrage. On peut prendre par exemple les savoir-faire, véritables atouts mis en perspective de façon cognitive dans la production du système productif. Également, à travers une mise en oeuvre de la commercialisation, la dimension cognitive peut être réinvestie et se traduire par un savoir voir nécessaire pour le consommateur désireux de consommer un produit de terroir.

Cet ancrage doit permettre également une durabilité des ressources. La question de la durabilité doit être considérée non pas exclusivement dans sa composante environnementale et

naturelle, c'est une problématique fondamentale qui n'est pas seulement liée à une durabilité environnementale mais également à une durabilité spatiale, sociale et économique des territoires. À travers l'exemple de la production du fromage turc (Obruck), nous percevons l'importance de la mise en équilibre de l'ensemble des ressources durablement valorisées pour ne pas remettre en cause le système d'estive, construction sociale devant être pérennisée et qui aujourd'hui caractérise ce système productif.

V - Les jeux d'acteurs pour une meilleure spatialisation des produits de terroir et résoudre des paradoxes

Les espaces de production doivent être dynamiques et en même temps, contenus par une « concurrence disciplinée » basée sur une proximité de valeur partagée. Cette concurrence va permettre à la fois de réagir à la concurrence mondiale tout en étant au sein des territoires disciplinée par un respect de règles de construction de la qualité. Cette proximité de valeur qui donne pour résultat une qualité communément admise à l'échelle locale et en même temps un investissement pour l'ensemble des acteurs concernés au niveau du territoire par ces processus. On a vu dans les exemples présentés qu'il est impératif pour une communauté de producteurs de regarder dans le même sens pour renforcer la visibilité du territoire d'origine sans pour autant renier les particularismes individuels tout en combinant collectivement pour produire un bien commun au service de tous. C'est en cela que l'on peut parler de concurrence disciplinée autour de valeurs partagées et qui viennent au service de chacun des acteurs. La recherche d'une meilleure spatialisation des produits de terroir est un passage obligé si l'on ne veut pas, ce qui est un paradoxe, délocalisée réellement ou artificiellement les produits issus de territoires locaux. L'exemple du vignoble languedocien est une preuve de ce type de passage depuis des vignobles identifiés localement vers une entité plus globale où de l'intérieur, sont maintenus les particularismes qui font la richesse des différentes appellations.

Les espaces de consommation doivent être dynamiques par une « étendue spatiale » de leur diffusion, comme ce fut le cas des produits « plus standards ». S'affranchir de la distance pour toucher des marchés nouveaux, c'est une preuve d'une meilleure lisibilité des produits de terroir à une échelle plus globale. Les volontés des acteurs peuvent être multiples, mais la diffusion cognitive du produit dans les espaces de consommation constitue aujourd'hui un atout essentiel. Ces espaces de consommation peuvent également être accessibles au niveau des territoires de production dans la mesure où aujourd'hui la dimension touristique des territoires de production permet de rencontrer les produits et les consommateurs. S'affranchir de la distance signifie donc dans ce cas une réduction de l'incertitude sur la qualité du produit d'origine par une meilleure connaissance de son territoire, mais également pour les producteurs une meilleure connaissance du marché et de ses attentes. Il ne faut pas négliger les questions de perception de la qualité dans la mesure où les produits de terroir ont un pouvoir important dans la représentation alimentaire des sociétés contemporaines.

Il y a enfin une sorte de paradoxes de la mobilité lorsque l'on s'intéresse aux produits de terroir. Le paradoxe est qu'il existe un « va-et-vient » territorial des produits ou de la connaissance de ces produits, car de plus en plus de produits de terroir sont connus ou identifiés en dehors de leur territoire d'origine. On sait historiquement que les produits de terroir ont été le fruit de culture locale et qu'ils ont un statut pratiquement commun à l'intérieur du territoire d'origine. Lorsqu'ils commencent à être identifiés en dehors de celui-ci, ils sont appropriés par de nouveaux consommateurs parfois étrangers. Le fait de livrer un produit local à des populations allochtones peut engendrer des effets inattendus qu'il convient d'anticiper ou de maîtriser. Cela nécessite une gestion par les acteurs locaux de ce paradoxe afin que l'authenticité ne soit pas affectée d'intérêts autres qui ne sont pas directement en relation avec le travail des producteurs. La gouvernance locale des produits de terroir est probablement un enjeu futur qui devra être mis sur la table pour ne pas remettre en cause la durabilité d'un système productif souvent multiséculaire.

Les différentes études de cas présentées offrent une véritable visibilité des enjeux et des modalités de gouvernance des filières locales au service des territoires. Même si les systèmes de gestion publique sont relativement différents selon les territoires étudiés, les objectifs de la qualification territoriale des produits et des ressources semblent être le passage nécessaire à toute pérennisation d'un système productif local. La pérennisation des produits de terroir s'accompagne également de risques liés à une délocalisation trop souvent observée dans l'histoire récente de l'agroalimentaire. L'ancrage territorial est une des solutions dans l'hypothèse où il est possible de révéler des ressources non plus uniquement en relation avec les acteurs mais avec le caractère géographique et spatial du système productif. Un certain nombre de cas montre cette relation entre espaces et territoires donnant lieu à un ancrage suffisamment fort pour pérenniser le développement. In fine, c'est bien de développement durable dont il s'agit lorsque l'on considère les agricultures de terroir à l'échelle d'une Méditerranée aujourd'hui porteuse d'espoir pour ses agricultures typiques mais surtout fragiles en tout point, que ce soit économique, sociale, politique, et environnemental.

Références

- Asmar F. (2008).** Liban : produits de terroir et eco-tourisme. *Séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Berard L., Marchenay Ph. (2008).** Les produits de terroir sont des facteurs de développement : quelles en sont les conditions d'émergence et d'efficacité ? conférence introductive du *séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Bouche R. (2008).** Fromages corses. *Séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Canada J.S. (2008).** Espagne : Huile d'olive. *Séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Dedeire M., Tozanli S. (2007).** Les paradoxes des distances dans la construction des identités alimentaires par acculturation, *Revue Anthropology of food*, <http://aof.revues.org/sommaire1732.html>
- EI Aich A. (2008).** Maroc : Huile d'Argan. *Séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Fanet J. (2008).** Territoires et vins languedociens. *Séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Lucas M.R. (2008).** Portugal, vins de Porto. *Séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.
- Peyrache-Gadeau V. Pecqueur B. (2004).** les ressources patrimoniales : une modalité de valorisation par les milieux innovateurs de ressources spécifiques latentes ou existantes, in *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local* R. Camagni, Maillat D., Matteaccioli A. (eds), Neuchâtel, Suisse, 71-89.
- Rastoin J.L. (2004).** Et si l'on allait vers une mondialisation de la différence, *conférence comprendre les agricultures du monde*, Marciac, 6 Mai, édition la mission agrosience.
- Yasar Z. (2008).** Turquie : Fromage Obruk, *séminaire international Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.

Notes

¹ Coordonnée auteur : M. Dedeire, Maître de conférences (Bordeaux 4), Laboratoire Mutations des territoires en Europe (FRE 3027 CNRS), Université Montpellier 3, Route de Mende, 34199 Montpellier cedex 5.

Marc.dedeire@u-bordeaux4.fr

² L. Berard, Ph. Marchenay (2008). Les produits de terroir sont des facteurs de développement : quelles en sont les conditions d'émergence et d'efficacité ? conférence introductive du séminaire international *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie.

³ Z. Yasar (2008). Turquie : Fromage Obruk, séminaire international *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement durable des pays méditerranéens*, 24-26 avril, Antalya, Turquie

⁴ R. Bouche (2008). Fromages corses.

⁵ J. Fanet (2008). Territoires et vins languedociens. (ibidem).

⁶ A. El Aich (2008). Maroc : Huile d'Argan (ibidem) .

⁷ Ce système se caractérise par une multitude de produits issus des arganeraies, l'huile, la viande, le miel, l'orge.

⁸ La typologie des ressources est reprise de Peyrache-Gadeau V. Pecqueur B., (2004) les ressources patrimoniales : une modalité de valorisation par les milieux innovateurs de ressources spécifiques latentes ou existantes, in *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local* R. Camagni, Maillat D., Matteaccioli A. (eds), Neuchâtel, Suisse, 71-89.

⁹ M.R. Lucas (2008). Portugal, vins de Porto (ibidem).

¹⁰ J.S. Canada (2008). Espagne : Huile d'olive (ibidem).

¹¹ F. Asmar (2008). Liban : produits de terroir et éco-tourisme (ibidem).

¹² J.L. Rastoin (2004). Et si l'on allait vers une mondialisation de la différence, *conférence comprendre les agricultures du monde*, Marciac, 6 Mai, édition la mission agrosociété.

¹³ Dedeire M., Tozanli S., (2007). Les paradoxes des distances dans la construction des identités alimentaires par acculturation, *Revue Anthropology of food*,

<http://aof.revues.org/sommaire1732.html>.