

**Extrait du discours d'André VALADIER  
Jeudi 26 juin 2008 - Les dentelles de Montmirail  
Planète Terroirs 2008**



**Le produit alimentaire territorialisé de bonnes qualités,  
un indicateur synthétique de garantie  
de la bonne gestion et du bon fonctionnement territorial**

Le produit fini, ainsi créé par la dynamique d'un terroir qui relocalise sa valeur ajoutée pourrait désormais être qualifié de « produit alimentaire territorialisé ». La qualité globale d'un tel produit pourrait s'assimiler à un indicateur synthétique de développement durable rendant compte en partie de la bonne gestion et du bon fonctionnement territorial aux 3 niveaux : social, environnemental et économique.

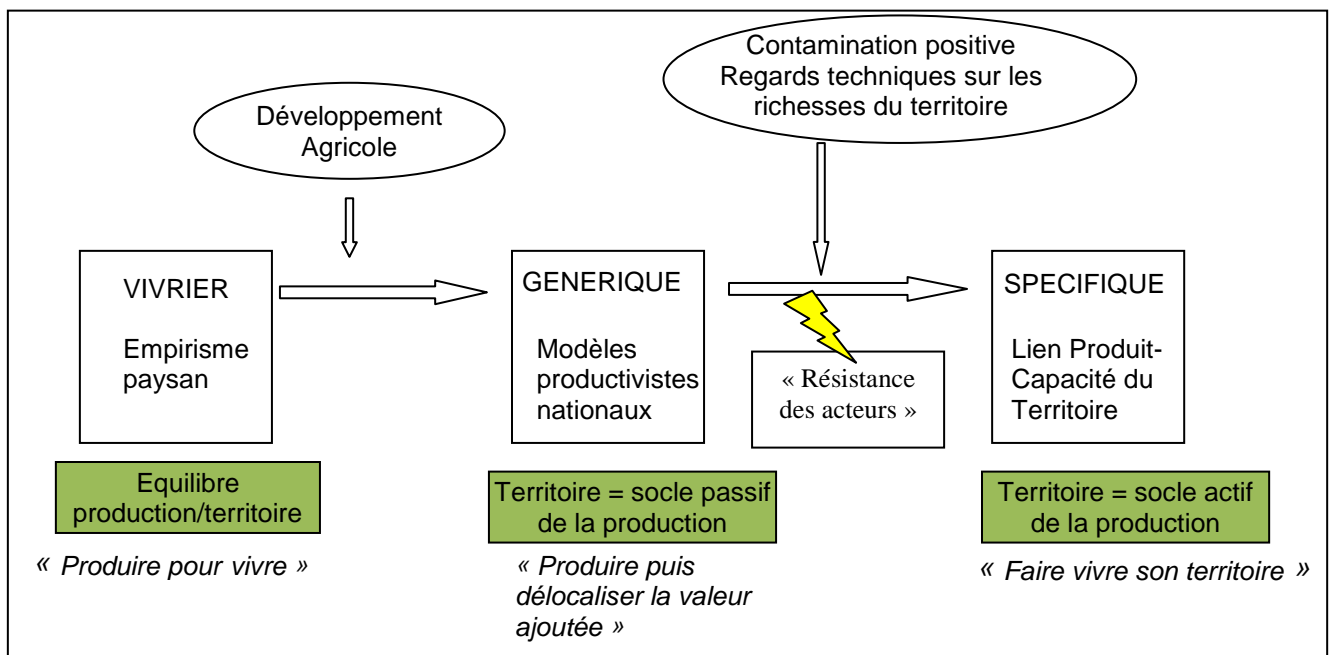


Figure 1 : Le terroir et son évolution



## Le « produit alimentaire territorialisé » : un vecteur de vie et d'organisation sociale

**Au niveau social, le « produit alimentaire territorialisé » est un vecteur de vie et d'organisation sociale pour plusieurs raisons.**

**Première raison :** Le « produit alimentaire territorialisé » en tant qu'**objet d'une construction collective** du producteur au consommateur est un **vecteur de mise en synergie des différents acteurs** de la chaîne de l'alimentation : producteur, transformateur, distributeur, cuisinier, consommateur, convive, citoyen — d'ici ou de passage. Il constitue ainsi un véritable lien qui fait sens. Chacun par ses compétences et ses complémentarités contribue à augmenter la valeur du produit par la qualité originelle des matières premières, la qualité technologique renforcée par la connaissance des savoir-faire anciens et/ou nouveaux et la valeur identitaire.

*Des consommateurs attablés partagent la pièce de boeuf sublime par leur grand-mère ou un chef étoilé tel Michel BRAS, créateur d'une cuisine d'émotions, pièce qui a été parée par un boucher, fruit de la passion d'un éleveur de l'Aubrac.*

**Seconde raison :** Le « produit alimentaire territorialisé » en tant qu'**objet de discussion** porte une identité et un sentiment d'appartenance que chacun des acteurs peut revendiquer et transmettre. Le produit y gagne en notoriété. Il constitue alors un **vecteur de rapprochement, d'échanges et de reconnaissance**.

Il est aussi le résultat de la valorisation des ressources locales grâce aux savoir-faire des Hommes et à ce titre **un vecteur de transmission de valeurs et de développement stratégique** du territoire. Le produit et son emballage sont les messagers du terroir si le contenu est à la hauteur du contenant : à ce titre ils sont prêts à voyager.

*On peut citer sur l'Aubrac, les fêtes de la transhumance, le festival des bœufs gras de Pâques, la trace du Laguiole, la Davalada, tous les festivals culturels et identitaires autour des aligots géants.*

Enfin, **troisième raison :** le « produit alimentaire territorialisé » en tant qu'**objet source de nourriture pour l'Homme (le VIVRIER originel !)**. Il est avant tout un **produit** que l'on ingère au sens propre du terme, mais il est aussi porteur du souffle et de l'**oxygène** d'un territoire. Il participe donc au sens figuré à une autre fonction vitale qu'est la respiration et devient nourriture de l'esprit. Enfin, il est porteur d'émotions et concourt au bien-être vital de l'être humain : ainsi le bien est devenu bienfait.

## Le « produit alimentaire territorialisé » : un vecteur de respect de l'environnement et des ressources naturelles ;

**Le « produit alimentaire territorialisé » est aussi un vecteur de respect de l'environnement et des ressources naturelles. Par le principe de la rétro-action, connue dans les systèmes biologiques, la réflexion sur le produit aura des conséquences sur la composition et la qualité du territoire de production.**

Je prendrai l'exemple de l'Aubrac que je connais bien pour illustrer ici mon propos et plus particulièrement deux produits faisant partie du panier de biens territorialisés de l'Aubrac : le fromage AOC de Laguiole et l'Aligot de l'Aubrac. Pour ces deux produits fromagers, le lait cru constitue un lien intense avec le milieu naturel, permettant au producteur de rester élaborateur du produit.

A un moment donné comme je l'ai rappelé, nous avons donc décidé de détourner notre regard un peu trop axé sur des modes et des modèles venant d'Outre-Atlantique pour l'orienter vers d'autres espaces, d'autres terroirs tel le Jura, la Savoie, d'autres montagnes d'Europe.

Nous l'avons fait suite à un constat et une analyse scientifiquement et techniquement élaborée et l'évidence nous a conduit à reconnaître que nos produits (AOC Laguiole/Aligot de l'Aubrac) au lait cru et entier n'aimaient pas une production issue de **Vaches à Haut Potentiel** (VHP).

#### **Pourquoi ?**

Nous n'avons rien contre ces VHP qui ont toute leur raison d'être. Mais il est prouvé et nous avons constaté qu'une vache qui n'exprime pas tout son potentiel dégrade les aptitudes fromagères de son lait. Et nous avons opté pour des VPE : **Vaches à Potentiel Equilibré**, plus apte à des conduites plus autonomes et plus économes.

Partant de ce fait, qu'il me soit permis de rappeler une fois de plus que, pour que le fromage soit bon dans sa croûte, il faut que le lait soit bon dans son pis, pour que le lait soit bon dans son pis il faut que la vache soit bien dans sa peau, pour que la vache soit bien dans sa peau il faut qu'elle soit bien dans sa pâture ou sa montagne.

Nous avons également constaté que le fromage de Laguiole ou l'Aligot de l'Aubrac n'aimaient pas le maïs. Nous avons arrêté toute utilisation du maïs dans l'alimentation des vaches laitières.

#### **Pourquoi ?**

Le maïs est vecteur de matière grasse dans le lait, et la matière grasse après caillage défavorise le bon égouttage qui est un des garants majeurs d'aptitude à l'affinage et au bon vieillissement d'un fromage de garde.

Plus récemment, en nous situant dans le cadre des débats autour du lait cru, il nous a bien fallu admettre que le fromage de Laguiole et l'Aligot de l'Aubrac étant ce qu'ils sont, n'aimaient pas l'ensilage.

#### **Pourquoi ?**

Nous n'avons rien contre cette technique de récolte, mais nous savons que tout stockage humide accentue les risques sanitaires. Nous avons donc décidé de retenir exclusivement l'herbe et le foin et nous avons été surpris des effets sanitaires positifs obtenus au pis de l'animal.

Et c'est suite aux dispositions prises par rapport au produit fini, que nous avons constaté avec bonheur et dans tous les cas, les effets induits sur le paysage et l'environnement. Sur ces derniers éléments, nous pouvons affirmer, que quand le milieu naturel est consolidé et rétabli dans sa position d'acteur, il devient l'allié indispensable et de ce fait, produit et territoire indissolublement reliés partagent un même sort commun. Ceci entraîne naturellement des réflexes de sauvegarde et de respect mutuels et réciproques.



## Le « produit alimentaire territorialisé » : un vecteur de dynamisme économique

**Enfin, le « produit alimentaire territorialisé » est aussi un vecteur de dynamisme économique.**

Si les deux dimensions sociale/culturelle et environnementale sont fondamentales, il ne faut pas oublier la dimension économique déterminante pour la vie des populations et la culture de projets.

**Du point de vue du territoire l'objectif est d'y capter un maximum de valeur ajoutée.** La valeur économique d'un produit n'existe que s'il y a échange et partage. En d'autres termes, s'il existe un marché au-delà des consommations locales et des marchés de pays.

**Le produit fini s'inscrit dans la diversité, la typicité et l'authenticité** qui viennent rassurer les demandeurs de produits non standardisés et non banalisés. L'identité, exigence supplémentaire et gage de responsabilité, est un atout sur le plan économique en procurant une plus value basée sur la satisfaction, la fidélité voire l'adhésion et l'attente du consommateur.

**La dimension économique du point de vue du consommateur et du contribuable suscite deux compléments.** Les produits alimentaires territorialisés sont-ils réservés à une élite ? Certes non !

Une ressource locale doit conduire à la fois à des produits festifs et à des produits de moindre « valeur » issus de « bas morceaux », davantage consommés au quotidien. Dans les deux cas ils peuvent être de haute valeur patrimoniale et identitaire. Il faut donc veiller à conserver une diversité dans la gamme des produits car elle permet d'offrir ce patrimoine issu du territoire au plus grand nombre en fonction de ses moyens et de ses choix. Elle permet ainsi de n'exclure aucun consommateur désirant rentrer en lien avec le terroir.

Le Produit Alimentaire Territorialisé au plan Social :

- engagement collectif pour le construire
- porteur d'identité reconnue par tous et transmise par tous
- aliment culturel et « émotionnel »

Le Produit Alimentaire Territorialisé au plan Environnemental :

- une réflexion sur la réalisation du meilleur produit fini en équilibre avec l'environnement :
- un choix d'animaux et de végétaux adaptés à la capacité de production du milieu.
- un arrêt des pratiques agricoles ne répondant pas aux exigences du produit et valorisant indirectement les ressources du territoire

Le Produit Alimentaire Territorialisé au plan Economique :

- identifier et capter la demande des consommateurs sur des produits sains et identitaires
- travailler les caractéristiques du produit sur sa totalité pour le rendre unique mais non élitiste
- déployer le produit et le concept associé pour développer les débouchés

Figure 2 : le produit alimentaire territorialisé et sa déclinaison en terme de durabilité territoriale



Ces réflexions et actions menées autour du produit fini sur notre territoire de l'Aubrac nous amènent à espérer que s'il y a existence de ce « produit alimentaire territorialisé » dans ses trois dimensions sociale, environnementale et économique, il y aura émergence d'une dynamique de terroirs. Les VALEURS ne sont plus seulement NORMES mais aussi : sensorielle, culturelle, émotionnelle, esthétique, environnementale. C'est cette approche globale réunissant tous les acteurs du terroir, du producteur au consommateur en passant par les transformateurs qui peut assurer l'avenir de nos pays.

### **La dynamique des terroirs : une dynamique d'avenir**

**La dynamique des terroirs peut ainsi être considérée comme une dynamique moderne contribuant à répondre aux enjeux sociétaux actuels et à-venir.** Cette dynamique apporte une réponse :

- aux enjeux mondiaux et locaux d'alimentation des populations par leur capacité à créer eux mêmes leurs ressources alimentaires ;
- aux enjeux environnementaux par la responsabilité des acteurs des territoires à respecter les ressources, gages de survie ;
- aux enjeux énergétiques en limitant les transports par l'élaboration sur place de produits finis ;
- aux enjeux de cohésion sociale, le terroir faisant lien et permettant la reconnaissance de l'individu, de sa place et son rôle d'élaborateur en d'autres termes de sa valeur au sein d'un collectif permettant son engagement et donnant du sens à ses actes.
- aux enjeux économiques en optimisant les potentialités de chaque territoire alimentant la demande de diversité car se résigner à une survie uniquement assurée par la compensation des « handicaps majeurs » ne présente que des perspectives à très court terme et ne peut pas constituer le projet territorial d'avenir.