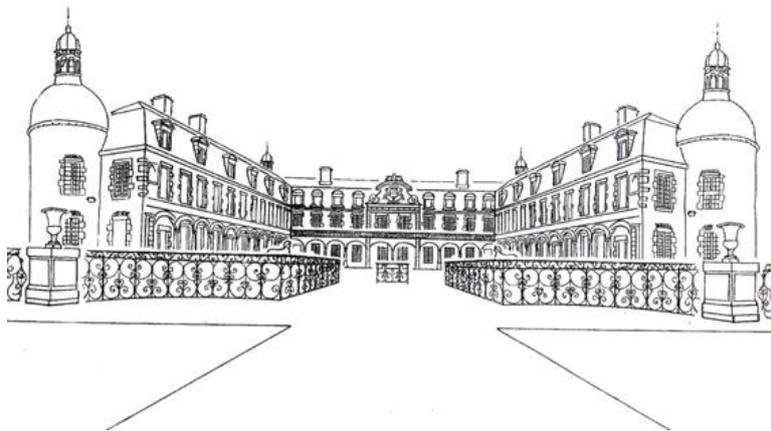




Actes de la 17^{ème} journée d'étude
samedi 18 novembre 2017

**« Agriculture, alimentation, gastronomie :
quelles valorisations pour les productions
alimentaires bressanes ? »**



Château - 71270 Pierre-de-Bresse

Tél : 03 85 76 27 16 / Fax : 03 85 72 84 33

E-mail : ecomusee.de.la.bresse@wanadoo.fr

www.ecomusee-bresse71.fr

« Agriculture, alimentation, gastronomie : quelles valorisations pour les productions alimentaires bressanes ? »

samedi 18 novembre 2017

Sommaire

Ouverture par Alain CORDIER, président de l'Écomusée de la Bresse bourguignonne et Dominique RIVIÈRE, conservateur en chef de l'Écomusée. [p. 4](#)

Le beurre l'autre produit d'appellation de la Bresse par Claire DELFOSSE, professeure de géographie et directrice du laboratoire d'Etudes rurales– Université Lyon II. [p. 10](#)

Des lieux de vente directe pour valoriser des productions locales par Nathalie BETRY, ethnologue, enseignante en éducation socioculturelle en lycée agricole. [p. 11](#)

Les comportements alimentaires des Bressans par Lucie MOUILLON, titulaire d'un Master 2 muséologie - patrimoines immatériels et collections – Université de Strasbourg. [p. 26](#)

Agriculture de territoire et patrimoine alimentaire, l'exemple de la Bresse (XIX^e-XXI^e siècles) par Annie BLETON-RUGET, historienne. [p. 36](#)

Les 60 ans de l'AOC, par Marie-Paule MEUNIER, responsable de la communication et de la promotion au Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (CIVB). [p. 40](#)

<u>Témoignages d'acteurs de terrain avec :</u>	<u>p. 49</u>
<u>Eric VACHOUX</u> , boulanger bio et chercheur en semences de blés anciens à Vincelles	<u>p. 49</u>
<u>Frédéric FREGA</u> , maraîcher bio à La Chapelle-Saint-Sauveur	<u>p. 52</u>
<u>Adèle TRUEBLOOD</u> , productrice de fromages de chèvres et brebis à Torpes	<u>p. 53</u>
<u>Hugues JACQUIER</u> , éleveur bio bovin et porcin à Pierre-de-Bresse	<u>p. 55</u>
<u>Edith VEROT</u> , représentante d'Articho'loko, épicerie locale participative et solidaire à La Chaux.	<u>p. 56</u>
<u>Clôture</u> par Annie BLETON-RUGET, vice-présidente de l'Écomusée.	<u>p. 70</u>

Ouverture

Intervention de Monsieur Alain CORDIER Président de l'Écomusée de la Bresse bourguignonne

Mesdames, Messieurs je suis heureux de déclarer ouverte cette 17^{ème} Journée d'Etude. Je salue avec grand plaisir le personnel de l'Écomusée, le Conseil d'Administration et j'accueille aussi avec grand plaisir les intervenants et les éminents acteurs du territoire bressan qui participent à cette Journée : beaucoup de responsables associatifs et beaucoup de partenaires de l'Écomusée.

Nous sommes ravis aussi d'accueillir des partenaires venus de plus loin. Nous attendons notamment Madame Duède-Fernandez, directrice des Maisons Comtoises de Nancray qui s'est inscrite à cette Journée.

Comme chaque année depuis 2001, la Journée doit beaucoup à l'équipe de l'Écomusée sous la direction de son conservateur éminent, Dominique Rivière, et à l'organisation du travail par le Collège Scientifique et ses partenaires qui sont réunis autour de notre première vice-présidente, l'historienne Annie Bleton-Ruget. C'est Annie qui présidera la séance de cette matinée organisée autour de trois interventions, chacune étant suivie d'échanges avec la salle.

Nous entendrons madame Claire Delfosse qui est professeure de géographie à l'Université Lyon II et directrice du Laboratoire d'Etudes Rurales qui nous parlera du Beurre, l'autre produit d'Appellation de la Bresse. En effet, la Bresse est connue pour ses volailles mais le beurre et la crème ont eu une Appellation d'Origine Protégée après une décennie de préparations qu'on a suivies de très près au Pays de Bresse que j'avais alors l'honneur de présider. On a obtenu cette Appellation après un temps fort long de préparations.

La deuxième intervenante, madame Nathalie Bétry, ethnologue, enseignante en éducation socio culturelle en lycée agricole nous parlera des lieux de ventes directes pour valoriser les productions locales. Ces lieux de vente ont une fonction économique bien-sûr mais aussi une importance culturelle et sociale par le lien créé entre producteur et acheteur.

Puis la troisième intervention sera celle de madame Lucie Mouillon, titulaire d'un Master2 « Muséologie et Patrimoine Immatériel et Collections » de l'Université de Strasbourg qui nous parlera des comportements alimentaires des Bressans.

L'Écomusée a un rôle de formation et accueille des étudiants et cette intervention-là retracera les recherches menées de mars à septembre 2017 lors d'un stage de Master 2 et elle portera sur le « Patrimoine alimentaire, ses spécialités, ses spécificités » et nous avons dans la salle des spécialistes de ces questions-là.

Comme chaque année les intervenants à la Journée d'Etude sont d'une part des scientifiques, des universitaires, des experts et d'autre part des acteurs de terrain. Aujourd'hui, ce sont des agriculteurs, des artisans, des responsables d'associations qui animeront les débats de l'après-midi.

Cette méthode qui consiste à partir d'acquis scientifiques ne ferme pas les débats mais permet de les engager à partir de ce qu'il est raisonnable de considérer comme démontré aujourd'hui.

Notre question-titre de la Journée est : « Quelles valorisations pour les productions alimentaires bressanes ? ». Cette question interpelle les acteurs locaux mais aussi les décideurs, les politiques publiques. Comment replacer l'alimentation, le souci des qualités nutritionnelles et de la santé publique au cœur des politiques agricoles ? Comment conforter et développer l'emploi de ces secteurs ? Comment encourager les initiatives innovantes, garantir des revenus agricoles attractifs dans un pays qui perd chaque année des fermes et des emplois ? Je trouve incroyable la diminution du nombre d'actifs agricoles qui continue malgré le point bas auquel on pensait être arrivés. Elle a encore baissé d'un quart entre 2000 et 2015, en quinze ans ! C'est-à-dire qu'on est passés en gros de 946 000 à 716 000 emplois agricoles. Encore ¼ des fermes dans les quinze dernières années ! On a un problème d'organisation de cette agriculture et de soutien à la fois aux revenus et aux pratiques innovantes qui se pose. Comment organiser une agriculture durable dans le temps ? Comment préserver une biodiversité qui est pour le moment en chute libre dans les espaces agricoles ? Comment préserver la vie des sols, la qualité de l'eau qui est de nouveau en recul depuis deux ans malgré les investissements des Agences de l'Eau ? Comment enrayer aussi la disparition des terres agricoles ? L'artificialisation galopante qui prive notre agriculture de terres souvent excellentes dans les vallées à proximité des villes mais aussi au cœur du territoire bressan. Cette disparition complique l'ajustement de la production au niveau de besoins

démographiques et elle complique aussi l'installation d'acteurs agricoles innovants par manque de terres. Comment enfin concilier ces productions alimentaires et le souci de participer à la transition énergétique si longue à se mettre en place ? Le problème de l'énergie touchant notre agriculture par deux facettes : comment économiser et comment participer raisonnablement à une production énergétique sans nuire aux productions alimentaires ?

L'attachement au patrimoine et à sa conservation qui est une mission fondamentale de l'Écomusée permet d'apprécier les changements multiples qui sont survenus dans nos modes de production agricole depuis les outils de l'Age de Bronze que vous pouvez admirer dans l'exposition temporaire au rez-de-chaussée. Cet attachement au patrimoine nous permet de conserver, de comprendre, d'apprécier les patrimoines anciens agricoles ; ils ne portent en revanche à aucun conservatisme.

L'Écomusée accompagne depuis sa création la réflexion sur les projets de notre territoire bressan et nos débats de cette Journée enrichiront -j'en suis sûr- la réflexion et l'action pour une agriculture de territoire qui soit fière de l'excellence de ses produits mais qui contribue aussi à une nouvelle agriculture durable. Je vous remercie.

Intervention de Monsieur Dominique RIVIÈRE Conservateur en chef de l'Écomusée

Madame, Monsieur, cher Amis,

Bienvenue à cette 17^{ème} Journée d'Etude de l'Écomusée de la Bresse bourguignonne consacrée comme vous le savez à : « Agriculture, alimentation, gastronomie : Quelles valorisations pour les productions alimentaires bressanes ? »

17 Journées d'Etude dont bien peu mise à part justement la première nous ont amenés à traiter de ce thème.

En effet, la Journée d'Etude « frontières culturelles et pays » qui a contribué à alimenter la réflexion sur les Bresses au moment de la mise en place de notre Pays de la Bresse bourguignonne nous a déjà donné l'occasion d'écouter ou de publier les

travaux de deux de nos intervenants d'aujourd'hui. Annie Bleton-Ruget, vice-présidente de l'Écomusée et Claire Delfosse, alors enseignante à l'Université Lille I si ma mémoire est bonne.

Puis s'ensuivent de nombreuses Journées consacrées aux sujets qui nous occupèrent longtemps ceux de l'habitat rural bressan, à l'architecture, à l'inventaire, aux espaces paysages, ou encore à la transmission des savoir-faire impliqués, à l'eau, à la forêt et au bocage, à l'imprimerie, l'archéologie et la musique en fonction des expositions du moment et du renouvellement ou de la création de nouvelles antennes.

Et c'est justement le réaménagement de l'antenne de Saint-Germain-du-Bois, consacrée jusque-là à l'agriculture et à ses techniques, vers un lieu davantage ouvert à l'alimentation voire à la gastronomie bressane qui motive la Journée d'aujourd'hui.

Mais avant de passer la parole à nos intervenants qu'il me soit permis de rappeler quelques recherches menées par notre établissement particulièrement pendant les années 1990-2000. Ceci grâce à deux moyens d'encadrement et de financement des politiques de l'Etat et du Conseil Régional de Bourgogne.

Le financement de la Mission du Patrimoine Ethnologique du Ministère de la Culture qui à travers une politique d'appel d'offre multi-annuelle nous a permis de nous inscrire dans des recherches portant sur les produits du terroir et plus récemment à travers le thème des frontières culturelles nous a invité à nous pencher sur les diversités internes d'un territoire et la mise en évidence des spécificités dans le contexte des débuts de recomposition des territoires ruraux que nous vivons de plain-pied aujourd'hui (Pays, nouvelles Communautés de Communes, nouvelles Régions par exemple).

Les financements coordonnés de la DRAC (au titre des Musées) et du Conseil Régional autour de toutes les questions agroalimentaires, puis autour de la rénovation cyclique de nos antennes.

Nous sommes donc aujourd'hui de nouveau dans une espèce d'alignement des planètes qui nous permet de rénover une antenne : celle de Saint-Germain-du-Bois, justement consacrée à la présentation certes succincte parfois mais déjà existante depuis une quinzaine d'années de thèmes comme le blé, le maïs, la volaille et les produits laitiers.

Les différentes réalisations de l'Écomusée depuis 1990 en ces domaines s'articulent donc autour des recherches, expositions et publications suivantes :

Catalogue « *Maraîchage et Horticulture en Bourgogne* ». Serge Lochot, 1990.

Exposition « *Des fleurs et des Légumes* » 1990.

Catalogue « *Cassis, Oignons, Cerises, Cornichons : 4 produits des terroirs bourguignons* ». Valérie Boidron, Anne-Marie Guenin, Sophie Laligant, 1992.

Exposition « *Fleurs, Fruits et Légumes de Bourgogne* » 1992.

Catalogue « *La Volaille de Bresse, l'Evolution d'un Savoir-Faire* ». Sandra Frossard-Urbano, 1992.

Exposition « *La Volaille dans tous ses Etats* », 1994

Catalogue « *Du Lard et du Cochon* ». Isabelle Chavanon et Laurence Janin, 1996.

Exposition du même nom.

Film « *Le Tuage du Cochon en Bresse* ». Thierry Picq, 1996.

Catalogue « *Le Maïs, de l'Or en Epi* » Mouette Barboff, Ariane Bruneton, Maryse Carraretto, Monique Chastanet, Hélène Franconie et Laurence Janin, 1998.

Exposition du même nom, transférée à la Maison du Blé et du Pain de Verdun-sur-le-Doubs depuis 2000.

Film : « *Passion Maïs* ». Monique Monnot, 1998.

Et enfin :

Livre « *Pays et Frontières Culturelles en Bresse* ». Annie Bleton-Ruget, Claire Delfosse, Agnès Fortier, Patricia Pellegrini, 2002 avec en particulier les articles « *Appellation d'Origine, délimitations territoriales et fronts d'identification* ».

« *Pratiques d'élevages et formes de valorisations des produits dans les systèmes agricoles régionaux* ».

Mais aussi :

Film « *Petit Eloge du Blé et du Pain* ». Pierre Jean-Luc Piétriga, 2003.

Film « *Quand la Vigne Pleurait* ». Pierre Jean-Luc Piétriga, 2004.

Film « *De l'Eau à mon Moulin* ». Pierre Jean-Luc Piétriga, 2005.

Film « *Terres de Bresse* ». Pierre Jean-Luc Piétriga, 2006.

Ou encore :

La transformation de l'antenne de Cuiseaux intitulée jusque-là « *Le Vigneron et sa Vigne* » en « *Maison de la Mémoire Cuisellienne* » avec l'évocation de la Saga de la Maison Morey devenue une des plus importantes usines d'abattage, de salaison et de préparation de produits cuisinés de France. Ce en 2016 en particulier avec Nathalie Bétry ici présente également.

Sans oublier « La Gaudriole » Foire Agrobiologique de Bourgogne ; établie par l'Écomusée et ses partenaires Bio en 1994/1995/1996/1997/1999 et 2001 dans le Parc du Château.

Pour conclure mon propos du moment, je dirai que la transformation de l'Antenne de Saint-Germain-du-Bois dépend aussi des échanges de la Journée d'aujourd'hui et que tout ce qui sera dit et affirmé ici pourra être retenu pour ou contre nous !

C'est donc dans cette joyeuse et festive perspective que je passe la parole à nos intervenants.

Le beurre l'autre produit d'appellation de la Bresse

**Claire DELFOSSE,
professeure de géographie et
directrice du laboratoire d'Études rurales– Université Lyon II.**

Intervention non fournie par l'auteure.

Des lieux de vente directe pour valoriser des productions locales

Nathalie BÉTRY

**ethnologue, enseignante en éducation socioculturelle
en lycée agricole**

Ma présentation porte sur la manière dont les lieux de vente directe valorisent les productions locales. Je m'appuierai sur quelques exemples issus de mes recherches notamment ma thèse d'anthropologie sur les foires et marchés et mes études sur la vente directe dans le Beaujolais vert (les Monts du Beaujolais, qui ne sont pas viticoles) et en Haute-Savoie.

Nous observerons quelles sont les caractéristiques des lieux de vente en circuit court qui permettent de valoriser les productions. Quelle forme prennent les échanges directs producteurs/consommateurs ? A quels attentes et enjeux cela répond-il ?

Des lieux de vente directe

Tout d'abord notons que les formes de vente directe sont très variées. Il peut s'agir de foires, de marchés, de salons, de vente à la ferme, de points de vente collectifs, de vente par correspondance, de distribution de paniers par des AMAP. Il existe aussi maintenant des drives mais je n'en parlerai pas parce que je ne les ai pas étudiés.

Le point commun entre tous ces lieux est de proposer des circuits courts de distribution entre des producteurs et des consommateurs, sans intermédiaire. Il peut s'agir de démarches individuelles ou collectives. Ils proposent des produits ordinaires, du quotidien ou mettent en valeur des produits emblématiques d'un territoire.

Contrairement à ce qui avait pu être annoncé, la vente en circuit court demeure dynamique. Elle s'est même étoffée ces quinze dernières années - en particulier sous des formes collectives - et se montre particulièrement bien adaptée

pour répondre aux attentes sociales contemporaines à la fois des producteurs et des consommateurs.

I- Des fêtes, des foires et des marchés, lieux de mise en scène des productions locales

Le lieu même de commercialisation n'est pas neutre, on a une image du produit qu'on peut y trouver.

Nous avons une perception différente du produit selon le réseau de commercialisation qu'on lui a choisi. Elena Espeitx-Bernat observe que « chaque voie de commercialisation est associée à un imaginaire déterminé » et qu'« à chaque produit un réseau lui correspond ».

Un produit « artisanal de luxe » sera plus adapté à la vente en épiceries fines ; les produits liés à la « santé » seront mieux valorisés en magasins de diététique ; les produits industriels, issus d'une production de masse seront distribués en grandes surfaces ; les produits agricoles locaux seront parfaitement adaptés à la vente sur les marchés et foires locales (et maintenant aux paniers de producteurs et points de vente collective).

Concernant les marchés, l'anthropologue Michèle de la Pradelle qui a étudié le marché de Carpentras (84) montre comment la mise en scène des produits donne l'impression qu'ils sont à peine cueillis, présentés par le producteur, et sont locaux alors même que tous les produits ne sont pas locaux et ne sont pas présentés par le producteur (puisqu'on y trouve beaucoup de revendeurs). La mise en scène (une belle présentation, dans des corbeilles, sur de la paille, par des vendeurs en tenue « traditionnelle, locale »...) et l'ambiance générale, donnent une image positive aux produits. Ainsi, souvent, on précise à nos convives que le produit du plat qu'on leur propose : « il vient du marché », pour signifier sa qualité et montrer l'intérêt qu'on porte à ses invités en s'étant donné la peine d'aller sur le marché.

Concernant les foires-concours et les fêtes annuelles, la valorisation du produit est encore plus prégnante dans la mesure où la manifestation lui est entièrement consacrée voire même, que l'événement festif a été créé dans l'objectif de le valoriser.

Ainsi les foires-concours sont nées au cours de la 2^{nde} moitié du XIX^e pour mettre en valeur les progrès de la recherche agronomique. Dans le contexte d'un mouvement régionaliste, il s'agissait de mettre en exergue une gastronomie jusqu'à en faire un emblème de la région. Les foires-concours sont destinés à des professionnels et sont organisés essentiellement par des Comices agricoles ou des comités interprofessionnels. C'est par exemple les Glorieuses de Bresse ou la Fête du charolais (à Saint-Christophe-en-Brionnais et Saulieu).

Les concours professionnels présentent des bêtes d'exception, sélectionnées et préparées tout spécialement. Les bêtes primées sont mises sous les feux de la rendre « parfaits ».

Donc c'est vraiment un honneur et une fierté de voir sa bête primée parce que c'est une reconnaissance publique de la qualité de son travail. Mais c'est aussi toute une filière qui est récompensée et valorisée parce que les concours soulignent les efforts qui sont réalisés en termes de sélection, de recherche d'une excellence, celle-ci étant maintenue grâce à la confrontation entre concurrents.



Existent par ailleurs, ce que j'appelle les fêtes à thème. Elles sont plus récentes, puisqu'elles datent des années 1980 et sont à l'initiative de comités des fêtes, d'associations culturelles ou d'Offices de Tourisme, en collaboration avec des

producteurs. Elles mettent en valeur un produit « assez ordinaire » mais qui est emblématique d'un lieu (bénéficiant souvent d'un label tel qu'une AOC/AOP).

Dans ce cadre, tout est tourné autour du produit fêté. Il peut servir à décorer la ville et les stands comme à Billom où l'ail est tressé sous forme de guirlandes. Le règlement intérieur définit ainsi les conditions de valorisation (« la présentation doit être esthétique », « les sacs plastiques sont interdits », le bois, le papier, les paniers d'osier étant à privilégier procurant ainsi un aspect qui se veut rustique et traditionnel). On observe souvent une mise en scène de la production locale apportant une profondeur historique par une folklorisation, afin d'ancrer le produit au lieu. A Saint-Aubin (47), les organisateurs se sont inspirés des félibrées, ces fêtes organisées par les poètes occitans (appartenant au félibrige mouvement célébré par Frédéric Mistral) afin de promouvoir la culture occitane et durant lesquelles se déroulaient entre autres des jeux floraux, des spectacles de poésie et de théâtre en langue occitane. Les concours de poème et les jeux, en français et en occitan étant ici totalement dédiés au pruneau. Les confréries avec leur tenue reconnaissable et leurs rituels dont les intronisations de personnalités locales ou non pour les faire ambassadrices du produit sont généralement associées à la fête. Par ailleurs, on y trouve fréquemment des reconstitutions de scènes de battages, des danses folkloriques...

A des degrés plus ou moins importants, on observe une certaine esthétisation, une mise en scène qui permettent de créer un ancrage historique du produit, dans le lieu et de l'inscrire dans les pratiques locales.

Les touristes et les vacanciers ont l'impression de participer à un moment de la vie locale, de voir un patrimoine vivant. Acheter le produit, c'est ramener un peu de cette histoire locale qui permettra de retrouver chez soi un peu de ce lieu, de cette ambiance que l'on a appréciée et répondant à un besoin de retrouver un lien au terroir et à la nature.

Pour autant, ces lieux ne sont pas forcément des lieux d'achats puisque les commerçants constatent -surtout lorsqu'il y a beaucoup de monde- que les chalands viennent surtout se promener. Les foires s'adressent d'abord aux professionnels, le temps du concours étant souvent fermé au public.

Ce qui est particulièrement recherché, est de rencontrer le producteur ; même si on ne lui parle pas directement, on voit les produits et leurs producteurs.

Cela répond à besoin actuel de ré-humaniser la production ; les grandes surfaces l'ont bien compris en faisant connaître le nom voire la photo du producteur.

L'avantage des foires et marchés est que l'on y va plus facilement que dans une boutique ou qu'à la ferme où l'on n'ose pas toujours se rendre. De plus, lorsque l'on va sur une foire ou un marché, pendant ses vacances, on flâne, on prend son temps : le temps de découvrir des produits, d'échanger avec les producteurs ou de regarder une exposition sur un produit. Le chaland-consommateur est ainsi plus disponible qu'à l'ordinaire pour s'informer sur le produit.

II- Des lieux de transmission

Cela peut paraître une évidence mais ce qui est fondamental dans la vente directe est la mise en relation directe entre des producteurs et des consommateurs.

Dans le contexte d'un éloignement (non seulement géographique mais aussi créé par le nombre d'intermédiaires qui les séparent) entre les producteurs et les consommateurs -urbains, mais aussi ruraux-, notamment lors de problèmes de crises alimentaires, on constate une demande de rapprochement entre producteurs et consommateurs, par les deux parties.

Les différents modes de vente directe sont des lieux de parole partagée où le producteur communique sur son produit et où le consommateur peut obtenir toutes les informations qu'il souhaite concernant le produit.

1- Faire connaître les produits

Les informations données ou demandées permettent de connaître les spécificités du produit. Ils présentent les modes de production, l'alimentation donnée aux bêtes, les critères qui répondent à un label de qualité, la manière de conserver le produit (ail à température ambiante, avec tiges). « Comme mes produits sont sans colorant, ils sont ternes, donc il faut expliquer... » remarque un producteur. Cela peut se faire individuellement ou collectivement (par l'ensemble des personnes de la filière) et peut concerner l'exposition de la filière via des panneaux, la démonstration des différentes étapes de sélection, reproduction, production, transformation...

L'éducation au goût est un temps important favorisant la connaissance du produit. En effet, montrer la particularité du produit, c'est aussi le faire goûter. Goûter pour saisir une spécificité ou découvrir de nouveaux produits. C'est pourquoi sont proposés des ateliers dégustations voire même des repas commentés. Le « goût » est d'ailleurs un critère souvent cité qui semble garantir une certaine qualité, souvent associée aux méthodes utilisées. Le rejet des produits trop industrialisés et la recherche de produits de terroir s'expriment, le plus souvent, par un discours sur le goût. « *Ça a du goût* » dit-on des produits de terroir, par opposition aux aliments que l'on trouve dans les grandes surfaces. Il doit avoir du goût, être parfumé, « typé », par opposition aux produits industriels au goût homogène et insipide et, de manière générale, aseptisé à l'extrême, ôtant tout caractère au produit.

Dans cette optique de valorisation d'un produit un intérêt tout particulier est porté sur la transmission des manières de transformer ou de préparer le produit pour le consommer afin de l'apprécier au mieux. On trouve ainsi des conseils, recettes et ateliers de cuisine en plus des dépliants ou livres sur le sujet (on apprend à cuire une volaille en évitant qu'elle ne se dessèche, à consommer les « avants » des bovins que l'on cuisine peu en France où l'on préfère les viandes grillées à celles bouillies, à utiliser le piment...).

Par exemple, lors des Rencontres Charolaises à Saulieu, en Côte d'Or, au moment de la fête du Charolais, qui est d'abord un concours professionnel de bovins gras, suite à la crise dite « de la vache folle » qui a écorché l'image du produit mais aussi de l'éleveur, se sont développées des animations en direction du grand public. Les éleveurs ont organisé des visites du concours et ils expliquent leurs pratiques d'élevage, en particulier au niveau de l'alimentation du bétail et ils décrivent les procédures de traçabilité des bêtes. Était aussi proposé un repas commenté par des éleveurs, des bouchers, des restaurateurs et des viticulteurs, qui informent sur les méthodes d'élevage mais aussi apprennent à déguster la viande de bœuf, à la préparer et à l'accompagner.

Par ailleurs, la rencontre directe permet au producteur d'expliquer le coût du produit. En effet, même si les clients ont conscience d'avoir un produit de qualité, ils ne comprennent pas toujours pourquoi sans intermédiaire les produits sont plus chers. Divers producteurs soulignent la nécessité de ne pas brader les prix comme

dans la grande distribution et de faire reconnaître le réel coût du produit. Cela est plus évident après que les producteurs ont expliqué leurs conditions de productions. « Y a une clientèle qui dit : vous faites des prix ? Je dis non et petit à petit ils y sont venus parce que la viande qu'ils n'achetaient pas chère, une fois qu'ils l'avaient fait cuire, il en restait la moitié. Que moi, elle ne réduit pas. Donc ça revient moins cher, » rapporte un éleveur-charcutier.

Ainsi, une fonction « d'éducation du consommateur » semble fortement associée à la vente directe, pour qu'il découvre le produit et apprenne à le consommer.

Pour beaucoup de producteurs, il semble nécessaire de réapprendre aux consommateurs à consommer, pour qu'ils fassent la différence entre un produit aux formes et aux couleurs « parfaites » mais au goût insipide et un produit aux formes biscornues mais savoureux.

Lors des fêtes et des foires annuelles, on flâne, on se promène et on prend le temps de parler, de goûter et d'écouter le producteur, ce qui va être propice à la découverte des produits. Le temps de rencontre entre les producteurs et les consommateurs est ainsi un temps d'apprentissage, sous forme « ludique », de goût, de savoirs, de culture. Les informations délivrées vont aider à mieux connaître le produit et vont donc par le fait encourager les pratiques d'achat (ou les modifier, par exemple en développant la consommation des « avants » des bovins...).

2- Porter un autre regard sur le métier d'agriculteur

Pour les producteurs, l'intérêt d'être en vente directe, c'est de revaloriser l'image de leur métier, souvent mise à mal. « On faisait des produits de qualité, mais avec la vache folle, on est passé à la vente directe, ça nous permet de parler à nos clients. On fait pas que polluer. On fait attention à ce qu'on fait » constate un éleveur bovin.

En parlant de ses techniques de travail, le producteur parle tout autant de lui : en même temps qu'il justifie la valeur de son produit, il présente son travail en apportant la preuve d'une recherche d'excellence.

Les producteurs ont aussi besoin de montrer que leur métier a évolué. Ils souhaitent montrer la réalité de leur travail qui ne correspond pas à l'imaginaire des consommateurs qui ont soit l'image d'une agriculture sur-mécanisée et polluante, soit une représentation idyllique et bucolique du monde agricole. Souvent, ils expliquent en quoi leurs gestes sont artisanaux, traditionnels, mêmes s'ils utilisent des machines modernes, car beaucoup souhaitent aussi montrer qu'ils ne sont pas « arriérés » et qu'ils répondent à des exigences sanitaires ou autres. Dans le cadre de l'exposition dans les Monts du Beaujolais, les producteurs rencontrés s'attachaient à montrer la qualité de leurs produits en revalorisant leur rôle dans la société et dans leur relation à la nature et au paysage qu'ils façonnent et qui constitue un attrait pour les consommateurs de proximité et de passage.

Le choix de la vente directe est d'abord un choix de vie, parfois une opportunité ou un moyen de se diversifier.

De la même façon que le producteur réinvesti son identité professionnelle, la figure du consommateur est réintégrée dans le schéma de représentation de l'activité agricole. Le producteur en vente directe pense systématiquement au consommateur, qui n'est pas une entité abstraite comme elle peut l'être dans les circuits de distribution de masse, mais une personne qu'il est amené à rencontrer, régulièrement. La rencontre se fait entre deux individus.

« Quand je vais sur le marché, je ne vais pas vendre ma marchandise, je vais à la rencontre des gens. (...) On discute recettes... On échange. Quand on vend la marchandise, on veut leur faire plaisir.(...) » souligne cet éleveur de porcs-charcutier vendant sur les marchés.

Cette notion de plaisir est très fréquemment employée pour désigner ce qu'ils peuvent procurer aux consommateurs lors d'une visite, d'une dégustation, l'achat de produits. Et ce d'autant plus que le producteur est en face à face, qu'on le complimente sur ses produits et qu'il peut avoir un retour critique sur ses produits.

Des lieux pour favoriser la rencontre et le dialogue

Nous savons que manger n'est pas neutre. On incorpore des nutriments mais aussi des symboles. Bien plus, tout ce qui est comestible n'est pas mangeable. Pour être consommable, le produit doit pouvoir être identifié par le mangeur. La succession de crises alimentaires, le développement des OGM et l'essor de ce que Claude Fischler appelle des OCNI « objets comestibles non identifiés » (produits dans des lieux industriels, on ne sait pas comment, ils sont uniformes, aseptisés, présentés sous cellophane, au goût fade et insipide) entraînent ce que Jean-Pierre Poulain appelle « une anxiété alimentaire » qui s'exprime à travers l'idée qu'aujourd'hui « on ne sait plus ce qu'on mange » et ce d'autant plus que le consommateur s'est éloigné des lieux de production. J.-P. Poulain observe ainsi que l'aliment sorti de l'industrie agro-alimentaire « se trouve perçu par le consommateur comme « manquant d'identité », de « qualité symbolique », comme « anonyme », « sans âme », « sorti du non-lieu industriel », en un mot « désocialisé » ».

« D'où sans doute l'obsession du label, de l'étiquetage, de la garantie des origines et de la pureté originelle (...) [qui permettent de] ré identifier l'aliment » constate Claude Fischler. Les labels peuvent garantir certains critères mais les consommateurs sont souvent perdus face à eux et n'en connaissent pas toujours les critères. La rencontre avec les producteurs, « certificateurs » d'authenticité et de singularité, marque une recherche d'éléments prouvant une qualité.

La vente directe permet la transmission de savoirs et de pratiques autrefois délivrés au sein des familles ou par une proximité géographique avec des exploitations. La transmission verticale, de génération en génération ne se fait plus, mais apparaît une transmission horizontale entre individus de même génération, appartenant à des « mondes » différents. Une forme de médiation presque culturelle s'opère. Si la fonction de transmission a toujours existé, la démonstration de savoirs et savoir-faire n'a plus pour objectif leur reproduction mais simplement leur découverte et leur compréhension.

Conclusion

On observe alors que, dans l'objectif de valoriser la consommation d'un produit ou d'une partie de produit, le face à face à la ferme ou sur les marchés donne lieu à des discours pédagogiques permettant aux uns de se réapproprier la commercialisation et aux autres de se réapproprier la consommation. En même temps qu'il se réapproprie la commercialisation de ses produits, le producteur se réapproprie sa propre image.

La vente directe rassure et redonne du sens à la consommation.

Pour les agriculteurs, il s'agit d'un vrai choix de vie puisqu'il faut aussi développer de nouvelles compétences à la fois dans la commercialisation et la transformation, ce que tous ne peuvent ou ne savent pas faire. Cela nécessite de faire un certain nombre d'investissements (concernant la découpe, la réfrigération, le transport mais aussi en temps à y consacrer).

Annie Bleton-Ruget :

Vous avez vu deux manières en fait de valoriser le produit alimentaire local. Premier cas : le label à travers l'exemple du beurre ; deuxième cas très différent dans le domaine d'approche, c'est la relation entre producteurs et consommateurs qui est une autre forme de valorisation. Je pense que nous allons pouvoir y revenir à travers des témoignages, des questions et peut-être même si ce n'était pas un des aspects principaux de l'enquête, des aspects plus individuels que la forme collective sur laquelle nous avons eu quand même beaucoup d'exemples parce que les exemples qui étaient donnés étaient des exemples d'organisations collectives : rencontres, foires, marchés, mais qu'il y a aussi un aspect plus individualisé par exemple à travers la vente à la ferme. La parole est à la salle.

Échanges avec la salle :

Madame Bodenan-Villot :

Bonjour. C'est plus un témoignage. Je suis originaire de Pierre-de-Bresse mais j'habite à Pont-de-Vaux. En fait, à Pont-de-Vaux, il y a des marchés qui sont connus, il y a les Glorieuses de Bresse mais il y a aussi un magasin qui depuis quelques années est installé en vente directe avec des producteurs et c'est vrai que c'est quelque chose qui marche très très bien. Après on s'aperçoit que c'est une certaine catégorie de population qui fréquente cette structure mais c'est vrai que par rapport parfois à de la vente directe directement des producteurs- parce que moi au niveau professionnel il y a des producteurs qui viennent vendre directement- mais les coûts sont très importants. Et quand on leur demande pourquoi c'est beaucoup plus cher c'est en fait qu'ils perdent beaucoup de temps justement à venir voir les entreprises, les administrations surtout et du coup je pense que l'aspect vente directe un regroupement des producteurs est plus intéressant pour eux et pour le consommateur parce que c'est un coût moindre pour les consommateurs. Je fais un petit aparté -je suis vraiment là à titre personnel- mais quand on a beaucoup parlé de l'éducation au goût, moi je travaille au Département, je suis responsable des Collèges et de la restauration collective des collégiens. La production locale et le soutien des agriculteurs locaux est importante et on essaie de faire ce lien entre restauration collective et producteurs locaux avec en particulier la mise en place d'une plateforme qui s'appelle « Agrilocal ». Il y a une demande aussi de la société d'éduquer les enfants. Moi j'ai en tête des collèges qui ont essayé production de poulet de Bresse etc, les enfants n'aiment pas spécialement parce que c'est plus dur,... La principale difficulté c'est faire manger bien les enfants c'est important, les éduquer c'est important, les rencontres avec les exploitants c'est important mais on a plusieurs facteurs qui freinent : le prix mais ça de temps en temps on peut faire mais c'est aussi le fait que ces restaurations collectives ça nécessite des producteurs qui puissent produire en masse et par exemple quand ils veulent faire par exemple « poulet », c'est des cuisses de poulet qu'il faut pour les collégiens. Le troisième frein qui est aussi très important c'est qu'au niveau de la restauration collective il y a des normes sanitaires qui sont tellement drastiques, qui font qu'il y a beaucoup de réticences des cuisiniers à s'approvisionner local parce que crainte justement que toute la chaîne de respect sanitaire soit respectée. Tous ces freins font que c'est pas

si facile que ça et pourtant je pense que c'est essentiel d'éduquer nos enfants à une alimentation de qualité.

Gilbert Loreaux : Bonjour. Je voulais juste savoir si dans vos recherches vous avez remarqué que les producteurs en « Bio » étaient plus représentés dans ces circuits de vente directe ?

Nathalie Bétry : Moi je n'ai pas rencontré que des producteurs « Bio ». Par contre effectivement peut-être sont-ils plus attentifs à ces démarches là et que les lieux de vente directe correspondent mieux à leur production. Mais en tout cas pas que des producteurs « Bio » intéressés par la vente directe. Après, j'ai pas les pourcentages, j'ai pas la répartition mais y compris des personnes qui sont en agriculture traditionnelle, conventionnelle sont intéressés par la vente directe. Notamment dans l'élevage bovin parce que je les ai rencontrés en pleine crise de la « vache folle » et pour eux c'était un moyen de se réapproprier vraiment la commercialisation parce qu'en magasin ça ne se vendait plus ; donc c'était contourner un peu ces aspects-là.

Marie-Paule Meunier : Ce n'est pas une question, c'est une intervention. Merci Nathalie pour ta présentation qui était tellement bien d'ailleurs qu'elle était fort optimiste j'ai trouvé parce qu'effectivement le marketing a bien repéré que les marchés avec tout l'imaginaire du consommateur était formidable donc il réorganise aussi dans les grandes surfaces des simili- marchés et c'est vrai que même sur les marchés vous avez tous entendu parler des fameuses herbes de Provence qui ne sont de Provence que par le costume que revêt le vendeur, les œufs fantastiques qui ont été mis dans de la paille dans des cagettes et le terme « fermier » qui quelquefois peut être très piégeur pour le consommateur... J'en profite pour le terme « fermier » il est vrai que pour nous qui sommes en AOP, on était en AOC. Les labels je suppose aussi que les consommateurs ne sont pas tous au courant, ils connaissent mieux le Bio qui d'ailleurs a bien fonctionné. Nous, on nous a déjà fait changer le nom de notre appellation : Appellation d'Origine Contrôlée, avec les vins le consommateur commençait à s'y retrouver ; on est en AOP maintenant et il y a une grosse confusion avec IGP qui est vraiment très différente. On a quand même toutes ces difficultés, tout n'est pas facile. J'ai à côté de moi des cuisiniers qui ont bien œuvré je crois à Pierre-de-Bresse pour la « semaine du goût » et qui ont

beaucoup fait pour la pédagogie du produit auprès des élèves. Au niveau de la cantine on a besoin de beaucoup de pédagogie avec la Volaille de Bresse, au niveau du goût il faut apprendre à remanger quelque chose de ferme, il faut réapprendre à la cuisiner, réapprendre à la déguster. Au niveau du goût et c'est vrai qu'on y arrive - j'entendais ce matin la présidente de la FDSEA- qui disait sur France Inter- qu'on arrive à avoir dans les cantines 45% de la volaille qui vient de l'Europe qu'on importe et c'est cette volaille quelquefois qui se retrouve dans les cantines avec des critères de qualité qui sont bien en dessous des nôtres. Nathalie tu as vraiment bien expliqué que le rapport producteur-consommateur est essentiel au niveau pédagogie des produits. On le voit parce que la grande distribution nous demande des animations points de vente et ça marche très bien quand ce sont des producteurs qui vont expliquer leurs produits et les vendre.

Nathalie Bétry: J'ai pas assez insisté sur le fait que c'est un imaginaire et que derrière il y a beaucoup de « faux » sur les termes, ne serait-ce la manière dont on s'habille, dont on présente. J'ai vu aussi des saucissons qui étaient débarrassés de leur emballage et après c'était issu du producteur...

Rémi Girardot: Bonjour. Une intervenante a parlé de la commercialisation des produits sur les foires et j'aurais voulu enfoncer le clou un petit peu en revenant sur les salons de gastronomie qui sont un excellent rapport avec le public. Salons de gastronomie ouverts au public et vous en avez même réservés aux professionnels. On voit se développer ce que l'on appelle des « Handlers », des gens qui font le métier de savoir présenter les produits. Une remarque également sur l'intervenante précédente sur les labels et j'ai vraiment l'impression en ce moment qu'il y a tellement de labels différents que j'ai bien peur qu'on soit en train de tuer cette appellation et je crois qu'il serait temps de revoir, de repréciser des labels parce que maintenant tout un chacun peut créer un label. Je prendrai simplement un produit qui devrait être labellisé « la Pintade de Bresse » qui n'a pas d'Appellation eh bien maintenant il y a quelqu'un qui a créé une Appellation « Pintade de Bresse ».

Claire Delfosse: Il y a confusion aussi avec le fait qu'il y a quelques années on ne disait pas que l'Appellation était un Label au contraire, l'Appellation d'Origine. C'est par les réformes qui font que l'Institut National des Appellations d'Origine et

aujourd'hui l'Institut National des Appellations d'Origines et de Qualité et on a associé sous la houlette du même organisme les Appellations d'Origines, les labels Rouges, le label Bio et les certificats de conformité. Il y a aussi une clarification qui n'est pas faite sur des Labels qui sont des Labels territoriaux ; des marques de provenance : provenance France, produit en Bretagne, chaque département, chaque région a son logo, son signe, sa marque ce qui fait qu'il y a une confusion. Derrière ces logos, il n'y a pas forcément de Cahiers des charges ; il y a une simple provenance. On dit qu'il faut former au goût mais je pense qu'il faut former le consommateur à ce type de choses. Moi je fais des cours en amphitheâtre et j'ai l'impression d'être une association de consommateurs et là je pense qu'il y a un gros travail, sans compter les médailles, les concours agricoles qui sont un Label sur un produit un jour donné et qu'on va voir sur les bouteilles de vins. Les producteurs aussi entretiennent la confusion.

Denis Juhé : Avec la vente directe les consommateurs se rassurent. Après le discours qu'on a, il est pas vrai ; d'où un certain nombre de tromperies qui ont lieu sur les marchés il faut le reconnaître ! L'avantage effectivement des labels c'est contrôlé par un organisme extérieur et ce qui est écrit est normalement réalisé. Le problème est que les consommateurs ne peuvent pas à chaque fois qu'ils achètent un produit voir le cahier des charges pour savoir si ça leur convient ou pas. L'autre difficulté de vendre en commun -parce que quand on parle magasin de producteur- il y a un certain nombre de projets y compris sur la Bresse. Nous, chez les « Bio », on est allés voir je ne sais combien de marchés de producteurs ailleurs et je dirais qu'en « Bio » c'est relativement facile parce que justement on a un label, on a une garantie de qualité qui est imposée. Quand on fait un magasin de producteurs ailleurs et qu'on mélange des producteurs qui peuvent être « Bio » ou pas « Bio » d'ailleurs je trouve ça très bien et en même temps il faut se mettre d'accord sur le qualitatif pour qu'au sein du magasin il n'y ait pas une ou deux personnes qui éventuellement fassent la mauvaise réputation du magasin. Il y a aussi les sujets fiscaux. Quand on vend en commun les régimes sont différents si on a des salariés ou pas, si c'est les producteurs qui viennent eux-mêmes vendre ou pas... C'est quand même assez compliqué et en plus ça s'adresse souvent à des petits producteurs qui n'ont pas les moyens d'investir et quand on monte un magasin il y a quand même un investissement à faire. Ça pose tout un tas de questions. Pour revenir à ce que disait

Marie-Paule Meunier tout à l'heure sur le produit fermier il faut savoir que le produit fermier n'a pas de définitions légales, on ne sait pas ce que sait, ça fait des années et des années que les agriculteurs se réunissent au niveau national pour déterminer ce qu'est un produit fermier et on n'y arrive pas. Au niveau local c'est pareil, quand on veut définir une qualité pour faire un magasin de producteurs on n'y arrive pas non plus parce qu'on essaie de faire du collectif on fait de l'inclusif. Et quand on met une règle forcément il y en a qui sont dehors et il y en a qui sont dedans.

Henri Bonnot : J'aimerais savoir d'où vient cette méfiance systématique que l'on constate dans le monde actuel vis-à-vis de l'alimentation. Quand est-ce que ça a commencé ? Et pourquoi ? Mes parents étaient agriculteurs je n'en dit rien de plus mais je ne comprends pas cette attitude. Mais je ne dis pas qu'on a tort, mais d'où ça vient et quand cela a-t-il commencé ?

Annie Bleton-Ruget : C'est un long débat que l'on pourra reprendre. Nathalie l'a évoqué. A partir du moment où le lien avec le produit et tout ce qui lui arrive : la production, la transformation et la commercialisation s'est complètement coupée du consommateur. Cela se fait à des rythmes très différents selon les régions, selon les produits. C'est à partir du moment où tout cela se désorganise que l'inquiétude alimentaire commence à s'insinuer dans les esprits, plus séries de crises que vous avez tous évoquées qui a accentué considérablement le phénomène.

Claire Delfosse : Je pense aussi qu'il y a eu une évolution dans la façon de percevoir les progrès et les recherches scientifiques qui sont mis en œuvre par l'industrie agroalimentaire ou la production agricole. Je pense que c'est des doutes et notamment avec la crise de « la vache folle » puis les OGM sur le bien-fondé de progrès, de recherches scientifiques et d'évolution de l'alimentation. Ça, c'est à la fois la perte de liens et la perte de confiance dans les mésusages de la recherche, le progrès, les sciences.

Les comportements alimentaires des Bressans.

Lucie MOUILLON,

titulaire d'un Master 2 Muséologie – patrimoines immatériels et collections. Université de Strasbourg.

Durant cette prise de parole, je vais vous présenter mon stage de fin d'étude que j'ai effectué à l'Écomusée de la Bresse bourguignonne. Après un parcours en Lettres modernes puis en Ethnologie, je viens de terminer un Master 2 en Muséologie à l'Université de Strasbourg. Un stage long doit clore cette dernière année de faculté et un mémoire retrace l'étude que j'ai menée pendant plus de six mois à Pierre-de-Bresse et dans les environs. J'ai donc eu la chance d'être reçue ici par monsieur Rivière du mois de mars au mois de septembre 2017.

Les trois premiers mois ont été l'occasion de s'immerger dans l'histoire, la culture et certains aspects de la vie bressane comme l'agriculture locale que je connaissais très peu. Le riche fonds documentaire que possède l'Écomusée m'a tout d'abord permis d'explorer avec un regard d'« étrangère » ce territoire relativement préservé, encore à l'écart des grands axes de circulation et de ce fait, présentant des singularités intéressantes. Dès le mois de juin, la recherche a pris un tour plus concret et j'ai été chargée de réunir des informations sur l'alimentation bressane de manière générale, en remontant si possible le fil jusqu'aux modes de production agricole – typiques ou considérés comme tels – de cette micro-région.

Bien évidemment, il a fallu circonscrire cette étude : les limitations géographiques sont celles de la Bresse bourguignonne, c'est-à-dire le pays en tant que tel mais aussi les quelques communes qui se situent à l'Est de ce territoire et qui faisaient partie autrefois de l'Outre-Saône. À ce propos, les travaux de madame Bleton-Ruget éclairent avec une grande précision l'évolution historique, spatiale et linguistique de la Bresse bourguignonne. J'ai fini par me consacrer à un espace beaucoup plus resserré pour plus de commodité, le but étant de partir de Pierre-de-Bresse puis d'étendre le rayon d'investigation dans les villages alentours : La Chapelle-Saint-Sauveur, Fretterans, Saint-Germain-du-Bois ou Lays-sur-le-Doubs par exemple.

Parallèlement à la recherche bibliographique, j'ai mené une étude de terrain, autrement dit une enquête ethnographique. L'objectif majeur a été de mieux comprendre les pratiques et les comportements alimentaires des Bressans bourguignons et d'identifier, autant que faire se pouvait, leurs propres représentations à travers leur patrimoine gastronomique, le paysage et les techniques agricoles. Une fois que l'étude ethnographique a un cadre, il est nécessaire d'identifier un groupe social considéré comme un échantillon suffisamment pertinent pour pouvoir passer du particulier au général. On peut alors parler de communauté dans la mesure où les personnes (hommes et femmes) ont été choisies et approchées parce qu'elles se considèrent unies par des traditions, car elles partagent la même identité, le tout de manière systématique ou au fil des rencontres.

Je les ai alors interrogées sur une thématique particulière – en l'occurrence, l'agriculture et l'alimentation bressanes – après avoir obtenu la validation de mes questionnaires par l'Écomusée. Ces grilles de questions ont porté largement sur la notion de gastronomie, d'identité(s) bressane(s), sur les habitudes culinaires, les événements qui ont jalonné et jalonnent toujours la vie quotidienne, ou encore le regard que mes interlocuteurs jettent sur l'alimentation aujourd'hui : ce dernier sujet agite et suscite, comme cela a été dit auparavant, beaucoup d'inquiétude et de préoccupations.

Tous ces entretiens ont été enregistrés avec l'autorisation des personnes rencontrées, transcrits, analysés et ont été ensuite remis aux archives de l'Écomusée de la Bresse bourguignonne. Ces sources pourront être employées comme des matériaux pour des projets divers ; ainsi, ils pourront être de quelque utilité lors de la transformation de la Maison de l'Agriculture bressane en Maison de l'Agriculture et de l'Alimentation bressanes à Saint-Germain-du-Bois très prochainement.

L'âge des interlocuteurs allaient de 21 ans à plus de 90 ans ce qui a permis d'avoir un large spectre d'informations sur une durée relativement étendue. Qu'était-il demandé exactement à ces personnes ? En règle générale, nous avons effectué un tour d'horizon en partant des repas de la journée lors de l'enfance et de l'âge adulte, vers l'organisation des repas de fêtes profanes et religieuses, en passant par la distribution des tâches liées à l'alimentation au sein d'une famille (qui cuisine, avec qui, où, quand et avec quels ustensiles, etc.).

Des éléments récurrents ont attiré mon attention, à commencer par ce qui semble être une institution en Bresse : le repas de cochon, qui désigne l'abattage de l'animal, la transformation de tous ses membres ainsi que les festivités qui ont lieu la semaine qui suit sa mise à mort. Ce type d'événement mobilisait toute une famille et les cercles les plus proches (amis et voisins), et requérait des savoir-faire méticuleux. En ce qui concerne le repas de cochon, les Bressans appelaient souvent un ami qui exerçait le métier de boucher ou de charcutier et qui était donc à même de découper et de cuisiner le porc, secondé par les hommes et les femmes de la famille selon une répartition des tâches très rigoureuse.

L'accent a été mis sur le rythme des saisons et les festivités qui marquaient l'année, des fêtes de Pâques et de Noël aux festins de baptême, de noces, de communion et de funérailles, aux repas pris pendant le battage jusque dans les années 1940 à 1950. Mes interlocuteurs ont décrit également la façon dont se déroulaient les veillées, ce à quoi l'on s'y adonnait et ce qu'on y mangeait au fil de l'année (des marrons grillés par exemple).

Parce qu'il était question de gastronomie, les arts de la table ont fait l'objet de quelques remarques puisque même dans les foyers les plus modestes, on la choisit soigneusement en fonction du type de repas donné. Dans la vie quotidienne, les assiettes et plats en terre côtoient les séries Arcopal ou achetées à Ikéa, tandis qu'on réserve pour les grandes occasions (réceptions d'invités, anniversaires, baptêmes, etc.) la porcelaine fine et l'argenterie. De génération en génération, cette vaisselle n'est pas transmise selon les mêmes modalités, un service passant parfois de la mère à la fille ou de la grand-mère à la petite-fille. En fonction des goûts et des moyens économiques, la vaisselle peut ne plus être utilisée mais gardée comme décoration exposée sur un buffet et comme souvenir familial.

Par ailleurs, je me suis intéressée à la manière d'acquérir des savoir-faire culinaires au sein des familles bressanes. Je me suis interrogée sur les modes de transmission dans la vie quotidienne, transmission presque exclusivement féminine, puisque que comme dans le cas de la vaisselle, les usages vont passer de la mère à la fille ou de la grand-mère à la petite-fille suivant les affinités et le mode de vie (la mère exerçant une activité professionnelle la plupart du temps). Cet apprentissage commence toujours par l'observation silencieuse et très attentive des fillettes et se poursuit avec la tenue d'un cahier de recettes inspiré de celui de ses aînées. L'examen de ces livrets permet de comprendre la sélection que font les jeunes filles

d'une génération à une autre et leur capacité à faire preuve d'inventivité en s'appuyant sur des ingrédients et des matériaux nouveaux.

Ces cahiers de recettes familiaux font écho aux carnets qui ont été tenus par des cuisinières professionnelles. Certaines étaient indépendantes et itinérantes : elles étaient embauchées par des particuliers lors de festivités. Les clients se chargeaient de leur voyage et de l'achat des fournitures nécessaires au repas. Quant à elles, elles s'installaient directement dans les cuisines pendant un ou deux jours puis repartaient une fois le banquet terminé. On peut les considérer comme les prédécesseurs des traiteurs contemporains.

Les cahiers de recettes ont notamment permis de faire le lien entre les vastes collections de l'Écomusée qui en comptent quelques-uns (une petite dizaine) et les souvenirs racontés par les interlocuteurs les plus âgés. Le plus souvent datés, ces carnets parfois centenaires permettent de voir quels plats étaient servis dans des familles bressanes par des cuisinières issues des classes populaires, la plupart du temps du monde paysan. En examinant dans le même temps les collections de menus de l'Écomusée, il est possible de constater les échanges et les modes culinaires dans une société rurale encore très fortement hiérarchisée au début du XX^e siècle. Enfin, au-delà de l'aspect gastronomique, ces cahiers de recettes servaient également de journaux intimes, de livres de prières ou encore de cahiers de brouillon, ce qui renseigne sur les pensées et les aspirations de ces femmes au service de familles bourgeoises, souvent loin des leurs.

Le but de l'enquête ethnographique est aussi de partir de choses communément admises pour essayer d'en comprendre l'origine et de découvrir dans le discours des personnes rencontrées des variantes ou des contradictions. Tout un pan du questionnaire était consacré aux plats considérés comme traditionnels ou emblématiques du territoire bressan bourguignon. Les gaudes sont les plus fréquemment citées : il s'agit d'un plat sucré ou salé dont l'ingrédient principal est la farine de maïs grillé. Largement consommé en Bresse pendant plusieurs siècles (l'arrivée du maïs, plante originaire des Amériques, ayant joué un grand rôle dans la subsistance de la population locale), il est très peu préparé actuellement et perdure surtout dans les esprits de ceux qui l'ont consommé tous les jours, voire plusieurs fois par jour dans leur jeunesse.

Les témoignages ont rapporté l'utilisation de certains légumes comme la courge, cultivée à la fois pour la nourriture des bêtes et celle des humains sous

forme de gratins et de soupes. La très grande diversité des produits laitiers tels que la crème, le beurre et plusieurs sortes de fromage, est souvent revenue au fil de l'entretien. Les fromages forts, vieux, gras et pourris désignent quelquefois des préparations similaires, d'autres fois des pâtes qui n'ont en commun que leur consistance crémeuse. Ce qu'on appelle le fromage fort pouvait par exemple être fabriqué avec du lait écrémé afin de réserver la crème et le beurre à la vente au marché hebdomadaire du village. Le fromage gras était plutôt préparé avec du lait entier. Quant aux fromages pourris et vieux, ils auraient été conservés un peu plus longtemps dans un linge, longuement égouttés et auraient une saveur assez puissante. Ce sont des pâtes qui étaient étalées sur des tartines puis grillées au four ; elles sont en quelque sorte la madeleine de Proust des Bressans âgés de plus de soixante-dix ans. On consommait aussi le « fromage de gruyère », soit le Comté : on l'appelait encore ainsi au début du XX^e siècle parce qu'il y avait en Bresse de nombreuses fruitières (ou fruteriers) fondées sur le même modèle que les coopératives jurassiennes.

D'autres spécialités ont été abondamment décrites et associées à des souvenirs de jeunesse. Le millet a laissé un souvenir impérissable chez la plupart de mes interlocuteurs : il s'agit d'un dessert cuit au four, fabriqué le plus souvent avec de la farine de gaudes (maïs grillé) et parfumé parfois avec de la vanille ou de la fleur d'oranger. La flamusse désignait soit un pain de maïs, soit une pomme au four recouverte de pâte, pâte qui avait été raclée sur la maie (meuble sur lequel était façonné le pain). Si la tarte au fromage blanc, au « quemeau » ou au « goumeau » dans le Jura voisin ne sont pas toujours semblables, il s'agit fréquemment d'une pâte garnie avec un appareil constitué de crème sucrée ou bien d'un mélange de crème, de sucre et d'œufs.

S'est posée la question problématique des origines de mets présentés comme anciens, mais dont les traces étaient relativement récentes. L'exemple des corniottes est intéressant : les documents remis aux touristes indiquent qu'il s'agit là d'une invention des nonnes de Louhans. Elles auraient confectionné ces petites pâtisseries le 15 août dans le but de réunir des fonds pour l'Hôtel-Dieu. Certains Bressans l'appellent « l'oreille » à cause de leur forme, n'en préparent que depuis les années 1960 et sont plutôt sceptiques face à la « légende » qui vient d'être évoquée. Une version nouvelle voudrait qu'une cuisinière louhannaise aurait été inspirée par le

chapeau tricorne d'un régiment de soldats hébergé au château de Mailly à Châteaurenaud dans les années 1840.

Les questions sur la gastronomie ont forcément touché la fabrication et la consommation d'alcools. Ces deux « activités » avaient une place très importante dans la vie quotidienne de la première moitié du XX^e siècle. Boisson revigorante pendant le travail à la ferme et dans les champs, l'eau-de-vie se prêtait aussi aux repas festifs. Fabriquée avec les fruits récoltés dans les vergers et les forêts, elle est toujours distillée par des Bressans même si le droit se perd dans les familles. Le vin était tiré de cépages résistants tels que le Noah et l'Oberlin : interdits peu après la Seconde Guerre mondiale, ces vignes ont été délaissées mais il n'est néanmoins pas rare d'en trouver quelques pieds dans les jardins bressans. Ces boissons alcoolisées étaient bues exclusivement par les hommes ; les femmes, à la rigueur, avaient droit à des liqueurs aromatisées et très suaves.

En bref, j'ai donc rencontré une trentaine de Bressans de générations différentes. Les discussions ont quelquefois eu lieu dans une seule famille ce qui a créé un dialogue intergénérationnel et la possibilité de croiser les expériences et les points de vue. Les entretiens collectifs ont présenté l'avantage de comparer les comportements relatifs à l'alimentation selon les classes d'âge, ce qui a été très enrichissant. Par exemple, la production, l'achat et la consommation de nourriture en Bresse bourguignonne ont considérablement changé en l'espace de quelques décennies. Ça a été l'occasion d'évoquer le fait que l'on soit passé d'une ferme bressane vivant quasiment en autarcie à un approvisionnement dans les marchés locaux, chez les marchands ambulants puis dans les petites et moyennes surfaces. L'arrivée de produits exotiques après la Seconde Guerre mondiale a frappé aussi les esprits, comme l'accès au sucre et au café avait introduit des changements significatifs dans la composition des repas au début du XX^e siècle (remplacement des gaudes du petit-déjeuner par du café au lait et du pain par exemple).

Avant de finir, je souhaite parler de la chance que j'ai eue d'organiser un entretien collectif à l'EHPAD Charles Borgeot de Pierre-de-Bresse, la maison de retraite voisine de l'Écomusée de la Bresse bourguignonne. Une animatrice m'a aidée à encadrer plus d'une vingtaine de personnes de 80 à plus de 90 ans ce qui a été tout à fait intéressant car outre les questions habituelles, j'ai pu collecter des souvenirs remontant aux années 1940. Ces personnes étaient alors des enfants ou des adolescents que la guerre a profondément marqués. On a pu notamment parler

des échanges alimentaires entre Bressans et citadins venus de Lyon : ces derniers proposaient de travailler pour eux afin de rapporter dans leurs familles du pain et du lard. En arrière-plan, le marché noir a été évoqué avec réserve, tandis que la question du rationnement a suscité plus de développements.

Enfin, cette enquête ethnographique a pris une résonance toute spéciale dans le contexte qui est le nôtre : la transformation de la Maison de l'Agriculture à Saint-Germain-du-Bois en Maison de l'Agriculture et de la Gastronomie et la création simultanée de la Cité de la Gastronomie et des Vins de Bourgogne à Dijon, gigantesque projet promouvant une certaine idée de la gastronomie qui n'est pas tout à fait semblable à celle qui est développée dans le réseau de l'Écomusée.

D'un point de vue personnel, ce stage a été la possibilité de voir comment fonctionne un écomusée de l'intérieur sur une durée relativement longue. J'ai pu participer à ses activités comme les visites nocturnes et insolites, le montage d'une exposition (la belle exposition « Damian Tirado » qui s'est terminée il y a deux mois), etc. Toutes les informations collectées ont fait l'objet d'un mémoire dont la soutenance a eu lieu cet automne. Le musée a non seulement un objectif de diffusion des connaissances à travers ses espaces d'expositions et des journées telles que celles-ci qui permettent de réunir des publics de tous les horizons ; il a également une mission de formation. C'est donc comme cela, en accueillant des étudiants de disciplines variées, que l'on peut acquérir et affiner des compétences, actualiser des connaissances et permettre de concevoir un vrai projet professionnel - ajouter au pan théorique transmis à l'université un vécu et des savoir-faire pratiques.

Je vous remercie.

Alain Cordier : Je voulais rajouter les spécialités d'eau, de rivières, de mares, la Pôchouse, la friture de Saône. Moi gamin j'allais avec des tribus que l'on appelait à l'époque « camps volants » pêcher des grenouilles dans les mares. Il y a aussi les écrevisses que l'on pêchait dans les biefs mais on les a certainement trop pêchées sans oublier la pêche des étangs en Bresse, autre ressource alimentaire.

Échanges avec la salle :

Henri Bonnot : Une question. Je voudrais savoir si au cours de toutes ces enquêtes vous avez repéré des plats particulièrement aimés des Bressans ?

Lucie Mouillon : Le millet qui est préparé surtout avec une recette du moulin jurassien Taron. Le millet, avec une seule recette, ce qui a été dommage pour moi parce qu'au début le but était de faire une collecte de recettes. En fait, pour ce faire, il aurait fallu cuisiner avec les gens mais je n'en ai pas eu la possibilité.

Annie Bleton-Ruget : Tout le monde ne sait pas forcément ce qu'est le millet ?

Lucie Mouillon : Le millet, c'est un plat sucré fait en général avec de la farine de maïs grillé, la fameuse farine de gaudes que l'on sucre et qui est parfois aromatisé avec de la fleur d'oranger ou du rhum. C'est fait dans un plat en terre que vous pourrez voir en sortant sur un vaisselier, plat ovale assez grand et autrefois on mangeait tous dans le même plat. C'est quelque chose qui est cuit dans le four. Dans le sud-ouest également on appelle ce plat le « millassou » ou le « milla ». Lucien Guillemaut appelle cela le « milla ». On met du lait mais il y a certaines versions dans les villages qui entourent Pierre-de-Bresse qui ne connaissent le « milla » qu'avec la farine de blé. C'était d'ailleurs la même chose pour les gaudes, ils parlaient de gaudes blanches donc pas du tout de la farine de maïs mais bien du blé. C'était pareil pour le pain : du pain seulement fait avec du blé, jamais de seigle, de sarrasin ou de maïs alors que visiblement, plus on descend vers Louhans, plus on voit l'usage de la farine de maïs et d'autres céréales. Donc surtout le millet et la Corniotte.

Henri Bonnot : Dans le temps, les gaudes étaient faites avec du maïs blanc.

Lucie Mouillon : Oui et d'ailleurs c'est un peu compliqué parce qu'on m'a parlé de gaudes blanches ici, de la farine de blé mais à Sornay par exemple on m'a parlé de gaudes blanches pour préciser que c'était à base de farine de maïs blanc ; dont ça suppose qu'on pourrait parler de « gaudes jaunes ». Ce maïs blanc est toujours cultivé dans certains jardins.

Madame X ? : Je suis heureuse de participer à cette journée parce que tous les échanges ont été riches et on pourrait continuer mais je voudrais revenir particulièrement sur votre intervention. Je fais de l'accompagnement de fin de vie à l'hôpital de Lons-Le-Saunier depuis 1995 et j'interviens notamment le mardi après-midi auprès des Alzheimer profonds en circuit fermé. L'endroit s'appelle « L'Hutau » c'est un mot bressan, ça dit bien ce que ça veut dire et je peux confirmer que parmi les souvenirs qui peuvent rester dans ces cerveaux perturbés, le gustatif est là très ancré au fond d'eux-mêmes. C'est d'une richesse d'échanges dans une verbalisation très particulière mais je vous assure que les mots reviennent très précis et ce qui revient en priorité ce sont les gaudes. Le pain aussi, la qualité du pain, la soupe, parce qu'on trempait la soupe et l'essentiel comme vous l'avez dit, le porc qui était la base de la nourriture. La volaille de Bresse c'était autre chose. Bravo pour toutes ces choses qui sont sensibles, la gastronomie populaire nourrit l'homme et le nourrit vous voyez très très très longtemps puisque moi j'interviens auprès de personnes qui ont facilement 90 ans.

Dominique Rivière : Dans la préparation de cette Maison de l'Agriculture et de l'Alimentation de Saint-Germain-du-Bois, nous nous étions engagés dès cette année à publier un ouvrage qui sort aujourd'hui qui est intitulé : « De la faucille à la moisson batt » qui est une évocation de toute l'agriculture en Bresse durant tout le XX^e siècle. Je dis bien le XX^e siècle parce qu'on a souvent tendance à dire « le siècle dernier », le siècle dernier c'est le XX^e aujourd'hui. On a souvent tendance dans nos musées d'ethnographie de raisonner « ah oui le siècle dernier, le XIX^e siècle ! ». Cet ouvrage est très particulier puisque c'est l'œuvre posthume d'un habitant de Frangy-en-Bresse, Robert Oudet, né en 1929 et décédé en 1995. C'est tout à fait un devoir de mémoire et un devoir d'honneur que de le publier parce que cet homme qui était bien connu de toutes ces associations locales, qui a été agriculteur durant toute sa vie était aussi un poète, un archéologue et un écrivain qui a travaillé modestement mais qui toute sa vie a ramassé des fossiles ou des éléments d'archéologie derrière sa charrue, derrière son cheval puis derrière son tracteur. C'était également un homme publié dans les associations locales dans les Amis des Arts notamment et lorsqu'il faisait des poèmes avait un pseudo « Jean Vallée ». Sous son vrai nom, il avait voulu rédiger l'œuvre de sa vie qui est ce témoignage de générations d'agriculteurs parce

qu'il fait référence à ses parents, ses grands-parents, ses arrière grands-parents qui étaient à Frangy depuis le XVIII^e siècle. Il a cultivé des terres sur Frangy, Sens-sur-Seille et un peu sur Bletterans, à cette frontière qui nous intéresse plus particulièrement, de la Saône-et-Loire et du Jura, de la nouvelle Bourgogne-Franche-Comté. Et c'est tout à fait poignant parce quand il est décédé en 1995, il avait volontairement voulu devenir pensionnaire de la maison de retraite de Louhans pour se rapprocher des Archives de l'Indépendant, de notre Musée de l'Imprimerie à Louhans. Archives qu'il allait consulter chaque après-midi. Un beau jour il m'a appelé au téléphone depuis le Musée de l'Imprimerie en me disant : « Ben voilà j'ai fini mon livre maintenant je peux mourir et c'est à vous de prendre la suite ». Il voulait par-là de le mettre en chapitres on va dire, de le publier et surtout de l'illustrer. Et deux jours plus tard, Robert Oudet était mort. Ce qui motivait encore ce restant de vie, d'énergie qu'il avait c'était pour aller au bout de son œuvre, ce qu'il appelait « son œuvre ». On a mis pour des raisons très diverses et pénibles beaucoup de temps pour sortir cet ouvrage qui va vous être présenté dès aujourd'hui de même qu'au salon du Livre de Saillenard le 3 décembre et certainement lors d'une journée spéciale dans la commune de Frangy-en-Bresse sans doute avant la fin de l'année. C'est un livre de plus de 260 pages illustré spécifiquement avec des objets et des documents de nos Musées bressans ; essentiellement de Verdun-sur-le-Doubs, de Pierre-de-Bresse, de Louhans et un peu de Saint-Germain-du-Bois, évidemment, s'agissant d'agriculture et de Robert Oudet qui était un régional puisque Frangy touche Saint-Germain-du-Bois. C'est l'œuvre d'une vie et aussi la vie des Bressans pendant au moins 100 ans. La vie de la plupart de la population, des 80% d'hommes de la terre qui étaient alors nos ancêtres et nous en sommes !

Agriculture de territoire et patrimoine alimentaire : le cas de la Bresse (XIX^e-XXI^e siècle)

Annie BLETON-RUGET, historienne

Cette petite intervention a pour objet de faire le lien entre celles de ce matin, durant lesquelles il a déjà été question de « territoire » à travers le beurre de Bresse et de comportements alimentaires et les témoignages que nous allons entendre cet après-midi.

Je voulais revenir

- sur ce que l'on peut entendre sous ces deux termes « d'agriculture de territoire » et de « patrimoine alimentaire »,
- sur la manière de prendre en compte les liens qu'ils entretiennent
- sur les raisons pour lesquelles l'exemple de la Bresse est particulièrement pertinent

Rappelons que tout ceci est au cœur des préoccupations de L'Écomusée.

- C'est la question de « l'agriculture de territoire » qui a inspiré l'exposition à l'antenne de Saint-Germain-du-Bois consacrée à la *Maison de l'Agriculture*, exposition qui présente, à travers le matériel, les techniques agricoles, les productions caractéristiques, un état de l'agriculture bressane de l'entre-deux-guerres jusqu' aux années 1980-90
- En tant que musée, et musée de territoire, le patrimoine est l'objet de toutes nos attentions et nos réflexions : le patrimoine alimentaire n'y échappe pas. En soulignant que le patrimoine n'est pas seulement une collection d'objets ou de savoir-faire, mais tout autant le produit de l'attention que lui portent ou lui ont porté les sociétés, à différents moments de leur histoire. Nous aurons à le montrer pour le patrimoine alimentaire.

- S'agissant des liens entre territoire et productions alimentaires, je voudrais revenir sur les raisons pour lesquelles ils ont pu construire certaines d'entre-elles comme des éléments d'un patrimoine alimentaire.



Pour cela il est nécessaire d'aborder les choses dans une perspective historique, non pas parce qu'il y aurait eu une histoire linéaire, continue, de ces productions, histoire dont on pourrait dérouler le fil, mais parce que le rapport au territoire s'est joué à certains moments qui ont été déterminants.

Des moments stratégiques auraient très bien pu couper le lien en question et faire disparaître ce qui donne aujourd'hui à ces productions une valeur spécifique. Ce constat vaut pour nombre de territoire et de productions (cf. Les vins)

Pourquoi reprendre particulièrement l'exemple de la Bresse ?

Pour deux raisons :

- Parce qu'elle illustre cette histoire singulière d'un lien qui se construit avec succès, en dépit de moments difficiles

- Parce qu'on peut s'interroger aujourd'hui pour savoir si ce qui a été efficace historiquement peut l'être pour d'autres productions aujourd'hui, dès lors qu'existent localement ces dynamiques sociales et culturelles qui construisent les rapports entre le territoire et les productions alimentaires.

L'agriculture de territoire

- C'est une expression aujourd'hui très souvent utilisée. Elle traduit une réorientation des politiques publiques en matière d'agriculture, au terme d'années de coupures du lien entre l'agriculture et le territoire.

Les objectifs de la *Loi avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt* de 2016

Art n°1

Alinéa 8 : participer au développement des territoires de façon équilibrée et durable, en prenant en compte les situations spécifiques à chaque région ;

Alinéa 9 : 'encourager l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles, y compris par la promotion de circuits courts, et de favoriser la diversité des produits et le développement des productions sous signes d'identification de la qualité et de l'origine.

C'est aujourd'hui l'image de marque des chambres d'agriculture.

Les chercheurs s'y attèlent : en Bourgogne, l'INRA a un programme de recherche Teragri.

Du point de vue historique, je voudrais simplement rappeler qu'à défaut d'utiliser explicitement le terme d'agriculture de territoire, la réalité de l'objet a existé de longue date.

Il s'agit de l'adaptation des pratiques agricoles aux territoires sur lesquels elles s'exercent.

Cette question commence à faire l'objet d'une attention particulière dans les sociétés occidentales à la fin du XIX^e siècle.

Le marché s'ouvre avec les nouveaux moyens de communication et de commercialisation (le rôle du chemin de fer, les compagnies maritimes.)

Les 60 ans de L'AOC

Marie-Paule MEUNIER, Responsable de la Communication et de la Promotion au CIVB – Louhans

Dominique Rivière :

Je vais passer la parole à notre 2^{ème} intervenante de l'après-midi qui n'est autre que Marie-Paule Meunier, Responsable de la Communication et de la Promotion au Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (CIVB) dont nous avons beaucoup parlé ce matin. Elle va vous parler de cette année tout à fait exceptionnelle que connaît le CIVB à travers les 60 ans de l'AOC Volaille de Bresse. Marie-Paule c'est à toi.

Marie-Paule Meunier :

Merci. Difficile de passer après Annie. Merci Annie, elle m'a fait toute mon introduction sur toute la partie historique. Elle n'a pas parlé des « Glorieuses » donc je peux peut-être rebondir sur les « Glorieuses de Bresse ». C'est le Comice Agricole de Bourg-en-Bresse qui a organisé la première « Glorieuse ». Les « Glorieuses » sont nos concours et marchés aux volailles fines et quand je parle « volailles fines » je parle poulardes, chapons, dindes de Bresse qui sont toutes dans l'appellation. La première « Glorieuse » de Bresse a eu lieu en 1862 à Bourg-en-Bresse et c'était donc pour mettre en valeur l'esprit de compétition qui existait entre les femmes qui élevaient ces volailles de Bresse et qui les emmenaient jusqu'à la commercialisation : de l'œuf, œuf-poussin, élevage et commercialisation sur le marché, et qui pouvaient quand elles réussissaient, à avoir les plus belles volailles s'offrir le plus beau manteau ou tout ce qui n'était pas produit sur l'exploitation !

Pour en revenir à notre sujet, nous fêtons cette année le 60^{ème} anniversaire de notre Appellation d'Origine Contrôlée. Cette appellation, -j'ai mis en photo un éleveur avec son poulet- parce que la base, ce sont les éleveurs et ce sont eux qui se sont battus pour avoir l'AOC et elle leur appartient. C'est eux qui ont vraiment écrit le cahier des charges, quelquefois ils regrettent d'avoir mis la barre si haut parce que c'est vrai que l'exigence de notre cahier des charges est très très difficile. Naissance

de cette Appellation en deux temps comme l'a dit Annie, en 1936 pour le territoire et le terroir repéré ; territoire idéal en fait pour élever de la volaille. Un territoire bocager, humide avec une certaine terre donc c'est vraiment le lien étroit -comme pour un vin- entre ce terroir, cette composition de sol, cette composition géologique, vulgairement de la glaise et scientifiquement un sol silico-argileux idéal pour retenir l'humidité. Qui dit humidité dit prairies, qui dit prairies dit aussi vers de terre essentiels pour les protéines de nos volailles de Bresse. Bien dire que c'est face à l'opposition en fait qu'on s'est construits et qu'on a choisi d'utiliser le concept créé pour les vins et spiritueux en 1907 ; ce concept d'Appellation d'Origine Contrôlée et ça c'était vraiment parce que notre volaille avait été repérée fin XVI^e siècle-début XVII^e siècle puisque déjà à cette époque-là, pour payer son fermage on payait avec ses volailles de Bresse.



Donc vous voyez que leur valeur en tout cas était déjà repérée à cette époque et c'est vrai que l'épanouissement total de cette volaille se situe au XIX^e siècle au moment de Brillat-Savarin, des premiers livres de gastronomie, de ces concours et de ces Comices Agricoles dont je vous ai parlé. On avait déjà une forte notoriété à partir de la première « Glorieuse » ; une « Glorieuse » avait d'ailleurs été organisée en 1865 à Paris parce qu'on nous disait : « Bon d'accord vous prétendez que vos volailles sont meilleures en Bresse, mais au Mans ou dans la Sarthe nous aussi on fait de très belles volailles ! ». Donc on avait accepté une confrontation en 1865 et comme je vous en parle, vous devez vous douter que c'est parce qu'on a gagné ! Et effectivement on avait remporté les plus grands prix surtout sur nos poulardes d'ailleurs.

Tout ça a contribué à faire cette notoriété sur la volaille, cette qualité repérée et qui dit repérage dit contrefaçon. On a essayé de copier notre volaille. Les coquetiers venaient acheter nos œufs sur les marchés à Bourg-en-Bresse et à Louhans. Les Suisses ont essayé d'élever de la volaille de Bresse, les Anglais, les Allemands voire sur d'autres régions et c'est là qu'on a repéré que notre volaille même élevée avec du maïs, du lait, avec les aliments qu'on lui donnait, en dehors de ce terroir et de ce territoire, elle se développait en os et non en chair. Donc on voyait des volailles plutôt hautes sur pattes ce qui modifiait leur physionomie et leur qualité organoleptique. Ça nous a permis quand même de prouver quand on a demandé justement l'AOC ce lien étroit et exigeant entre ce terroir, ce savoir-faire des Bressans, cette nourriture qu'elles trouvaient sur place et cette race qu'était la Gauloise de Bresse. C'est là qu'à coups de procès contre ces gens qui essayaient de nous voler cette volaille, qu'on a obtenu en août 1957 notre Appellation d'Origine Contrôlée. Ensuite évolution depuis l'obtention de cette Appellation -là je fais un grand bond- mais en 1996 on a obtenu l'Appellation d'Origine Protégée, ça c'est au niveau européen- et effectivement il a fallu reprouver qu'on avait droit à cette Appellation en écrivant, en constituant tout un dossier qu'on appelle le dossier « Méthode traditionnelle » et Jacques Morand qui est dans la salle a beaucoup travaillé là-dessus au temps où il était je crois vice-président du CIVB. Il a fallu reprouver que le chapon quand il était roulé dans la toile pouvait être effectivement conservé environ 28 jours, il a fallu des analyses organoleptiques. Voilà dans notre histoire deux grandes étapes : première Appellation d'Origine Contrôlée en 1957 et deuxième étape : Appellation d'Origine Protégée en 1996.

Ce matin je vous disais aussi que quand on parle d'Appellation pour le consommateur c'est très difficile. Ça n'a pas forcément servi de changer les termes de Contrôlée en Protégée parce qu'ils ont en même temps créé les IGP. Je suis sûre que parmi vous il subsiste un flou entre IGP ou seulement une opération doit être faite dans un territoire déterminé alors que Appellation d'Origine Protégée, il y a trois grands piliers. En fait, tout doit être fait sur place, de la génétique à l'élevage jusqu'à l'abattage de la volaille.

Qu'est-ce qui s'est passé dans nos soixante années d'Appellation d'Origine Contrôlée puis Appellation d'Origine Protégée ? Eh bien la production et le nombre d'éleveurs ont diminué. Merci de nous présenter comme l'Appellation qui a réussi mais les « bagarres » ne sont jamais finies et il faut toujours rester vigilant. On avait

l'activité éleveur si vous voulez qui était souvent une activité complémentaire. La ferme s'organisait entre céréales, bovins, souvent les hommes s'occupaient de ça et les femmes donc s'occupaient de l'élevage de la volaille de Bresse et de faire la crème et le beurre de Bresse. Donc petites structures très nombreuses mais avec une toute petite production ; quelquefois moins de 2 000 volailles ou 3 000 volailles par an. Alors que là, une fois organisée en Appellation d'Origine Contrôlée on a essayé de développer et on est venu petit à petit à des éleveurs plus spécialisés ; des éleveurs qui ne faisaient que volaille de Bresse. Je peux même vous dire qu'on arrive à des élevages -surtout en Saône-et-Loire par rapport à l'Ain- où des éleveurs spécialisés doivent produire environ 12 000 volailles par an plus les céréales qui vont avec. Quand je dis 12 000 ça veut dire à peu près 1 000 par mois et ça c'est une unité de travail par éleveur. Là, ce sont des éleveurs spécialisés. En fait on a moins d'éleveurs mais on a toujours une production qui flirte avec les 1 000 000 de volailles par an. C'est tout petit quand on dit moins d'1 million de volailles par an. Ça représente 0,1% de la production française ; on est tout petits. Mais il faut nous comparer non pas aux autres volailles mais aux grands crus classés. C'est un produit de niche et justement au niveau de la commercialisation on doit aller vers une commercialisation un petit peu spécifique en gardant justement cette valeur à notre volaille.

Actuellement on a 165 éleveurs qui sont répartis toujours sur cette même zone identifiée qui s'étend de la rivière le Doubs jusqu'au sud aux étangs de la Dombes et qui vient buter contre les contreforts du Jura. Sur cette zone-là donc 165 éleveurs ; on a 5 abatteurs expéditeurs et on a toujours notre président de l'Appellation d'Origine Contrôlée de la volaille de Bresse depuis 30 ans, c'est Georges Blanc 3 étoiles au Michelin à Vonnas.

Dans cette filière qui est organisée en comité interprofessionnel toutes les professions qui concourent à faire une volaille de Bresse sont représentées. On a un centre de Sélection depuis 1957 qui est situé évidemment sur la zone et qui est au nord de Bourg-en-Bresse, à Saint-Etienne-du-Bois ; ensuite on a nos abatteurs-expéditeurs, nos 165 éleveurs et notre président qui représentent la Gastronomie et la Cuisine.

Qu'est-ce qu'on produit ? On produit essentiellement du poulet de Bresse qui peut être mâle ou femelle, on produit des poulardes qui sont des femelles élevées plus longtemps au minimum 5 mois juste avant le premier œuf et elles sont sacrifiées

au premier œuf. Ensuite viennent les chapons, mâles castrés, 9 mois d'élevage et les dindes de Bresse qui elles ont eu leur AOC plus tardivement, en 1976. Ca, si vous voulez c'est une image de la filière mais qu'est-ce qui a évolué en 60 ans ? Eh bien forcément la technique, l'organisation. Parmi les 165 éleveurs, on en a 30% qui font de la vente directe ; 70% vendent aux abattoirs. Le schéma classique ; l'éleveur élève, l'abatteur abat et commercialise (c'est 70%), la vente directe est en progression parce qu'on arrive je pense à nos discussions de ce matin qui font que c'est un produit qui demande beaucoup d'explications et de pédagogie et c'est très bien que l'éleveur puisse l'emmener jusqu'au bout et expliquer au consommateur comment il a été élevé, de quelle façon, sur quel territoire, son savoir-faire et ainsi de suite... Et c'est aussi pourquoi on nous demande des animations-points de vente même en grandes surfaces où on a des éleveurs qui vont expliquer leur produit. Ici on a messieurs Aubry et Picardat qui sont des Chefs très disponibles et Ambassadeurs de la volaille de Bresse qui vont expliquer aussi aux enfants des écoles -comme ici à Pierre-de-Bresse pendant la Semaine du Goût- le produit en leur faisant déguster.

Maintenant quelle évolution ? On est passés par comment on commercialise nos volailles de Bresse et il faut savoir que toutes nos volailles de Bresse étaient commercialisées au début effilées ; c'est-à-dire entières quelquefois vivantes, mais ça c'est une autre période ! On est passés assez rapidement aussi au prêt-à-cuire pour le poulet, la dinde mais pas pour le chapon, la poularde. En prêt à cuire cela signifie qu'il est tout prêt et que vous n'avez qu'à le mettre dans le four. Ensuite, il y a 20 ans on a même fait en interne une Convention interne qui permet de vendre la volaille transformée, c'est-à-dire cuisinée et pour notre anniversaire il y a un sujet qui est travaillé vis-à-vis de l'INAO c'est une évolution du cahier des charges qui nous permettrait de vendre notre volaille en découpe. Donc ça, c'est sujet quasi tabou jusqu'à il y a encore 3 ans. Au CIVB, on a un groupe de travail sur la question et on a d'ores et déjà entamé beaucoup de réflexion avec les équipes techniques de l'INAO pour voir comment on peut arriver à cette nouvelle proposition qui sera donc une nouvelle étape dans le cahier des charges.

Échanges avec la salle

Bernard Corcelles : Le fait d'envisager de vendre la volaille de Bresse découpée est-ce que c'est pas la porte ouverte à plein d'abus ?

Marie-Paule Meunier : Les abus, on connaît. Je vous rappelle que de toute façon on a toujours eu des contrefaçons. On a même une volaille dernièrement qui est sortie et qui s'appelle « la patte bleue » donc on a toujours à faire attention. Depuis qu'on est passés en AOP on a un organisme certificateur externe (CERTIPAC) donc on est contrôlés, on est contrôlés en interne. On est hyper contrôlés ! Sur la découpe, il faut qu'on s'adapte à la fois à la demande de la clientèle et d'autre part au niveau traçabilité -je pense que c'est votre question- il y a quand même beaucoup d'évolution et on pourrait même avoir des volailles qui sont pucées. Ce ne serait pas très sympa en image. Par exemple, le bœuf de Charolles, qui est l'autre AOC du département, heureusement qu'ils ont la possibilité de le vendre découpé. On a l'exemple du Comté et le président du Comté aime à répéter que depuis qu'ils sont allés jusqu'au râpé, ils ont développé et n'ont pas du tout perdu leur image de qualité. Nous, la filière, on se doit à la fois de répondre au consommateur parce que jusqu'à présent on avait tendance à dire : « comment ça, vous ne savez pas vider une volaille de Bresse ? ». On a des consommateurs aussi et des restaurateurs qui nous la demandent de plus en plus petite, donc la dérive... Je vous conseille quand même d'acheter des volailles bien en chair, et c'est d'ailleurs inscrit dans notre cahier des charges que la volaille de Bresse doit être bien en chair. Donc la dérive pourrait être de faire des poulets de Bresse de plus en plus petits et là, vous allez acheter de l'os et là c'est une dérive qui est je dirais plus condamnable. On a vraiment un produit je pense agri-culturel complètement patrimonial mais on ne veut pas devenir un Musée. Il y a une filière et on veut quand même que cette filière vive et évidemment qu'on va tout faire, qu'on va s'organiser pour qu'il n'y ait aucun problème de traçabilité mais je pense que pour cette dernière on a fait beaucoup d'essais et il n'y a pas de soucis de ce côté. Au niveau technique en tout cas.

Gérard Rebillard : Au niveau de l'AOC existe-t-il différents types de catégories : catégorie extra, premier choix, deuxième choix parce que moi en tant que Bressan, quand je vois les élevages qui correspondent bien-sûr au cahier des charges, ça n'a

plus rien à voir avec les élevages qui existaient il y a 40 ou 50 ans. Le public qui traverse la Bresse et qui voit des centaines ou des milliers de poules avec une superficie minimale qui correspond au cahier des charges, est-ce que ça n'a pas plutôt un caractère industriel ?

C'est un peu la question que je me pose. Vous pourriez peut-être créer les catégories « extra » dans un élevage très traditionnel ?

Marie-Paule Meunier : Si on fait une comparaison par rapport aux autres on a un minimum de 15m² par volaille, de prairie. Pour comparer, pour que vous ayez une idée, le Bio ou l'IGP c'est 3m². Nous, c'est minimum 15m². Déjà, ce qui est formidable, quand vous dites ça, quand vous voyez des milliers de poulets, vous les voyez dehors, formidable parce que justement les poulets industriels vous ne les voyez pas dehors. L'Appellation d'Origine Contrôlée pour un vin par exemple. Vous allez avoir un producteur dans la même Appellation, le goût va vous plaire, la façon dont il procède va vous plaire. On a une règle minimum, après on n'empêche personne... Venez aux « Glorieuses », le mieux est mis en scène, il est valorisé et il y a des prix pour les éleveurs qui font les plus belles volailles. Peut-être faites-vous référence au Comté qui lui a deux niveaux mais nous non on exige un minimum qui est déjà très élevé. Mais après quels sont vos critères parce qu'il y a l'imaginaire aussi ? Est-ce que vous supporteriez maintenant que la volaille que vous mangez soit élevée sur un tas de fumier ? Je ne sais pas. Au niveau hygiène...

Jacques Morand : Je pense que les concours, c'est la marche qui permet de se distinguer entre éleveurs. Si au bout de quelques années votre nom est connu et reconnu vous allez avoir des clients qui vont essayer d'avoir votre nom sur leur carte de visite et je pense spécialement aux restaurateurs qui sont les gens avec lesquels on communique le plus facilement quand on est producteur. On a une approche qui est très proche, qui est similaire du produit et du respect du consommateur.

Marie-Paule Meunier : Le niveau de qualité c'est ça.

Monsieur X : C'est peut-être de la désinformation mais j'ai entendu parler « d'intégration » pour faciliter la mise en place de jeunes éleveurs au niveau de la

« Poule de Bresse ». Et alors ce serait contraire à tout ce que vous venez de nous dire ?

Marie-Paule Meunier : C'est pas vrai. Tout ce que je vous ai dit était vrai : il n'y a pas d'intégration en volaille de Bresse. Les éleveurs de Bresse sont libres. On a une politique de recherche d'éleveurs parce que nos éleveurs sont comme nous, vieillissants donc on a ¼ des éleveurs qui va partir en retraite et ça fait à peu près 20 ans qu'on met en place des formations pour devenir éleveur. Avant il y avait une transmission verticale ; maintenant il faut plutôt que ce soit une transmission organisée par la filière avec des maîtres de stages. Il faut d'ailleurs que vous suiviez un stage de formation pour vous installer. Vous n'avez pas le droit de vous installer comme éleveur de volaille de Bresse sans cette formation. Les éleveurs ont le choix du nombre de poussins qu'ils vont mettre en place, ils proposent leur planning et ils ont le choix entre le maïs blanc et le jaune. Ceux qui font les concours optent pour le blanc parce qu'ils veulent que la peau reste blanche. Ils ont le choix du nombre de lots qu'ils mettront. Ils ont le choix de l'abatteur, ce n'est vraiment pas de l'intégration...

Eric Vachoux : Moi j'ai une question qui va avec les deux questions précédentes. On a parlé agriculture biologique et on a parlé aussi de consommateurs. Pourquoi le CIVB n'adapte-t-il pas son cahier des charges pour le rendre compatible avec celui de l'agriculture biologique sachant qu'il y a une demande côté consommateurs pour la Bio ?

Marie-Paule Meunier : Pour l'instant avec le cahier des charges qu'on a et le cahier des charges Bio, c'est incompatible parce qu'on finit nos volailles en épinettes (cages en bois). Elles n'y passent que très peu de temps (10 jours pour les poulets sur 4 mois d'élevage minimum). Mais ça c'est réhibitoire, déjà vous, vous ne nous acceptez pas parce que justement on les passe en cage à la fin. On pourrait faire de la volaille de Bresse par exemple -et n'importe quel éleveur peut le faire- avec des céréales de Bresse bio. On nous reproche d'être chers mais je pense que là on serait encore plus chers. Mais là il n'y a pas d'intégration. Du moment où ils utilisent du maïs de Bresse et du blé de Bresse, ils sont dans les clous.

Eric Vachoux : J'ai fait partie du SIR (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon) et je connais un petit peu les organismes qui gèrent les AOC et on avait une section de recherches par rapport au fromage. C'étaient surtout les levures, les ferments, mais vous par exemple il y a peut-être un moyen de substituer aux épinettes pour permettre le développement de cette couche grasse et l'adapter au Bio parce que l'élevage du poulet de Bresse est conduit vraiment en Bio comme s'il était Bio du début jusqu'à l'abattage ?

Marie-Paule Meunier : Oui, en mieux ! Nous on a une recherche gastronomique en plus du côté sain. On est les seuls à l'avoir parce que vous, vous pouvez acheter des céréales Bio de Belgique, d'Allemagne, alors que nous tout doit provenir du territoire et on est vraiment les seuls à donner des céréales garantis de Bresse sans OGM. S'il y a une maladie sur le maïs en Bresse, on ne peut pas aller acheter -même dans le sud-ouest- du maïs. C'est vraiment de Bresse. Après, vous nous demandez de faire un pas vers vous pourquoi pas parce que pour nous nos épinettes, depuis le XVI^e siècle, c'est indispensable.

Dominique Rivière : je crois qu'on va conclure sur la question de la volaille de Bresse. On voit qu'elle déchaîne toujours autant les passions...

Témoignages d'acteurs de terrain avec :

Eric VACHOUX, boulanger bio et chercheur en semences de blés anciens à Vincelles

Frédéric FREGA, maraîcher bio à La Chapelle-Saint-Sauveur

Adèle TRUEBLOOD, productrice de fromages de chèvres et brebis à Torpes

Hugues JACQUIER, éleveur bio bovin et porcin à Pierre-de-Bresse

Edith VEROT, représentante d'Articho'loko, épicerie locale participative et solidaire à La Chaux.

Dominique Rivière : Je suis entouré cet après-midi de ma droite à ma gauche, d'Hugues Jacquier, éleveur bio de bovins mais aussi de porcins à Pierre-de-Bresse, d'Adèle Trueblood productrice de fromages de chèvre et de brebis à Torpes, de Frédéric Frega maraîcher bio à la Chapelle-Saint-Sauveur, d'Eric Vachoux de Vincelles paysan-boulangier bio et chercheur en semences et blés anciens et enfin d'Edith Vérot représentante d'Articho'loko épicerie locale participative solidaire à La Chaux, qui va nous expliquer son fonctionnement.

Je passerai la parole à chacun d'entre vous entre 7 et 10 minutes. C'est une petite table ronde très informelle. Nous allons commencer par Eric Vachoux qui a préparé une petite projection.

Eric Vachoux : Juste pour préciser, au départ je suis agriculteur, je suis paysan, je suis paysan-boulangier. Après, j'ai évolué dans mes recherches, dans ma ferme surtout. Je suis un Bressan d'adoption, je viens de Haute-Savoie et au départ, j'étais sur une ferme laitière. Juste pour faire un petit historique, j'étais associé avec mon frère et ma compagne Nathalie. Je suis arrivé en Bresse il y a 7 ans avec l'idée en tête de faire de la farine. Du lait, des vaches, on est passés à la farine. On est arrivés et on a trouvé une petite ferme qui avait une quarantaine d'hectares avec des bâtiments. Nous avons repris tout ça, nous l'avons converti en bio, on est passé en bio, et sur cette ferme au départ, nous avons le projet de faire de la farine, de refaire des céréales. Mais aussi, on avait un atelier ovin avec de la viande d'agneau en

caissette et puis aussi un petit atelier de poules pondeuses. Tout cela a évolué au fil du temps. Pour la farine, je ne peux pas vous dire pourquoi, c'était une volonté d'aller vers la farine et en allant vers la farine on s'est tourné naturellement vers les variétés anciennes. On a essayé de retrouver ce qui était historiquement cultivé en Bresse où même des variétés de blés -on va dire locales-, non plus les variétés de blés modernes. Grâce à une association qui s'appelle « Graines de Noé » qui a été montée par Bernard Renaud, un dijonnais, j'ai pu remonter et puis aussi le réseau de semences paysannes qui est un réseau qui est né de la confédération paysanne, on a pu refaire, retrouver des blés historiquement cultivés ici mais aussi dans la grande Région. J'ai notamment ici le « Blanc du Morvan », le « Moutot de Bresse », le « Rouge de Bordeaux ». C'était un gros gros travail si on veut revenir sur ces blés puisque en général on repart de 10 grammes ; donc ça fait une centaine de grains pour remultiplier, pour avoir un hectare ; il faut quand même quelques années et surtout beaucoup de patience, d'observation. On a parlé du maïs, j'en ai amené aussi puisque j'en cultive aussi. J'ai le maïs de Bresse : le blanc, le blanc de Bresse qu'on trouve encore chez quelques agriculteurs, et puis j'en ai du multicolore, du rouge, du bigarré. En fait celui-là, il a plutôt du grain rond et c'est pour l'alimentation des animaux plus que pour l'alimentation humaine. Je ne l'ai pas ici, mais j'ai un maïs jaune-orangé avec lequel on fait la polenta aussi. L'idée de notre ferme aussi c'est de faire de la vente directe, de tout vendre sur la ferme, enfin un maximum de choses. C'était pourquoi il y avait les agneaux en caissette. Avec la fermeture de l'abattoir de Louhans ça nous a un petit peu bloqués dans notre élan puisque comme on était à Vincelles, on était à deux pas de l'abattoir. C'est vrai que ça nous a bien freinés dans notre développement, après il a fallu aller sur Lons. Donc on a laissé un petit peu de côté cet atelier. On était montés jusqu'à 50 mètres et maintenant on n'a plus que 8 mètres. Ça fait un peu l'entretien autour de la ferme. On a eu pas mal de contacts avec Montmorot, le CFPTA de Montmorot, qui nous a tranquillement aiguillés vers le pain en fait puisque c'était la continuité de la farine. Donc du coup on est partis vers le pain.

Je vais vous montrer le moulin ; c'est un moulin qui vient du Tyrol, moulin artisanal avec lequel on fait 8-10 kg à l'heure, donc un petit moulin. Après, on a glissé tout doucement vers le pain et ça fait deux ans maintenant que nous faisons du pain et que nous vendons à la ferme. Nous vendons aussi à une AMAP qui se trouve sur Lyon. Ce n'est pas nous qui le descendons sur Lyon, c'est le maraîcher de

Sornay qui convoitait le pain jusqu'à Lyon. Et puis il y a aussi la Biocoop maintenant qui s'est ouverte depuis une année maintenant, qui commercialise aussi un petit peu de notre farine et de notre pain. Donc on essaie toujours de développer on va dire des choses artisanales et un peu oubliées puisque avec le maïs, on fait la gaude. C'est pas la vraie gaude à l'ancienne où on récupérait les épis pas mûrs qu'on faisait griller dans le four. On est tous les deux avec ma femme donc on cueille au corn-picker, donc on cueille quand même en épis et ensuite on sèche le maïs dans les cribs et une fois qu'il est grainé, dans le même four qu'on fait le pain, là on le grille et après avec notre moulin on le met en farine.

On cultive aussi beaucoup de variétés, plein de variétés, des choses différentes. On fait du sarrasin, qui historiquement aussi était cultivé en Bresse. On fait aussi du millet ; j'ai récupéré du millet et on fait aussi une farine de millet qui est pour les intolérants au gluten en fait. C'est une farine intéressante. On fait aussi un aliment pour les volailles, on fait un peu de maïs, du foin, voilà. J'ai dit très largement ce que l'on fait sur notre ferme mais bon ça laissera la place pour d'autres s'ils veulent exposer plus de choses. Là, c'est l'image de notre atelier pour brasser le pain.



Dominique Rivière : Merci. On gardera les questions pour plus tard.

Michel Debost : Ce n'est pas une question, c'est un témoignage. Je suis un client régulier depuis deux ans de la boulangerie de Monsieur Vachoux et je peux témoigner que c'est une vraie réussite.

Dominique Rivière : Nous allons rester dans le végétal. Je vais passer la parole à Frédéric Frega notre maraîcher bio de la Chapelle-Saint-sauveur.

Frédéric Frega : De la Chapelle-Saint-Sauveur, d'adoption je dirais, puisque j'ai grandi dans un petit village de Côte-d'Or. Je ne suis pas issu du monde agricole puisque mes parents étaient ouvriers. Ils sont venus de Calabre mes parents pour travailler en France. J'ai eu un petit parcours universitaire, j'ai fait quelques études de Lettres, j'étais très occupé à faire de la musique à l'époque et il se trouve que pour payer mes instruments de musique, j'ai été travaillé dans les vignes et ça a été mon premier contact avec l'agriculture en fait. J'ai travaillé pendant deux ans et ça m'a vraiment beaucoup marqué pour la suite de mon parcours. J'ai travaillé ensuite un petit peu dans l'industrie, j'ai été ouvrier tout bêtement et ensuite je me suis décidé à me former pour travailler de manière régulière et définitive dans l'agriculture. J'ai vraiment un parcours assez atypique en fait, je ne suis pas issu de l'agriculture, du monde agricole, j'ai vraiment fait le choix de rentrer là-dedans. Je me suis formé, j'ai commencé en 2003, j'ai été ouvrier et puis au bout de 10 ans j'ai franchi un pas supplémentaire et j'ai décidé de m'installer. Je suis arrivé ici il y a sept ans et ça a donc été à ce moment-là que j'ai pu démarrer mon activité. Je précise que je suis arrivé aussi par hasard. Je suis un peu un opportuniste, pour moi c'est souvent l'occasion qui fait le larron. Il y a des opportunités, on fait des choix, il y a des moments où on sent les choses et ça s'est fait comme ça. Je ne savais même pas que la Chapelle-Saint-sauveur existait il y a 8 ans, ni même Pierre-de-Bresse. J'habitais Chalon à l'époque, et du coup, j'ai fait le choix de cultiver des légumes. Je travaillais donc en horticulture et en maraîchage en conventionnel. Pour moi, dès le début, en 2003 la démarche que je souhaitais pour mon propre projet était d'aller vers l'agriculture biologique. Ça c'était un choix aussi, c'était même une chose assez évidente. Je précise aussi que c'était même pas un but, c'était un mode de production, c'était juste un moyen de produire mes légumes. Ça me paraissait tout ce qu'il y a de plus logique. Chemin faisant j'avais aussi dans l'idée de construire quelque chose à taille humaine. Ce qui m'a sauté aux yeux en arrivant en Bresse c'est qu'il y a beaucoup de traces du passé. Il y a un vrai patrimoine, il y a un habitat qui apparaît encore avec ces petites fermes. Moi, ça m'a donné envie de réactiver, de redonner vie à une petite ferme sachant que là où je me suis installé c'était un

éleveur qui habitait là avant. C'était un vrai Bressan, et lui, il était éleveur. Je me suis dit que je tenterais l'aventure. Effectivement il n'y avait pas beaucoup de production de légumes dans la région et j'ai fait le pari qu'on pouvait être tenté, qu'il fallait essayer tout simplement. Et la grande surprise c'est que ça fonctionne ! Je cultive une cinquantaine de variétés de légumes sous serres et en plein champ. C'est une petite surface ; j'ai environ 1 ha. J'arrive à travailler toute l'année. J'ai encore besoin de développer mon activité mais le fait d'avoir une petite structure m'a donné beaucoup de liberté et m'a permis de pouvoir tenter un petit peu ce que je voulais. Il y avait une dimension importante aussi que je voulais apporter à mon activité, c'était de rester le plus libre et le plus indépendant possible, ce qui fait que pour la commercialisation je me suis orienté en toute logique vers la vente directe. Ça donne une couleur particulière à mon travail parce que du coup ça donne un aspect social assez important. On est en contact direct avec les gens et pour moi c'est un des trucs les plus importants. C'est capital, je ne pourrais pas continuer si je ne rencontrais pas les gens qui mangent ce que je produis. Je voulais préciser aussi que l'idée c'était pas d'arriver avec quelque chose d'un petit peu folklorique par rapport à l'agriculture biologique parce que même si aujourd'hui c'est très présent, on trouve des pâtes bio dans tous les supermarchés-, tout le monde peut manger bio même un petit peu, il y a quand même une petite image qui reste un petit peu de « beatnik » qui veut s'amuser, moi ça n'a jamais été mon cas. J'ai été ouvrier, je me considère comme un ouvrier de la terre. Mon but, c'est l'agriculture, c'est pas simplement de produire du bio. Le bio c'est le mode de production mais le but c'est l'alimentation.

Dominique Rivière : Merci Frédéric. Après les légumes, nous allons passer aux produits laitiers avec Adèle qui va nous parler de sa production de fromages de chèvre et de brebis bio également, à Torpes.

Adèle Trueblood : Bonjour. J'ai un parcours qui est peut-être un petit peu comme celui de Frédéric. En fait je suis originaire de Chicago. Je suis venue de loin et ça fait depuis 2004 que je suis installée en France. D'abord on était en Alsace. On a fait pas mal de départements, le Gers, puis on était du côté de Roanne dans la Loire. J'ai fait ma formation agricole en Alsace en biodynamique. Dès les premiers

six mois que j'ai passés en France à Aix-en-Provence où toutes les semaines on avait 3-4 fromages différents sur la table, j'étais étonnée de tout ça et puis j'ai adoré le fromage. Ça m'a vraiment donné envie de comprendre comment on peut avoir tout ce choix. Aux Etats-Unis, il y a peut-être 4 fromages que l'on mange tous les jours... Maintenant ça se développe.

Nous sommes installés à Torpes depuis 2009. On est en GAEC à 3 sur une ferme de 45 ha. On a une quarantaine de chèvres, une centaine de brebis laitières et on a 2 ha de maraîchage. Mon mari fait le maraîchage, moi je m'occupe des chèvres et je fais le fromage. On a une associée qui s'occupe des brebis et des cultures à l'extérieur. On cultive les céréales uniquement pour l'autoconsommation des animaux ; un petit mélange de triticales-avoine et pois plus 2 ha de maïs juste pour nous. On transforme tous nos laits en fromages et en yaourts et on fait pas mal de choses différentes. J'ai à voir pas mal de variétés sur le stand parce qu'on fait aussi de la vente directe. On ne fait pas que de la vente directe ; on va dire qu'on vend à peu près 20% de notre production dans les magasins bio, les fromageries pas forcément bio et puis des restaurants plutôt en Côte-d'Or à Beaune parce qu'on y fait le marché. On est arrivés en Bresse pour commencer l'installation en 2008. On est au sein d'un éco lieu et on est aussi « Ferme Terre de Lien » je ne sais pas si vous connaissez. Du coup, en fait, la ferme ne nous appartient pas. On est locataires mais ça c'est très important pour nous. C'est important pour nous que la ferme reste une entité entière ; que nous nous sommes là pour cultiver et entretenir et le paysage et la fertilité du sol, mais qu'après nous ça va passer à d'autres paysans en bio. C'était aussi le souhait de l'ancien qui nous a accueillis, Gabriel Rebouillat qui était très très important dans notre installation. Il était d'accord qu'on vienne même si on est des étrangers et il nous a vraiment initiés dans le rôle de paysan en Bresse. Je ne suis pas bressane mais lui il nous a vraiment montrés comment sa famille a fait depuis très longtemps, comment lui il a fait parce que ça a beaucoup changé pendant sa carrière justement, les façons de cultiver. Mais il restait pas mal de choses qui étaient essentielles pour lui. Lui par exemple s'il avait lutté pour garder les haies sur sa ferme au moment du remembrement. Et maintenant ça se voit, c'est incroyable la différence entre la ferme et des endroits autour de la ferme, les fermiers qui justement n'ont pas gardé les haies. On a vraiment eu de la chance d'avoir Gabriel non seulement au niveau des cultures, la façon de faire. Au niveau du voisinage par exemple, il venait avec nous parce qu'il comprenait que de venir sur un territoire

inconnu, les voisins se méfiaient de nous et nous on ne savait pas comment s'introduire dans le territoire. Du coup c'est intéressant parce que ça a beaucoup aidé.

Dominique Rivière : Merci Adèle. Je passe maintenant la parole à Hugues Jacquier qui est éleveur bio bovins, porcins à Pierre-de-Bresse, qui n'arrive pas de très loin quant à lui. On l'a connu depuis tout petit et je rappelle que ses parents ont pris une part déterminante à la mise en place avec nous de la Foire agrobiologique, « la gaudriole » dont j'ai parlé ce matin. Des exploitants bios de Pierre-de-Bresse revendiqués haut et fort depuis très longtemps.

Hugues Jacquier : Bonjour. Pour ma part je suis natif d'ici et par rapport à mes collègues, je n'ai pas tout à fait le même cursus parce que comme diraient les anciens de chez nous je suis encrotté là, je suis très attaché à mon clocher et pour rien au monde je ne pourrais le quitter. J'ai hérité de l'exploitation de mes parents qui est une exploitation bien atypique. C'est mon père qui a tout monté avec ma mère par la suite. On est passés en élevage bovin en 1980, après, en 1988 mon père a fait une formation au Lycée Agricole de Montmorot sur l'agriculture biologique et suite à cette formation il a passé la totalité de son exploitation en agriculture biologique sur 50 ha. De fil en aiguille, il a eu du mal parce que les banques ne le suivaient pas forcément car ce n'était pas une agriculture très convoitée à cette époque-là. Pour ma part, après j'ai fait mes études dans l'optique de reprendre l'exploitation mais malheureusement à la fin de mon cursus, c'était toujours pas en vigueur donc aussi bien les banques que la Chambre d'Agriculture ne voulaient pas me suivre et donc j'ai dû travailler à l'extérieur. Je suis devenu ambulancier et après pour pouvoir m'installer tout ce qu'il fallait c'est que j'aie un boulot sûr à 100% qui puisse m'assurer un revenu. Du coup, je suis rentré en tant qu'ambulancier dans la fonction publique. Là, je travaille à l'hôpital de Beaune en tant qu'ambulancier SMUR fonctionnaire et de ce fait la Chambre d'Agriculture ainsi que les banques ont pu me suivre pour faire mon installation. Je suis installé à titre secondaire depuis le 13 juillet 2016 sur une exploitation de 50 ha avec 30 vaches allaitantes et la mise en place à l'heure actuelle de 10 truies pour faire des porcelets. Avant, ma mère était en poulet de Bresse mais malheureusement a changé, par rapport au cahier des charges, de

race, vu que le poulet de Bresse n'était pas compatible avec l'agriculture biologique. En 1988, mes parents étaient en bio. De 1988 à 2003, ma mère faisait toujours de la volaille de Bresse mais avec l'agriculture biologique et à partir de 2003, elle a changé de race rapport à la morphologie du poulet et la demande du consommateur parce que toute notre volaille était vendue en vente directe. Et par rapport à cette morphologie-là, elle a souhaité passer en « cou nu » parce que nos clients voulaient des poulets d'un poids supérieur à celui du poulet de Bresse. Elle a arrêté en 2015 et est passée au porc. En 2003, on a commencé à faire de la vente directe sur le bovin et à l'heure actuelle je commercialise 80% de mes bovins en vente directe, en colis. Tous mes porcelets sont vendus à mon frère qui est installé dans les Monts du Lyonnais et qui a un magasin de producteurs et passe la totalité de ma production. Et vu que la Chambre d'Agriculture me suit on a fait un PDE (Plan d'Entreprise) et sur ce PDE, en fait il est prévu qu'en 2021, j'ai 45 vaches allaitantes de race limousine et 18 truies équivalant à peu près à 250 naissances en porc.

Dominique Rivière : Dernière intervenante qui va présenter ses activités, et là, on est dans la commercialisation, et on nous parle d'épicerie participative et solidaire.

Edith Vérot : Bonjour à tous. Moi je vais vous présenter l'épicerie « Articho'loko ». Pour son nom on a demandé aux élèves du village de nous soumettre des idées, voilà pourquoi « Articho'loko ». Ça ne vient pas de nous, ça vient des élèves de l'école. L'épicerie est née d'une réflexion sur le manque de vitalité du monde rural. Elle est basée à La Chaux dans un village de 300 habitants où il n'y a pas grande activité on va dire. L'idée c'était de redynamiser un petit peu le bourg et de proposer quelque chose qui donne envie de revenir et de découvrir notre village, comment le rendre un petit peu plus attractif ? On s'est forcément tournés vers des besoins « primaires » ; l'alimentation c'est la base de tout, c'est ce qui est le plus important quand on recherche un mode de vie sain. Je suis conseillère municipale pour ma part, j'ai essayé de la mettre en place avec la commune mais ça n'a pas fonctionné donc après j'ai pensé que la seule solution était de partir sur un engagement citoyen en essayant de regrouper des personnes ayant les mêmes valeurs et les mêmes envies pour mener à bien le projet. Donc en fait, c'est une épicerie qui est gérée exclusivement par des bénévoles, on n'a pas de salarié. L'ensemble des tâches est

réalisé par les bénévoles. L'objectif c'était de mettre en lien le producteur avec le consommateur le plus directement possible. On a un intermédiaire de plus par rapport à la vente directe mais l'idée c'était de proposer aux consommateurs tout dans un même endroit. Tout le monde ne va pas faire la démarche d'aller dans une ferme puis une autre et ainsi de suite, on n'aura pas non plus forcément les adresses et connaissances pour rencontrer le producteur ; donc l'idée c'était de tout regrouper dans un même lieu pour que vraiment le consommateur puisse trouver ce qu'il cherche. Le deuxième volet c'était bien entendu de valoriser les producteurs locaux et surtout bio, dans le respect de l'environnement et du territoire, de valoriser leur travail et leur démarche et de recentrer la consommation. On entend beaucoup parler maintenant avec la mondialisation, on ne sait plus d'où viennent les produits, comment c'est fabriqué, etc... L'idée c'était de ramener cette consommation à un niveau vraiment local pour que tout soit transparent et que le consommateur et le producteur soient en contact et s'y retrouvent. Ça fait maintenant un an que l'épicerie existe. On a ouvert la première fois le 1er octobre 2016 dans un tout petit local qui était même une grange. Depuis peu, on a un nouveau local beaucoup plus approprié. On travaille avec une quinzaine de producteurs mais la démarche c'est d'étoffer et de travailler avec le plus possible de producteurs locaux puisque c'est ce qui nous intéresse à la base. On propose également des produits secs ; des pâtes commandées sur une plateforme en bio pour avoir l'offre la plus complète possible. C'est seulement les bénévoles qui gèrent tout ça. On prend une toute petite marge sur les prix d'achats auprès des producteurs pour que les prix soient le plus proche possible de la juste valeur aussi bien pour le producteur pour qu'il puisse vivre de son activité que pour le consommateur pour qu'il ait accès à une alimentation de qualité à un prix raisonnable puisque souvent on entend que le bio est cher. L'idée aussi, c'est qu'on n'avait rien dans la région de ce type là puisque quelqu'un qui voulait faire ses courses en bio et en local devait faire au moins 20 ou 25 km pour trouver un magasin correspondant. C'était vraiment d'offrir cette possibilité aux gens, même en milieu rural s'ils ne pouvaient pas se déplacer autant.

Dominique Rivière : Merci. Avant d'échanger avec la salle, j'ai envie de vous poser quelques questions. J'ai noté dans vos différentes interventions le fait que vous avez des origines diverses, vous venez d'autres régions, d'un autre continent même mais il y a aussi parmi vous un régional de l'étape. Il y a des positionnements par rapport

au territoire qui sont de toute façon très divers et j'ai cru ressentir outre l'attachement de Hugues à son pays d'origine le fait que vous avez à un moment donné choisi cette région par rapport aux références que vous avez faites sur l'environnement relativement préservé. Il a été question de haies conservées... Il a été question de l'architecture locale qui pourrait convenir peut-être à votre type d'activité alors qu'on sait bien que les grandes exploitations agricoles ne peuvent plus s'intégrer dans l'architecture bressane traditionnelle. Il a été question également beaucoup de contact, de contact direct voire d'engagement citoyen et de lien social. Tout cela fait penser à des activités traditionnelles et on ne peut que se dire : « small is beautiful » mais la question est : « est-ce que cela reste économiquement viable aujourd'hui ? ». J'ai aussi entendu parler de plateforme, de vente par colis, de techniques modernes qui s'apparentent peut-être aussi au rôle de l'Internet ou des nouvelles technologies. Est-ce que vous privilégiez le lien, le « bouche à oreille » dans vos activités ou est-ce que vous êtes aussi tournés vers la recherche de clients, de débouchés par Internet ?

Hugues Jacquier : pour ma part, toute ma commercialisation se fait par le « bouche à oreille ». Je n'ai pas de site mais j'ai une AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). J'ai mon frère qui s'est expatrié dans les Monts du Lyonnais et qui avait une très forte demande en élevage porcin et il ne trouvait pas d'éleveurs qui faisaient des porcelets et c'est pour ça qu'ensuite je me suis orienté vers le porcelet. Mon frère a repris une exploitation là-bas avec quelques porcs qui étaient là-bas à la base et suite à la demande du public là-bas il a développé l'activité porcine. Et du coup, ne trouvant pas de producteurs en porcelets bios, en fait l'activité porcine elle est arrivée sur mon exploitation vraiment par hasard parce que tous les ans je « m'amusais » à élever quelques cochons juste pour ma consommation personnelle. Le prix du porcelet ayant augmenté je me suis dit que j'allais garder une truie, mettre un verrat dessus et faire des porcelets. C'est vrai que ça m'a bien amusé et mon frère m'a dit que si j'arrivais à en faire plus il était preneur. Du coup, de fil en aiguille, je suis passé à une truie, deux truies, là je suis à dix et je vais monter à dix-huit. Mais c'est vraiment le pur hasard et les liens familiaux qui ont fait que... et en plus j'ai, la commercialisation qui est assurée. En fait moi je fais juste naître. Les porcelets partent à 30 kg et c'est lui qui après s'occupe de l'engraissement et de la

commercialisation. Par rapport au fait d'Internet, tout ça, je ne travaille pas avec ce mode-là.

Adèle Trueblood : Nous, j'avais pas précisé, on fait trois marchés par semaine : Beaune, Nuits-Saint-Georges et Lons-Le-Saunier et puis on fait vente directe à la ferme le mardi et le vendredi. On avait commencé vraiment avec les marchés et après on avait plus de restaurations parce qu'il y avait des restaurants à Beaune qui venaient au marché, qui viennent toujours et puis aussi des magasins et petit à petit on a développé ça. Et en fait, on est en train d'expérimenter avec une « Ruche qui dit oui ». J'ai même pas dit qu'il y a aussi des groupements d'achats. On avait à la base une AMAP aussi qui n'a pas bien fonctionné pour une raison ou une autre. C'est un système de panier (petit ou grand). On s'abonne pour l'année et c'est le paysan qui décide de ce qu'il va mettre dans les paniers. Depuis mercredi dernier, on a essayé une « Ruche qui dit oui » à Dijon, plus pour savoir comment ça marche. La « Ruche qui dit oui » est une plateforme- très capitaliste- sur Internet où on s'inscrit et là il y a plein de producteurs qui proposent leurs produits et le consommateur peut choisir exactement ce qu'il veut, il paie sur Internet et il vient à un moment donné dans la semaine récupérer sa commande. C'est très différent d'une AMAP en fait parce que la personne qui tient le lieu organise ça ; la plateforme prend 5% de tout ça, la personne qui s'occupe de la Ruche localement prend 5% et donc du coup reviennent au producteur les 90%. Il y a des choses intéressantes là-dedans, nous par exemple sur les marchés on a beaucoup de gens, on a de très bons marchés mais on a une population vieillissante. On ne sait pas comment ça va évoluer, on voulait essayer un peu autre chose. C'est pas qu'on a les ventes qui s'écroulent, on a plus de monde qui vient à la ferme qu'avant, on a vraiment une clientèle qui s'est créée, qui est fidèle mais c'est pas la même clientèle qui vient acheter à la Ruche qu'au marché donc c'est intéressant de voir ça. Après, il y a un échange qui est très différent en fait avec les clients. C'est vraiment les gens qui viennent après le boulot qui n'ont pas beaucoup de temps, ils prennent leur truc, ils vont dire un mot ou deux et puis ils s'en vont. Moi au marché à Lons, le jeudi matin y'a beaucoup de gens qui viennent, il y a des professionnels mais les gens prennent le temps de discuter avec moi. On a un vrai rapport, c'est vraiment très chouette. Les gens qui viennent à la ferme c'est pareil :c'est des gens avec qui on a un lien. Par rapport au marché, je me suis dit qu'il fallait voir pendant un an pour le chiffre d'affaires et là, en une semaine on a eu

un chiffre d'affaires qui valait vraiment le coup. Ça valait vraiment le coup d'y aller en fait.

Frédéric Frega : C'est un petit peu aussi pour répondre à la même question parce que du coup moi aussi depuis un an je vends sur un site spécialisé. C'est un petit peu sur le modèle des Ruches mais ce n'en est pas une. C'est une association qui s'appelle la « CoopérActive Paysanne » et qui est sur Dole. On est une vingtaine de producteurs et on met en ligne nos produits et ils font tout simplement leur panier. J'ai l'impression que ça a été fait pour dépasser le phénomène des AMAP. Moi j'ai été « Amapien » à Chalon par exemple et je n'avais pas forcément besoin d'un panier de légumes toutes les semaines et c'est vrai qu'au bout d'un moment, on ressent tous le besoin, l'envie de choisir de consommer ou, pas. Du coup l'idée ça a été de lancer ça, de mettre en ligne nos produits. Les gens font leurs courses et récupèrent là aussi leur panier le vendredi soir. Moi j'étais un petit peu réticent parce que le moins j'en concède à ces technologies le mieux je me porte. J'ai une grosse grosse réflexion un petit peu avec tout ce qu'il y a à voir avec la société industrielle en fait. En tant qu'ouvrier, j'avais de l'amiante qui me dégringolait sur la tête pendant que je travaillais donc c'était très intéressant, mais je travaillais la terre en fait car on fabriquait des tuiles. J'étais un petit peu réticent parce que j'avais l'impression de me perdre un petit peu, m'éloigner, ne plus rencontrer directement les gens. Il faut savoir qu'il y a quand même des permanences à tenir ; on va rencontrer à un moment donné les personnes qui consomment nos produits et surtout c'est une association qui fait des efforts pour animer un petit peu, pour que tout cela garde un visage le plus humain possible.

Dominique Rivière : D'autres réactions autour de ce phénomène humain, de ces échanges, de ces contacts ? Finalement, vos implantations là où vous êtes, à un moment donné vous avez le sentiment qu'elles vous permettent quand même un développement important en dehors des villes ? Est-ce que l'implantation en pleine campagne vous ne la vivez pas comme étant un inconvénient majeur à l'heure où l'on parle d'échanges très proches, de limiter la circulation des produits notamment ?

Eric Vachoux : je vais parler de notre cas. Notre implantation au départ, c'était vraiment le fruit du hasard si on est arrivés en Bresse. On est arrivés en Bresse par

la structure de la ferme en fait. C'est surtout ça qui nous a amenés en Bresse ; une petite ferme de 40 ha pratiquement d'un seul tenant avec des bâtiments. C'est surtout ça qui a fait le coup de cœur et aussi la maison d'habitation, c'est ça qui a fait qu'on est arrivés ici. Après, il y a aussi le lieu puisqu'on parle vente, on avait regardé où elle était située aussi puisqu'on est entre l'axe de Pierre-de-Bresse et Louhans. On est à 600 mètres de la D13 juste à la sortie de Saint-Usuge entre Saint-Usuge et Vincelles et sachant qu'on voulait faire de la vente à la ferme on pensait que c'était primordial qu'on soit pas trop excentrés. Même si aujourd'hui on sait qu'on vend à la ferme. Ça fait maintenant 7 ans qu'on vend mais il y a encore des gens qui nous découvrent 7 ans après et qui continuent d'arriver. Mais malgré tout ça, c'est vrai, on a besoin de la proximité de Louhans, avec ses 7 000 habitants qui fait quand même un pôle important et je pense que si on était dans un petit village le développement serait complètement différent. Le fait d'avoir Lons, d'avoir Chalon, d'être dans une région même si on parle que la Bresse c'est vieillissant, c'est quand même une région qui est encore dynamique. Bien moins dynamique je dirais que la Région Rhône-Alpes d'où je viens et où c'est l'excès inverse. Nous si on est partis de la Haute-Savoie c'est pas parce qu'on nous a poussés dehors mais l'agriculture en Haute-Savoie c'est très compliqué parce qu'il y a trop de monde. En Bresse, il y a encore de la place. Voilà donc pour notre petite expérience.

Dominique Rivière : Je dirais qu'il y a de la place mais il y a une rurbanisation en Bresse. On a dit pendant des générations que c'était vieillissant mais on s'aperçoit que plus de 60% des villages reprennent de la population. Depuis dix ans, plus de 10 000 habitants sur le Pays de la Bresse c'est l'équivalent de l'augmentation de l'agglomération dijonnaise pendant ce temps. Donc c'est aussi important que le développement de la capitale régionale. La Bresse est loin aujourd'hui d'être une région qui plonge mais elle regagne une population.

Je voulais vous poser une dernière question parce qu'elle a été évoquée ce matin par ma collègue du Conseil départemental, madame Bodenan-Vuillot, qui s'intéresse à l'approvisionnement des collectivités scolaires en particulier des collèges pour la Saône-et-Loire mais on a le même problème pour les lycées au niveau de la Région avec des établissements qui ont parfois plusieurs milliers de rationnaires, et parfois avec des internats. Est-ce que vous êtes en mesure de répondre régulièrement ? Par exemple on vous passe une commande la semaine prochaine, je ne sais pas

vraiment comment se passent les marchés mais en règle générale dans une collectivité quand on passe un marché c'est pour une année au moins. Est-ce que 2000 rationnaires, Hugues Jacquier tu fais face ? Où est-ce que vous avez des réseaux qui vous permettent de vous organiser ? La question s'adresse à tout le monde.

Eric Vachoux : En ce qui nous concerne, pour les produits qu'on fournit aujourd'hui, malheureusement la farine ils en utilisent très peu dans les collectivités. C'est pas eux qui vont faire leur pain. Et par exemple si on revient sur le pain qu'on peut faire nous-mêmes, on ne passera jamais au niveau prix parce qu'ils n'ont pas les budgets pour, donc du coup c'est pas une priorité même si le bio l'est aujourd'hui. On a mis en avant le bio mais aujourd'hui ils ne sont pas prêts à payer du pain bio à leurs enfants dans les collectivités. Après, il y avait eu une demande au niveau de l'agneau mais ils ne voulaient que des cuisses ou que des gigots, que des côtelettes donc c'était ingérable à notre niveau.

Hugues Jacquier : Pour ma part en bovins, c'est vrai que c'est assez compliqué parce qu'ils demandent toujours le même produit : que des côtes de bœuf ou que des steaks ; à la limite je ne pourrais leur fournir que du steak haché mais après ce serait du gâchis parce qu'en fait je mettrais aussi bien du filet de bœuf en steak haché que le pot-au-feu. Le mélange des deux ferait peut-être un steak haché de qualité...

Échanges avec la salle :

Madame Bodenan-Villot : Oui effectivement j'avais abordé le sujet ce matin mais on voit que ce que j'avais abordé ce matin est repris justement par les producteurs. Au niveau du département, au niveau des marchés c'est un petit peu différent puisque la plateforme « agrilocal » évite des passations de marchés pour une année entière. Les collègues peuvent s'inscrire sur la plateforme et les producteurs aussi. En fait ça sert de consultation dans le cadre du marché public mais effectivement on rejoint ce qu'on a dit ce matin c'est qu'en termes de prix je dirais que c'est pas les collectivités

locales qui tirent parce que derrière c'est des parents qui paient des tarifs. C'est vrai qu'on a une petite frange de population qui serait prête éventuellement à ce que les tarifs pour les collégiens soient plus chers mais la majorité des parents ne veut pas... Sur le département c'est à peu près 3,50 euros le repas ; les cuisiniers ont en gros 2 euros pour s'approvisionner donc effectivement quand c'est des prix beaucoup plus importants c'est beaucoup plus difficile. C'est pour ça qu'il y a des opérations souvent ponctuelles. Je sais que ce qui a marché le mieux au niveau du département c'est le fromage de chèvre parce qu'il y a eu depuis de nombreuses années des opérations autour du fromage de chèvre et que maintenant, régulièrement, les collèges achètent ce produit-là. Mais on a évoqué la difficulté de la traçabilité et les règles d'hygiène où il y a toujours des questions, et puis ce qu'on vient de dire, c'est que souvent le cuisinier demande une cuisse de poulet ou un steak mais quand vous avez 500 repas à faire le midi les producteurs locaux tels que vous êtes ont beaucoup de difficultés à répondre à ce type de commandes.

Denis Juhé : J'ai travaillé une dizaine d'années sur la restauration collective quand j'étais président des « agrobios » de Bourgogne. On n'arrive pas parce qu'on ne veut pas. Il est évident que les producteurs que vous avez là, -et j'ai été producteur-, produisent pour leur clientèle et donc répondent à un marché et il leur est impossible de fournir tout de suite. C'est-à-dire qu'il faut demander aux producteurs à l'avance. Exemple : l'année prochaine, on a un menu et il nous faudra ça et ça et est-ce que l'on peut conventionner ensemble ? Ça, c'est possible. Par ailleurs au niveau des animaux, au niveau de la Région Bourgogne, on avait donc organisé et discuté avec les cantines pour qu'ils passent à la fois des morceaux nobles mais qu'ils acceptent également de passer des bas morceaux. On peut faire manger aux enfants des bourguignons, de la blanquette, on peut leur faire manger des tas de choses. Quand j'étais à la cantine je mangeais des rognons ; je ne peux pas dire que j'aimais ça mais ça faisait partie de mon éducation au goût. Enfin, au niveau du prix, les agriculteurs biologiques ont fait beaucoup d'efforts et dans ce cadre-là sont prêts à en faire. Moi, quand j'étais producteur, j'étais prêt à ne rien gagner pour développer l'agriculture biologique au niveau de la consommation et notamment des enfants. Par ailleurs, on a des expériences y compris en Saône-et-Loire et sur la Bresse où on travaille avec les SIVOM et autres, et avec des moyens de communication importants on arrive à réduire le déchet ; parce qu'on sait ce qu'on paie mais on ne

sait pas ce qu'on jette. Et on jette des quantités énormes. Ça demande une politique, ça demande une volonté, ça demande éventuellement un peu d'argent mais je pense que depuis le temps -moi j'ai, commencé la bio en 1980- j'ai travaillé plus de 30 ans en bio, j'ai toujours entendu le même discours, on veut développer la bio, y'aura 20% de bio dans la restauration collective, ça n'a pas bougé d'un iota. Enfin si, de quelques %. Il ne faut pas dire qu'il n'y a pas de solutions, il faut dire qu'on ne veut pas y aller. Et c'est ça comme beaucoup de sujets qu'on n'a pas traités ici, comme le nucléaire. On n'arrêtera jamais le nucléaire tant qu'on ne développera pas les énergies renouvelables ; et si on les développe pas, on n'arrêtera pas.

Claire Delfosse : Pour sortir du débat des cantines je voulais vous poser deux questions. Tout d'abord une question sur les races que vous avez chacun et pourquoi vous les avez choisies ? Et sur les variétés si vous travaillez avec la Conservation, avec le Musée du Revermont puisque nous on a un peu travaillé avec eux à l'Université. Ça, c'était un premier point sur les variétés et les races et la deuxième question plus sur les revenus que vous dégagent, si vous arrivez à en vivre et notamment l'épicerie si ce ne sont que des bénévoles ou si ça permet de dégager un emploi ?

Adèle Trueblood : Je voulais juste dire une dernière chose à propos des cantines. Chez nous, on est en RPI et avant on avait une cantinière qui faisait à manger sur place et depuis deux ans, le prix a augmenté considérablement. Il y avait une volonté de certains parents pour essayer de faire une association et ça a été complètement balayé par les maires donc du coup, on a du surgelé. Ils considèrent ça comme étant local parce que les entreprises de surgelés sont en Franche-Comté mais c'est la honte pour moi et les repas sont pas bons. On a vraiment les retours des enfants qui disent qu'ils n'ont pas bien mangé. Donc au niveau des efforts on va vraiment -en tout cas dans notre coin- on va dans la mauvaise direction.

Huques Jacquier : Je voudrais bien répondre à ça aussi parce qu'en fait je suis le président de la cantine du RPI de ma commune et je suis désolé il y a un manque de communication entre les parents parce que nous malheureusement nous, on a augmenté le tarif pour justement favoriser le local, faire du produit frais et quand je vous entends dire que le cuisinier il lui reste plus que 2 euros pour agrémenter son

assiette, je suis désolé, mais allez n'importe où avec 2 euros, même au Mac Do, à part un verre d'eau tiré des toilettes, c'est tout ce que vous avez. Après, il faut être honnête...

Adèle Trueblood : Je voulais juste répondre à la dame. Nous, on a fait le choix de travailler avec les races de brebis Basques Obernaïses et les chèvres Poitevines. Les Poitevines sont en voie de disparition, c'est pas une race locale. Y'a plus de race locale en Bresse. On a décidé que la biodiversité pour les fermes est très importante. La Basque Obernaïse, c'est pas la Cone. La Cone c'est vraiment la race de brebis qui fournit le plus de lait, c'est la Holstein des brebis. Il n'y en a plus beaucoup dans le Béarn et dans la région Basque mais quand on sort des Pyrénées, il n'en y a plus beaucoup mais il y a un effectif beaucoup plus conséquent que pour les Poitevines par exemple. Ils sont en train de refaire plusieurs races locales, y'a la Massif Central, la Lorraine, la race Pyrénéenne et la Corse aussi donc du coup il y a ce développement. Les Poitevines, ça fait assez longtemps. Qu'il y a une association dans l'Ouest qui travaille pour développer cette race. Pour moi c'était un choix pour dire : « ok on a une chèvre qui produit assez de lait mais on est en train de faire les effectifs des races perdues ». Economiquement, c'est une ferme qui marche. On est trois associés, on gagne le SMIC mais pour nous c'est correct parce qu'on voit beaucoup d'éleveurs qui gagnent 600, 700 euros et ça parce qu'ils ont des aides. Nous on a des aides aussi, il ne faut pas négliger ça, mais on ne vit pas que des aides. Et on essaie de réfléchir pour voir si on peut sortir de ce système pour plusieurs raisons, mais je ne suis pas contre les aides. On a aussi trois apprentis sur la ferme et de temps en temps on a des salariés, ça dépend. On a aussi des Woofers, des stagiaires qui passent, des gens de Montmorot. Frédéric est passé par la ferme quand il était en stage à Montmorot justement. Un Woofers c'est un échange, ça existe depuis les années 70 partout dans le monde. C'est les gens qui ont envie de découvrir le monde agricole et qui font une sorte de contrat avec un paysan bio pendant trois jours, trois mois ça dépend et du coup il y a un engagement de la part de la personne à aider sur la ferme. Il est nourri, logé. Par contre c'est pas du tout un employé, c'est vraiment un échange et on insiste sur le fait car il n'y a pas de lien de subordination. On a vraiment des gens qui viennent pour découvrir la ferme et ils font un peu de tourisme aussi... et ils aiment bien la Bresse.

Eric Vachoux : Concernant les semences, chez nous c'est un vrai jardin d'expérimentation je dirais puisqu'avec dix variétés de cultures qu'on a on est quasiment autonomes, c'est-à-dire qu'on multiplie toutes nos semences si ce n'est les semences fourragères. On réimplante un pré ou une luzerne ou un trèfle, pour l'instant, je ne me suis pas aventuré là-dedans. Je peux multiplier pour moi, je peux faire ma propre semence mais pas revendre de la semence. En maïs, on en a trois différents. C'est compliqué le maïs parce qu'il s'autoféconde donc il faut écarter les parcelles et s'écarter des voisins, c'est pas toujours facile mais on y arrive. En ce qui concerne les blés c'est un gros travail aussi. Parallèlement à ça je vais vous dire une petite anecdote. J'ai récupéré un livre qui date du début du siècle et les études qui ont été faites dedans datent de 1890 à 1900 et dans ce livre, je retrouve les variétés que je cultive aujourd'hui mais les méthodes de cultures ne sont plus adaptées à celles d'aujourd'hui. Par exemple la densité-hectare qui n'est plus du tout la même et les volontés n'étaient pas du tout les mêmes non plus puisqu'à l'époque la paille avait autant d'importance que le grain. Donc du coup ils avaient des blés -ceux que j'ai actuellement- qui viennent très haut, qui versent et leur gros fléau c'était la verse des blés, le même que le mien aujourd'hui qui n'est pas le problème du voisin qui a des raccourcisseurs. Dans ce livre, j'ai récupéré des petites choses qui peuvent me servir à moi aujourd'hui par exemple. Pour le blé c'est vrai que c'est tout un travail, il y a un réseau qui se fait mais je dirais que le plus important dans tout cela, c'est vraiment le local, c'est-à-dire vraiment l'adaptation au local et ça on n'y manque pas. Comme vous parliez du poulet de Bresse s'il était élevé ailleurs ne serait pas le même du tout eh bien c'est exactement la même chose pour les semences. Il y a une adaptation qui se fait au terroir, c'est une rusticité, une résistance qui se fait et on le voit d'année en année. Les premières années je les ai récupérées, les variétés couchaient. Aujourd'hui elles restent debout et ça ne fait que 5 ans. Donc il y a quelque chose qui se fait mais c'est très long et c'est vraiment passionnant. Et en ce qui concerne l'économique, les projets qu'on s'était mis en tête moi et ma femme : avoir une ferme viable en 3 ans, ça n'a pas été 3 ans mais on a mis 5 ans pour asseoir la situation et maintenant au bout de 7 ans on commence à réinvestir et à améliorer notre outil de travail. Mais il a fallu 5 ans pour pouvoir en vivre.

Échanges avec la salle :

Alain Cordier : Je ne voulais pas finir la séance, qu'on aurait pu étoffer parce que le territoire fourmille d'initiatives importantes, sans féliciter l'ensemble des acteurs présents. Hier soir à Louhans, on était en discussion avec votre exemple d'épicerie solidaire mais on avait deux autres exemples : un sous les arcades et un à Juif. Deux projets différents mais de mises à disposition de produits locaux par des bénévoles ; donc des actions exemplaires et innovantes. Il est évident et vous le dites bien quand vous dites qu'il faut 5 ans pour arriver à une rentabilité intéressante, vous êtes des pionniers et je dois tous vous féliciter. Vous êtes des pionniers sur la qualité Volaille de Bresse même si ça a 60 ans, vous êtes des pionniers parce que vous développez une agriculture qui respecte les sols et les rivières, vous êtes des pionniers parce que vous êtes bénévoles et vous mettez à disposition des bons produits pour les citoyens. Pour tout un tas de raisons votre modèle est à suivre. Après quand on vous pose la question : « est-ce que c'est un modèle industriel qui répond aux besoins de toutes les cantines du territoire depuis les maisons de retraite jusqu'aux maternelles, lycées, etc ? ». La réponse est non ! Et mon propos de départ était un peu celui-là, c'est-à-dire que tout au long de l'histoire -et l'exposé d'Annie Bleton-Ruget l'a bien montré- tout au long de l'histoire il a fallu des décisions politiques, il a fallu soutenir une certaine agriculture. Quand le Duc de Bourgogne prend la décision de dire « vous allez arrêter de faire pisser la vigne », il va falloir enlever des grappes, on aura moins de vin mais il sera de meilleure qualité. Quand le Duc de Bourgogne fait ça, il ne fait pas de l'idéologie bête, il intervient intelligemment pour favoriser une certaine agriculture. Si les politiques démissionnent et ne favorisent pas ce genre d'agriculture évidemment c'est difficile de lui faire prendre de l'ampleur. Si on ne peut pas compter sur la finance, sur le profit immédiat, la finance qu'est-ce qu'elle a intérêt à faire ? A investir dans des endroits où le consommateur paie beaucoup et où le producteur reçoit peu et elle prend la différence évidemment. Si vous investissez, si vous voulez le plus, vous avez pas forcément intérêt à ce que -comme c'est le cas dans ces initiatives- la qualité rejoigne le revenu correct pour le producteur et le prix correct pour le consommateur. C'est pas forcément votre intérêt. Il faut vraiment qu'on passe à des décisions qui favorisent les exemples que vous mettez en œuvre à l'échelon local, qui sont déjà nombreux en Bresse. Merci.

Annie Bernabei : J'aurais peut-être dû poser ma question avant parce que c'est pas du tout une conclusion. C'est juste une petite question historique et je pense que c'est pour Madame Meunier. La Gauloise de Bresse, quelles sont ses origines ?

Marie-Paule Meunier : La Gauloise de Bresse blanche, je précise blanche parce que jusqu'à l'appellation en 1957, il y avait trois couleurs : la noire de Louhans, la grise de Bourg-en-Bresse et la blanche de Bénvy. Les éleveurs ont réussi à se mettre d'accord pour la blanche.

Annie Bernabei : Mais historiquement il me semble que vous avez déjà parlé d'une trace dans un document du XVI^e siècle ?

Marie-Paule Meunier : En fait ce qu'on retrouve c'est vraiment dans les Actes Notariés, les fermages où on trouve que la volaille entrain déjà dans leur montant.

Dominique Rivière : Je clôture la série des questions-réponses. Je remercie nos intervenants acteurs de terrain de l'après-midi.

Clôture

Annie BLETON-RUGET, vice-présidente de l'Écomusée

Je voulais remercier tous les intervenants de ce matin comme de cet après-midi qui, par leurs interventions, je dois le dire, nous ont beaucoup aidé à avancer sur les thèmes que nous avons mis à l'ordre du jour : l'agriculture, l'alimentation, la gastronomie. Mais nous n'avons sûrement pas épuisé le sujet et nous y reviendrons probablement par la suite. Peut-être dans une nouvelle journée d'étude...

Ce que je voudrais souligner au terme de cette Journée, c'est à la fois une satisfaction et des regrets. La satisfaction, c'est qu'après toutes ces interventions, nous avons mieux compris ce que j'ai appelé « une agriculture de territoire », un terme aujourd'hui à l'ordre du jour et qui dans le même temps désigne une réalité historique. Nous l'avons mieux compris à travers deux séries d'exemples : ceux des filières labellisées AOC (volaille, beurre de Bresse), dans lesquelles le lien au territoire est explicite et les exemples évoqués cet après-midi qui montrent qu'il peut y avoir d'autres liens au territoire. Ici, le lien au territoire, c'est le souci du paysage, le souci d'une production adaptée aux conditions naturelles, ainsi que le lien avec la population du territoire. Cette « nouvelle » agriculture de territoire, vous l'avez montré, c'est une agriculture de proximité qui illustre aussi tout ce que nous avons entendu ce matin sur la vente directe et les circuits courts. Je pense que cette idée de proximité est extrêmement importante. Elle renvoie à une valorisation qui n'est pas seulement économique, celle de la rente qu'on tire d'un produit labellisé, mais aussi au bénéfice social -ce qui n'est pas moindre- que l'on peut tirer de cette agriculture de territoire.

L'autre chose qui me semble importante à souligner au terme de ces interventions est que cette agriculture de territoire est une agriculture porteuse d'innovations. Il faut donc absolument écarter l'image que cette agriculture « c'est des vieux trucs » et qu'on refait ce qu'on avait fait autrefois. On a eu ainsi de multiples exemples d'innovations, que ce soit dans le cadre de l'élevage de la volaille de Bresse qui sans arrêt oblige à retravailler en fonction d'un cahier des charges de plus en plus contraignant ou à travers de nouvelles activités qui imposent des

innovations techniques, comme l'exemple d'un moulin conçu spécialement pour pouvoir moudre le blé.

Ce que l'on pourrait souligner aussi c'est que ces innovations sont conçues, dans le cadre de cette « nouvelle » agriculture de proximité, comme des innovations maîtrisées. Lorsque l'on pose la question de l'usage d'Internet, des circuits extérieurs, chaque fois c'est le souci que ces innovations n'entraînent pas sur des terrains difficiles à maîtriser qui s'exprime.

Cette « nouvelle » agriculture de territoire traduit une réelle dynamique, mélange à la fois d'expériences historiques – à travers le contact avec des agriculteurs installés de longue date en Bresse - et d'apports extérieurs résultats de parcours très divers avant une installation en Bresse. La dynamique c'est aussi l'engagement qui y est mis.

Du côté des choses moins positives, ce que l'on peut regretter c'est que l'on connaisse plutôt mal, à l'échelle de la Bresse toute entière, les circuits et les réseaux que cela représente. Du côté de l'Écomusée, on peut s'engager à faire connaître ces initiatives. La journée d'étude sera d'ailleurs transcrite, mise en ligne sur le site et je pense que l'on s'en inspirera pour refaire la muséographie de la Maison de l'Agriculture, à l'antenne de Saint-Germain-du-Bois, où l'exposition était jusque-là organisée autour des techniques agricoles et des productions caractéristique du système agricole de la polyculture-élevage. On va aussi s'inspirer de ces réflexions pour tenter de répondre à la question : « Quelle(s) agriculture(s) aujourd'hui en Bresse ? »

Claire Delfosse évoquait tout à l'heure le fait qu'elle avait travaillé avec le Musée du Revermont en tant qu'universitaire : il faut savoir que des étudiants travaillent aussi sur ces nouvelles pratiques, comme la question des semences, et qu'il existe une possibilité de porter à connaissance les efforts entrepris dans ce domaine. Cette méconnaissance relative est regrettable et nous pouvons prolonger cette rencontre si ça vous intéresse.

Le dernier regret, je n'y reviens pas -Alain Cordier et Denis Juhé y ont fait allusion- il est du côté des politiques publiques et de la manière dont ces formes d'agriculture de territoire sont portées aujourd'hui, ce qui ne valorise pas il faut bien le dire le travail qui est engagé.