



Tradition et modernité

Dossier «Points de repères et ressources documentaires»
à destination du public lycéen du Café de l'Agriculture

Dimanche 29 février

AU « CAFÉ DE L'AGRICULTURE »

**des échanges et des rencontres
pour mieux connaître la diversité des emplois
et des carrières offertes
par un monde rural en pleine évolution.**



STAND 14 HALL 3 Allée K

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, 28 février - 7 mars 2004, PARIS - Porte de Versailles

Matin : « Quand les filières de production traditionnelles s'inscrivent dans les nouveaux développements régionaux. »

Avec

Dominique Chambon, président du syndicat des producteurs de fromage rocamadour

Roger Crouzel, producteur, artisan-conserveur de foie gras du Périgord

Yvon Lescoat, directeur du conseil du Groupe ADRIA (Quimper)

Michel Prugue, Président de l'Institut National des Appellations (INAO)

Quelques ressources documentaires

1- Bibliographie

« La recherche agronomique européenne dans le monde du 21^e siècle. Quelle innovation pour l'alimentation, l'agriculture et le cadre de vie ? ». Inra Editions, 1997. Route de Saint-Cyr, 78026 Versailles Cedex. 01 30 83 34 06.

Que sera l'alimentation de demain, comment satisfaire les besoins alimentaires, comment orienter la recherche et l'innovation ? Telles sont quelques unes des questions auxquels répond cet ouvrage*.

« **L'archipel paysan** », Bertrand Hervieu et Jean Viard.
Ed.de l'Aube. 2001

B.Hervieu, auteur par ailleurs d'un autre ouvrage plus ancien, « Les champs du futur », et Jean Viard, tous deux directeur de recherches, explorent ce monde en plein changement qu'est la paysannerie. Où l'urbanité a largement investi les cours de ferme...

« **Agriculture et Territoire. Des scénarios pour l'avenir** », de Philippe Lacombe. Aube Editions.
Bibliothèque des Territoires.

Ce livre pose les questions de l'avenir de l'agriculture à l'horizon 2015 et de l'existence de marges de manœuvre. L'agriculture, à laquelle on demandait hier de fournir des aliments en quantité suffisante et à prix réduit, se voit interpellée aujourd'hui par de nouvelles demandes : qualité des produits, respect de l'environnement, aménagement de l'espace. Enjeu des négociations internationales, elle est bousculée par les débats sur les mérites comparés du marché et de l'intervention publique, par les OGM et José Bové. Ce livre propose quatre scénarios pour relancer la réflexion sur l'agriculture et son rôle dans la société française.

« **Repenser les campagnes** », de Philippe Perrier-Cornet.
Aube Editions. Bibliothèque des Territoires.

Au cours des vingt dernières années, la campagne s'est affirmée comme cadre de vie, espace de vacances, lieu de retraite. Mais ces nouveaux usages, urbains, qui se glissent peu à peu dans les campagnes agricoles sont aussi confrontés à l'émergence des campagnes-natures, centrées sur la conservation et la préservation des ressources et des cycles naturels. Habitat, mémoire, chasse, protection, production, marche... ce livre est au

cœur d'un des débats territoriaux les plus difficiles de la société française.

« Agriculteurs, ruraux et citoyens : les mutations des campagnes françaises », sous la direction de Jean-Pierre Sylvestre. – Dijon. Educagri : CRDP de Bourgogne, 2002 (impr. en Belgique). - 344 p. (*Documents, actes et rapports pour l'éducation*, 1159-6538).

Les dix-huit textes que rassemble cet ouvrage ont pour objectif de faire le point sur les changements qui affectent non seulement l'espace rural, mais également les perceptions de ce dernier. La nuance est d'emblée soulignée par le sociologue Jean-Pierre Sylvestre, qui estime qu'après la modernisation de l'agriculture, les campagnes sont en train de traverser une seconde "révolution silencieuse".

« Au-delà de la tradition et de la modernité : le Réseau agriculture durable, socio-anthropologie d'un mouvement social paysan de l'Ouest de la France ».

Estelle Deléage, Thèse de sociologie, Université de Caen, février 2003.

Agronome de formation, Estelle Deléage a mené une recherche socio-anthropologique auprès d'agriculteurs impliqués dans les groupes d'agriculture durable. Elle montre que l'ambition de ces paysans est de ré-inscrire leur métier « dans » et « hors » de la sphère agricole.

« L'agriculture à l'épreuve de l'environnement : la diffusion des pratiques respectueuses de l'environnement dans les Pays de la Loire : l'exemple du Réseau agriculture durable ». De Emmanuelle Bouzillé-Pouplard. Université de Nantes, décembre 2002.

La géographe Emmanuelle Bouzillé-Pouplard a analysé le phénomène de diffusion des pratiques environnementales sur les espaces agricoles dans les Pays de la Loire.

2- Ressources numériques

www.educagri.fr

Dans la rubrique « Parlons-en », qui est la revue d'information de la direction Générale de l'enseignement et de la Recherche du ministère de l'Agriculture, vous trouverez notamment un dossier sur la multifonctionnalité de l'agriculture, sous-titré : « L'agriculture, un métier moderne ? », paru en janvier 2002 (n°114).

www.adria.tm.fr

Le groupe Adria est un centre de transfert de compétences multiples en faveur des entreprises de l'agroalimentaire. Sept sites en France existent, pour intervenir à l'aide d'une large gamme de prestations (analyses, halles technologiques, conseils qualité et HACCP, formations, veille technologique, documentation...).

www.actia.asso.fr

80 centres Actia sont implantés sur le territoire français, pour accompagner les PME de l'agroalimentaires dans leurs projets de recherche et leur innovations technologiques. Sur ce site, de nombreux liens vers d'autres associations du même type.

www.cemagref.fr

Cet institut de recherche, spécialisé dans l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement, propose de nombreuses ressources dans le domaine des innovations, notamment en équipement du secteur agroalimentaire,

www.inra.fr

Le site de l'Institut National de Recherche Agronomique, qui renvoie à des ressources documentaires fournies dans les domaines de la production agricole et de sa transformation, mais aussi en termes d'alimentation, d'économie et de sociologie rurales.

www.ctcpa.fr

Le site du premier centre technique agroalimentaire français, qui propose des mises en œuvre de technologies innovantes, mais aussi des études prospectives, une rubrique documentation et des sessions de formation.

<http://epl.aubenas.educagri.fr>

A suivre : sur le site de l'Etablissement d'enseignement agricole Olivier de Serres, mais aussi sur celui de l'Inra qui en est co-organisateur avec le ministère de l'agriculture, l'annonce du prochain colloque international « Agronomes et innovation », qui aura lieu en septembre 2004.

www.ensaia.u-nancy.fr

L'Ecole Nationale Supérieure d'agronomie et des Industries Alimentaires, regroupe la formation d'ingénieur, mais aussi plusieurs laboratoires de recherche, en sciences animales et végétales, bio procédés agroalimentaires, physico-chimie et génie alimentaires...

www.ruralia.revues.org

La revue numérique des ruralistes français propose notamment à la lecture les actes du XIXème congrès de la société Européenne pour la sociologie rurale, sur « Société, Nature, Technologie : la contribution de la sociologie rurale ». Une remise en cause des oppositions classiques entre modernité et tradition, pour aborder de plain pied la renaissance rurale.

www.paris4.sorbonne.fr

Le site de l'Université de la Sorbonne abrite le Centre de Recherche en Histoire de l'Innovation, qui axe ses travaux sur la période contemporaine. A noter : son colloque sur « L'innovation alimentaire en France, du XIX^e à la fin du XX^e siècle, en décembre 2002 ». Les thèmes abordés : innovation agricole, innovation dans les industries agroalimentaires, techniques de conservation des aliments, procédés de cuisson , définition des normes et évolution du goût.

Après-midi : « Authenticité des produits : un combat pour garantir l'origine »

Avec

Daniel Nairaud, secrétaire général du Conseil National de l'Alimentation

Bernard Lassaut, directeur de recherche INRA, Unité de recherche sur l'économie des qualifications agroalimentaires

Jean-Pierre Lacarrière, directeur général adjoint des Etablissements Rémy Martin & Compagnie, membre du Bureau National du Cognac.

Points de repères

Chiffres

En France, environ 600 produits bénéficient d'une appellation d'origine, dont 467 dans la filière vins et alcools, 47 pour le secteur fromages, beurres et crème, 25 produits agroalimentaires (olives et huiles d'olive, viandes, miel, condiments, huile essentielle, fruits et légumes, fourrage). Enfin, 69 Indications Géographiques Protégées ont été accordées à des produits français (volailles, viandes d'agneau, produits laitiers, fruits et légumes, viandes fraîches de porc, viandes bovines).

Dates

Si, dès l'Antiquité, des éléments attestent que certains produits (le vin notamment) étaient désignés par le nom du lieu où ils étaient élaborés, c'est en 1905 que l'administration française acquiert la mission, de délimiter les zones dont les productions agricoles peuvent bénéficier d'une appellation d'origine. A la suite de plusieurs crises viticoles qui font échouer les procédures en place, le Comité National des Vins et Eaux de Vie est créé en 1935, chargé de gérer les appellations d'origines contrôlées. L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) est né.

En 1990, les compétences de l'INAO sont élargies à l'ensemble des produits agricoles et agroalimentaires, bruts et transformés.

Le 14 juillet 1992, le système européen de protection des noms géographiques est instauré. Il se décline sous deux notions : l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP). Cette législation européenne est appliquée à partir de 1994 en France.

Définition de l'AOC

« Constitue une Appellation d'Origine, la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont les qualités ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». (loi du 6 juillet 1966) . En 1990, cette définition a été élargie à tous les produits agricoles et agroalimentaires, s'ils possèdent, en plus, « une notoriété dûment établie et font l'objet d'une procédure d'agrément ».

Source : données Inao.

Quelques ressources

Ressources bibliographiques

Très peu d'ouvrages existent sur ce sujet, notamment pour le grand public. A signaler toutefois, pour les lecteurs avertis :

« **Histoire de la vigne et du vin en France** ». De R.Dion, Flammarion. 1977

« **L'évolution de la législation sur les appellations d'origine : genèse des AOC** ». J.Capus. INAO-ed Louis Larmat. 1947.

« **Appellations d'origine : indications de provenance, indications d'origine** », de A.de Vletian. Ed.J.Delmas. 1988.

« **Qualification des produits et terroirs dans la reconnaissance en AOC** », de S.Scheffer et F.Roncin. Ed.Inra, revue « Economie Rurale », n°258, juillet-août 2000.

« **Les motivations des groupements demandeurs d'IGP et leurs interprétations du règlement CEE 2081/92 : quelles sont les causes de conflits entre entreprises et les risques de concurrence déloyale** ». De B.Lassaut et B. Lemeur-Baudry. Revue de droit rural, n°291. 2001/03

Ressources numériques

www.inao.gouv.fr

Le site de référence pour tout savoir sur les appellations françaises et européennes. Depuis l'historique jusqu'aux derniers décrets, en passant par la liste des produits AOC et IGP. L'Institut y détaille également ses missions, fournit des guides pratiques pour les producteurs souhaitant obtenir une AOC ou une IGP, et une rubrique actualité.

www.agriculture.gouv.fr

Le site du ministère de l'agriculture propose notamment à la lecture des rapports officiels et des études en lien avec l'appellation d'origine, qui dépend de la compétence de la direction des Politiques Economiques et Internationales. Il héberge également les informations du Conseil National de l'Alimentation, qui publie sur le site ses rapports et ses avis officiels.

www.finances.gouv.fr

Sur le site du ministère des finances, figure la direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes, qui veille au bon fonctionnement des marchés, en s'assurant du respect des règles de concurrence, de qualité et de sécurité des produits et services. Elle exerce ainsi de nombreux contrôles via ses laboratoires d'analyses, notamment pour vérifier la véracité des étiquetages et surveiller les falsifications ou tromperies. Son site contient une rubrique consacrée aux signes officiels de qualité, dont l'appellation d'origine et l'indication géographique protégée.

www.certipaq.com

Le Centre de certification des produits agricole et agroalimentaires de qualité est accrédité pour gérer l'IGP, le Label Rouge, la Certification de conformité Produit et l'Agriculture Biologique. Ce site comporte plusieurs rubriques très accessibles pour en savoir plus sur ces signes de qualité.

www.bnica.fr

Le site du bureau National Interprofessionnel du Cognac propose un historique très complet de cette AOC, son terroir, son vignoble, la vinification, la distillation et le vieillissement. Sans oublier la réglementation, tous les chiffres clés et des conseils de dégustation.

www.eurofins.fr

Ce groupe français de biotechnologie pratique un large éventail d'analyses pour vérifier notamment l'authenticité des produits agroalimentaires, face à l'enjeu que représente aujourd'hui la falsification.

www.info-europe.fr

Le site d'information de la Communauté européenne fournit des informations pour tous publics, notamment une partie « reconnaître les signes de qualité des produits alimentaires ».

Pour aller plus loin, il propose un lien vers les règlements européens concernés et vers le site de la commission européenne (DG agriculture).