

Le concept de patrimoine alimentaire, avec Jacinthe Bessière

Présentation

Fanny

Bonjour à toutes et à tous et bienvenue dans ce nouveau podcast de *Mondes Sociaux*. Aujourd'hui, on se retrouve avec Jacinthe Bessière pour parler de patrimoine et d'alimentation. Bonjour Jacinthe !

Jacinthe Bessière

Bonjour Fanny.

Fanny

Vous êtes professeure des universités en sociologie, et auteure de l'ouvrage *Travail patrimonial et alimentation*, sorti en 2025.

Qu'est-ce que le patrimoine alimentaire ?

Fanny

Aujourd'hui, nous allons parler des coulisses de la fabrique du patrimoine alimentaire. Pour commencer, est-ce que vous pourriez nous expliquer en quelques phrases ce que sont le patrimoine et la patrimonialisation ?

Jacinthe Bessière

C'est une grande question. On peut dire que ce « patrimoine » est constitué de définitions assez diverses et relativement galvaudées aujourd'hui.

Pourquoi et en quoi l'alimentation est un patrimoine ? Déjà, effectivement, essayer de donner une définition au patrimoine alimentaire, c'est très vaste. Ce « patrimoine alimentaire » va désigner un ensemble d'éléments, matériels et immatériels, qui sont liés, on va le voir, à des productions agricoles, mais aussi un héritage collectif que nous détenons sur nos territoires. Ce patrimoine alimentaire va donc à la fois concerner des produits agricoles bruts, transformés, tous les savoirs et les savoir-faire qui sont mobilisés pour cette

production agricole, mais aussi tous les modes de distribution. Il va aussi concerner des manières de table, les formes de sociabilité et puis toutes les symboliques alimentaires qui peuvent être associées à tel ou tel aliment, à tel ou tel repas.

La fabrique du patrimoine alimentaire

Fanny

Et si on prend un exemple concret du fromage ou du vin, comment est-ce que se fabrique concrètement ce patrimoine alimentaire ?

Jacinthe Bessière

J'ai essayé d'identifier dans mon ouvrage ce que vous avez nommé en introduction la « fabrique » du patrimoine alimentaire. J'ai essayé de la définir, de la circonscrire à différents niveaux.

Comment fabrique-t-on, tout d'abord, le patrimoine alimentaire à un niveau micro ? Nous rencontrons là un ensemble de travailleurs, un ensemble de travailleuses, des hommes, des femmes qui opèrent chaque jour au plus près des territoires, qui soignent le vivant, à la fois animal, végétal, et qui sont au plus près des patrimoines alimentaires. On les appelle des agriculteurs, des agricultrices. On les appelle des riziculteurs si on travaille par exemple sur d'autres territoires, en Asie, des trufficulteurs, des cultivateurs de différente nature. L'agriculteur qui va produire ce lait pour ce fameux fromage, si l'on parle par exemple du Roquefort.

On peut avoir aussi tous ces hommes et ces femmes qui transforment, qui culinarisent d'une certaine façon le produit brut. Les fromagers, les traiteurs, les restaurateurs, tous ces métiers de bouche qui sont aussi d'une très grande diversité. Tous ces métiers de bouche, boucher, charcutier, pâtissier, qui font et défont ces savoirs et ces savoir-faire.

Nous avons également des acteurs de la distribution, ceux qui organisent et qui sont sur les marchés de pays. Ceux qui sont en charge de la commercialisation alimentaire aussi, des opérateurs plutôt à la fois de la mise en marché et du marketing.

Et puis, tout autour d'eux, à un niveau méso, on a toute une sphère d'acteurs plutôt institutionnels, plutôt dans la sphère publique, qui interviennent aussi sur ces patrimoines alimentaires. Ce sont aussi des acteurs de la fabrique. Parce que, ce patrimoine alimentaire, ils le désignent, ils le sélectionnent. Ce sont des experts, des scientifiques qui font des inventaires par exemple, qui catégorisent. On a aussi tous ces acteurs de la labellisation, des démarches qualité.

Mondes Sociaux : Le concept de patrimoine alimentaire, avec Jacinthe Bessière

Et puis on a des acteurs aussi en lien avec la publicisation. La mise en public, la mise en communication de ces patrimoines alimentaires. Là on retrouve à nouveau nos acteurs du marketing, mais aussi des acteurs de la communication au sens large : communication touristique, comités régionaux du tourisme, ainsi de suite, qui dessinent, qui commercialisent et qui parlent de ce patrimoine alimentaire à l'extérieur.

À un niveau macro intervient le touriste, parce qu'il mange. Parce qu'il mange, parce qu'il vient sur nos territoires pour connaître, découvrir, rentrer dans les cultures locales, et l'alimentation fait partie de ces leviers, de cette grille de lecture pour le touriste pour mieux connaître et pour intégrer, on va dire, le territoire tant au sens physiologique que symbolique du terme.

Les effets de la patrimonialisation

Fanny

De ce que je comprends, la patrimonialisation peut préserver des produits, mais pas seulement. Elle leur donne aussi de la valeur. Qu'est-ce que cela change, pour un produit alimentaire, de devenir patrimoine ?

Jacinthe Bessière

Il y a un processus derrière ça. Ce n'est pas si simple pas si simple.

Quand on met en patrimoine une alimentation, cette patrimonialisation alimentaire fait glisser un aliment, un savoir, un savoir-faire dans une sphère, qui est celle du patrimoine. Il y a alors comme un glissement, ou plutôt une production de nouvelles valeurs.

Je l'ai aussi identifié dans cette fabrique patrimoniale alimentaire : il y a des valeurs qui nous permettent de sélectionner un aliment comme patrimoine, qui sont des valeurs liées à l'ancienneté par exemple, des valeurs liées à l'ancrage dans un territoire, ou des valeurs liées à l'appropriation locale, des valeurs plutôt sociales, qui font qu'un aliment, un Roquefort, un fromage, une charcuterie, va devenir un patrimoine, et pas un autre.

Mais à partir de là, effectivement, on voit bien que cette fabrique patrimoniale propulse l'aliment, ou le savoir, ou le savoir-faire alimentaire, dans un univers qui va également produire de la valeur. Des nouvelles valeurs.

De la valeur économique bien sûr, parce que cela signifie créer de la valeur ajoutée autour de certaines filières, autour de certains produits. Devenir patrimoine c'est une manne pour beaucoup de territoires, pour certaines entreprises, et pour un grand nombre d'acteurs des filières et des territoires.

De nouvelles valeurs sociales sont également produites, car patrimonialiser c'est créer de la cohésion, même s'il y a aussi de la division. C'est créer de la valeur sociale, des formes de mobilisation spécifiques. C'est parfois créer de l'événement, de la construction, du projet. C'est créer du collectif.

De la valeur symbolique, enfin. Cette valeur symbolique, c'est constituer un aliment-emblème, participer à l'émblématique, au rayonnement, aux effets de réputation. La valeur symbolique est aussi une vraie valeur ajoutée qui intervient dans la construction de la fabrique patrimoniale alimentaire.

Le touriste-mangeur

Fanny

Vous en avez déjà un petit peu parlé, mais si on revient sur la figure du « touriste-mangeur », qui est-elle et que fait-elle ?

Jacinthe Bessière

Ce touriste là il vient manger. Lorsqu'il se déplace sur les territoires, ce touriste reste extrêmement attiré par cette découverte alimentaire qui lui permet d'intégrer un certain nombre de codes culturels des territoires.

Ce touriste-mangeur, je l'ai effectivement un peu analysé ces dernières années avec d'autres collègues. Je l'ai aussi interrogé, parce que je me suis demandé dans quelle mesure ce touriste qui mange est aussi un acteur de cette fabrique patrimoniale alimentaire.

Certes il mange, mais il n'est pas que dans un rôle passif. Il est aussi certainement dans un rôle où il va lui-même être partie prenante dans ce que j'ai appelé l'agir patrimonial. Je me suis donc interrogée sur jusqu'où on peut aller dans cette analyse-là. Que fait ce touriste-mangeur ? Est-il un nouvel acteur de cette patrimonialisation alimentaire ?

On s'aperçoit qu'il est certainement acteur à plusieurs niveaux. Certes, il est consommateur. Il va aussi intervenir dans l'innovation de cette fabrique. Il va peut-être permettre ou demander, exiger, un certain nombre d'innovations. Qu'elles soient au niveau du packaging, au niveau de l'ajout de certains ingrédients, au niveau de certains mets, de certains plats, de certains agencements, de certaines formes ou structurations de repas, parce que ce sera plus simple pour lui de manger telle chose à tel moment et ce sera moins simple pour lui d'emporter tel aliment, parce qu'il n'est pas prévu de pouvoir l'emporter.

Il va aussi être influent ou extrêmement présent dans tout ce qui est

organisation de cette fabrique patrimoniale alimentaire. Le touriste, on le sait lorsqu'on l'accueille, ça dérange un certain nombre d'habitudes organisationnelles. Il va forcément influencer sur les rythmes de l'agriculteur ou de l'agricultrice qui va par exemple l'accueillir sur son exploitation. Il va forcément initier ou parfois impulser de nouvelles mises en scène sur les lieux, que ce soit dans une boutique de produits de terroir ou dans une coopérative qui ouvre ses portes. Il est donc aussi acteur de cette organisation patrimoniale alimentaire. Et enfin, il me semble qu'il peut être aussi un acteur qui travaille. C'est une autre question que nous nous sommes posés, parce qu'on a rencontré un certain nombre de cas, d'exemples, où le touriste devenait producteur de sa propre consommation. Il va lui-même participer à la cueillette, aux soins des animaux. Il va aussi, pourquoi pas, cuisiner ce qu'il va ensuite manger. Il va donc aussi participer à ces nouveaux produits alimentaires et à toutes les annexes de ce patrimoine alimentaire. C'est ce qu'on a notamment rencontré dans le cas du Wwoofing, où c'est à la fois un travailleur, un touriste, et quelqu'un qui dans tous les cas va être partie prenante de la co-construction, d'une construction autour de l'alimentation servie et à découvrir.

Fanny

Quels sont les impacts sur le tourisme ? Vous en avez parlé, ça permet de découvrir de nouvelles façons d'être touriste et de voyager. Est-ce qu'on peut vraiment dire qu'on voyage différemment aujourd'hui, qu'on visite les pays et les terroirs différemment ?

Jacinthe Bessière

Parfois oui, parfois non. L'alimentation reste relativement intéressante pour analyser les leviers de découverte. Aujourd'hui, l'acte de manger en vacances est un acte relativement fort, engageant. On voit effectivement cette idée de rôle presque engagé, orienté, presque politique d'une alimentation aujourd'hui. En mangeant de l'inconnu, un produit qui ne serait pas de l'ordre du mangeable dans son quotidien et en le dégustant en vacances, on sent bien qu'il y a une autre manière de construire ses vacances. S'alimenter autrement permet de découvrir un inconnu alimentaire, mais aussi de découvrir les frontières de sa propre culture alimentaire. En mangeant comme l'autre, je m'aperçois que je ne mangeais pas comme cela auparavant, donc je découvre les frontières de ma propre culture. C'est pourquoi manger en vacances revêt un statut très particulier, parce que c'est aussi un rapport à l'autre très spécifique, qui engendre un rapport à soi singulier, et un rapport à l'espace évidemment, parce que manger un produit c'est s'approprier ou manger un territoire au sens large. Nous sommes donc bien dans un acte relativement responsable d'engagement

Mondes Sociaux : Le concept de patrimoine alimentaire, avec Jacinthe Bessière
personnel et interculturel.

Conclusion

Fanny

Cela me permet d'arriver à la conclusion et la dernière question : selon vous, aujourd'hui, quels sont les grands enjeux ou les grandes perspectives autour du patrimoine alimentaire ?

Jacinthe Bessière

Les grands enjeux sont de différents ordres.

Il y a la question de la transmission. Je parlais tout à l'heure des valeurs, des valeurs liées au temps, on est bien dans cette question des enjeux de transmission intergénérationnelle notamment. L'enjeu de la transmission est fort : ce que l'on va transmettre aux générations futures.

On touche alors de très près nos questions de durabilité, de soutenabilité également. L'enjeu il est aussi là.

Il y a aussi les enjeux de développement rural, agricole. C'est un sujet brûlant aujourd'hui, voire extrêmement sensible et important, cette question de l'agriculture dans nos territoires. Et on sent bien qu'autour de l'alimentation se jouent un certain nombre de jeux, d'enjeux très forts sur le développement des filières de l'agriculture. Aujourd'hui, manger patrimonial, ou dans tous les cas local, engendre un certain nombre de questions sur ce que nous voulons faire de nos exploitations et de nos agricultures.

L'enjeu environnemental est tout aussi important, puisque transmettre se fait en accord et en harmonie avec le vivant. On touche là aussi l'enjeu de la biodiversité et de la préservation environnementale.

Fanny

Merci beaucoup Jacinthe. C'était Fanny pour *Mondes Sociaux*.

Jacinthe Bessière

Merci.