

Forêts domestiques, savoir-faire et savoirs naturalistes : Quelles natures, quelles démarches, pour quels patrimoines ?¹

Geneviève Michon
Directrice de recherche, IRD

Romain Simenel
Chargé de recherche, IRD

Jean-Michel Sorba
Ingénieur, INRA-LRDE

Patrimoine et développement durable, quelles qualifications ?

Les « spécialités locales », notamment les aliments, sont aujourd'hui devenues des vecteurs privilégiés des démarches de mise en patrimoine du vivant. En effet, du fait de leur mode de production, ces spécialités incorporent des éléments de la nature, de l'histoire et de la culture locales. Cette incorporation constitue les liens avec les territoires ruraux tout en augmentant leur attractivité par un surcroît de valeur ajoutée (marchande, sociale, politique). De telles dynamiques invitent à dépasser l'opposition classique entre protection et valorisation : la valorisation du produit local n'équivaut plus à la mise sous cloche de son environnement productif, qui devient au contraire le gage de la préservation du patrimoine. Demeurée pendant longtemps, notamment en France, un mode de célébration de la souveraineté nationale la construction patrimoniale est aujourd'hui intégrée au projet de développement et à l'économie marchande. La généralisation de la valorisation des produits du terroir par ce moyen en constitue la manifestation la plus tangible. Avec les signes officiels de qualité, le produit local accède au statut de produit patrimonial en même temps qu'il devient une marchandise.

Cependant, les dynamiques de patrimonialisation des spécialités locales ne sont pas sans conséquences sur la durabilité des systèmes de production.

¹ Une partie de ces recherches a été réalisée dans le cadre du projet POPULAR, soutenu financièrement par le programme fédérateur « Agriculture et Développement Durable » de l'Agence Nationale pour la Recherche.

L'article présente les relations complexes qui s'établissent entre les processus de patrimonialisation des produits et leur valorisation économique. Il propose une analyse de ces deux processus, posés souvent comme mécaniquement convergents, dans la perspective d'un développement durable.

En effet, l'intégration aux marchés globalisés de ces productions localisées est présentée – souvent sans examen – comme bénéfique à la fois à l'environnement, à l'économie et aux communautés locales. Elles sont de ce fait de plus en plus mobilisées pour la gestion des ressources et des paysages, le développement des communautés locales, la valorisation de la culture ou encore la re-qualification de territoires en crise.

Sous quelles conditions ces démarches de qualification confortent-elles le patrimoine ? Conçues pour répondre à des usages extérieurs à la zone de production et de consommation d'origine, ne mettent-elles pas en danger le patrimoine local ? Ont-elles le même sens si elles sont portées par des acteurs locaux, des organisations non gouvernementales ou encore encouragées par des instances nationales et internationales ?

Nous tenterons d'apporter un éclairage sur ces points en partant de deux exemples² : la valorisation de l'huile d'argan marocaine et la relance de la production de farine de châtaigne en Corse. La châtaigneraie et l'arganeraie se rapprochent par bien des aspects : ce sont deux « forêts domestiques » (Michon *et al.*, 2007) dominées par un arbre emblématique, multi-usages, bases de la subsistance et supports de la construction des territoires et des terroirs locaux, historiquement déterminantes dans l'économie et la culture. La centralité de ces deux forêts dans les deux systèmes agropastoraux donne lieu à des pratiques de gestion semblables, comme la mise en défens coutumière – l'*agdal* au Maroc *et u furestu* en Corse – qui consiste à fermer la forêt aux activités pastorales avant la récolte des fruits.

Dans les deux cas, les produits des forêts d'arganiers et de châtaigniers sont l'objet d'une valorisation au titre d'une antériorité patrimoniale. La protection de la farine de châtaigne par un signe de qualité (AOP) et le projet de certification IGP de l'huile d'argan interviennent comme les garants réglementaires qui scellent l'existence patrimoniale des forêts.

En termes de politique publique, l'objectif déclaré est de fixer des activités économiques à partir de l'image de l'identité du territoire et d'une reconstruction sélective de ce qui « fait patrimoine ». Qu'en est-il de la réalité de ces deux situations de patrimonialisation ? Le processus de mise en patrimoine est analysé à partir des démarches de qualification des deux produits, de leurs promoteurs, des objectifs poursuivis et de leurs effets.

² Il ne s'agit pas ici d'une comparaison terme à terme de deux « études de cas » mais de l'analyse de deux configurations et de deux logiques d'action différentes. La mise en regard de ces deux exemples contrastés sert de base à la discussion.

par une répartition minutieuse des droits d'accès et d'usage. Des corps de règles régissent les utilisations plurielles de l'arganeraie en articulant dans le temps et dans l'espace l'intérêt des ayants droits au pâturage (fraction, tribu) et celui des ayants droits à la récolte des fruits (familles et lignages) (Simenel, 2007).

L'usage et l'entretien de l'arganeraie sont autant une affaire d'hommes que de femmes, chacun y jouant son rôle. C'est à l'échelle du façonnage de l'arbre, et particulièrement dans les champs, que les hommes agissent le plus fortement. Les femmes, elles, ont la charge de la récolte des noix d'argan. Les troupeaux sont conduits indifféremment par les hommes ou par les femmes, mais plus généralement par les enfants-bergers.

La durabilité de ce système tient en grande partie à l'inscription forte d'une dimension intergénérationnelle dans les structures sociales et végétales. Les parcelles et les arbres sont le résultat d'un travail porté par plusieurs générations d'hommes. Aussi, les droits et les usages qui structurent le paysage forestier sont forgés et trouvent une légitimité par l'histoire des hommes et des lieux³. Ce lien intergénérationnel confère à l'arganeraie une dimension patrimoniale indéniable ; c'est bien l'histoire des lignages qui, ici, définit l'espace. Aux arbres les plus gros, les plus remarquables, ou les plus productifs, on attribue souvent un nom. Ces arbres rentrent ainsi comme des personnes à part entière dans l'histoire domestique des villages. Qui plus est, l'arganier a souvent valeur de patrimoine religieux comme en témoignent ces immenses arbres saints dont la récolte, souvent abondante, fait l'objet de rituels féminins. Nous allons voir comment cette dimension patrimoniale a cependant été largement ignorée dans le processus de valorisation internationale de l'huile d'argan.

Des usages locaux de l'huile d'argan à sa qualification marchande

L'huile d'argan est exclusivement produite par les femmes à partir des amandons grillés. Cette production est entièrement manuelle et obéit à une série de savoir-faire précis. L'huile est utilisée pour la cuisine et les soins du corps. La frontière entre pratiques culinaires et pratiques thérapeutiques à base d'huile d'argan est parfois très floue. Traditionnellement, l'huile circule dans un cercle d'intimes sous forme de don ou de vente locale, à l'occasion de fêtes religieuses ou d'événements familiaux (Jabiot, 2007).

Dans les années 1990, les recherches d'universitaires marocains (chimistes et généticiens) soucieux du développement de leur pays, vont créer la réputation de l'huile et lancer l'idée d'une valorisation internationale. Très rapidement, les organismes de développement (Union Européenne, FMI, FAO, Banque Mondiale...), suivis par les ONG et les associations locales, mettent sur pied des projets pour valoriser au mieux cette ressource originale. Légitimée par la Science et soutenue par l'Aide Internationale, la réussite est totale. Au-

³ Ces droits sont héréditaires, et sont en grande partie reconnus par la Constitution marocaine.

jourd'hui, les vertus de l'huile⁴ sont appréciées dans le monde entier. Pour les développeurs, la valorisation du produit permet le renforcement de l'économie locale et la promotion de la femme rurale, avec la création de coopératives féminines de production⁵.

Cette qualification de l'huile pour le marché international s'est accompagnée d'un re-façonnage total du produit et de son image. À la différence des femmes berbères qui produisent et utilisent un seul type d'huile, les coopératives ont mis en place deux schémas de fabrication correspondant à des usages distincts : l'huile de table extraite d'amandons torréfiés, et l'huile cosmétique extraite d'amandons crus. La production est ici presque entièrement mécanisée à l'exception du concassage des noix, qui constitue l'essentiel du travail des femmes à la coopérative. L'élaboration d'une huile spécifique à l'usage cosmétique, justifiée par des considérations de qualité (la torréfaction altérerait à la fois l'odeur, la couleur et les qualités de l'huile), permet la constitution d'une gamme commerciale. Cependant, la confusion entre l'huile issue de la « tradition », unique et polyvalente, et une huile à deux visages façonnée pour alimenter deux filières distinctes, est entretenue par les promoteurs de l'huile. La réputation de l'huile d'argan s'est en effet construite à partir d'un mélange habile entre les critères « modernes » (l'innovation technique au service de l'hygiène et de la qualité) et la mise en avant du « traditionnel » (la reprise d'un savoir local « ancestral », garant de la qualité et de l'authenticité du produit). Ainsi les promoteurs de l'huile entretiennent de façon artificielle une image traditionnelle afin de répondre à une image globalisée du produit susceptible de satisfaire aux attentes des consommateurs européens. Si, dans les faits, les coopératives n'ont conservé qu'une des étapes du mode traditionnel de fabrication, l'image qu'elles donnent à voir est basée sur la démonstration du lien à la tradition : la pièce la plus visitée dans les coopératives est l'atelier féminin de concassage. Cette mise en scène des femmes au travail renvoie le visiteur à la totalité d'un savoir-faire qualifié « d'antique », « berbère » et exclusivement féminin. La coopérative fait alors figure à la fois de musée vivant et de laboratoire de développement de la femme, et elle inscrit résolument son activité sur le marché du produit local, ethnique et éthique. Cette folklorisation bien pensante des pratiques féminines (Jabiot, 2007) camoufle ainsi la réalité d'un mode de production mécanisé dont on n'hésitera pas à faire l'éloge pour rassurer sur la qualité, l'hygiène et la pureté du produit.

De la qualification de l'huile à la requalification de l'arganeraie

L'huile d'argan est aussi connue comme le produit d'un terroir d'exception : la forêt d'arganiers du sud-ouest marocain. Il est intéressant de

⁴ Riche en acide linoléique, vitamine E et autres acides gras essentiels (M'hirit O., 1989).

⁵ En dix ans, 80 coopératives ont vu le jour et 50 autres seraient en cours de création (Jabiot, 2007).

comprendre comment, dans ce mouvement de qualification marchande, la réputation de l'huile se construit sur des thèmes naturalistes qui posent le produit comme un « don de la nature » médiatisé par les femmes⁶ et justifient son rattachement au patrimoine national.

Le premier de ces thèmes combine l'endémisme et l'archaïsme de l'espèce : vestige menacé d'un milieu tropical datant de l'ère tertiaire, véritable « fossile végétal », l'arganier ne se trouve plus aujourd'hui qu'au Maroc. Comme toutes les autres spécificités marocaines, il doit faire l'objet d'une attention patrimoniale particulière au niveau national. Mais son originalité botanique le rattache aussi à ce que l'on pourrait appeler le « patrimoine végétal de l'humanité ». C'est à ce titre que l'arganeraie dans son ensemble a été classée à la fin des années 1990 « réserve de la biosphère » dans le cadre du programme Man and Biosphère de l'Unesco.

Le deuxième mouvement repose sur l'interprétation naturaliste que les forestiers, les écologues et les biologistes ont de l'arganeraie. Il consiste en une véritable requalification qui vise à « naturaliser » à la fois l'espèce, les écosystèmes et les paysages qui lui sont associés, c'est-à-dire à construire une représentation sauvage de l'arbre et de la forêt d'arganiers, en passant sous silence toutes les pratiques techniques et sociales liées à construction de la forêt « domestique ». En effet, dans toute la gamme des pratiques productives, les promoteurs de l'huile n'ont retenu que le ramassage des fruits par les femmes, comme le montrent les nombreuses photos exposées dans les coopératives. Cette image est abusive car elle définit ce ramassage comme une cueillette pratiquée sur des arbres sauvages. Or les photos montrent de beaux arganiers isolés au milieu des champs, dont le port imposant tient plus aux pratiques d'entretien qu'à la seule nature ! En dépit de cette évidence, les pratiques agricoles et arboricoles qui sont à la base du façonnement de ces arbres ne sont jamais évoquées.

Mais il y a souvent plus qu'un simple déni des pratiques productives locales. A la mise en scène d'arbres somptueux qualifiés de « sauvages », se surimpose celle d'arbres en piteux état, le plus souvent envahis par les chèvres, qui évoquent l'ampleur des déprédations dues aux activités paysannes non régulées. Cette stigmatisation de la « dégradation » de l'arganeraie par ses habitants constitue une véritable disqualification des pratiques locales. Elle permet aussi la reprise en main de l'écosystème par des gestionnaires dotés d'une vraie conscience écologique, tout en intervenant pour aider la culture locale à protéger ce patrimoine « naturel ». En faisant porter les efforts de qualification de l'huile sur cette logique de naturalisation, la valorisation peut en effet se doter d'un objectif environnemental : la préservation d'un patrimoine naturel à la fois national et international « menacé » par les activités des groupes locaux. Dans ce processus, la mise en avant du naturel conduit à exclure les populations locales du proces-

⁶ On voit transcrite ici l'idée, chère aux consommateurs du Nord, que les femmes seraient naturellement des gardiennes des secrets de la nature (Gururani 2002)

sus de patrimonialisation et à faire glisser l'effort patrimonial d'un écosystème domestique vers un objet environnemental géré par des experts.

Une identité patrimoniale dissociée

Afin de parvenir à cadrer l'huile aux exigences de marchés extérieurs, les opérateurs de la qualification ont été conduits à simplifier le produit en le délestant de l'ensemble des liens qui l'associent à d'autres entités domestiques matérielles et immatérielles. Cette construction entraîne le déracinement du produit de son substrat environnemental et socioculturel par l'effacement des pratiques productives au profit d'une fausse image de la « nature », celui de l'homme au profit de la femme, et celui des pratiques agropastorales au profit de la production d'huile. Pourquoi une telle réduction ? Sans doute parce que la prise en compte de l'ensemble du système de relations entre groupes humains et arganiers aurait rendu impossible la tâche de simplification de l'image du produit « huile d'argan ». Mais certainement aussi parce que les promoteurs de l'huile sont eux-mêmes extérieurs à l'activité de production.

La mise en place d'une procédure de traçabilité géographique matérialise la simplification et le délestage de ces liens avec le local. En ne considérant pas – ou insuffisamment – la diversité des usages locaux et leur incorporation différenciée dans l'espace de l'arganeraie, les organismes de développement sont dans l'incapacité de distinguer et de définir des espaces productifs pertinents pour la protection de l'huile. Il s'ensuit une simplification des aires de production. C'est finalement l'ensemble de l'arganeraie, conçue comme un terroir homogène (de 900 000 ha... !), qui tend à être retenu comme l'aire géographique de l'appellation. Ainsi, pour établir l'origine et démontrer le lien au lieu, les procédures de certification contribuent paradoxalement à dissocier le produit du lieu de sa production.

Or c'est bien l'articulation entre des ressources naturelles spécifiques et leurs usages culturels qui constitue la diversité des terroirs et qui fonde l'origine et la variété des huiles. *In fine*, ces opérations de réduction et de cadrage marchand aboutissent à deux formes d'existence de l'huile d'argan. L'une localisée, complexe et variée, intègre des modalités de production, des fonctionnements sociaux et culturels, et des écosystèmes diversifiés. Sans l'afficher, elle constitue une des formes d'expression des patrimoines locaux forgés et transmis par les fonctionnements coutumiers. Une autre, globalisée, parvient, après des opérations de réduction compliquées, à installer l'huile d'argan sur des marchés fortement éloignés des attachements locaux. C'est cette huile globalisée qui constitue aujourd'hui le fondement du patrimoine national « arganier ».

La qualification marchande aboutit de fait et de droit à la constitution d'une identité patrimoniale dissociée. En l'état, il y a fort à craindre que la certification règlementaire de l'origine du produit aboutisse à sceller une inscription par le droit de cet état dissocié.

La châtaigneraie : la renaissance d'une forêt domestique par la patrimonialisation de ses savoir-faire

La production de châtaigne occupe une place particulière en Corse autant par son importance historique que par son empreinte sur les paysages, l'économie et la culture insulaires. A partir du 14^e siècle, son essor a marqué celui des villages de la montagne, faisant vivre une des populations rurales les plus fortes d'Europe. La castanéiculture s'est affirmée comme une activité économique dominante en Corse pendant au moins quatre siècles. Après la seconde guerre mondiale, l'abandon de la châtaigneraie a accéléré le départ des hommes et la désertification des campagnes. Issu des initiatives locales des villages de l'intérieur, son renouveau dans les années 1970 symbolise celui d'une Corse rurale qui refuse de voir la désertification comme une fatalité irréversible et se revendique un avenir construit sur les ressources humaines et naturelles de ses territoires. L'AOC « *farine de châtaigne corse, farina castagnina corsa* » obtenue en 2006 consacre vingt-cinq années d'efforts de reconstruction identitaire. Cependant, aujourd'hui encore, l'image de la châtaigne reste ambiguë aussi bien en Corse que pour l'extérieur (Biancarelli, 2003). Tour à tour pilier économique des villages de l'intérieur, fondement nourricier et culturel de toute l'île, facteur de résistance à l'envahisseur génois ou français, génératrice d'un lien social particulier au sein des villages, base d'échanges avec l'extérieur, et ceci au-delà de la Méditerranée, elle représente aujourd'hui un double symbole : celui d'une identité insulaire confirmée et celui de la construction locale d'une modernité choisie. Elle a cependant été érigée en image de la pauvreté de l'île – la châtaigne assimilée à un « aliment de disette » – et renvoie autant aux déchirements de l'exode qu'aux difficultés actuelles d'une économie rurale au bord de l'asphyxie.

La réalité historique de la châtaigneraie : une forêt domestique, patrimoine des familles et des villages

Comme l'arganeraie, la châtaigneraie est une forêt particulière. Même si cela n'est plus vraiment visible aujourd'hui, elle constitue un écosystème profondément domestiqué. Traversée de part en part par l'histoire des générations qui l'ont construite et qu'elle a fait vivre, elle reflète par son extension, son dépérissement, puis sa renaissance, les flux et les reflux des hommes et des territoires.

La domestication est ici plus visible que dans l'arganeraie. En effet, bien qu'il ressemble à un grand arbre forestier, le châtaigner est le moins « naturel » des arbres. Façonné par l'homme depuis l'époque romaine (Pitte, 1986), il est décliné sur le territoire des villages en plusieurs dizaines de variétés reconnues et nommées, reproduites par greffe. L'importance de la gamme variétale constitue d'ailleurs l'un des traits majeurs de la castanéiculture corse, et chaque village se reconnaît une identité castanéicole marquée à la fois par une variété emblé-

matique qui domine dans les vergers, et une gamme de variétés particulières qui confère à la farine un vrai goût « de terroir ». Les arbres, toujours plantés, sont régulièrement émondés et élagués pour contrôler à la fois la production et les maladies. Comme dans l'arganeraie, les arbres les plus gros et les plus anciens sont souvent baptisés et considérés comme les témoins de l'histoire pluri-générationnelle des familles (Dupré, 2002). Dépositaires de la mémoire collective, arbres remarquables et variétés typiques font ainsi partie du patrimoine des familles et de l'identité des villages. La domestication se retrouve aussi au niveau de l'écosystème (chaque jardin est constitué à partir de peuplements mélangeant à dessein les variétés) et du paysage, avec l'introduction d'aménagements spécifiques au châtaignier : chemins, canaux d'irrigation, silos, séchoirs et moulins, mini-terrasses au pied des arbres. Sur ces structures végétales et paysagères, se greffent des structures sociales (systèmes de droits mêlant, comme dans l'arganeraie, appropriation privée et propriété collective, droit foncier et droit arboraire) et cognitives (connaissances, techniques, outillages et savoir-faire spécifiques aussi bien au niveau de la gestion du végétal qu'à celui de la transformation du fruit) particulières.

Ces corps de règles, de savoirs et de pratiques ont pu assurer pendant plusieurs siècles un équilibre entre les hommes, le végétal et le bétail, permettant aux bêtes de circuler et de se nourrir dans les châtaigneraies du village sans abîmer les arbres. Ainsi le « *furestu* » (qui rappelle l'*agdal* de l'arganeraie) qui éloignait les bêtes de la châtaigneraie pendant la période de récolte. Comme pour l'arganeraie, le lien intergénérationnel incorporé dans les arbres et les savoir-faire qui leur sont associés confère à la châtaigneraie une dimension patrimoniale indéniable pour les familles et les villages. Mais au-delà de cette dimension patrimoniale familiale et villageoise, l'importance historique, économique, sociale et culturelle de la châtaigneraie attribuée à ses structures (le végétal, le bâti, les savoir-faire, les corps de règles) un statut de ressources patrimoniales globales dont les protagonistes de la relance ont su pleinement tirer parti.

Une dynamique de relance par la réappropriation locale des savoir-faire

C'est vers la fin des années 1970, avec l'émergence des mouvements de reconquête identitaire (le *riacquistu*), que le renouveau de la châtaigneraie va se mettre en place, en particulier à partir du territoire du village de Bucugnà (Collectif, 2008). Les protagonistes de ce renouveau sont des jeunes qui choisissent de retourner vivre au village en misant sur la valorisation des ressources naturelles et des savoir-faire anciens. Dans une logique parallèle à celle que l'on observe pour la valorisation de l'huile d'argan, les jeunes de Bucugnà choisissent de faire de la farine de châtaigne un des leviers du développement local : redynamiser le territoire à partir du produit qui a fait la richesse et l'identité de leur village devient la préoccupation majeure de leur mouvement. Le défi sera de faire de la tradition productive une activité moderne et rentable dans le cadre

d'une économie de marché de plus en plus globalisée. Mais les choix opérés ici sont totalement différents de ceux que l'on observe dans l'arganaie : il ne s'agit pas de valoriser un produit emblématique de la « tradition » locale en le plaçant sur le marché et en créant sa réputation indépendamment de toute la chaîne écosystémique, technique et sociale qui permet à ce produit d'exister, mais bien de travailler à la viabilité de cette chaîne et de veiller à ne pas la dissocier du produit auquel elle confère son identité.

Mais la tâche est rude car les outils de production relèvent d'une tradition de subsistance mise à mal par le dépeuplement des campagnes. Les châtaigniers sont malades et la châtaigneraie est vieillissante et embroussaillée. Les chemins d'accès se sont fermés, les murets, abîmés par la divagation du bétail, ne retiennent plus la terre, les constructions traditionnelles sont en ruine. Dans une campagne qui est devenue un désert, la détérioration progressive des systèmes de droits et de régulation est aussi préoccupante que celle des arbres. Pour œuvrer à la remise en état et à la modernisation de ce patrimoine fragilisé et dépassé, les chantiers sont multiples (GAL, 2005). Il faut d'abord agir sur la production par des opérations de nettoyage de la châtaigneraie, par des soins et l'élagage des arbres, par la remise en état des constructions et des chemins et la réhabilitation des savoirs et des pratiques liées à l'arbre et au verger. Pour que la production permette de vivre décemment, il s'agit aussi de moderniser tout l'appareil de transformation du fruit, de repenser les équipements, d'expérimenter de nouveaux savoir-faire, de mettre au point les innovations organisationnelles nécessaires. De même, des efforts importants sont accomplis pour valoriser les productions par la mise en place de démarches-qualité (AOC, bio), par l'invention de nouveaux produits, la recherche de nouveaux marchés et de nouveaux modes de commercialisation. Il faut enfin créer de nouvelles sociabilités, différentes de l'ancienne entraide familiale. Ainsi, la construction du patrimoine s'appuie sur de nouvelles façons d'échanger entre producteurs, sur la mutualisation des expériences, en faisant vivre les apprentissages collectifs, en convainquant les organismes d'encadrement du bien-fondé de la démarche, en associant les consommateurs en leur proposant de consommer différemment l'ancien « aliment du pauvre ». Cette socialisation indispensable à toute démarche de qualification patrimoniale va s'effectuer autour d'événements tels que *A Fiera di a Castagna*, les universités rurales et les formations techniques organisées par les producteurs eux-mêmes.

L'innovation au secours de la tradition : dynamisation des pratiques et des usages locaux

Dès le départ, la réhabilitation de la castanéiculture se pose autant comme une entreprise de développement local, à travers la valorisation d'un produit emblématique du territoire, que comme une démarche de mise en patrimoine de la nature et de la culture technique. L'originalité de cette double

démarche – qualification et patrimonialisation – tient à la fois aux choix opérés par les protagonistes du renouveau (une entrée forte par les savoir-faire productifs) et à l'incorporation d'éléments extérieurs. Dans la constitution de ce qui, *in fine*, fera patrimoine, il entre à la fois un tri réfléchi opéré dans les éléments hérités (définir ce qui est valide ou porteur d'avenir et ce qui est obsolète), une adaptation de ces éléments retenus, et une série d'innovations – techniques, sociales, cognitives – destinées à consolider toute la chaîne de production. Le choix de la farine de châtaigne par exemple, produit emblématique de la châtaigneraie corse, semble logique aussi bien pour une démarche de qualification territoriale que pour une démarche patrimoniale. Cependant, le fait qu'il existait encore dans les villages, à la fin des années 1970, une production marginale de farine a été déterminant : les protagonistes du renouveau pouvaient s'appuyer sur les connaissances des détenteurs des savoir-faire de production, de transformation et d'usage. Mais ce choix de la farine n'est pas uniquement une fidélité à la tradition ou un choix opportuniste. La farine est un produit léger et sec – donc peu coûteux à transporter et facile à stocker –, c'est aussi un produit qui permet de créer une valeur ajoutée en rapport avec les coûts. Ce choix a eu des conséquences importantes pour le processus de rénovation. La production de farine étant propre à la Corse, le renouveau s'est fait sans avoir recours à des emprunts extérieurs « clés en main », techniques ou organisationnels. En l'absence de modèles bio-techniques établis, les producteurs n'ont pu compter que sur leurs propres forces.

La démarche de qualification et de mise en patrimoine se pose donc à la fois en continuité et en rupture par rapport à l'héritage. Il est clair que la réhabilitation n'a été possible que parce qu'elle s'est appuyée sur des structures végétales, paysagères, sociales, cognitives qui, même endommagées, étaient encore actives. En 1980, les arbres continuaient à fournir des fruits, les séchoirs et les moulins pouvaient être réhabilités, les anciens étaient prêts à transmettre leurs savoir-faire à ceux qui en faisaient la demande. Cependant, entre la castanéiculture d'autrefois – intensive, universelle, vivrière –, et celle d'aujourd'hui – pratiquée par quelques spécialistes, visant un marché de qualité –, il existe une réelle rupture. Cette rupture est consciente, volontaire, provoquée par le choix résolu de la modernité. Faire à tout prix « comme avant » n'est pas un dogme, au contraire, il s'agit plutôt de voir comment on peut faire mieux qu'avant sans dénaturer l'activité ni le produit. Évitant ainsi le double écueil de la muséographie et de la nostalgie, les promoteurs du renouveau ont su s'emparer de la tradition pour en faire une ressource (parmi d'autres) d'un développement « identitaire » viable. Cette rénovation réfléchie va prendre prise à tous les domaines du savoir-faire castanéicole : sur le végétal, sur les techniques de transformation et les stratégies de valorisation, sur la gestion sociale. Cependant, les efforts consentis ne sont pas équivalents.

C'est dans le domaine de la transformation que les renégociations des savoir-faire anciens et les innovations ont été les plus poussées, transformant une

activité manuelle reposant sur tous les bras valides en une activité mécanisée n'impliquant que l'exploitant lui-même. Cette mécanisation a été le gage du succès du renouveau castanéicole. En effet, la transformation du fruit est indispensable pour la conservation et la valorisation de la récolte, mais c'est une phase de travail longue, souvent pénible et qui implique une succession d'opérations qui exigent une main-d'œuvre nombreuse. Si la mécanisation a permis d'assurer la rentabilité économique de cette longue phase de transformation, elle a impliqué un changement profond non seulement des savoir-faire techniques, mais aussi des savoir-faire sociaux impliqués dans les diverses opérations. La récolte, le séchage, le décorticage et le tri étaient autrefois des activités impliquant entraide, main d'œuvre familiale et spécialisation selon l'âge ou le sexe, et à partir d'infrastructures collectives (séchoirs et fours). Par contre, la transformation de la châtaigne sèche en farine était une activité professionnalisée, assurée par des meuniers rémunérés par un prélèvement sur le produit fini. Aujourd'hui, c'est l'exploitant lui-même, avec ses filets, ses aspirateurs-ébogueurs, son séchoir à gaz, et sa décortiqueuse à moteur, qui assure seul la récolte et les opérations suivantes. Il fabrique en général lui-même sa farine avec un moulin qui lui appartient.

Pendant, le renouveau s'est moins intéressé aux structures biologiques. D'un corpus de connaissances et de pratiques interconnectées, autrefois très élaboré et diversifié, on est passé aujourd'hui à une dissociation importante entre les savoirs et le faire : malgré la persistance réelle des savoirs sur les variétés, la greffe ou la taille, on observe globalement une perte des pratiques sur le végétal. Ce désinvestissement sur les structures biologiques, dû en partie à un investissement accru sur le produit, constitue l'un des points faibles de cette dynamique.

La démarche patrimoniale : une construction collective et négociée

La démarche qui s'est mise en place autour du renouveau de la tradition castanéicole est originale en ce sens qu'elle a constamment cherché à mettre en relation la pluralité des acteurs touchés par l'activité, des anciens détenteurs des savoir-faire aux jeunes castanéiculteurs, des consommateurs à l'encadrement technique, des élus locaux aux bailleurs de fonds européens. La co-présence productive de ce que l'on pourrait appeler les diverses « figures du patrimoine » constitue l'originalité majeure de cette construction patrimoniale.

Cette construction a d'abord dû son succès à la coopération active des détenteurs des savoir-faire qui ont montré une réelle volonté de transmettre tout en aidant à remettre les outils en état et en donnant des conseils sur la viabilité et la modernisation. D'autres démarches se sont aussi avérées essentielles pour la transmission et la construction du corpus technique et cognitif. Parmi celles-ci, la Foire de Bucugnà (*A Fiera di a Castagna*), qui met en relation des producteurs, des produits et des « mangeurs », va constituer la pierre angu-

laire de la rénovation. Créée en 1983, *a fiera* sera reconduite tous les ans. Elle permettra, par son succès et son envergure, non seulement de valoriser un fruit et un territoire, mais aussi de « créer les conditions de la réflexion et de l'action » (GAL, 2005). Pendant ces vingt-cinq dernières années, on y a présenté et testé des innovations techniques⁷ et de nouveaux produits⁸. Avec ses 15 tonnes de farine vendues chaque année, *a Fiera* est aussi devenue un vrai marché pour les produits du châtaignier. Elle a contribué à structurer toute la filière castanéicole, facilitant la mutualisation des connaissances et des innovations entre producteurs. A travers les débats et les journées techniques, elle suscite des réflexions et des échanges entre exploitants, commerçants, techniciens, politiques et chercheurs.

Cette démarche patrimoniale est profondément originale par rapport aux démarches classiques qui partent de l'inventaire des éléments patrimoniaux pour déboucher sur leur mise en protection. Ici, la simultanéité entre le recours aux « anciens », la sélection et le tri dans les éléments patrimoniaux, et la mise à l'épreuve du collectif, permet d'inscrire la transmission à la fois dans une certaine profondeur historique et sociale, mais aussi dans un processus dynamique qui se construit avec le temps, et se projette dans l'avenir. A partir d'une situation plus proche de la gestion du désert que de l'activité productrice, la démarche patrimoniale bocognanaise a profondément aidé à la redéfinition d'une activité agricole ancrée sur le local, et à la consolidation du lien social à travers un territoire redynamisé.

Succès et écueils d'une valorisation de la châtaigneraie par la voie de la « filière de production »

Les dynamiques enclenchées ont porté leurs fruits. L'obtention de l'AOC signe la reconnaissance d'un produit autant que celle du travail et des savoir-faire qui lui donnent ses spécificités. Signe de qualité, elle permet de mieux valoriser le métier. Cette démarche de qualification a aussi été un moteur de rassemblement et de consolidation de la profession. Elle a permis aux producteurs de réfléchir ensemble sur leurs pratiques, de les expliciter et d'en faire la synthèse. Elle est surtout le catalyseur d'une nouvelle dynamique qui devrait permettre d'améliorer encore les conditions techniques, sociales et juridiques de la production et donner des gages de viabilité pour l'installation de jeunes.

Cependant, cette démarche patrimoniale largement axée sur la consolidation de la filière est aujourd'hui appelée à se renouveler. Si la relance a permis de remettre la châtaigneraie au centre du développement du village, le patrimoine végétal et architectural reste à consolider : sur le village, un seul moulin est actuellement en activité ; au niveau du végétal, on observe globalement plus de dépérissement que de régénération et les rénovations n'ont pas toutes été

⁷ Le décorticage mécanique, le séchage dans les fours à air pulsé, le conditionnement sous vide.

⁸ La bière à la châtaigne et le marron glacé en 1995, le whisky à la châtaigne en 2004.

suivies ; il y a moins de producteurs aujourd'hui qu'il y a une dizaine d'années, et la relève chez les producteurs est encore incertaine.

Comme dans l'arganeraie, la promotion d'un produit unique a conduit à une requalification de l'espace de production. Aujourd'hui, alors que la châtaigneraie corse acquiert sa réputation à travers la farine, la rénovation des vergers pour cette production concerne des surfaces encore réduites. C'est l'élevage porcin qui constitue le mode de gestion dominant de la châtaigneraie. En dépit de ses manquements sur le plan de la gestion des espaces, il permet de produire une viande de qualité et offre une bonne rentabilité pour les éleveurs. La qualification de cet aspect pastoral de la châtaigneraie est inexistante, dans le sens où les démarches de qualification de la charcuterie sont actuellement totalement déconnectées de celles de la production castanéicole ou de la valorisation globale de la châtaigneraie. Les autres productions, traditionnelles (en particulier l'artisanat autour du bois) ou potentielles (la valorisation du bois d'œuvre) restent également largement inexplorées. Ici, ce n'est pas à une identité patrimoniale dissociée qu'aboutit la qualification marchande, mais à une simplification des espaces productifs. Or ce patrimoine nouvellement reconstitué ne peut trouver un avenir que par la recherche de nouvelles complémentarités dans les usages productifs de l'espace castanéicole.

2. Discussion

Patrimonialisation et qualification marchande : entre logique associative et logique dissociative

Les identités patrimoniales et les produits qualifiés restent-ils associés à l'existant ou participent-ils à la dissociation entre patrimoine et réalité ? Les deux exemples montrent, chacun à leur manière, que le paysage productif induit par le processus de qualification ne cadre pas nécessairement avec la réalité des espaces et des modes de production. Dans le cas de l'huile d'argan, le processus privilégie le produit et le dissocie des pratiques concrètes. Qui plus est, il dépose certains groupes sociaux actifs dans la production du produit ou le maintien de l'écosystème (hommes, éleveurs). Il y a là une réelle dissociation entre le produit qualifié (le patrimoine « montré » et mis sur le marché) et la réalité de sa production. L'écosystème de référence se trouve dénaturé car « naturalisé » par les représentations qui en sont faites par les promoteurs de l'huile. Le territoire réel de l'huile est homogénéisé à l'extrême pour se conformer au terroir de référence : l'arganeraie dans son ensemble et non dans sa diversité. Dans le cas de la châtaigne, le processus privilégie la construction collective et lie au niveau du territoire produit, savoir-faire et acteurs. Cependant, un découplage s'observe au niveau de l'espace de production castanéicole, entre production du fruit et production porcine. S'il n'y a pas à proprement parler dissociation, il

reste néanmoins une importante simplification. La réalité d'une partie de l'espace productif est passée sous silence, et ce qui est donné à voir de la châtaigneraie ne coïncide pas avec la réalité. Le rapport entre les quelques milliers d'hectares rénovés pour la production du fruit et les dizaines de milliers d'hectares occupés par l'élevage porcin n'est jamais évoqué (GAL, 2005).

Une solution à ce phénomène de dissociation/simplification pourrait venir de la mise en œuvre d'une qualification patrimoniale associative. Certaines pistes sont décrites autour de la notion de « panier de biens » (Pecqueur, 2001 et Bérard *et al.*, 2005), qui rassemblent sous un même ensemble territorial des produits locaux. Dans le cas de l'arganier, il pourrait s'agir *a minima* d'une association entre l'huile d'argan et le « chevreau de l'arganier », et pour la châtaigneraie, entre la farine et la charcuterie. La qualification patrimoniale peut être alors qualifiée d'associative si elle parvient à combiner les composants patrimoniaux locaux, dans la complexité des relations productives.

Il est cependant un domaine où ces démarches de qualification patrimoniale des spécialités locales ne sont pas dissociatives : c'est celui de l'imbrication entre nature et culture. S'il existe en effet une césure importante, dans les conceptions comme dans les institutions globales, entre patrimoine naturel et patrimoine culturel (Barrère *et al.*, 2005), les exemples de la châtaigneraie et de l'arganeraie montrent que le patrimoine local se construit sur des qualifications interdépendantes d'éléments de la nature et de la culture. Dans le cas de l'arganeraie, la séparation entre nature et culture résulte d'interventions extérieures perpétrées au nom de la préservation de la nature, envisagée dans l'optique d'un patrimoine mondial (la biodiversité, menacée et donc à protéger). Cette séparation à la fois symbolique (la négation des pratiques productives) et pratique (l'exclusion des paysans des espaces productifs) conduit à une dépossession des groupes d'usagers locaux, ce qui aboutira très vite à une dégradation globale de l'arganeraie.

Les impasses de la patrimonialisation : sacralisation, folklorisation et marchandisation ?

Comment la patrimonialisation de la nature peut-elle éviter l'écueil de la sacralisation ou de la folklorisation ? La marchandisation constitue-t-elle une réponse à ce double risque ? La patrimonialisation globalisée de la nature a longtemps conduit à surprotéger des espaces ou des espèces emblématiques : parcs nationaux, réserves, listes rouges constituent les diverses expressions de cette « mise à l'écart » de la nature pour le bien de l'humanité dans son ensemble. Ces démarches ont trouvé une nouvelle justification avec l'irruption du concept de « biodiversité », plus facile à qualifier de « patrimoine commun de l'humanité » que la nature. En se localisant, ce mouvement de patrimonialisation du vivant a pris un autre sens, en particulier dans les pays du Sud (Cornier-Salem *et al.*, 2002). Recherchant chez les populations du Sud l'équivalent de la

« conscience écologique » du Nord, chercheurs et protecteurs de la nature sont tombés sur les espaces sacrés. L'incorporation du sacré dans ces espaces de nature force au respect. Ainsi sacralisé le patrimoine devient intouchable. Mais, comme pour la protection des espaces, cette qualification du patrimoine naturel met ce dernier hors d'atteinte et fige ses évolutions, ce qui est inacceptable pour des espaces de nature « ordinaire » ou fortement humanisés et culturalisés.

La mise en avant du culturel incorporé dans les espaces naturels ordinaires (les campagnes...) a conduit à un autre travers : la folklorisation qui, après avoir touché certaines formes d'expression des cultures locales (danses, costumes...) touche aujourd'hui le domaine des savoir-faire et des produits locaux (Rautenberg et al., 2000, Micoud, 2004). Considérés comme une part irremplaçable de la mémoire des lieux et des générations, ces derniers se retrouvent au centre des fêtes agraires de plein été, des écomusées et des maisons de la tradition (Bromberger, 2004). Ces mises en scène qui reconstruisent pour l'extérieur l'image du réel contribuent largement à le figer et à le vider de son sens. C'est par exemple ce qui se passe dans ce qui est donné à voir aux touristes de la production « berbérivée » de l'huile d'argan. Cependant, aussi bien dans l'arganeraie que dans la châtaigneraie, les démarches exposées se démarquent, chacune à leur manière, de cette tendance à la folklorisation : à l'opposé des mises en scène du passé des écomusées, on observe dans les deux cas une refondation du produit local et des savoir-faire, c'est-à-dire d'un travail d'interprétation et d'évaluation de la mémoire, de tri, de renouvellement. Loin de révéler une posture nostalgique où « *l'évocation du passé tiendrait plus de place que celle des perspectives d'avenir* » (Dupré, 2002), ce choix d'aborder l'activité productrice par la (re)définition du produit et de ses savoir-faire met clairement l'accent sur ses potentialités et sur son avenir.

La marchandisation d'éléments patrimoniaux tangibles et reproductibles est aujourd'hui une stratégie ayant pour objectif affiché la protection du patrimoine local dans son ensemble. Ceci n'est pas sans rappeler l'idéologie, née dans les années 1990, d'une conservation de la biodiversité qui s'opérerait à travers la valorisation de ses composantes (Plotkin et Famolare, 1992, Lybbert et al., 2002). Le patrimoine – et en particulier le patrimoine naturel – a été jusqu'à présent soustrait de l'ordre marchand sous prétexte que ce dernier porterait en lui-même une forte potentialité d'altération de la nature une fois soumise à l'échange.

Or il est illusoire de penser qu'il existerait deux ordres disjoints et irréciliables de l'activité humaine, l'un marchand et l'autre non marchand, indépendamment des choix de médiation. Si la production patrimoniale rentre dans cet ordre du marché, un certain contrôle peut – ou non – intervenir de la part des producteurs. Ainsi, les producteurs de châtaigne ont réussi à instaurer et à maintenir ce contrôle des médiations à travers des événements tels que la foire de la châtaigne : c'est dans ce grand lieu d'échange marchand du produit patrimonial que les producteurs ont « imposé » aux consommateurs les caractéris-

tiques de leur produit. Par contre, dans l'exemple de l'huile d'argan, la succession de traductions et de mise au format du produit pour séduire les usagers a induit une perte du contrôle des producteurs sur leur produit. Ces deux exemples nous invitent à re-questionner le lien entre tradition et modernité (Lenclud, 1987). En effet, les deux démarches ont réussi à faire sortir produit et savoir-faire du rang d'objets relevant des « arts et traditions populaires » en montrant leur réalité socio-économique contemporaine, les problèmes auxquels ils sont confrontés et les enjeux qu'ils représentent pour le maintien d'exploitations agricoles viables, pour le maintien aussi d'un tissu de socialités sans lequel les territoires ne peuvent s'animer.

Patrimoine ou patrimonialisation ?

La question centrale qui émerge de ces deux exemples est celle de la signification et du contenu de ce qui « fait patrimoine » dans ces systèmes à la fois naturels et culturels : est-ce l'écosystème ou ses produits ? Est-ce l'un de ses produits transformé et conditionné pour le marché ? Ou encore les savoirs et savoir-faire associés ? N'est-ce pas plutôt la démarche elle-même ? Sur ce point, les réponses apportées par les deux exemples sont vivement contrastées.

Dans le cas de l'arganeraie, on observe une objectivation nette de ce qui fait et est patrimoine. Les efforts se concentrent sur l'offre patrimoniale pour l'extérieur en recherchant un retour important sur les efforts consentis. L'optique étant avant tout économique et marchande, le « patrimoine » est vécu et utilisé ici comme une ressource objective, un élément central des stratégies de revenu des entrepreneurs. Pour ce faire, il sera défini de façon à correspondre au mieux aux attentes des consommateurs, quitte à verser dans les arguments de vente les plus aptes à valoriser la ressource : authenticité, ethnicité, genre et écologie sont autant d'arguments de qualification qui visent à poser le produit dans un marché globalisé et hautement concurrentiel. Le rapport à la réalité importe moins que le message que l'on veut faire passer au consommateur pour qu'il choisisse le produit.

Il s'agit clairement ici de *vivre DU patrimoine* plutôt que de faire vivre le patrimoine. Le processus de patrimonialisation est imposé « de l'extérieur », il a pour conséquence de couper le lien organique entre le produit et son origine (l'arganeraie et les populations locales). Sans le vouloir, mais aussi sans avoir réfléchi au sens de leur action, les promoteurs de l'huile ont réussi à déraciner et à dénaturer le produit, tout en continuant à le présenter comme un produit à la fois « local », « naturel » et « traditionnel » reposant sur des « savoirs ancestraux ». Sur le point d'être adoptée par le monde comme « produit de terroir », l'huile d'argan conserve de moins en moins de liens avec les lieux, les savoir-faire et les acteurs qui font sa typicité, même si l'image de la forêt et les savoirs locaux sont mobilisés dans cette entreprise. En ce sens, le cas de l'huile d'argan est un très bon exemple de domination politique, économique et symbolique

d'un monde rural qui vit encore dans une autre logique, par ce qu'on peut appeler le « monde du développement »⁹. Sous le couvert de la promotion d'une tradition reficelée pour plaire à un public international, on voit pointer une double entreprise. Tout d'abord une « modernisation » de fait des techniques et des filières. Ensuite une requalification de l'arganeraie (et des pratiques qui lui sont associées) dans le cadre de la gestion environnementale qui tend à en faire un système naturel dans lequel l'homme est admis, mais où son destin et ses pratiques sont déterminées par les politiques de conservation de la « naturalité » du système. Ce processus revient alors à enlever la liberté d'action et le pouvoir de décision des populations locales sur l'écosystème, en laissant la place libre aux experts de l'environnement.

Dans le cas de la châtaigneraie, l'accent est mis non pas sur le produit patrimonial, mais sur le processus de patrimonialisation lui-même. La démarche vise une consolidation en interne de l'identité et des modes de vie des détenteurs de ce patrimoine. C'est la démarche elle-même qui devient ressource, dans une optique sociale et politique, le patrimoine étant considéré comme l'élément central de la reconstruction territoriale et des rapports sociaux. Par la mobilisation patrimoniale des produits locaux et des savoir-faire productifs qui leur sont associés, la démarche vise la production de sens et le renouvellement des liens entre les hommes et leurs lieux. Des activités concrètes, portant sur la rénovation et la valorisation de métiers et de produits spécifiques s'associent à une réflexion collective sur le sens et le contenu de la mémoire, du patrimoine et du resserrement des liens sociaux autour d'une identité territoriale renouvelée. Dans cette construction patrimoniale ce sont les acteurs eux-mêmes qui ont trié et choisi ensemble, parmi les éléments du passé, ceux qui paraissent les plus susceptibles de les porter dans l'avenir. La double force de cette construction est d'avoir su débattre collectivement des processus qui permettaient une réappropriation et une réinvention de ces éléments pour rendre cet avenir possible, et d'avoir explicité les choix qui ont – ou parfois n'ont pas – été faits.

Il s'agit ici de *vivre LE patrimoine* et de faire vivre celui-ci. Les préoccupations liées à la production ne deviennent pas secondaires, au contraire : ce n'est que sur une production solide que peut se bâtir une démarche patrimoniale qui vend autre chose que de l'image. La démarche bénéficie aujourd'hui des 25 années d'investissement sur la consolidation de la production et de la filière castanéicole. Tout en assurant le lien avec ce qui a été fait, l'investissement doit aujourd'hui être renouvelé. La pérennisation de ce qui a été entrepris doit s'appuyer sur des actions innovantes, visant à mieux articuler économie, identité et culture : c'est-à-dire des actions qui reposent bien entendu sur la production, mais aussi sur une nouvelle valorisation de la châtaigneraie et du travail déjà entrepris. A l'inverse de l'arganeraie où la démarche patrimoniale est largement définie par l'extérieur et tournée vers l'extérieur, la démarche

⁹ Qui comprend aussi bien les organismes internationaux et les ONG que les entrepreneurs privés, les institutions et les experts du pays.

bocognanaise s'est avant tout préoccupée de la viabilité intrinsèque de l'activité castanéicole. Il était plus important de remettre en état les outils de production que de constituer un écomusée. Les acteurs reconnaissent qu'il est temps aujourd'hui de travailler aussi à faire fructifier cette rente, c'est-à-dire à « vivre du patrimoine » en y faisant participer l'extérieur. Former et informer sur les liens entre la châtaigneraie et la société autour d'un centre de ressources, faire participer « le public » à autre chose qu'à la consommation des produits de la châtaigne, œuvrer à conserver la diversité végétale, intégrer les préoccupations environnementales dans la démarche, tels sont les défis de cette nouvelle phase de la relance.

Conclusion : la construction patrimoniale ou l'inévitable rupture ?

La construction patrimoniale est une entreprise tournée vers l'extérieur : elle s'adresse à la relation à l'autre. Définir ce que l'on va mettre dans cette relation, traduire les configurations locales dans les termes perceptibles par l'extérieur, même sans chercher à se conformer *a priori* aux exigences ou aux attentes pressenties de l'extérieur, introduit nécessairement une rupture entre ce qui était défini du « nous entre nous » et ce qui sera défini du « nous pour les autres ». Il s'agit en quelque sorte d'une modalité de transformation culturelle. Pour orienter la patrimonialisation et éviter que cette transformation culturelle ne devienne acculturation, il est nécessaire d'éduquer le regard de l'autre, c'est-à-dire non pas de lui donner à voir ce qu'il attend ou ce qui lui est familier, mais lui apprendre à voir. Dans cette démarche, les résultats seront opposés selon que la patrimonialisation est menée par l'extérieur (et l'extérieur peut être très proche...), ou qu'elle vient des détenteurs du patrimoine. Qui contrôle la définition des éléments du patrimoine, qui choisit les entités qui comptent, qui les évalue, quels sont les espaces de délibération et de négociation ? Autant de questions-clés dans lesquelles la définition et l'expression des légitimités sont essentielles.

Bibliographie indicative

- Alifriqui M., *L'écosystème de l'arganier*, étude réalisée pour le PNUD-Maroc, 2004.
- Bérard L., Marchenay P., « Le vivant, le culturel et le marchand : Les produits de terroir », in Chevallier D., ed., *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Autrement, n°194, 2000.
- Barrère C., Barthélémy D., Nicddu M., Vivien F.-D., ed., *Réinventer le patrimoine. De la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine*, Paris, L'Harmattan, 2005.
- Bérard L., Iirczak M., Marchenay P., Mollard A., Pecqueur B., « Le panier de biens : une construction patrimoniale et territoriale. L'exemple de la Bresse », Symposium international INRA - PSDR, Lyon 9-11 mars 2005.

- Bromberger C., Chevallier D., Dossetto D., *De la châtaigne au Carnaval : relances de traditions dans l'Europe contemporaine*, Editions A Die, 2004.
- Bourbouze A. et alii., « L'élevage caprin dans l'arganeraie : l'utilisation conflictuelle d'un espace », *Agricultures*, vol. 14, 2005.
- Collectif, *Bucagnà, un castagnetu*, Ajaccio, GAL I Trè Valli, 2008.
- Cormier-Salem M. C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Roussel B., ed., *Patrimonialiser la nature tropicale. Dynamiques locales, enjeux internationaux*, Paris, IRD, 2002.
- Dupré L., *Du Marron à la Châtaigne d'Ardèche. La relance d'un produit régional*, Paris, CTHS, 2002.
- GAL I Trè Valli, *L'Anima di a Terra. Les savoir-faire du territoire I Trè Valli*, Ajaccio, 2006.
- Gururani S., « Construction of Third World women's knowledge in the development discourse », *International Social Science Journal*, vol. 173, 2002.
- Jabiot I., *Entre innovation et conformité. La coopérative Tamounte d'extraction d'huile d'argan*, Mémoire de master d'ethnologie, Université Paris X Nanterre, 2007.
- Lenclud G., « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, n°9, 1987.
- Lybbert et al., « Market-based conservation and local benefits: the case of argan oil in Morocco », *Ecological Economics*, vol. 41, 2002.
- M'hiit O. et al., *L'arganier. Une espèce fruitière forestière à usages multiples*, Mardaga, Sprimont, 1998.
- Michon G., De Foresta H., Levang P., Verdeaux F., « Domestic forests: a new paradigm for integrating local communities' forestry into tropical forest science », *Ecology and Society* 12(2): 1. [online] URL: <http://www.ecologyandsociety.org/vol12/iss2/art1/>, 2007.
- Michon G., Sorba J.-M., « I Trè Valli. Passer par-dessus les montagnes », *Ethnologie Française*, n°3/2008.
- Micoud A., « Des patrimoines aux territoires durables : ethnologie et écologie dans les campagnes françaises », *Ethnologie française*, n°2/2004.
- Pecqueur B., « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie Rurale*, n°261, 2001.
- Pitte J.-R., *Terres de Castanide. Hommes et paysages de l'Antiquité à nos jours*. Paris, Fayard, 1986.
- Plotkin M., Famolare L., *Sustainable harvest and marketing of rainforest products*, Conservation International, Washington, 1992.
- Rautenberg M., Micoud A., Bérard L., Marchenay P., *Campagnes de tous nos désirs, Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Ethnologie de la France, n°16, Paris, MSH, 2000.
- Simenel R., *L'origine est aux frontières. Espace, histoire et société dans une terre d'exil du Sud marocain*, thèse de doctorat d'ethnologie, Université Paris X Nanterre, 2007.
- Simenel R., Michon G., et al., « L'argan : l'huile qui cache la forêt domestique : de la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème », *Autrepart*, à paraître.

Michon Geneviève, Simenel Romain,
Sorba J.M. (2012)

Forêts domestiques, savoir-faire et savoirs
naturalistes : quelles natures, quelles
démarches, pour quels patrimoines ?

In : Fazi A. (dir.), Furt J.M. (dir.) Vivre du
patrimoine : un nouveau modèle de
développement ?

Paris : L'Harmattan, 533-552. ISBN 978-2-
296-54964-7