

**Colloque « Productions et identité locales en contexte de mondialisation »
CRINI (Centre de Recherches sur les Identités Nationales et l'Interculturalité),
Filière Langues Étrangères Appliquées,
Université de Nantes, les 14 et 15 juin 2018**

**Titre de la proposition :
GASTONOMIE COMME PATRIMOINE CULTUREL. VALORISATION D'UN TERROIR:
L'OGLIASTRA (Italie) ET LE PAYS DE HERVE (Belgique)**

**AUTEUR :
Anna Rosa ARESU
Université de Liège – Faculté Agro-Bio Tech de Gembloux**

< North America



Asia >

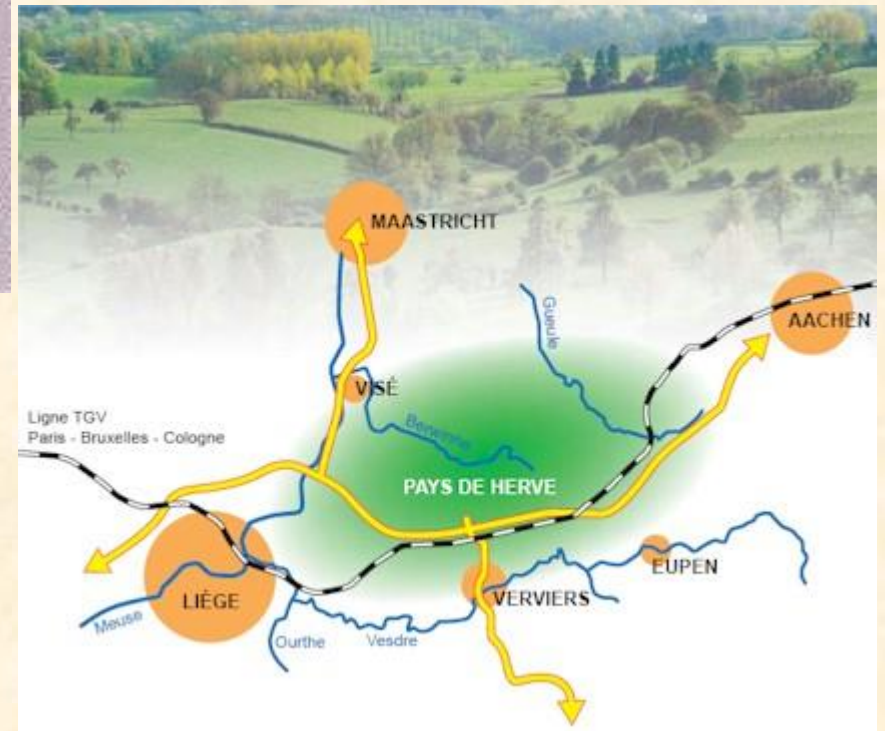
Africa
v











L'organisation d'un projet culturel lié à la gastronomie, qui concerne des petites régions, en l'occurrence, l'Ogliastra (Sardaigne - Italie) et le Pays de Herve (Wallonie – Belgique) peut s'appliquer à un territoire plus vaste à travers la promotion et la valorisation des produits agricoles du terroir, pour la création d'une économie respectueuse de l'environnement et du savoir-faire local (développement durable).

L'Ogliastra et le Pays de Herve ont des caractéristiques similaires et des enjeux pour faire face à la mondialisation.

En Ogliastra deux réalités de production coexistent : la zone montagneuse a son économie caractérisée par le secteur agro-pastoral, avec une bonne présence d'artisanat typique et de produits agro-alimentaires (parmi lesquels quelques productions biologiques). La zone côtière était riche (après la deuxième guerre mondiale jusqu'aux années '60-'70) de productions agricoles (par exemple : céréales, primeurs de légumes et de fruits, tabac, chanvre) et, aujourd'hui, une partie de ces terres a été laissée au développement touristique et une partie a été abandonnée . Récemment de jeunes agriculteurs ont recommencé à les cultiver et leurs produits sont vendus à travers les circuits courts aux hôtels et à d'autres types d'hébergement et dans quelques marchés et magasins.





On y trouve des sites archéologiques de grand intérêt qui nous font penser à une tradition agricole ancienne.

La plus importante civilisation sarde est la nuragique¹: on a trouvé nombreux objets funéraires dans des grottes disséminées dans la région.

¹ La civilisation nuragique apparaît en Sardaigne au cours du premier âge du bronze, vers le xviii^e siècle av. J.-C. et ce nom dérive de son monument le plus caractéristique : le nuraghe. Elle est une culture unique dans le monde. Ils travaillaient très bien les métaux, en particulier le bronze. Il y a plusieurs objets qu'ont été retrouvés dans les sites archéologiques, la plupart gardés dans les musées de la **Sardaigne**: les plus fameux sont les petits bronzes, qui représentaient différentes personnes des tribus ou familles. Ca ne manquent pas des animaux ou des petites embarcations.





Mais les premiers établissements humains dans cette zone remontent au 3^{ème} millénaire avant notre ère et ils se trouvent, en particulier, à côté de sources et de cours d'eau.

Il faut remarquer que l'économie qui a caractérisé et qui caractérise principalement la Sardaigne et, en l'occurrence, l'Ogliastra, est agro-pastorale et la production est surtout à petite échelle.

Toutes ces traditions locales, et le savoir-faire reposent sur le déroulement d'une formation continue transmise de manière authentique par les familles aux jeunes gens. La transmission de ces traditions rend un service à la communauté.

Ses produits donnent une cuisine très simple, sans sophistication. Son environnement est remarquable (grande diversité du paysage de la flore et de la faune). Le terroir est encore préservé et l'agriculture permet la conservation d'une riche biodiversité constituant un futur potentiel pour le développement durable.

Cette région a été reconnue comme une des cinq « Blue Zone » à niveau mondial ².

² « Blue Zone » est un terme utilisé pour identifier une zone démographique et / ou d'une région du monde où les gens vivent plus longtemps que la moyenne.

Ces zones ont été identifiées par le chercheur américain Dan Buettner de la revue National Geographic, le démographe belge Michel Poulain de l'Université Catholique de Louvain (Belgique) et le médecin-nutritionniste Gianni Pes de l'Université de Sassari.

Dans cette « Blue Zone » on produit des céréales (surtout blé dur), des légumes (artichauts, haricots, fèves, pois chiches, pommes de terre,...), des fruits (agrumes, pommes, poires, pêches, amandes,), de l'huile d'olive, du vin, du fromage (surtout de brebis et de chèvre) et il y a une riche variété d'herbes sauvages (dont 250 sont comestibles).

Au Pays de Herve coexistent aussi deux réalités même si très différentes de l'Oglastra : la partie plus agricole avec ses produits liés au terroir et aux hommes, à leur civilisation et culture et la partie où l'urbanisation est toujours croissante et les exploitations agricoles s'agrandissent sous la pression économique³.

³ Pays de Herve au Futur : enjeux et pistes d'action, Actes du colloque de Welkenraedt, 17 avril 2004 –Editions de l'Institut Jules-Destrée, Charleroi (Wallonie).







Ce plateau⁴ est riche de produits typiques qui ont une longue histoire à raconter. Certainement la culture agroalimentaire de ce terroir est différente de celle de l'Oglastra se trouvant dans le centre du continent européen. Mais les gens de l'une et de l'autre région partagent l'amour et la protection de leur terre et de leur biodiversité. Parmi ses productions se démarquent celles du lait (fromage de Herve), des poires et de pommes (sirop et cidre), de la bière.

⁴« Situé entre Vesdre et Meuse, le Plateau de Herve peut être considéré comme le type même du bocage en Wallonie : habitat dispersé, relié par un ensemble important de chemins, exploitations agricoles isolées pratiquant majoritairement l'élevage et dont les parcelles, entourées d'un réseau de haies, constituent un paysage dit d'enclose » .(Société d'Histoire et d'Archéologie du Plateau de Herve – Bulletin 96, Décembre 2015).





Il faut apprendre aux gens qu'ils ont un terroir riche de produits sains, d'une cuisine simple, mais savoureuse, avec des valeurs nutritionnelles importantes qui peut être valorisé et devenir un atout pour le développement local en donnant du travail aux jeunes gens.

Ces cultures appartiennent à la réalité économique et sociale des petits producteurs d'aujourd'hui, leur survie dans un monde de plus en plus globalisé, avec une place dans les productions à filière courte (circuits courts), ainsi qu'aux productions locales et régionales.

On doit s'engager pour leur avenir et leur sauvegarde (protection, défense de leur culture et de leur terroir) et pour poursuivre leur développement durable prenant en considération le cadre de la PAC (Politique Agricole Commune).

En 2014 le Parlement Européen a adopté une résolution sur le patrimoine gastronomique qui est fondé sur des aspects culturels et éducatifs parmi lesquels il :

- «souligne que l'éducation en matière de nutrition et de gastronomie, englobant le respect de la nature et de l'environnement, s'appuie sur la participation de la famille, des enseignants, de la communauté pédagogique, des vecteurs d'informations et de tous les professionnels de l'éducation;
- demande aux États membres d'échanger des connaissances et des bonnes pratiques en ce qui concerne les activités liées à la gastronomie dans le cadre éducatif, et de promouvoir les connaissances en matière gastronomique dans les différentes régions; demande également d'organiser un échange de bonnes pratiques ou le développement de considérations qui raccourcissent la chaîne alimentaire, en insistant sur la production locale et de saison;
- signale que la gastronomie est un outil permettant de stimuler la croissance et l'emploi dans de nombreux secteurs économiques, tels que la restauration, le tourisme, l'industrie agroalimentaire et la recherche; constate que la gastronomie peut aussi amener à développer un sens aigu pour la protection de la nature et de l'environnement, qui garantit aux aliments un goût plus authentique et moins travaillé avec additifs ou conservateurs ».

Les petits producteurs agricoles, avec leur savoir-faire, leur connaissance du terroir peuvent contribuer à améliorer les productions agricoles, les saveurs, la culture et l'esprit des lieux, le respect et la défense de l'environnement. Ils contribuent au développement de la gastronomie et aux plaisirs de la « science de la gueule » (Michel DE MONTAIGNE, 1588).

Le secteur de l'agroalimentaire durant ces dernières années est au centre de l'intérêt du développement de certaines régions, et nous partirons du patrimoine culturel de l'Ogliastra pour valoriser ce terroir. Pour réaliser ce projet il faut identifier et gérer ses acteurs, ses protagonistes potentiels.

En effet, la connexion entre ce secteur et les ressources culturelles et environnementales et celui du tourisme à travers l'élaboration de politiques stratégiques qui partent d'une synergie entre les activités typiques du lieu, pourraient donner à ce terroir une belle possibilité de développement.

Ayant visité des petites exploitations agricoles et des productions artisanales en Ogliastra et au Pays de Herve, j'ai vu la liaison entre les gens et leur terre, la passion pour leur métier : un patrimoine agroalimentaire qu'ils ont eux-mêmes sauvegardé.

Plusieurs d'entre eux ne se rendent pas compte de l'importance de leur savoir-faire et de leur culture qui mettent dans la préparation des aliments.

tout le monde ne sait pas que la gastronomie possède une liaison étroite avec le terroir et les connaissances partagées et transmises de génération en génération. En plus ils sont surpris du potentiel économique que de telles connaissances peuvent donner à leur pays.

Renforcer le sentiment d'appartenance à leur terroir peut leur donner l'envie de devenir de bons promoteurs de leurs régions.



Méthodologie

Le projet de recherches se déroulera en plusieurs phases. Pour débiter le projet on a besoin de connaître :

- Les acteurs locaux (producteurs, transformateurs, commerçants chambres et gites d'hôtes, agrotourisme, hôtels et distributeurs des produits) ;
- La subsistance économique, les produits du terroir (en Ogliastro: huile d'olive, amandes, vin, blé dur, légumes, pommes de terre, pêches, pommes, poires,... Au Pays de Herve : lait pour les fromages et le beurre, poires et pommes, légumes, pommes de terre,...) ; et leur aménagement pour apporter des améliorations.



Pour la réussite de ce projet il est important comprendre s'il y a des synergies entre les personnes intéressées de la région et si possible, en créer des nouvelles et comprendre s'ils agissent en concertation pour l'établissement d'une filière complète à partir des semences, en passant pour la transformation (quand requise), jusqu'à la commercialisation.



A la suite de plusieurs visites, j'ai remarqué que, soit dans les chambres et gites d'hôtes et les structures hôtelières, soit dans le commerce, il y a des produits qui n'appartiennent pas à la tradition respectivement de l'Ogliastra et du Pays de Herve, qui viennent directement d'autres régions d'Italie et de la Belgique et de l'étranger et des produits transformés qui sont un mélange de différents ingrédients, mais leurs recettes ne correspondent pas à la culture locale. Donc, les gens qui ne connaissent pas les produits locaux et ne les trouvent pas sur leur table ne les mangent pas. Par conséquent, les producteurs locaux ne sont pas encouragés à poursuivre leur travail.

Dans mes visites prochaines, je vais organiser des workshops et des conférences, si possible avec l'aide des institutions publiques et un événement où seront impliquées des familles qui connaissent la gastronomie locale et ont le *know-how* pour préparer des mets traditionnels avec le but de les montrer et de les faire goûter aux habitants et aux touristes. Tout cela pour faire connaître surtout aux gens locaux leur gastronomie qui est leur patrimoine culturel qu'ils vont perdre s'ils ne le prennent pas en considération et ne cherchent pas à le préserver de la production industrielle⁵.

⁵ L'80% des produits alimentaires que sont servis sur les tables en Sardaigne est importé de l'Italie ou de l'étranger. Et cela arrive aussi en Ogliastra même s'il y a encore des productions familiales qui couvrent une partie des revenus.

La valorisation culturelle

(A. CAPATTI et M.MONTANARI, 2002)

Les caractéristiques d'un produit, viennent, en premier lieu, de son lien avec le terroir d'origine car il bénéficie des « savoirs » consolidés pendant des années, ainsi que le « know-how » des techniques de production, les traditions historiques et culturelles : ce produit est unique ! Peut-être une œuvre d'art.

Par exemple, en Ogliastro et aussi au Pays de Herve ce sont surtout les familles qui sont encore dépositaires des traditions alimentaires et de leur identité et de leur culture.

Les structures agricoles plus petites, qui ne peuvent pas rivaliser sur les prix, doivent miser sur la qualité de leurs produits avec des caractéristiques locales (techniques de placement du produit et techniques de production utilisées), traditionnelles et culturelles comme un facteur de différenciation et se positionner au sein des niches de marché qui récompensent leur typicité et originalité (VILLE Rapport Nomisma, 2002).

Nomisma est une société indépendante qui mène des recherches et des conseils économiques pour les entreprises, les associations et les gouvernements au niveau national et international. Son siège est sis à Bologne (Italie)⁶.

⁶ Nomisma est une société indépendante qui mène des recherches et des conseils économiques pour les entreprises, les associations et les gouvernements au niveau national et international. Son siège est sis à Bologne (Italie).

Les produits typiques sont une catégorie large et complexe qui possède des éléments de différenciation: le bassin d'approvisionnement des matières premières, le savoir-faire de la transformation, le climat qui favorise le séchage et la conservation. Ces spécificités doivent être perçues par le consommateur comme une valeur ajoutée.



La **méthodologie** que je vais suivre :

- A. vérifier l'origine de ces produits, surtout quand ils sont exportés. Après une analyse, afin d'identifier quels sont les produits qui représentent mieux le terroir, travailler à une marque de qualité locale et ensuite globale des produits locaux.

Au Pays de Herve il y a déjà le fromage de Herve qui a le label européen d'origine (AOP - Règlement (UE) n. 1151/2012)⁷ et ils travaillent pour donner l'Appellation d'origine protégée aussi au sirop;

⁷ Règlement (UE) n. 1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21.11.2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

- B. Comme les produits sont étiquetés. Les étiquettes avec le nom du fabricant sont une information précieuse pour les touristes et les visiteurs de la région car ils peuvent avoir la garantie d'origine et de qualité (Règlement (UE) n. 1169/2011)⁸;
- C. Faire des recherches sur les contrôles sur la qualité ;
- D. Recherches sur la valorisation et le *marketing* des produits.

⁸ Règlement (UE) n. 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25.10.2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il introduit des obligations telles que la déclaration nutritionnelle. Il s'applique à tous les professionnels du secteur alimentaire et à toutes les denrées alimentaires

Le système doit être harmonieux et durable en respectant l'environnement, le temps, le rythmes locaux et le savoir-faire des gens.

Surtout en Ogliastra il y a la nécessité de labelliser des produits au niveau local. Pour les visiteurs, ce sera l'occasion de connaître mieux le terroir, son histoire et sa culture. Dans les deux petites régions on pourra même chercher à valoriser et protéger certains produits en les proposant comme « sentinelles » de l'association internationale Slow Food.

Pour arriver à ce but j'organiserai aussi des workshops, des ateliers et / ou des conférences.

Slow Food est une organisation internationale fondée en 1989 pour contrer le phénomène du fast food en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales (différents sites web parmi lesquels : www.slowfood.com).

Durant ces dernières années les petits producteurs agricoles ont pu – par exemple, même à travers la législation européenne - diversifier leurs revenus en mettant en évidence la qualité de leur production, la qualité de l'environnement et la qualité de la vie. Les produits locaux ont ouvert un réel potentiel de développement pour leur terroir et ils ont trouvé confirmation à travers le lien entre gastronomie et tourisme. En effet, la gastronomie est une des raisons qui pousse les gens à voyager.



Les produits typiques, locaux surtout, ainsi que d'autres éléments culturels (monuments, expositions d'art, etc.) sollicitent curiosité et attention et ils constituent un appel important pour visiter un pays.

Se profile une nouvelle figure de voyageur : une personne qui est prête à faire des déplacements dans des endroits plutôt difficiles pour trouver une bonne table.

De cette façon, elle exprime son intérêt non seulement pour les produits alimentaires en question, mais aussi pour leur contexte de production, le paysage, l'environnement naturel, l'histoire, la culture et les traditions.

A travers la gastronomie on découvre des lieux où, dans le passé, personne ne serait jamais allé parce qu'ils étaient dépourvus d'attractions célèbres.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

- Alberto CAPATTI et Massimo MONTANARI, *La Cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, 2002.
- Voir le VIIIe Rapport Nomisma « *VIII Rapporto Nomisma sull'Agricoltura Italiana* » *Prodotti tipici e sviluppo locale*, Milan, 2001.
- Alberto CAPATTI , Alberto DE BERNARDI, Angelo VARNI (DIR), *L'Alimentazione, STORIA D'ITALIA, Annali 13*, Torino, 1998.
- Michel DE MONTAIGNE, *Essais Livres I et II*, Paris, 1588.
- Résolution du Parlement européen du 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs (2013/2181(INI)).
- Société d'Histoire et d'Archéologie du Plateau de Herve « *Les produits du Terroir sur le Plateau de Herve – Une vieille tradition* » Bulletin 96, Décembre 2015.
- Actes du colloque de Welkenraedt, 17 avril 2017 : « *Pays de Herve au Futur : enjeux et pistes d'action* », Editions de l'Institut Jules-Destrée, Charleroi, 2006.

Anna Rosa Aresu

Doctorante

Gembloux Agro-Bio Tech

Université de Liège

Passage de Déportés, 2

B - 5030 Gembloux

E-mail : ar.aresu@doct.uliege.be

Gembloux, 27 novembre 2017



MERCI POUR VOTRE ATTENTION