

Savoirs et savoir-faire naturalistes locaux : l'originalité française

Laurence Bérard (CNRS)

Marie Cegarra (Cersates, université Lille 3)

Marcel Djama (Cirad), Sélim Louafi (Iddri)

Philippe Marchenay (CNRS), Bernard Roussel (MNHN)

↳ François Verdeaux (IRD)

Les auteurs

Laurence Bérard et Philippe Marchenay

sont ethnologues, chercheurs au Centre national de la recherche scientifique (CNRS) et responsables de l'équipe Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés, au sein de l'unité éco-anthropologie et ethnobiologie. Leurs recherches portent sur la dimension ethnologique des productions agricoles et alimentaires locales. Ils travaillent sur la mise en évidence, la caractérisation et l'analyse de la spécificité culturelle de ces productions. Ils portent l'accent sur les savoirs, les pratiques et les représentations mis en oeuvre dans l'élaboration, la conservation et l'utilisation de ces ressources. Ces réflexions sont mises en perspective avec les procédures de réglementation concernant la protection de l'origine géographique de ces produits.

Marie Cegarra

est professeure d'anthropologie. Membre de l'UMR Cersates à l'université Lille 3, ses publications s'orientent autour de trois axes : la production de l'identité et de la culture ; la mémoire et le patrimoine ; corps et affects. Ses travaux s'attachent à comprendre la transformation des systèmes culturels et symboliques et le rapport au temps des sociétés humaines.

Marcel Djama

est anthropologue, chercheur au Cirad. Ses recherches portent sur l'étude des dynamiques rurales contemporaines en zone tropicale. Dans ce cadre, il a effectué de longs séjours d'étude en Afrique de l'Est (Somalie) et en Océanie

(Nouvelle-Calédonie). Il conduit actuellement des recherches sur la prise en compte des populations autochtones par les institutions et les conventions internationales.

Sélim Louafi

est agro-économiste de formation. Il a travaillé au Centre de philosophie du droit (université Louvain La Neuve, Belgique) sur les négociations internationales sur la biodiversité. Il est désormais chargé de programme biodiversité à l'Iddri, structuré selon deux axes : l'équité dans l'accès et l'utilisation des ressources biologiques et la prise en compte des savoirs naturalistes locaux.

Bernard Roussel

est professeur d'ethnobiologie au Muséum national d'histoire naturelle (MNHN) de Paris. Membre d'une équipe de l'Institut de recherche pour le développement (IRD), il consacre ses recherches à la gestion locale des patrimoines naturels d'Afrique tropicale (Niger, Ethiopie, Togo...). Depuis 1996, il participe aux négociations de la Convention sur la diversité biologique.

François Verdeaux

est anthropologue et directeur de recherche à l'IRD. Il a étudié les formes d'appropriation de la nature en Afrique de l'Ouest et de l'Est. Après s'être intéressé à la régulation de l'accès aux ressources halieutiques et forestières, il coordonne, avec Bernard Roussel, un programme qui vise à mettre en place un dispositif d'indications géographiques en Ethiopie.

Le texte de cette Note s'appuie sur les contributions des auteurs de l'ouvrage à paraître « Prendre en compte les savoirs et savoir-faire locaux sur la nature : l'expérience française » :

Stéphane Adam (Fédération des parcs naturels régionaux de France), **Pierre Alphandery** et **Agnès Fortier** (INRA), **Audrey Aubard** (INAO), **Sigrid Aubert** et **Frédéric Picot** (Cirad), **Annick Audiot** (INRA), **Laurent Avon** et **Coralie Danchin** (Institut de l'élevage), **Dominique Barjolle** et **Erik Thévenod** (Service romand de vulgarisation agricole, Suisse), **Valérie Boisvert** (IRD), **Muriel Bousquet** (Association des sites remarquables du goût), **Jean-Jacques Bret** (Comité interprofessionnel du gruycère de comté), **François Casabianca** (INRA), **Didier Chabrol**

(Slow Food France), **Jean-François Chamba** (Institut technique français du fromage), **Thierry Charnay** (Cersates, université Lille 3), **Elisabeth Chauvin** (Iddri), **Capucine Crosnier** (Parc national des Cévennes), **Pascal Danneels** (Fédération des conservatoires d'espaces naturels), **Christine de Sainte Marie** (INRA), **Jean-Pierre Deffontaines** (INRA), **Xavier Dupont** (ex-secrétariat à l'Outre-mer), **Lucie Dupré** (INRA), **Thierry Fabian** (INAO), **Claude Foury** (ex-Ecole nationale d'horticulture de Versailles), **Peter Geschiere** (université d'Amsterdam,

Pays-Bas), **Pierre Guy** et **Romarc Pierrel** (Afcv), **Philippe Karpe** (Cirad), **Pierre Lieutaghi** et **Danielle Musset** (Musée ethnologique départemental de Salagon), **Isabelle Merle** (CNRS), **Paul Péliissier** (université Paris X), **Philippe Pointereau** (Solagro), **Benoit Poitevin** (Ecomusée du Marais salant), **Catherine Richer** (INAO), **François Roncin** (INAO), **Denis Sautier** (Cirad), **Claude Scribe** (Association des croqueurs de pommes), **Andrée Sontot** (BRG), **Laurence Tubiana** (Iddri), **Jacques Weber** (IFB).

Les notes de l'Iddri, n° 7

Savoirs et savoir-faire
naturalistes locaux :
l'originalité française

Laurence Bérard (CNRS)

Marie Cegarra (Cersates, université Lille 3)

Marcel Djama (Cirad), Sélim Louafi (Iddri)

Philippe Marchenay (CNRS), Bernard Roussel (MNHN)

François Verdeaux (IRD)

© Iddri, 2005.

Edition : Corinne Cohen

Conception : Alain Chevallier

Diffusion : 6, rue du Général Clergerie - 75116 Paris - France
Téléphone : 01 53 70 22 35 - iddri@iddri.org - www.iddri.org

Sommaire

Préface	5
Introduction	7
La résurgence du local	11
Patrimoine, culture et identité.....	12
Terroir et savoirs naturalistes locaux.....	13
La reconnaissance de l'autochtonie.....	16
Conserver	18
Savoirs, pratiques vernaculaires et conservation	18
Une foison d'initiatives publiques et privées	21
Valoriser	25
Un rôle précurseur en matière de réglementation.....	25
Des initiatives plus informelles	28
Conclusion	31
Annexe	36
Sommaire de l'ouvrage à paraître.....	36
Liste des sigles et acronymes	40

Les propos contenus dans ce document n'engagent que leurs auteurs
et en aucune manière les institutions auxquelles ils appartiennent.

Préface

La conservation, l'utilisation et la valorisation des savoirs locaux sur la nature sont devenues des enjeux stratégiques des politiques de développement durable et de protection de la diversité bioculturelle. Elles sont notamment au centre des négociations de la Convention sur la diversité biologique (CDB) et de son article 8j. L'intérêt croissant de la communauté mondiale s'est traduit par une forte demande en études de cas et expériences. La France apportant en la matière un éclairage original, l'Iddri et l'IFB ont pensé opportun de le présenter et de le discuter à la lumière des débats internationaux.

En 2002, l'Iddri a dressé un premier inventaire, qui a permis d'identifier des organisations impliquées dans des actions de valorisation du patrimoine, de développement territorial ou de soutien aux productions locales. Parallèlement, l'IFB animait un groupe de réflexion sur l'accès aux ressources naturelles et les usages locaux, qui a débouché sur le lancement d'un appel d'offres. Jusqu'en février 2003, des groupes de travail se sont réunis périodiquement. En septembre 2003, lors d'une rencontre-débat, chercheurs, membres d'organismes publics et d'associations, ont confronté leurs analyses. Celles-ci ont été consignées dans un *Document de travail de l'Iddri* « Prendre en compte les savoirs et savoir-faire locaux sur la nature : les expériences françaises », qui a été présenté à Kuala Lumpur (Malaisie), lors d'un atelier parallèle à la Conférence des parties à la CDB (février 2004), avec l'objectif d'interpeller les négociateurs internationaux.

S'est alors précisé l'intérêt pour les acteurs concernés par les savoirs locaux – négociateurs internationaux, scientifiques, monde du développement et de la protection de l'environnement, qu'ils soient publics ou privés, en France ou à l'étranger – de disposer d'un ouvrage de référence précisant les concepts clés utilisés en France et présentant des expériences significatives.

Un comité éditorial a été constitué, auquel participent des équipes de l'Institut de recherche pour le développement (IRD), du Muséum national d'histoire naturelle (MNHN), de l'université Lille 3 (Cersates), du CNRS, du Cirad. Il a sollicité des chercheurs et praticiens faisant référence dans le domaine.

Fruit d'un travail collectif, la présente *Note de l'Iddri* offre une perspective synthétique des contributions à l'ouvrage en cours de réalisation et dont le sommaire provisoire figure en page 36.

Introduction

C'est au cours de la Conférence de Djakarta en 1995 que les parties à la Convention sur la diversité biologique (CDB) ont décidé, pour la première fois, de mettre l'application de l'alinéa j de l'article 8 à l'ordre du jour de leur réunion suivante, à Buenos Aires, en 1996. Peu de négociateurs et d'observateurs se doutaient alors de la place qu'allait prendre, dans le champ de la biodiversité, le « respect, la préservation et le maintien des connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales qui incarnent un mode de vie traditionnel », selon la formulation un peu lourde et les termes de la CDB. En français, l'expression « savoirs naturalistes locaux » paraît la moins mauvaise pour désigner ces connaissances, innovations et pratiques, que les Anglo-Saxons nomment souvent *traditional ecological knowledge* : elle laisse ouvertes les possibilités de débats théoriques et politiques.

Lorsque le traité a été ouvert à la signature, en 1992, cette thématique était considérée comme un point marginal, voire mineur, comparé aux objectifs premiers de la convention : conserver la biodiversité, en utiliser durablement les éléments et mettre en place un système de partage équitable des avantages tirés de son utilisation. De Buenos Aires à Kuala Lumpur, où s'est tenue la dernière conférence des parties en 2004, de l'atelier de Madrid, en 1997, à ceux de Séville, en 2000, puis de Montréal, en 2002, les travaux menés sous l'égide de la CDB ont fait

considérablement évoluer les positions et montré l'importance des problèmes soulevés par l'article 8j. Au fil des négociations, la mise en place de dispositifs permettant d'appliquer cet article est devenue centrale. Peut-être est-ce dû au fait qu'il concerne particulièrement des communautés humaines médiatisées comme les Amérindiens ou les Aborigènes d'Australie, dont les luttes pour survivre et se faire reconnaître sont devenues emblématiques des combats antimondialistes ? La problématique de l'article 8j a manifestement acquis une valeur de test pour apprécier la réussite et les avancées de la CDB.

Pour comprendre la logique de cette évolution, rappelons qu'une des grandes originalités de la convention, affichée dès le préambule, est de reconnaître aux Etats un droit souverain sur les éléments de leur biodiversité. En raison de l'importance des enjeux économiques liés à l'utilisation des ressources biologiques, ces éléments ne sont plus considérés comme des biens communs de l'humanité. En termes de gouvernance, la volonté initiale de gérer la biodiversité à l'échelle internationale sur une base scientifique (mise en réseau des scientifiques impliqués) et réglementaire (définition de taxons et d'aires protégées) cède le pas à une coordination centrée sur l'équité des conditions d'accès et d'utilisation. On est donc passé d'un intérêt collectif pour un patrimoine commun à un intérêt commun pour la gestion d'une multitude de patrimoines sous la responsabilité des Etats. Cette primauté de l'Etat est toutefois tempérée dans le même préambule par l'obligation faite aux parties de prendre en compte une catégorie d'acteurs essentielle pour la conservation de la biodiversité : les communautés locales et les populations autochtones.

Ce revirement a profondément modifié la teneur des débats et le contenu des décisions. Les savoir-faire locaux sont réhabilités : ils ne se réduisent plus à une simple prédation minière ; ceux qui « incarnent des modes de vie traditionnels » sont présentés comme durables, notamment dans l'article 10 de la CDB. Le raisonnement semble aller de soi : appartenir à une tradition est considéré comme la garantie d'une certaine ancienneté ; si les éléments de la biodiversité sont parvenus jusqu'à nous, c'est que l'utilisation qui en est faite est « durable ». Les activités humaines ne sont donc plus exclues des dispositifs de conservation recommandés par la CDB, qui prône, par exemple, la conservation à la ferme des ressources biologiques agricoles. Les décisions accordent une place centrale à l'Homme et s'appuient sur une approche écosystémique incluant les facteurs anthropiques. Les actions de programmes internationaux sont saluées : par exemple, Man and Biosphere de l'Unesco qui,

depuis les années 70, prend en compte, dans ses réserves de biosphère, les pratiques des populations riveraines.

Cette réhabilitation des savoirs et savoir-faire sur la nature s'accompagne d'un changement de statut. D'outils d'utilisation durable et de gestion, ils sont de plus en plus souvent considérés comme des objets de conservation, parties intégrantes de patrimoines à sauvegarder, au même titre que les autres éléments de la biodiversité. Ils deviennent l'enjeu de revendications identitaires et se retrouvent par exemple au cœur des combats liés à la reconnaissance des droits politiques et territoriaux des peuples autochtones. En témoigne la liaison entre la question autochtone et les savoir-faire naturalistes, très présente dans les débats et qui a pris une ampleur telle que la CDB occupe désormais une place prépondérante sur la scène des négociations internationales relatives aux droits des communautés autochtones.

Aujourd'hui, l'objectif est donc de conserver les pratiques locales, de réguler l'utilisation qui en est faite et de les valoriser. Cela suppose de les identifier pour en dresser l'inventaire et de mettre en place des dispositifs de conservation et de suivi. Il est aussi nécessaire de consolider les droits des populations détentrices en promulguant des législations d'accès et des contrats d'utilisation. Dans un tel contexte, il n'est pas étonnant que les droits de propriété intellectuelle soient propulsés sur le devant de la scène. En effet, une grande partie de l'échange porte sur les ressources immatérielles (les savoirs) attachées aux ressources biologiques échangées. Partant du principe que tout le monde a intérêt à cet échange, l'enjeu est de le faire fonctionner efficacement, c'est-à-dire conformément aux objectifs de conservation et d'utilisation durable, et qu'il soit perçu comme légitime par ceux qui le pratiquent.

Le travail de la CDB sur les savoirs naturalistes locaux est loin d'être achevé. Le processus vient juste de commencer. Les déclarations officielles lancent des appels insistants pour récolter des informations et toutes sortes d'études de cas. C'est dans cette perspective que s'inscrit cette *Note de l'Iddri* : offrir aux négociateurs des éléments de réflexion qui permettent de faire avancer les débats internationaux. Pour cela, des expériences empruntées au champ français, voire francophone, ont été collectées et sont analysées.

Souhaitant rester ouverts et disponibles, les négociateurs n'ont donné aucune définition et n'ont pas limité le sens et le contenu des termes souvent polysémiques et polémiques qui sont au cœur des débats : tradition et patrimoine naturel, communautés locales, autochtonie... Des points de vue et des

réflexions sur ces notions, ainsi que sur les arrangements institutionnels qui permettent de prendre en compte le local et la question autochtone, constituent la première partie.

Parmi les préoccupations actuelles, la conservation et la valorisation des savoir-faire naturalistes figurent en bonne place : elles font l'objet de la deuxième et de la troisième partie. La deuxième partie propose une analyse de divers dispositifs d'inventaire et de conservation, tels les parcs naturels régionaux et les conservatoires. La troisième partie passe en revue des actions de valorisation du patrimoine, de développement territorial, de soutien aux productions locales menées en France, parmi lesquelles le dispositif sur la protection des indications géographiques tient aujourd'hui une place centrale.

La résurgence du local

En France, le statut du local a connu des fortunes diverses au cours de l'histoire. Depuis la Révolution, le modèle français se réclame d'un corps politique unifié et aménage le territoire de façon centralisatrice, affirmant la primauté de la capitale et des pouvoirs qui y résident. L'appartenance primordiale sinon unique à « la nation » est inculquée à l'école. Les programmes scolaires fournissent à chacun des références culturelles et historiques communes quelle que soit sa région ou sa religion. Ce modèle va, d'une certaine façon, s'étendre aux colonies. L'appartenance commune, à l'Empire cette fois, est censée transcender toutes les altérités ou les différences, qui sont traitées de façon similaire : ces sociétés sont « traditionnelles » et leurs cultures « primitives » comme les paysanneries de métropole sont « archaïques ». L'assimilation des populations indigènes passe également par l'école. Mais le régime de l'indigénat fait des écoliers des sujets français, et non des citoyens à part entière. Dans ce contexte, la notion d'autochtonie n'a aucun sens puisque tous les groupes sont autochtones par rapport au seul référent et locuteur autorisé : le colonisateur. Il faudra attendre la fin du XX^e siècle, pour que la reconnaissance de l'autochtonie revienne à l'ordre du jour. Longtemps niée en dépit, ou peut-être à cause, de son antécédent colonial, elle s'impose alors contre la doctrine soutenue jusque-là — seule la citoyenneté garantit l'égalité de tous devant la loi —, fût-ce au prix de l'igno-

rance et de la marginalisation des pratiques coutumières de certains groupes composant la nation.

C'est donc à partir d'un Etat-Nation centralisé, maître à la fois des instruments économiques et sociaux et de la capacité à remodeler le territoire, qu'interviennent des mutations profondes et de nouvelles sensibilités. Sous l'appellation « retour au local » et ses équivalences « communauté », « tradition », etc., jusque-là assimilées aux archaïsmes et à l'immobilisme, des logiques de développement, de valorisation, de promotion favorisent des dynamiques locales et l'irruption de nouveaux acteurs. Le local apparaît désormais comme un cadre renouvelé susceptible de mobiliser des compétences et de faire fructifier des potentialités porteuses d'un sentiment d'appartenance.

Le concept de patrimoine est réhabilité, pour ne pas dire réinventé. Polysémique, la notion de terroir devient l'un des principaux instruments de la revalorisation des savoir-faire locaux en matière agricole, alors que les pratiques se standardisent en raison de la sujétion des activités à la seule logique économique. Se démarquant des approches agronomiques privilégiées jusque-là, cette tendance s'inscrit dans un mouvement plus général de réhabilitation de la relation au lieu et de la prise en compte des relations entre les communautés locales et leur environnement.

Terroir, patrimoine, autochtonie, ces notions occupent une position clé dans les discours et les dispositifs de reconnaissance et de protection des formes culturelles localisées, en particulier des savoir-faire en matière de diversité biologique.

Patrimoine, culture et identité

Le changement de regard et de traitement des spécificités culturelles locales intervient de façon significative à partir des années 60, en coïncidence avec la période de décolonisation (sans qu'une relation de cause à effet puisse pour autant être inférée). La France relativise alors sa conception de la culture, reconnaît les différences culturelles et redécouvre le local. Les sciences sociales s'y intéressent. Ce regain d'intérêt s'accompagne, à partir des années 80, de la relecture de la notion de patrimoine. Cette notion clé s'applique désormais aussi bien à des objets naturels (animaux, plantes, paysages) que culturels et, dans ce dernier cas, tant matériels (bâtiments ou outils par exemple) qu'immatériels (savoirs, formes d'expression et de communication). Au cours des décennies suivantes, la déclinaison

son de toutes les composantes patrimoniales sert progressivement de base à des politiques visant à répertorier les richesses et à penser, pour les organiser, les modalités de leur sauvegarde et de leur entretien. Il s'agit de repérer des lieux, des objets, des pratiques et des traditions, afin de les transmettre.

Cette évolution intervient dans un contexte de déstructuration accélérée, dans l'ensemble de la société française, des tissus économiques localisés, des métiers – et des catégories et identités sociales correspondantes –, qui s'étaient tant bien que mal maintenus au cours des trente glorieuses. Le patrimoine est consacré comme une réponse à la crise et met en évidence le passage de l'usage productif des biens à leur usage culturel.

La création de structures institutionnalise ce mouvement : la Mission du patrimoine ethnologique, créée au début des années 80 au sein du ministère de la culture développe des initiatives de recueil, de sauvegarde et d'analyse de patrimoines locaux. Les musées locaux et régionaux, les écomusées et d'autres entreprises spontanées de sauvegarde des patrimoines réhabilitent les cultures locales. Les parcs nationaux et les parcs naturels régionaux inventorient, conservent, restaurent et valorisent le patrimoine naturel.

Ce mouvement de patrimonialisation s'élargit de plus en plus à la composante immatérielle et en particulier aux savoirs populaires techniques et naturalistes. Les débats des spécialistes autour des notions de tradition, d'identité et de patrimoine débouchent sur une conception nouvelle et plus ouverte de la muséographie. Tout en mettant en valeur des systèmes techniques et des systèmes sociaux associés à un métier ou à un environnement spécifique, en mêlant animation pédagogique et recherche, ces structures créent des emplois et induisent de nouvelles fréquentations touristiques. L'ensemble de ces actions de remémoration devient une ressource que les régions, nouvellement créées, se réapproprient. Certaines entreprises privées s'en servent même pour développer leur culture interne et leur image. Le patrimoine culturel devient alors un outil de promotion et de développement du territoire en relançant et en revalorisant des activités qui étaient sur le point de disparaître.

Terroir et savoirs naturalistes locaux

Une notion idiomatique sert à caractériser le rapport entre une communauté rurale locale et l'environnement naturel qu'elle utilise, c'est celle de terroir. Terme d'usage ancien diffi-

cile à traduire dans d'autres langues, il a connu des glissements sémantiques au cours du temps et en fonction des contextes dans lesquels il a été utilisé. Il s'avère toujours pertinent dans des perspectives variées ; sa trajectoire récente reflète le passage d'un déterminisme naturaliste quasi exclusif à l'intégration progressive des dimensions sociale et culturelle des lieux et des productions. Incontestablement polysémique, il continue à être utilisé sous ses différentes significations, selon qu'il est employé par tel ou tel acteur (agriculteur, défenseur de la nature, commerçant) et selon la lecture qu'en font les disciplines scientifiques (sciences de la vie et de la terre, agronomie, ethnologie, géographie). Dans certains cas, il désigne un endroit déterminé dans l'espace rural présentant des caractères physiques distinctifs. Mais ces caractères propres, qui étaient initialement censés relever quasi exclusivement de conditions agro-écologiques, sont de plus en plus considérés non pas comme un donné naturel mais comme la résultante de l'interaction entre un groupe humain et le lieu qu'il habite. Cette relation débouche sur un résultat tangible et visible : des produits agricoles ou alimentaires, et les paysages qui leur sont associés (un vignoble, une châtaigneraie...).

Ainsi conçu, le lieu ne préexiste pas tel quel à ses habitants ; au contraire, il est considéré, pour reprendre la formulation de certains anthropologues, comme le produit d'une « invention ». Cette dernière consiste en une reconnaissance symbolique et pratique de ses limites spatiales et de ses propriétés intrinsèques et, simultanément, en une socialisation – certains disent domestication – du lieu, qui devient en l'occurrence un terroir : les ressources naturelles concernées ne sont pas héritées mais sélectionnées ; les savoirs qui leur sont appliqués ne sont pas seulement transmis mais construits et renouvelés ; les espaces sont assignés à des usages et l'accès aux facteurs de production est régi en fonction des institutions et, plus généralement, de l'organisation sociale du groupe.

Le terroir a également été perçu sous l'angle de l'aménagement et du développement. Dès 1963, dans une approche – qui s'avéra pionnière – des pratiques paysannes africaines et malgaches, des géographes inscrivent le paysage agraire dans un complexe qui unit à la fois une communauté, des savoir-faire et des productions. Le terroir devient une portion de territoire appropriée et aménagée par le groupe qui y réside et en tire ses moyens d'existence. A l'origine, le concept est introduit pour lutter contre l'idée alors répandue chez les agronomes qu'il n'existait en Afrique qu'une agriculture itinérante sur brûlis. Il s'agissait de signifier que les paysans africains étaient eux aussi enracinés et que leurs espaces de production étaient aménagés.

La notion de terroir est, dans ce contexte, explicitement utilisée comme instrument de réhabilitation des pratiques et des savoir-faire locaux.

Pendant près de trente ans, les travaux de toute une génération de chercheurs français, africains et malgaches vont démontrer, relevés cartographiques et chiffres à l'appui, en même temps que la fécondité de la méthode, la pertinence des savoirs et des stratégies de production paysannes. Cette approche, constamment affinée, sert encore aujourd'hui à préparer et à évaluer des opérations de développement agricole conduites par les agences de coopération française en Afrique. Elle a précédé de longue date les études participatives et autres projets communautaires appuyés actuellement par les bailleurs de fonds internationaux.

Cette acception du terroir rejoint celle qui a émergé en France, à partir des travaux plus généraux de géographes, d'ethnologues et d'agronomes sur les systèmes de production localisés. Le terroir devient une unité spatiale et écologique, d'action et de gestion, qui associe les acteurs, leurs histoires, leurs organisations sociales, des activités, notamment les pratiques agricoles. C'est désormais une portion de l'espace rural dans laquelle des hommes cherchent à résoudre des problèmes de mise en valeur du territoire et à élaborer une production particulière à partir des ressources renouvelables. De la perception qu'ils en ont dépend la mise en œuvre d'une organisation sociale pour réaliser un projet. Lorsqu'un groupe humain élabore, à travers son territoire, sa propre culture technique, le temps court de la production tend à rejoindre progressivement celui, plus long, des héritages où naturel et culturel s'entremêlent. En s'enracinant ainsi dans le lieu, ce groupe devient une société locale.

Aujourd'hui, le terme de terroir est même devenu une catégorie du sens commun dans la société française. Les consommateurs l'emploient pour des produits auxquels ils associent spontanément l'idée d'une provenance géographique, d'une qualité ou d'un goût considéré *a priori* comme authentique ou traditionnel.

En définitive, la notion de terroir – comme celle de patrimoine – ne peut se comprendre indépendamment de son domaine d'application, des protagonistes qu'elle implique, des conditions de son élaboration comme de ses transformations successives. Polysémiques et évolutives, ces deux notions ont été instrumentalisées dans le cadre de la mise en œuvre de politiques culturelles régionales comme de programmes de développement locaux. Peut-être pourront-elles par la suite contribuer à concevoir et à mener des actions s'inscrivant dans le cadre du développement durable.

La reconnaissance de l'autochtonie

Si la question de la considération et de la valorisation des communautés locales semble à peu près résolue dans une République qui a résorbé les tensions historiques entre un principe uniformisateur et les identités locales, la reconnaissance du fait autochtone demeure plus problématique. En effet, cette reconnaissance peut déboucher sur la formation de droits collectifs s'appliquant à des groupes particuliers (les communautés autochtones) et remettant en cause, de ce fait, un principe d'égalité. Le dilemme devant lequel se trouve placé l'Etat français face à l'autochtonie recoupe le dilemme classique de la gestion politique du multiculturalisme dans un Etat de droit : il s'agit de garantir simultanément l'égalité de tous les citoyens devant la loi et le droit des individus et des groupes à la différence.

Pourtant, contrairement à une opinion répandue, la République française reconnaît, depuis quelques années, l'existence de communautés autochtones dans ses territoires ultra-marins à l'instar des Kanaks de Nouvelle-Calédonie et des Kalinas de Guyane française. Récente (1998), cette reconnaissance du fait autochtone marque une évolution de la doctrine française. Elle résulte d'une conjoncture interne à l'espace français – la résolution d'une crise politique liée à l'émergence d'une revendication indépendantiste en Nouvelle-Calédonie, portée par les populations kanakes autochtones – et d'un mouvement international visant à la reconnaissance des peuples minoritaires et à la définition de leurs droits.

Au-delà de ces conjonctures, il convient aussi de rappeler que la République française a une tradition plus ancienne de gestion de la différence et des communautés, issue de sa politique coloniale. Elle renvoie en particulier au régime de l'indigénat (abrogé en 1946), qui aménageait les formes de sujétion des populations de l'Empire. La suppression de ce régime a marqué une étape importante dans l'émancipation des peuples colonisés et leur accès à la citoyenneté. Mais elle n'a pas complètement gommé la prise en compte de particularismes locaux par le droit français, en dépit d'une rhétorique jacobine. En effet, dans plusieurs collectivités d'outre-mer (Mayotte, Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna), le droit français s'efforce d'aménager un pluralisme juridique, juxtaposant un statut juridique particulier ou coutumier aux règles du code civil.

La reconnaissance du fait autochtone revêt également une dimension politique que le législateur français ne peut ignorer, y compris dans la perspective d'une prise en compte et d'une valorisation des savoirs naturalistes. Cette dimension est inhé-

rente à la définition de la collectivité autochtone en tant que « population ayant l'antériorité d'occupation d'un territoire donné par rapport à celle qui se trouve actuellement dominante sur celui-ci (domination politique, économique, sociale et culturelle) ». Ce qu'omet de mentionner cette définition c'est que la notion ne s'applique que dans les territoires d'outre-mer et que la situation de domination est ici, comme ailleurs dans le monde, le résultat d'une colonisation, le plus souvent de peuplement. La revendication de droits (d'accès aux ressources, à la propriété intellectuelle...) est ainsi intimement liée aux multiples démarches ou actions de reconnaissance des minorités autochtones. Il est donc important de rapporter les revendications des communautés autochtones au contexte politique dans lequel elles s'expriment.

De ce point de vue, l'expérience française en matière de reconnaissance du rôle des communautés locales et autochtones est relativement innovante. Elle traduit l'exigence de restituer les droits des communautés minoritaires tout en veillant à limiter les principes d'exclusion. La loi organique du 19 mars 1999, issue des Accords sur la Nouvelle-Calédonie, établit ainsi de façon positive un statut coutumier pour les communautés kanakes, tout en maintenant les principes de citoyenneté dans leur intégralité.

Enfin, à la différence d'autres pays placés dans la même situation, la France ne possède pas de normes juridiques concernant particulièrement la protection du droit propre des collectivités autochtones sur leurs biens intellectuels. En revanche, le droit français n'est pas dépourvu d'instruments, puisque les dispositifs juridiques permettent en l'état d'assurer la reconnaissance et la protection des communautés autochtones sur leurs biens intellectuels, y compris leurs savoirs naturalistes.

Conserver

Conserver les ressources biologiques n'est pas nouveau : c'est un des principes de base de la domestication. Ce qui change aujourd'hui, c'est cette nouvelle vision de la conservation, qui réintroduit les savoirs et pratiques locaux dans les actions engagées. Désormais, la conservation sort de la seule sphère des spécialistes et intéresse des acteurs aux statuts très différents. De plus, la patrimonialisation des ressources locales, très en vogue, souligne les interactions entre conservation et valorisation des savoirs et pratiques vernaculaires.

Savoirs, pratiques vernaculaires et conservation

Conserver est une chose. Y associer les savoirs et les pratiques locaux en est une autre. En effet, les opérations de conservation – aussi bien dans le domaine animal que végétal – sont légion et leurs objectifs fort divers : mettre en réserve des gènes potentiellement utilisables pour l'amélioration ou la sélection ; informer, montrer, expliquer ; ou encore conduire une opération de valorisation ou de développement local. Les problématiques – et surtout les méthodes et techniques mises en œuvre – diffèrent suivant qu'il s'agit d'animaux, de végétaux, de microorganismes ou d'écosystèmes. Elles auront, autant que les objectifs, une

influence essentielle sur la prise en compte des dimensions culturelles.

Certaines catégories de ressources se prêtent bien à l'association des savoirs vernaculaires aux dispositifs de conservation. C'est le cas des arbres fruitiers, tel le pommier, dont les vergers conservatoires sont l'objet d'un engouement, qui ne faiblit pas, de la part du public comme des médias. L'intérêt est plus ténu pour les races animales et quasi nul pour les organismes microbiens, dont la conservation est pourtant également liée à des savoirs locaux. Peut-être est-ce dû aux exigences techniques requises : qui peut et sait conserver des animaux et des souches microbiennes ?

Plus difficile à montrer, donc moins accessible et moins populaire, la conservation spécialisée est le plus souvent prise en charge par les scientifiques. Toutefois, de plus en plus de projets s'ingénient à associer rigueur, visibilité et développement local. Dans ce contexte, savoirs et pratiques peuvent être réactivés et réutilisés.

L'association conservation de la biodiversité et savoirs locaux trouve un terrain fertile dans les productions locales, les « produits de terroir », liées au monde animal, végétal ou microbien. Les produits transformés, comme les charcuteries, les fromages, les boissons et plus généralement les produits fermentés, relèvent de processus biologiques. Au cours de leur élaboration, ils sont l'objet de diverses interventions humaines : culture, élevage, fermentation, etc. Les savoirs et les pratiques techniques influencent la diversité biologique qu'ils sous-tendent. D'autres facteurs, d'importance variable, interviennent : les usages alimentaires et les préférences organoleptiques, les usages locaux, la mémoire – individuelle, collective, orale ou écrite –, les représentations symboliques, l'organisation sociale, le pas de temps – cyclique, long terme, court terme –, la gestion du foncier, les modes de faire-valoir, les paramètres politiques, économiques, les infrastructures de communication.

Au-delà des produits, les systèmes de production concentrent, combinent, régulent tout ou partie de ces facteurs humains et naturels. Ils contribuent à organiser le fonctionnement de l'association du culturel et du biologique. Certaines productions reposent sur des systèmes complexes, allant jusqu'à entretenir une diversité biologique à des échelles qui vont du paysage à l'écosystème microbien, en passant par des variétés ou des races locales. Parmi les nombreux exemples qui peuvent illustrer ce propos, citons les prés vergers de l'Ouest, le système agropiscicole des étangs de la Dombes (Ain), la châtaigneraie ardéchoise ou le fromage abondance dans le haut Chablais (Haute-Savoie).

Avant d'aborder la phase de conservation et *a fortiori* la valorisation, il faut identifier, inventorier, décrire, documenter. Cela implique de repérer les personnes ressources, de se pencher sur les savoirs et savoir-faire, les pratiques d'élevage ou de culture, les usages associés, sans oublier les dénominations.

Se pose ensuite la question de la méthode de conservation. Quelle option choisir : *ex situ*, *in situ*, les deux combinées ? Pour les végétaux, la conservation *ex situ* – hors du milieu naturel et culturel – est utilisée dans les jardins et conservatoires botaniques, les collections, publiques ou privées. Elle peut aussi être dédiée à un usage « professionnel », dans un but de sélection ou d'amélioration – sa pérennité peut alors être tributaire de la durée des programmes. En général, ce type de conservation prend peu en compte les savoirs et les pratiques spécifiques et, si c'est le cas, ceux-ci ne peuvent qu'être enregistrés dans le descriptif de la plante. Toutefois, il est des cas où les savoir-faire peuvent être « encapsulés » dans le matériel conservé vivant : par exemple, les collections de plantes ornementales (dahlias, roses, cannas, etc.) sont porteuses de savoir-faire uniques en matière de sélection et d'amélioration. Pour les animaux, la cryobanque nationale permet de conserver les gènes *ex situ*, mais là aussi, la prise en compte des savoirs locaux pose problème, à l'instar des collections de souches microbiennes.

La conservation *in situ* favorise davantage la préservation des savoirs vernaculaires, car les savoirs et les pratiques sont activés ou réactivés pour entretenir la ressource. Dans la perspective actuelle de patrimonialisation, de protection de l'indication géographique, de relance des produits végétaux ou animaux, transformés ou non, l'avenir des ressources biologiques liées à des productions locales passe par la conservation dans le milieu d'origine.

Ce mode de conservation devient incontournable, lorsque c'est le système et sa logique de fonctionnement – donc les savoirs et pratiques mis en œuvre – qu'il est intéressant de préserver. En témoignent les prés vergers traditionnels de plein vent, les bocages, les systèmes agroforestiers comme la châtaigneraie, les systèmes agropastoraux avec alpages ou agropiscicoles dans les zones humides. Non seulement ils génèrent des produits de terroir, mais ils remplissent des fonctions multiples : refuge pour les espèces menacées, entretien d'une faune et d'une flore diversifiées, rôle paysager, entre autres. Cet état de fait sous-tend une notion encore assez peu développée : la diversité bioculturelle induite, indirecte ou dérivée.

S'appuyant sur des savoir-faire spécifiques, le matériel génétique original impliqué dans les systèmes de production végé-

tales et animales peut être le support de stratégies de développement local et de diversification de la production agricole. Cette perspective est particulièrement intéressante à l'heure où se réduisent les aides publiques aux programmes de conservation des races et variétés locales.

Une foison d'initiatives publiques et privées

De nombreux naturalistes et agronomes se sont intéressés depuis le XIX^e siècle à la conservation des ressources biologiques. Toutefois, c'est dans les années 80 que la dynamique sur l'intérêt de leur conservation prend son essor. La biodiversité n'est pas encore à l'ordre du jour ; on parle alors de ressources génétiques. Un rapport au ministre de l'agriculture de Vissac et Cassini souligne l'importance du capital génétique national et du rôle de la France dans ce domaine. La notion connaît un grand succès, si l'on en juge par le nombre d'acteurs qui s'y intéressent, dans le domaine public comme dans le milieu associatif, dans les sphères politiques locales et nationale. Le Bureau des ressources génétiques (BRG) est créé en 1983 ; il continue de jouer un rôle important. L'Institut national de la recherche agronomique (INRA), les instituts techniques – de l'élevage (avec un important travail sur les races à petits effectifs), du porc, du cheval, de l'aviculture –, tous conduisent des activités de conservation des races animales locales.

Parallèlement, les espaces protégés, en particulier les parcs naturels régionaux, aujourd'hui au nombre de quarante-deux, et les sept parcs nationaux deviennent des lieux d'étude et d'expérimentation, des laboratoires de terrain. Si leurs statuts diffèrent, leurs objectifs se rejoignent sur bien des points, en particulier la conservation, la restauration et la gestion des patrimoines, y compris vivants et agricoles. Dès 1976, le Parc naturel régional Normandie-Maine met en place un programme d'inventaire et de conservation des pommiers et des poiriers à boisson, avec une forte prise en compte des savoirs locaux. La diversité variétale se révèle dans sa composante culturelle : les connaissances et les savoir-faire vernaculaires mis en œuvre autour du végétal, les usages qui en sont faits, les noms des variétés. Ce programme – mené par le laboratoire d'ethnobotanique du Muséum national d'histoire naturelle – souligne que la collecte des savoirs et des pratiques ne peut être déconnectée du matériel végétal lui-même, que ce soit dans le processus d'identification ou pour comprendre sa dimension culturelle. Quelques années plus tard, un programme « interparcs » sur les

espèces et variétés fruitières locales montrera l'intérêt de fédérer les projets et de mettre en œuvre des méthodes communes. Dans le Parc national des Cévennes, des expériences conduites actuellement montrent comment la conservation peut s'inscrire dans le cadre de l'exercice des activités humaines, gestionnaires ou utilisatrices de l'espace : agropastorales, forestières, cynégétiques, halieutiques ou touristiques.

Autres acteurs majeurs, les conservatoires se sont multipliés : il en existe de tous les types, des très officiels conservatoires nationaux aux modestes conservatoires de petites associations locales. Tous n'accordent pas la même importance aux savoirs locaux.

A l'exception du Sud-Ouest et d'une petite partie de l'Est, les huit conservatoires botaniques nationaux couvrent le territoire. Ils relèvent du ministère chargé de l'environnement et sont regroupés au sein de la Fédération des conservatoires botaniques nationaux. Ils se consacrent prioritairement à la sauvegarde de la flore sauvage, mais certains abritent des collections de plantes cultivées à caractère « patrimonial » (collection d'espèces horticoles à Nancy, de figuiers à Porquerolles, par exemple). Ils conduisent des actions en association avec des jardins botaniques, des parcs nationaux, des centres de recherche, des associations.

Les vingt-et-un conservatoires d'espaces naturels ont pour devise « connaître, protéger, gérer et valoriser » des sites au sein desquels la dimension patrimoniale – d'où ne peuvent être exclus les savoirs et pratiques localisés – rejoint la biodiversité. Dans une perspective différente, le Conservatoire du littoral, établissement public créé en 1975, mène une politique foncière visant à protéger les espaces naturels et les paysages des rivages maritimes et lacustres.

Dans les régions, les collectivités territoriales animent aussi des structures spécialisées. Le Centre régional de ressources génétiques Nord-Pas-de-Calais, créé en 1985 au sein de l'Espace naturel régional, a pour vocation de garantir la biodiversité des espèces domestiques de la région sur le long terme, tant dans le domaine végétal qu'animal. Dans le Sud-Ouest, le Conservatoire végétal régional d'Aquitaine, spécialisé dans le végétal, a pour objectifs de protéger et de valoriser le patrimoine local, principalement fruitier, en conduisant recensements, documentations, plantations, expérimentations (recherche de rusticité, comportement vis-à-vis des parasites, qualité gustative). Dans la même région, le Conservatoire des races d'Aquitaine, et plus au nord, le Conservatoire des races animales en Pays de Loire, le Conservatoire des ressources génétiques du Centre-Ouest atlan-

tique, ainsi que le Conservatoire normand, travaillent dans le domaine animal. Le Conservatoire du patrimoine biologique régional de Midi-Pyrénées indique n'être « ni une collection de pièces de musée, ni seulement un réservoir de gènes », comme le déclare la responsable. Ce sont là des exemples pertinents d'expériences associant conservation, savoirs, pratiques et biodiversité.

Le milieu associatif n'est pas en reste. L'Association des croqueurs de pommes donne le ton dans les années 80, suivie de tant initiatives qu'il est difficile de dénombrer les vergers conservatoires existants. Les associations, très actives sur le terrain, entretiennent des relations parfois difficiles avec le monde institutionnel. Animées par des bénévoles, elles ne disposent pour seuls moyens que des bras et des idées de leurs adhérents, qui regrettent souvent de ne pas être davantage aidés. La nécessité de fédérer les initiatives et de créer des points d'articulation entre organisations « officielles » et monde associatif a ainsi émergé. Fondée dans cette perspective en 1983, l'Association française pour la conservation des espèces végétales (Afcev) se veut un lieu de rencontre et d'échange pour tous les acteurs concernés par la biodiversité végétale et par son devenir.

Dans une perspective plus large de connaissance des plantes et de leurs usages, les jardins ethnobotaniques de Salagon associent patrimoine culturel et conservation botanique. Leur objectif est de faire comprendre les rapports entre les plantes et les hommes dans l'espace et dans le temps, en privilégiant la tradition orale et les connaissances populaires de la flore et leur interprétation. La conservation sert ici la biodiversité par la connaissance médiatisée.

Enfin, les savoirs locaux commencent à faire leur apparition dans les dispositifs de gestion de la nature. Dans les années 90, l'introduction des mesures agri-environnementales, puis du programme Natura 2000 dans la France agricole représentent une première tentative de légitimer des formes de production certes moins intensives mais qui contribuent à conserver la nature. Aujourd'hui, l'exemple des orientations régionales de gestion de la faune sauvage et des habitats montre que le dialogue, et surtout la mutualisation des savoirs dans leurs différentes formes est possible.

Le concept de développement durable a replacé les pratiques techniques et les savoirs localisés sur le devant de la scène. Il a surtout fait émerger de nouvelles questions autour de la pérennisation des ressources, en lien avec leur gestion. La conservation constitue alors une étape non seulement pour

sauvegarder les gènes, mais aussi pour développer des actions ultérieures de valorisation. Nombreux sont les projets qui montrent aujourd'hui que les deux volets peuvent être complémentaires et coexister, aussi bien dans le domaine animal et végétal que dans celui des écosystèmes, y compris microbiens.

Valoriser

En France, la valorisation des savoir-faire locaux sur la nature passe souvent par celle des productions agricoles et alimentaires. La protection de l'origine géographique, qui ne concerne pour l'instant que ce secteur, occupe une place essentielle tant pour ses répercussions que pour les questions qu'elle soulève.

Un rôle précurseur en matière de réglementation

Dès le début du XX^e siècle, le législateur français reconnaît l'usage d'un nom géographique pour identifier et protéger des contrefaçons un produit dont le caractère est lié à un terroir et à un savoir-faire. Le concept d'appellation d'origine contrôlée (AOC) – sur lequel repose cette réglementation – se forge peu à peu. De nombreux ajustements sont nécessaires pour consolider la législation. Le décret-loi de 1935, qui crée un comité qui deviendra l'Institut national des appellations d'origine (INAO) en 1947, constitue le fondement des appellations d'origine contrôlée. Dans un premier temps, il concerne exclusivement le secteur viticole. La loi du 2 juillet 1990 étend la démarche à l'ensemble du secteur agroalimentaire sur la base des mêmes règles.

Le concept d'AOC est repris, et élargi, par le Conseil des Communautés européennes. En ouvrant les frontières, le mar-

ché unique menaçait les productions de qualité particulière et, plus largement, les produits spécifiques à chaque pays. En 1992, le Conseil adopte donc deux règlements, l'un relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine, l'autre, aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires. Ils permettent d'établir et de protéger la relation entre un produit et un lieu dans le premier cas, entre un produit et une tradition dans le second.

La protection formelle de l'origine géographique par l'appellation d'origine contrôlée ou par l'indication géographique protégée constitue une forme de valorisation de la plus-value culturelle. En effet, le lien avec son origine géographique confère au produit une typicité, qui suscite, avec l'expérience et le temps, une attente des consommateurs pour un produit unique, dont le prix récompense l'originalité.

Cette démarche de protection a des effets structurants : elle incite les acteurs locaux, ayant pour habitude d'agir de façon individualiste, à travailler ensemble. Des producteurs qui s'ignoraient apprennent à se connaître autour d'un projet commun. La réussite économique du projet dépend en tout premier lieu de la qualité de ce processus collectif, même s'il est toujours nécessaire de le conforter par une politique d'accompagnement adaptée.

Dès lors que les producteurs choisissent de s'engager dans un processus de protection, ils doivent préparer ensemble un cahier des charges, consignait dans le détail les différentes phases d'élaboration de leur produit. La mise à plat des pratiques, des savoirs qui leur sont associés, des définitions, met en lumière toutes les difficultés inhérentes à une codification de la culture technique locale confrontée à la diversité, au statut des savoirs locaux, à l'évolution de la tradition ou à la place des races et variétés locales. Les démarches diffèrent d'une production à l'autre et soulèvent des questions chaque fois particulières.

Les producteurs de sel de l'île de Ré s'orientent vers une indication géographique protégée et se heurtent à la définition de leur produit que donne l'Europe. Les éleveurs d'agneaux de prés salés doivent composer avec un espace naturel remarquable : ils évaluent les aptitudes herbagères et gèrent ensemble les capacités de chargement du milieu. Les producteurs de piment d'Espelette sélectionnent, trient, conservent et gèrent leur variété locale de piment.

Le poiré Domfront, qui a obtenu l'appellation d'origine contrôlée en 2002, est une boisson fabriquée à partir de poires venant le plus souvent d'arbres plantés dans des prés vergers, destinés également à l'élevage des bovins – un système d'exploitation répandu en Normandie. L'AOC mentionne les variétés,

locales, utilisées, notamment le plant de blanc, ainsi que le mode de culture – conduite en haute tige avec une densité assez faible sur une surface intégralement enherbée. La prise en compte de ces critères, qui correspondent aux usages locaux pour les vergers de plein vent, introduit une dimension paysagère dans l'économie cidricole et s'inscrit dans une perspective de pérennisation des savoir-faire locaux.

L'indication géographique permet de garantir un retour sur investissements dans la région de production. Elle offre donc un outil efficace, notamment pour les régions marginales soumises à de fortes contraintes, qui ne peuvent maintenir leurs activités et leur population sans une agriculture dynamique. Et une telle agriculture ne peut se développer qu'avec des productions à forte valeur ajoutée et conservant une bonne part de cette valeur dans le territoire considéré.

L'étude comparée du comté et de l'emmental, fabriqués traditionnellement en Franche-Comté avec des technologies voisines, montre une évolution divergente de la production liée à la protection du nom. L'emmental, dont l'appellation n'est pas protégée, a émigré dans l'Ouest de la France, qui bénéficie de coûts de production plus bas, en raison de conditions climatiques et de relief plus favorables. Depuis 1986, la Franche-Comté a vu sa production d'emmental diminuer de 50 000 à 30 000 tonnes, alors que le comté, fermement ancré à son terroir d'origine par une AOC dynamique, a vu la sienne augmenter dans des proportions inverses.

Par delà les situations différentes ou les inadéquations, voire les abus, il faut souligner l'originalité du fonctionnement des indications géographiques. Ces processus définissent, pour les protéger, des productions qui appartiennent collectivement à ceux qui ont su les faire émerger et en sont les dépositaires. Les questions qu'ils génèrent doivent continuer à être débattues par les détenteurs de ces savoirs diversifiés, savoirs qui ont d'ailleurs fait l'objet de multiples réinterprétations et modifications au fil des générations.

Les dispositifs de contrôle soulèvent des questions. Ils sont au centre d'une controverse lourde de conséquences pour le statut accordé à la diversité bioculturelle. Dans le système français des appellations d'origine contrôlée, le contrôle est délégué au syndicat local de produit, qui est chargé de l'agrément des producteurs et des produits, sous l'autorité des agents de l'INAO. La tendance actuelle est d'envisager de recourir à un organisme certificateur indépendant. C'est d'ores et déjà le cas pour les indications géographiques protégées, dans le cadre de la gestion des signes de qualité (label rouge ou certification de

conformité) qui leur sont obligatoirement associés. Fondé sur une normalisation technique, qui plus est, coûteux, ce type de contrôle perturbe la démarche et compromet la prise en compte de la dimension culturelle.

Le coût et l'organisation constituent d'ailleurs la difficulté majeure du transfert de ces démarches d'indication géographique vers les pays extra-européens, en particulier vers les pays en développement. La mise en forme des savoirs locaux repose sur tout un appareillage technique et institutionnel : une administration des appellations d'origine contrôlée et des indications géographiques protégées ; une animation au jour le jour du syndicat ; l'expertise scientifique et technique ; des programmes de recherche ; l'aide des collectivités territoriales. Ces actions sont assurées réglementairement et financièrement par des politiques publiques, nationales et européennes. Des pays laminés par des années d'ajustement structurel ne disposent généralement pas de pareilles ressources institutionnelles et financières.

Des initiatives plus informelles

Parallèlement à ces démarches formalisées de protection de l'origine géographique, des initiatives plus ou moins institutionnelles ont contribué à valoriser les productions locales. Les actions menées sont le fait d'acteurs issus d'horizons divers, souvent de la sphère publique (ministère de l'agriculture, du tourisme, de l'environnement). Elles s'inscrivent dans le cadre d'actions coordonnées, sans être réellement formalisées. L'opération Paysages de reconquête a été menée conjointement par les services des ministères de l'environnement et de l'agriculture en 1993. Elle a répertorié puis labellisé cent sites. Attribué à des paysages « fondés sur des cultures ou des spécificités locales liées au travail des hommes et à l'histoire des lieux », ce label associe étroitement un produit et un paysage.

Dans le même registre, le Conseil national des arts culinaires, un organisme interministériel aujourd'hui disparu, a identifié les sites remarquables du goût. Ces sites, qui doivent être ouverts au public, ont été sélectionnés sur la base d'un faisceau de critères associant un produit du patrimoine culinaire, un savoir-faire, une architecture remarquable, un site historique et un paysage. Le produit est appréhendé globalement ; il renvoie à un système de production, qui prend valeur de patrimoine. Intimement associée au tourisme, cette démarche commence à porter ses fruits sur le plan économique.

Les inventaires du patrimoine culinaire de la France, pilotés là encore par le Conseil national des arts culinaires, concernent tous les domaines de l'agroalimentaire. Ils se sont déroulés entre 1990 et 2000 au sein des régions, qui les finançaient dans le cadre d'un programme national. Ils doivent déboucher sur la relance de certains produits – c'est en tout cas le vœu du ministère de l'agriculture qui a participé à l'entreprise aux côtés du ministère de la culture. L'objectif est de témoigner de la diversité des produits. Les enquêteurs ont conjugué profondeur historique, localité, notoriété, savoir-faire pour repérer les produits qui font l'identité d'une région. La publication d'un ouvrage sur chaque région explorée renforce la démarche. Être recensé dans cet inventaire facilite la constitution d'un dossier de demande de protection.

L'association Slow Food, présente dans quatre-vingts pays dont la France, entreprend ses propres inventaires, sous le terme « Arche du goût », selon des critères légèrement différents de ceux de l'inventaire : les produits doivent être menacés, liés à un terroir, produits à petite échelle et issus d'une ressource biologique autochtone ou acclimatée de longue date. Parmi eux, certains, portant le nom de sentinelle – Slow Food aime les métaphores – feront l'objet d'une promotion appuyée et bénéficieront de l'infrastructure de cette puissante association italienne.

La marque « Parc naturel régional » a été lancée par les Parcs naturels régionaux (PNR) en 1997. C'est une marque déposée, propriété du ministère de l'environnement. Selon le règlement, la marque est utilisée par le parc pour identifier ses propres manifestations, productions et services. Elle peut être également appliquée sur des produits, des services et des manifestations liés à l'activité économique du territoire du parc et conformes aux objectifs de protection et de valorisation du patrimoine, d'accueil et d'information du public. Pour être autorisé à mentionner la marque, un produit ou un service doit posséder les quatre qualités essentielles associées aux PNR : le caractère régional, naturel, authentique, ainsi que la logique artisanale. Au regard de ces valeurs, la marque valorise la sensibilité et l'engagement du bénéficiaire envers les missions de protection de la qualité paysagère et de la biodiversité, de valorisation des ressources naturelles et des savoir-faire locaux.

En France, la plus-value culturelle des productions locales est étroitement associée à la dimension patrimoniale qui leur est attribuée. Le patrimoine est l'objet d'un fort engouement. Son application aux productions locales soulève des questions intéressantes liées au caractère vivant des produits agricoles et à ses

implications en termes de gestion. Le statut de patrimoine est attribué ou refusé en fonction de facteurs relevant de la société et de son fonctionnement : tout ce qui est traditionnel n'est pas obligatoirement « patrimonialisable ». La dimension identitaire joue un rôle actif dans le mouvement de patrimonialisation – c'est-à-dire de construction du patrimoine par la société – auquel participent les productions locales et qui constitue un axe fort de leur caractérisation. La plupart de ces productions revendiquent une dimension patrimoniale, que des acteurs divers, en premier lieu les producteurs, sont en train de construire. Cette dynamique aide à penser le lien entre le temps, les hommes et les espaces. Elle intervient dans la construction des représentations collectives de la société. Les productions de terroir relèvent de cette construction sociale, elles forment un patrimoine « en activité » qui continue d'être modelé. Elles permettent de se projeter collectivement dans le futur.

Toutefois, il ne faut pas oublier que la pérennité des productions de terroir dépend en dernier ressort d'un groupe d'acteurs essentiels, les consommateurs. Connaisseur ou curieux attaché à une palette organoleptique large, le consommateur ne subit pas l'offre mais aspire à jouer un rôle actif dans le maintien de la diversité en s'impliquant résolument dans la demande.

Conclusion

Dans le domaine de la conservation de la biodiversité, et plus généralement du développement durable, l'échelon local est mis en avant, que ce soit dans les politiques d'aménagement des aires protégées, lors du recours aux instruments de marché ou de la mise en place d'institutions gestionnaires décentralisées. Pourtant, la gouvernance locale peine à se mettre en œuvre faute d'une conceptualisation aboutie, d'outils éprouvés et de cadres de référence et de comparaison.

Le renforcement de la prise en compte du local est à l'ordre du jour d'instances internationales comme la Convention sur la diversité biologique, l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle, la FAO, qui l'abordent sous différents angles : la prise en compte et la représentation du local et de l'autochtonie, la mise au point d'outils juridiques de droits de propriété intellectuelle adaptés aux traditions et savoirs collectifs, etc. C'est pour contribuer aux débats internationaux que cette *Note de l'Id-dri* a présenté les dispositifs français de gestion des savoirs et savoir-faire naturalistes locaux, en a analysé les résultats et mis en évidence les points forts et les faiblesses.

Deux notions fondent l'essentiel de l'approche française du local et occupent une place privilégiée dans les discours et les dispositifs de reconnaissance et de protection des formes culturelles localisées : le terroir et le patrimoine. Le terroir permet notamment de réhabiliter les savoir-faire agricoles et de prendre

en compte les relations entre les communautés locales et leur environnement. Dans le vaste mouvement de patrimonialisation que connaît la France depuis la Seconde Guerre mondiale, des éléments de la nature, et les savoir-faire qui leur correspondent, sont de plus en plus souvent concernés. Cette dynamique soulève des interrogations : tout ce qui est traditionnel n'est pas patrimonialisable et tous les éléments issus de la nature, en particulier de la biodiversité ne sont pas forcément pris en compte ; de plus, les processus locaux de mise en patrimoine obéissent davantage à des logiques sociales et culturelles qu'aux exigences de la gestion conservatoire des objets vivants. Dans le contexte particulier des territoires et départements français d'outre-mer, la reconnaissance de l'autochtonie est venue apporter à ces concepts des dimensions nouvelles, politiques et identitaires, qui s'apparentent plus aux dynamiques des ensembles régionaux diversifiés dans lesquels ils s'insèrent (Amérique du Sud pour la Guyane, Océanie et Pacifique pour la Nouvelle-Calédonie....) qu'aux problématiques métropolitaines.

En ce qui concerne les ressources biologiques, un des traits majeurs du système français est de privilégier les dispositifs nationaux de conservation *ex situ* – hors du milieu naturel et culturel. Les collections, les jardins botaniques, les dispositifs de conservation institutionnels, sont souvent organisés sur une base régionale. En parallèle, et parfois sans réelle synergie, les collections privées et associatives se multiplient. Les uns comme les autres ont du mal à gérer les connaissances et pratiques associées aux ressources conservées. La prise en compte de ces savoir-faire est souvent réduite à un simple enregistrement. Par ailleurs, et la plupart du temps sans relation directe avec les collections de ressources génétiques, des musées locaux et régionaux, des écomusées, ainsi que de nombreuses associations et collectivités locales, engagent des opérations de sauvegarde des patrimoines, en s'efforçant d'éviter les dangers de folklorisation.

La conservation *in situ* – c'est-à-dire sans rompre les liens avec l'environnement originel – ou tout au moins l'association de dispositifs *ex situ* et *in situ*, plus favorables aux savoirs naturalistes locaux, n'est pas encore très fréquente en France. Elle s'appuie sur la constatation que les savoir-faire populaires sont nécessaires pour entretenir la ressource et que la conservation des races domestiques et des cultivars exige de tenir compte des conditions locales.

Les parcs nationaux et surtout les parcs naturels régionaux – fruits d'initiatives communales –, dont la principale vocation statutaire est de conserver, restaurer et valoriser les éléments les plus emblématiques des patrimoines locaux, sont devenus des

lieux d'expérimentation de la conservation *in situ* et de la préservation du lien entre patrimoine naturel et patrimoine culturel. Les actions conduites actuellement s'inscrivent dans le cadre d'activités humaines gestionnaires ou utilisatrices de l'espace : agropastorales, forestières, cynégétiques, halieutiques ou touristiques. Un tissu complexe d'institutions et d'initiatives se noue autour de ces dispositifs locaux de conservation *in situ*. Dans une logique ascendante, les associations locales utilisent de plus en plus les parcs pour soutenir et promouvoir leurs initiatives de développement. Des labels et des marques sont créés : ils ont vocation à distinguer les produits, manifestations et services locaux affirmant une sensibilité et un engagement pour les missions des parcs, notamment la protection et la valorisation de la qualité paysagère, des éléments de la biodiversité locale et des savoir-faire locaux.

C'est précisément cette synergie entre conservation et valorisation qui caractérise le mieux la démarche française de prise en compte des savoirs naturalistes locaux. Les dispositifs qui rencontrent le plus de succès sont ceux qui concernent les produits agricoles ou alimentaires et qui recourent au marché pour les valoriser.

Parmi eux, la protection de l'origine géographique occupe une place essentielle tant pour ses répercussions positives que pour les questions qu'elle soulève. L'intérêt pour les productions locales est souvent associé à la plus-value culturelle et justifié par la dimension patrimoniale qui leur est reconnue. Les détenteurs des connaissances traditionnelles sont multiples et fédérés en associations de producteurs, maîtres des spécificités de leurs savoir-faire, par le biais de l'élaboration des cahiers des charges. La valorisation économique devient donc l'outil du partage des avantages ; il est d'autant plus perçu comme équitable que les cahiers des charges prévoient des mesures pour capter une grande partie de la valeur ajoutée sur le lieu de production et pour que les producteurs locaux maîtrisent les circuits de commercialisation. Toutefois, il faut remarquer que ce sont les usages et non l'accès aux ressources que les indications géographiques réglementent à travers la protection juridique d'un nom.

Si l'outil juridico-économique des indications géographiques a indéniablement fait ses preuves durant les dernières décennies, il a aussi montré ses limites. Il est lourd à mettre en place et soulève des problèmes, comme celui du contrôle. Parfois, la nécessaire normalisation des savoir-faire est peu compatible avec les exigences du maintien de la biodiversité. Enfin, la mise en œuvre d'une indication géographique demande un accompa-

gnement technique et un appareillage institutionnel importants, ainsi que des politiques publiques vigoureuses de soutien et de suivi, à l'échelle nationale et régionale.

Malgré ces réserves, l'expérience française peut s'avérer précieuse dans les négociations internationales qui sont conduites actuellement par l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle et par l'Organisation mondiale du commerce, instances au sein desquelles la reconnaissance des systèmes d'indications géographiques est encore loin de faire l'unanimité.

En France le recours, déjà ancien mais de plus en plus fréquent, aux indications géographiques participe en un sens au renouveau du concept de terroir. Ce terme a connu des glissements sémantiques à travers le temps et les contextes. Parmi ses diverses acceptions, l'une des plus fécondes est celle qui fait de ses caractères agro-écologiques la résultante de l'interaction entre un groupe humain et le lieu qu'il habite. Le terroir est non seulement une entité spatiale localisée, mais aussi le reflet d'attitudes, de mentalités, de particularités liées à l'exploitation du milieu, l'expression d'une tradition et des spécificités du rapport de la société avec la nature. Le terroir est le lieu où se crée une histoire, des connivences, des conceptions du monde partagées. Il désigne un état d'esprit qui est ou a été socialement et politiquement efficace. Il permet d'asseoir des revendications, notamment la volonté de s'y maintenir et de le faire fructifier. Toutefois, bien qu'il assure une certaine reconnaissance de l'identité locale, il n'est pas perçu comme un déni de l'unicité de la nation. En ce sens il s'éloigne radicalement des revendications plus politiques d'autonomie, d'autodétermination et de souveraineté territoriale des populations autochtones françaises.

Il faut souligner la difficulté qu'a eue la nation française à prendre en compte avec sérénité et efficacité la question de l'autochtonie. Si ces réticences ont pour fondement historique le rejet des appartenances locales inscrit dans la démarche centralisatrice, elles trouvent aussi un écho dans l'histoire coloniale, à travers les tentatives de l'Etat républicain de concilier les différences culturelles avec l'affirmation d'un projet assimilationniste. Avec la loi organique du 19 mars 1999 issue des Accords sur la Nouvelle-Calédonie, une nouvelle étape est franchie : cette loi, qui reconnaît les droits d'une communauté autochtone au sein de la République et qui établit de façon positive un statut coutumier pour les communautés kanakes, tout en maintenant le principe de citoyenneté dans son intégralité, a fait indéniablement entrer la nation française dans une ère plus fédérale. Cependant, si le lien particulier qui lie le groupe à son territoire et aux ressources dont il entend avoir un usage privilégié est

formellement reconnu, dans la pratique, sa traduction en termes de droits d'accès, de propriété et de valorisation des ressources naturelles et des savoir-faire n'est encore que fort timide.

Pourtant, la lecture du local donnée par les outils de valorisation, par exemple les indications géographiques, semble compatible avec la prise en compte de l'autochtonie : leur caractère collectif, la reconnaissance du patrimoine et de la tradition qu'elles proposent au sein même d'un système de propriété intellectuelle, offrent de nombreuses possibilités. Le cadre juridico-institutionnel sur lequel elles s'appuient fournit des pistes intéressantes pour les communautés autochtones qui veulent tirer bénéfice de leurs savoir-faire sans les aliéner.

Quels aspects de la pratique française en matière de prise en compte du local pourraient être utiles, voire transférés ou adaptés dans d'autres contextes ? Le mode de gouvernance, qui associe conservation et valorisation des savoir-faire locaux dans les politiques d'aménagement des aires protégées, est sans doute le plus porteur d'innovations et de succès. Quant au recours au marché, l'originalité française est de l'avoir privilégié pour à la fois valoriser des produits et protéger des pratiques locales. Les nombreuses expériences en matière d'indication géographique, qui ont montré l'efficacité mais aussi les limites de la démarche, devraient faciliter la mise en place de systèmes similaires dans d'autres pays. Certes, l'approche du local fondée sur le terroir ne répond pas aux revendications politiques des autochtones – en matière de citoyenneté par exemple. Mais elle peut permettre, à ceux qui décident de jouer le jeu du marché, une valorisation culturelle et économique de certains savoirs traditionnels sur la nature.

Annexe

Sommaire provisoire de l'ouvrage

Prendre en compte les savoirs et savoir-faire locaux sur la nature : l'expérience française

Comité éditorial

Laurence Bérard (CNRS), *Marie Cegarra* (Cersates, université Lille 3), *Elisabeth Chouvin* (Iddri), *Marcel Djama* (Cirad), *Sélim Louafi* (Iddri), *Philippe Marchenay* (CNRS), *Bernard Roussel* (MNHN), *François Verdeaux* (IRD)

Préambule

Enjeux, objectifs, résultats attendus, *Comité éditorial*
Enjeux internationaux autour des savoirs naturalistes locaux, *Jacques Weber* (IFB) et *Marie-Christine Cormier-Salem* (IRD)

Introduction générale

Les savoirs locaux, nouvel enjeu de gouvernance mondiale, *Laurence Tubiana*, *Sélim Louafi* (Iddri) et *Bernard Roussel* (MNHN)

Les actions menées par la France au regard de la mise en œuvre de l'article 8j de la CDB, *Xavier Dupont* (ex-secrétariat d'Etat à l'outre-mer)

Chapitre 1. La prise en compte du local en France

Introduction

Marie Cegarra (Cersates, université Lille 3) et *François Verdeaux* (IRD)

Pour une histoire de la prise en compte du local en France.

Entre centralisme et particularisme : le local en tension, *Marie Cegarra* (Cersates, université Lille 3)

Le versant obscur du patrimoine : exemple de patrimoines non institutionnels, *Marie Cegarra* (Cersates, université Lille 3)

Le terroir : une notion controversée, *Jean-Pierre Deffontaines* (INRA)

L'application de la notion de terroir en Afrique, *Paul Pélissier* (université Paris X)

Le patrimoine immatériel entre négligence et attrait, *Thierry Charnay* (Cersates, université Lille 3)

Le traitement de l'autochtonie en France

Introduction, *Marcel Djama* (Cirad)

Le point de vue des historiens, *Isabelle Merle* (CNRS)

Le point de vue juridique. La protection du droit propre des collectivités autochtones sur leurs biens intellectuels et le droit français, *Philippe Karpe* (Cirad)

Regard kanak sur la position française, *Paul Neaoutyine** (Province Nord de Nouvelle-Calédonie)

Chapitre 2. Conserver

Introduction, *Philippe Marchenay* (CNRS)

La conservation des variétés, races locales et souches microbiennes

La notion de variété et race locales, *Philippe Marchenay*

Les initiatives institutionnelles, *Louis Olivier** (Parc national des Cévennes)

Le Bureau des ressources génétiques, *Andrée Sontot* (BRG)

L'Association française pour la conservation des espèces végétales, *Pierre Guy* et *Romaric Pierrel* (Afcev)

Le Conservatoire du patrimoine biologique régional de Midi-Pyrénées, *Annick Audiot* (INRA)

Variétés de légumes et savoirs locaux, *Claude Foury* (ex-Ecole nationale d'horticulture de Versailles)

L'Association des croqueurs de pommes, *Claude Scribe* (Association des croqueurs de pommes)

Les races locales, entre conservation et valorisation : l'expérience française en matière de races animales, *Annick Audiot* (INRA)

L'Institut de l'élevage, *Laurent Avon* et *Coralie Danchin* (Institut de l'élevage)

Conserver et valoriser les ressources microbiennes locales : Résomil, *Jean-François Chamba* (ITFF)

Espaces naturels et cultivés, et savoirs locaux

Les savoirs naturalistes locaux à l'épreuve de la conservation de la biodiversité : le Parc national des Cévennes, *Capucine Crosnier* (PNC)

Les jardins ethnobotaniques du Salagon, *Pierre Lieutaghi* et *Danielle Musset* (Musée ethnologique départemental de Salagon)

Conservation des systèmes agroforestiers et bocagers, savoirs locaux et biodiversité, *Philippe Pointereau* (Solagro)

Les conservatoires d'espaces naturels, *Pascal Danneels* (Fédération des conservatoires d'espaces naturels)

Les savoirs locaux dans les dispositifs de gestion de la nature en France, *Pierre Alphantery* et *Agnès Fortier* (INRA)

Chapitre 3. Valoriser

Introduction, *Laurence Bérard* (CNRS)

Les protections de l'origine géographique et autres réglementations

Protection du bois jaune et reconnaissance des tradipraticiens, *Sigrid Aubert* et *Frédéric Picot* (Cirad)

Réglementations et démarches pour les indications géographiques : analyse et prospective en France, *François Roncin* (INAO)

L'AOC du comté, *Jean-Jacques Bret* (Comité interprofessionnel du gruyère de comté)

L'indication géographique protégée pour le sel du Marais salant, *Benoît Poitevin* (Ecomusée du Marais salant)

Pratiques et savoirs locaux dans les démarches d'AOC, *Christine de Sainte Marie* (INRA) et *Laurence Bérard* (CNRS)

L'AOC piment d'Espelette, *Catherine Richer* (INAO)

Impact des réglementations de protection dans le développement local, *François Casabianca* (INRA)

Aspects économiques des indications géographiques, *Dominique Barjolle* et *Erik Thévenod* (Service romand de vulgarisation agricole, Suisse)

Valorisation et espaces protégés

Expériences de valorisation dans le Parc national des Cévennes, *Capucine Crosnier* (PNC)

La marque « Parc naturel régional », Stéphane Adam (Fédération des PNR)

La demande de reconnaissance en AOC des agneaux de prés salés, *Thierry Fabian* (INAO)

Des initiatives publiques et privées

Patrimonialiser les produits agroalimentaires traditionnels, *Lucie Dupré* (INRA)

Les sites remarquables du goût, *Muriel Bousquet* (Association des sites remarquables du goût)

L'arche et les sentinelles du goût, *Didier Chabrol* (Slow Food France)

Inventaire du Conseil national des arts culinaires, *Philippe Marchenay* et *Laurence Bérard* (CNRS)

L'expertise française à l'échelle internationale

Expériences de certification dans les pays du Sud, *Denis Sautier* (Cirad)

Certification dans les pays du Sud et conventions internationales, *Valérie Boisvert* (IRD)

L'expérience de l'INAO en matière de coopération internationale, *Audrey Aubard* et *François Roncin* (INAO)

Conclusion

Postface

Regards sur l'approche française

- d'un négociateur, *John Herity** (ex-chef de la délégation canadienne à la CDB)

- d'un membre d'une ONG internationale, *Maria Fernanda Espinosa** (UICN)

- d'un juriste anglo-saxon, *Graham Dutfield** (Queen Mary Intellectual Property Research Institute, Royaume-Uni)

- d'un chercheur africaniste, *Peter Geschiere* (université d'Amsterdam, Pays-Bas)

* *Sous réserve.*

Liste des sigles et acronymes

Afcev	Association française pour la conservation des espèces végétales
AOC	appellation d'origine contrôlée
BRG	Bureau des ressources génétiques
CDB	Convention sur la diversité biologique
Cirad	Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement
CNRS	Centre nationale de la recherche scientifique
ENHV	Ecole nationale d'horticulture de Versailles
Iddri	Institut du développement durable et des relations internationales
IFB	Institut français de la biodiversité
IGP	indication géographique protégée
INAO	Institut national des appellations d'origine
IRD	Institut de recherche pour le développement
ITFF	Institut technique français du fromage
MNHN	Muséum national d'histoire naturelle
PNR	Parcs naturels régionaux
UICN	Union mondiale pour la nature

Les notes de l'Iddri

Sur des points émergeant dans les débats internationaux du développement durable et sur lesquels l'Iddri considère important de mettre l'accent, *Les notes de l'Iddri* dressent un état des lieux et des connaissances, expliquent les termes du débat, proposent des clés de lecture, font des propositions.

N° 6 *Coordination des politiques agricoles et compensations internationales*, Tristan Le Cotty & Tancrède Voituriez. Iddri, 2004, 14 p.

Les négociations internationales sur le commerce agricole patinent. Pour les sortir de l'ornière, les auteurs proposent que les pays qui protègent leur agriculture versent une compensation, sous forme de taxe, aux pays du Sud lésés par leur politique. Et ils montrent que cette compensation permet d'accroître le bien-être global.

N° 5. *Créer une organisation mondiale de l'environnement ? Éléments pour le débat*, Frank Biermann, Etienne Rolland-Piègue, Konrad von Moltke. Iddri, 2003, 36 p.

Est-il opportun de créer une organisation mondiale de l'environnement ? Trois spécialistes proposent leur analyse. Etienne Rolland-Piègue rapporte les raisonnements théoriques utilisés pour justifier la création d'une telle organisation et rappelle les fonctions économiques qu'elle devrait remplir. Frank Biermann présente plusieurs formes institutionnelles possibles. Et Konrad von Moltke propose d'adapter les institutions existantes de la gouvernance internationale, notamment l'OMC.

N° 4. *La mise en œuvre du droit international de l'environnement*, Sandrine Maljean-Dubois (CERIC) Iddri, 2003, 64 p.

Les accords multilatéraux sur l'environnement sont-ils efficaces ? En confrontant d'une manière tout à fait nouvelle les règles du droit aux résultats de la recherche sur les relations internationales, Sandrine Maljean-Dubois montre le cycle des influences qui s'opère entre le droit, le comportement des Etats et des individus et leur effet cumulé

sur l'environnement. Elle identifie le rôle joué par les nombreux acteurs impliqués et souligne le caractère innovant du droit environnemental international.

N° 3 *L'expertise dans les champs du principe de précaution. Propositions, recommandations et commentaires*, Claire Weill (Iddri). Iddri, 2003, 44 p

Comment redéfinir les relations entre politiques, citoyens et experts pour aider la décision politique dans les champs qui relèvent du principe de précaution ?

N° 2. *Eau : encadrer les partenariats public-privé* Thierry Giordano (Iddri) (coord.). Iddri, 2003, 44 p.

Réduire de moitié d'ici 2015 le nombre de personnes n'ayant pas accès à l'eau potable et aux services d'assainissement exige de mobiliser des investissements internationaux. Le partenariat public-privé est privilégié pour attirer ces investissements. Après deux études de cas, en Inde et en Afrique, la création d'un cadre de régulation multilatérale est proposée, avec notamment pour objectif d'appuyer les autorités locales et de garantir la couverture des risques encourus par les opérateurs privés.

N° 1. *Pourquoi faut-il aller à Johannesburg ?* Iddri, 2002, 28 p.

Le Sommet mondial du développement durable, qui se tient à Johannesburg, est annoncé par beaucoup comme un échec. Pourtant, en associant les acteurs de terrain lors de la préparation et en reconnaissant des initiatives et des partenariats originaux, il marque une avancée significative dans la construction d'une gouvernance internationale à la fois efficace et légitime.

Savoirs et savoir-faire naturalistes locaux : l'originalité française

Les savoirs et savoir-faire naturalistes locaux occupent une place centrale dans les négociations de la Convention sur la diversité biologique. Les auteurs présentent et analysent les spécificités de l'approche française en la matière : les concepts de terroir et de patrimoine, une relecture de l'autochtonie, des modes de conservation divers, souvent liés à une valorisation des productions qui passe par le marché.

ISBN 2-915819-01-7
EAN 9782915819014
10 €

institut du développement durable et des relations internationales

6, rue du Général Clergerie
75116 Paris - France
www.iddri.org
iddri@iddri.org

Téléphone :
01 53 70 22 35
Télécopie :
01 53 70 21 45

