

Les relations au local des artisans et commerçants de bouche

12-13 novembre 2013 – Bourg-en-Bresse / Lyon

Journées d'étude organisées par :

L'Antenne CNRS / Ressources des terroirs
de l'Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et
Ethnobiologie (CNRS/MNHN)
▪ Laurence Bérard ; Anne-Hélène Delavigne

Le Laboratoire d'Etudes rurales
Université Lumière-Lyon 2
▪ Claire Delfosse ; Aurore Navarro

La journée du 12 novembre se déroulera sur le technopole ALIMENTEC
rue Henri de Boissieu – 01000 Bourg-en-Bresse <www.ethno-terroirs.cnrs.fr>

Contact et inscription : pascale.soares@ethno-terroirs.cnrs.fr

La journée du 13 novembre se déroulera à L'ISARA
23 Rue Jean Baldassini – 69007 Lyon [Métro « Stade de Gerland »]

Contact et inscription : manon.gallien@univ-lyon2.fr

Programme

MARDI 12 NOVEMBRE 2013 : ALIMENTEC – BOURG EN BRESSE

10h00 – 10h45 : Accueil

1/ APPROVISIONNEMENT DES ARTISANS ET COMMERCES DE BOUCHE : RAPPORT AU LOCAL

10h45 – 11h00 : Introduction aux journées d'étude

11h00 – 11h30 : Identification des questions liées à la boucherie, charcuterie, crèmerie

- Laurence Bérard (CNRS / Ressources des terroirs, Alimentec Bourg-en-Bresse)
- Anne-Hélène Delavigne (CNRS / Ressources des terroirs, Alimentec Bourg-en-Bresse)
- Claire Delfosse (LER, Université Lyon 2)

11h30 – 11h50 : Les filières de l'approvisionnement urbain sous l'Ancien Régime : espaces, acteurs, conflits

- Anne Montenach (UMR Telemme, Université Aix-en-Provence)

11h50 – 12h10 : L'évolution du métier de boulanger en relation avec l'approvisionnement et les techniques.

- Philippe Roussel (Université Pierre-et-Marie-Curie, Jussieu)

12h10 - 12h45 Discussion

12h45 – 14h00 : Buffet des artisans de Bourg-en-Bresse

14h00– 14h45 : Comptes-rendus d'expériences :

- ▲ Actions menées sur la place des artisans dans les circuits courts de proximité
 - Maxime Béjuit (*Chambre des métiers et de l'artisanat de Haute-Savoie*)
- ▲ Témoignage sur le rôle des artisans dans le maintien des outils de proximité : l'exemple des abattoirs
 - Paul Mazerand (*Fédération nationale des coopératives et groupements d'achats de boucherie*) et Gérard Bozon (*Association des artisans bouchers utilisateurs de l'abattoir de Bourg en Bresse*)
- ▲ Présentation des premiers résultats du projet CASDAR INTERVAL
 - Camille Maffezzoli (*Ingénieur de spécialisation, UMR Innovation, INRA Montpellier*) et Valentina Allesandria (*Chargée d'étude, UMR Innovation, INRA Montpellier*)

14h45 – 15h15 : Discussion

15h15 – 15h30 : Pause

15h30 – 17h00 : Table ronde animée par Jean-Baptiste Philippon, directeur d'Alimentec, en présence de :

- Maria Pelletier (*Moulin Marion, St. Jean sur Veyle, Ain*)
- Leslie Fort (*Chambre des métiers et de l'artisanat de Savoie, Le Savouet, le pain des Pays de Savoie*)
- Christophe Berthier et Rachel Gesler (*Entreprise Gesler, Abattoir, atelier de découpe, charcuterie-salaison, Hotonnes, Ain*)
- Patrick Bourassaut (*Syndicat Mixte de développement, Cap3B, Bassin de Bourg-en-Bresse*)
- Corine Hemery (*Chambre des métiers et de l'artisanat de l'Ain*)
- Un représentant de la SCAPA (*Coopérative d'achat des crémiers-fromagers*)

17h00 - 17h30 : Discussion générale

MERCREDI 13 NOVEMBRE 2013 : ISARA – LYON

09h00 - 09h20 : Accueil

09h20 – 09h30 : Présentation

- Isabelle Lefort (*Vice-présidente à la recherche de l'Université Lumière Lyon 2*)

2/ COMMERCE ET SERVICE DE PROXIMITÉ

09h30 - 09h50 : Introduction

- Cyril Kretzschmar (*Conseiller délégué à la nouvelle économie, aux nouveaux emplois, à l'artisanat, et à l'économie sociale et solidaire en Région Rhône-Alpes*)

09h50 - 10h10 : Remodeler les centres-villes avec le commerce de proximité

- Nathalie Lemarchand (*Ladyss / Université Paris 8*)

10h10 - 10h30 : Les marchés hebdomadaires au secours de l'artisanat local dans les campagnes

- Aurore Navarro (*Doctorante en géographie, Université Lumière Lyon 2*)

10h30 - 10h50 : Discussion

10h50 – 11h00 Pause

11h00 – 12h00 : Comptes-rendus d'expériences

- ▲ Les aides aux artisans de bouche
 - Armelle Martin (*Rhône Développement Initiative ; témoignage d'un artisan*)
- ▲ Action des élus en faveur du commerce de proximité
 - Pierre Perdrix (*Ancien Maire de Treffort-Cuiziat, Président du Comité local de développement du Bassin de Bourg-en-Bresse*)
- ▲ Positionner les artisans alimentaires au cœur de l'économie de proximité
 - Delphine Jacob (*CGAD Pays de la Loire*)

12h00 – 12h30 : Discussion

12h30 – 13 h 30 : Buffet

3/ PATRIMOINES ALIMENTAIRES, TOURISME ET QUALIFICATION RÉGIONALE

13 h30 –13h45 : Introduction

- Claire Delfosse (*LER / Université Lumière Lyon 2*)

13h45–14h05 : Le marché aux bestiaux de Saint Christophe en Brionnais, entre patrimoine et savoir faire professionnels

- Dominique Fayard (*Pays Charolais-Brionnais*)

14h05–14h25 : Artisans d'ici, spécialité de chez nous (Action du CDDRA Bresse-Revermont-Val de Saône)

- Laurence Bérard (*CNRS / Ressources des terroirs, Alimentec / Bourg-en-Bresse*)

14h25 – 14h45 : Entre marchés urbains et Slow Food, le rôle des artisans de bouche dans l'expérience du Panier de la Province de Turin.

- Secondo Rolf (*CERIS-CNR de Turin*)

14h45 – 15h00 : Discussion

15h00 – 15h15 Pause

15h15 – 16h45 : Table ronde animée par Bernard Pecqueur (Université de Grenoble 1), en présence de :

- Didier Chifflet (*Syndicat des crémiers-fromagers de Rhône-Alpes*) [sous réserve]
- Bruno Cabut, SIRHA (*Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation*) [sous réserve]
- Nathalie Lemarchand (*Ladyss / Université Paris 8*)
- Robert Gallet (*Président du Comité d'organisation du Salon de la gastronomie de Bourg-en-Bresse*)
- Daniel Saulignac (*Représentant de l'Union professionnelle de la boucherie en Ardèche*)
- Un représentant de la Halle Bocuse
- Un représentant de l'Association de la viande du Mézenc

16h45 – 17h15 : Discussion générale

17h15– 17h30 : Conclusion

- Bernard Pecqueur

Les relations au local des artisans et commerçants de bouche

12-13 novembre 2013 – Bourg-en-Bresse / Lyon

Argumentaire

Les artisans et commerces de bouche représentent une activité mal connue alors qu'ils jouent un rôle non négligeable dans l'économie locale et la vie des territoires. A l'heure où la proximité fait l'objet de débats et d'attention, il convient de revenir sur les relations que les artisans et commerces de bouche entretiennent avec les multiples dimensions du local. Ces liens prennent différentes formes. La première a trait à l'approvisionnement en matières premières et en produits. La globalisation, qui entraîne des systèmes d'approvisionnement de plus en plus complexes, reposant sur des filières qui le sont tout autant, génère paradoxalement un intérêt de plus en plus grand pour l'approvisionnement local. Le lien au local passe aussi par les services «rendus » aux consommateurs à travers l'offre de proximité qu'ils représentent, tant en ville que dans le périurbain et les campagnes. Enfin, ils portent les patrimoines alimentaires et confèrent ainsi une autre dimension au local. Ils participent ainsi de l'identité culturelle des territoires et des dynamiques touristiques qui s'appuient sur les valorisations des produits régionaux et de la cuisine. Ils contribuent également par leur savoir-faire de transformation et de vente à l'excellence gastronomique des territoires. Nous examinerons ces différentes questions pour les charcutiers, bouchers, boulangers et crémiers.

Dans un contexte où la proximité est mise en avant, nous proposons d'organiser deux journées de rencontre, l'une à Bourg-en-Bresse, l'autre à Lyon. Elles se veulent un lieu d'échanges entre chercheurs, professionnels et collectivités locales à travers des communications et tables rondes. Elles visent, sans oublier les difficultés structurelles du métier, à analyser les liens au local des artisans et commerces de bouche et les questions que cela soulève.

1/ Approvisionnement des artisans et commerces de bouche et rapport au « local »

Les métiers des artisans et commerces de bouche reposent sur des savoir-faire spécifiques ayant trait à l'approvisionnement, la transformation, l'affinage ou la vente. Il importe de mieux les identifier pour mieux comprendre la nature de leur rapport au local ; dans le cas des charcutiers par exemple, ce rapport s'exprime dans une culture du produit et non uniquement par la provenance de la matière première. Nous questionnerons la place de cette matière première dans les métiers et la concentration de l'approvisionnement. Les processus d'intégration qui caractérisent les filières alimentaires perturbent fortement les métiers des bouchers, charcutiers, boulangers ainsi que crémiers. Nous souhaitons interroger le rapport des artisans de bouche aux équipements (abattoirs, moulins, pressoirs) dont ils dépendent et aux services (grossistes, ateliers de transformation et de découpe, coût des transports) auxquels ils recourent. Nous examinerons quelles relations les artisans et commerces de bouche entretiennent aujourd'hui avec le monde agricole.

2/ Commerce et service de proximité

Les artisans jouent un rôle indéniable en termes d'aménagement du territoire. Ces commerces de proximité sont considérés comme stratégiques tant pour la reconquête marchande des centres-villes que pour l'approvisionnement des communes rurales (incluant les boutiques et les commerçants non sédentaires des marchés de plein vent). Mais ils restent assez peu intégrés dans les politiques en faveur de la « proximité » et plus généralement de développement du territoire. Des politiques récentes cherchent à inscrire les artisans de bouche dans les actions en faveur des circuits courts. Il convient d'examiner de quelle façon se combinent les politiques en faveur des circuits courts et celles en direction des commerces de bouche.

3/ Rapport aux patrimoines alimentaires, tourisme et qualification régionale

Les artisans et commerces de bouche occupent une place importante dans la culture alimentaire locale. Les produits locaux qu'ils fabriquent et/ou vendent participent à la caractérisation du paysage gastronomique à travers les styles alimentaires qui se différencient d'une région à l'autre. Souvent, ils sont les dépositaires de savoir-faire qui leur sont propres et forment le soubassement d'un patrimoine alimentaire d'une grande diversité auquel les consommateurs locaux sont attachés. Ils peuvent constituer des débouchés importants pour les petites filières de produits locaux. Le patrimoine gastronomique local présente également un facteur d'attractivité touristique. La qualification territoriale générée par ce type de commerce-artisanat peut également passer par le rayonnement gastronomique associé à l'excellence que développent certains artisans, en termes de commerce haut-de-gamme et en lien avec la valorisation du « bien manger ».
