



HAL
open science

L'événementiel "agriculteur" en Rhône-Alpes

Pierre-Antoine Landel, Claire Delfosse, Nicolas Canova, Nicolas Robinet,
Pierre Caritey

► **To cite this version:**

Pierre-Antoine Landel, Claire Delfosse, Nicolas Canova, Nicolas Robinet, Pierre Caritey. L'événementiel "agriculteur" en Rhône-Alpes: Au croisement des ressources agricoles et des ressources culturelles dans les territoires. 2008. halshs-00913557

HAL Id: halshs-00913557

<https://shs.hal.science/halshs-00913557>

Submitted on 4 Dec 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Cluster de recherche 9, « Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires »

Volet Agriculture, Acteurs, Territoires

Centre d'Etudes et de Recherches sur les Montagnes Sèches et Méditerranéennes

Rapport d'étude

L'événementiel "agriculteur" en Rhône-Alpes :

Au croisement des ressources agricoles

et des ressources culturelles dans les territoires



Pierre-Antoine LANDEL – Maître de conférence – Directeur du CERMOSEM

Claire DELFOSSE – Professeur à l'Université Lyon 2 - LER

Nicolas CANOVA – Doctorant à l'Université Joseph Fourier

Nicolas ROBINET – géomaticien - CERMOSEM

Pierre CARITEY – Master 2 – Lyon 2

Septembre 2008

SOMMAIRE

Introduction	2
<i>Chapitre 1 : Une étude sur les fêtes, quel enjeux ?</i>	7
I. Les fêtes, entre symbolique et développement local	7
II. Rhône-Alpes, une région agricole.....	16
III. Présentation de l'étude et de la mission	21
<i>Chapitre 2 : Une géographie des fêtes agricoles en Rhône-Alpes.....</i>	38
I. La place des fêtes agricoles en Rhône-Alpes entre 1999 et 2008.....	38
II. Les fêtes au cœur des territoires	68
<i>Chapitre 3 : les apports de l'étude et perspective induites</i>	112
I. Pistes de réflexion à la poursuite du travail sur les fêtes agricoles	112
Conclusion.....	116
Bibliographie.....	118

INTRODUCTION

Réaliser une étude sur les fêtes agricoles revêt un caractère particulier dans la mesure où c'est un domaine relativement peu étudié. A la croisée des chemins entre culture et agriculture, ces événements sont des objets complexes et difficiles à appréhender. Le regard du géographe est quelque peu perdu dans l'étude des fêtes tant la production scientifique géographique est à la marge dans la discipline. Hormis l'ouvrage de référence de Guy Di Méo¹, seuls quelques articles font état de l'intérêt des géographes français pour les fêtes². L'explication de ce constat est sans doute donnée par le caractère polymorphe des fêtes. Elles peuvent prendre des formes multiples selon les pays, les territoires, les populations. Parallèlement, d'autres sciences sociales se sont emparées de cet objet : l'ethnologie dont c'est un thème prisé³, l'histoire qui voit là une manifestation sociale qui s'inscrit souvent dans la durée, la sociologie qui peut analyser les comportements de la population lors de ces événements, tout comme leur impact sur l'ensemble du monde social et plus récemment l'économie dans le renouvellement des formes de la fête avec l'essor des festivals. Ainsi, peu de gens connaîtraient Marciac dans le Gers s'il n'y avait pas le festival *Jazz à Marciac*. De la même façon, le Festival Interceltique de Lorient fait figure de moteur pour l'économie de la ville.

Dans le cadre de cette étude, l'étude porte plus précisément sur les fêtes dites "*agriculturelles*". Fruit de la contraction des termes agriculture et culture, ce nouveau vocable né lors du colloque "*A propos du patrimoine agricole rhônalpin*"⁴, a été notamment porté par Denise Menu et François Portet⁵. Souvent appliqué au terme de patrimoine en tant que « *patrimoine lié aux pratiques de l'agriculture* »⁶, ce terme peut être résumé par la définition

¹ DI MEO Guy, *La géographie en fêtes*, Géophrys, Gap, 2001, 270 p.

² Voir notamment les travaux de Dominique Crozat, Maria Gravari-Barbas, de Jean-Claude Hinnewinkel en, de Jean Rieucou, Isabelle Garat ou encore C. Ducourneau.

³ Notamment avec les travaux de Laurent Sébastien Fournier qui a rédigé une thèse consacrée à la mise en valeur patrimoniale des fêtes provençales et des ouvrages dont *La fête en héritage : enjeux patrimoniaux de la sociabilité provençale*, Presses universitaires de Provence, Aix-en-Provence, 2005, 188 p.

⁴ TOUREAU Philippe (textes réunis par), Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique Rhône-Alpes, section ingénierie culturelle (CRIPT-RA), *A propos du patrimoine agricole rhônalpin*, Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 1997 à l'espace Olivier de Serres, Le Pradel, Mirabel, 95 p.

⁵ Respectivement chargée d'ingénierie culturelle au CRIPT Rhône-Alpes et conseiller à l'ethnologie à la DRAC Rhône-Alpes.

⁶ MENU Denise et PORTET François, « Les enjeux du patrimoine agricole et les pratiques de réseaux », *Montagnes Méditerranéennes*, n° 15, 2002, p. 36.

qu'en donne Jean-Marc Giacopelli : « *l'agricultuel étant l'ensemble des valeurs, des connaissances, des représentations et des biens issus des actions de l'homme sur son environnement, sur ses modes de production, végétale et/ou animale* »⁷. D'autres préfèrent parler de fêtes agraires en les définissant comme « *des manifestations dont le dénominateur commun est de célébrer des produits ou des moments précis d'un cycle de production agricole* »⁸. Il semble que la définition d'agricultuel englobe la définition de fête agraire dans le sens où l'agricultuel fait référence aux représentations, aux valeurs et aux connaissances. La fête agricole peut donc être définie comme le moment où l'ensemble de ces valeurs, connaissances et représentations sont exprimées soit en mettant en avant une production agricole, soit en célébrant des pratiques agricoles ou d'autres aspects de la culture agricole d'un territoire.

L'étude a été réalisée à l'échelle de la région Rhône-Alpes (*cf.* figure 1). Commanditée par le cluster de recherche rhônalpin n°9 (Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires), elle s'est opérée en partenariat avec la DRAF-Rhône-Alpes, l'Université Lyon 2 et bien entendu le CERMOSEM (Université de Grenoble), chargée de la rédaction du rapport final. Rhône-Alpes apparaît comme une région pertinente pour l'étude des fêtes agricoles dans la mesure où elle possède un secteur agricole plutôt dynamique mais avec des espaces très différents : montagnards avec les départements alpins et ceux en bordure du Massif Central, méditerranéens pour les départements du sud de la région et de plaine avec l'axe de la vallée du Rhône qui structure la région. Un territoire riche qui est le symbole d'une diversité d'agriculture et donc de fêtes agricoles.

La question des manifestations agricoles en Rhône-Alpes amène à appréhender l'évolution globale de l'agriculture. Certes, l'étude se cantonne à Rhône-Alpes mais les évolutions qui touchent le monde rural, et en particulier les espaces agricoles, se situent à une échelle plus petite. On parle de plus en plus, depuis une quinzaine d'années, de la multifonctionnalité de l'agriculture mise en avant par la Loi d'orientation agricole de 1999. Même si cette notion n'est pas nouvelle, les pouvoirs publics reconnaissent la pluralité des fonctions des agriculteurs (sur les ressources naturelles, sur la biodiversité, sur les paysages,

⁷ GIACOPELLI Jean-Marc, Un nouvel espace de communication autour du patrimoine agricole : rôle et place du réseau agricole en Ardèche méridionale, Domaine Olivier de Serres, 2003, p. 17. ; PREVOST Philippe et al., « Le tourisme agricole, pour une fonction culturelle de l'agriculture », Source, Tourisme et terroirs, hors-série n° 7, 2003, p. 24.

⁸ FOURNIER Laurent Sébastien, « Le goût des fêtes agraires à l'heure de l'Europe : ethnologie, patrimoine et aménagement des loisirs », in *Les mondes ruraux à l'épreuve des sciences sociales*, actes du colloque organisé à Dijon, 17-19 mai 2006, p. 476.

sur l'occupation des territoires, sur l'emploi dans les zones rurales et sur la sécurité alimentaire)⁹. Dans ce contexte, les manifestations agricoles font, dans un sens, partie de ces fonctions plurielles de l'agriculture. Elles participent à la vie agricole dans les espaces ruraux et rendent compte, d'une certaine façon, de la situation de l'agriculture. Ainsi, à la lumière de cette brève contextualisation, nous pouvons poser la question de la place de la culture (via l'événementiel agricole) dans les évolutions et les dynamiques qui affectent les espaces agricoles de Rhône-Alpes. De la même façon qu'il est souligné dans le dossier de présentation du Cluster 9, « *le terme agriculture est ici entendu dans une acception large, c'est-à-dire englobant non seulement la production agricole au sens strict mais plus généralement toutes les activités de production mettant en valeur des ressources naturelles renouvelables dans les espaces ruraux, périurbains voire urbains* »¹⁰. L'objectif de l'étude est de défricher un terrain sur lequel les questions transversales en culture, agriculture et développement territorial n'ont que peu été abordées; l'intérêt consistant donc à croiser les regards entre d'un côté une multiplication des pratiques agricoles et de l'autre les évolutions du monde rural, en particulier agricole.

On observe une relative hétérogénéité dans les dynamiques de l'agriculture en Rhône-Alpes. Certains espaces s'affaiblissent et perdent racine, d'autres se maintiennent plus ou moins difficilement face à la globalisation des activités, quelques-uns se développent ou émergent, portés par une ingénierie efficiente du développement territorial. En parallèle, se multiplient des pratiques « agricoles » et autres, repérables au travers de la montée en puissance de l'événementiel et de lieux de mémoire ou de création artistique en milieu rural. Ce double mouvement pose alors la question de la place de la culture dans les dynamiques qui affectent les agricultures des territoires en Rhône-alpes. L'événement culturel apparaît comme un mode relativement lisible d'activation des ressources locales. Son inscription territoriale et son occurrence thématique en font souvent un révélateur de l'identité spatiale, un marqueur des attachements historiques et un traducteur de la volonté politique. Il nous semble donc qu'il pourrait être un outil de lecture pertinent pour éclairer les reconfigurations des espaces agricoles à l'écriture aujourd'hui. Toutefois, pour comprendre l'injonction de ce dernier dans la vie culturelle locale, le détour par les lieux de création et de diffusion apparaît aussi pertinent.

⁹ <http://helios.univ-reims.fr/Labos/ESSAI/multifonctionnalite/> (consulté le 25 mars 2008).

¹⁰ Dossier de présentation du Cluster 9 "Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires », p. 5.

C'est donc dans un contexte de « culturalisation » de l'action collective en faveur du développement des territoires ruraux, vers la mobilisation des ressources territoriales révélées pour l'occasion et pour participer de la mise à jour de la complexité annoncée des territoires, que nous porterons notre regard interrogatif. Ces territoires mobilisent-ils la ressource culturelle suite à l'épuisement de la ressource agricole ? Ces deux éléments entrent-ils en opposition ou sont-ils complémentaires ? Nouveaux arrivants et nouvelles activités sont-ils en train de prendre le dessus sur la structure originellement agricole des espaces ruraux et donc des révélateurs de la désagriculturalisation ? Quelle est la place de la culture dans la mobilisation des ressources agricoles sur les territoires ruraux de Rhône-Alpes ? Comment prendre alors en compte ce nouvel indicateur des dynamiques territoriales dans un objectif de développement durable ?

Deux hypothèses peuvent-être émises :

- Les espaces agricoles sont non seulement en train de perdre leurs agriculteurs mais aussi et surtout en cours de désagriculturalisation c'est-à-dire en train de perdre leurs spécificités agricoles (perte de visibilité de la fonction agricole et de la place des agriculteurs dans ces espaces).
- Il y a émergence d'une mosaïque de territoires marqués par une capacité de résistance et de maintien de l'agriculture avec des zones claires, plus ou moins bien situées dans un contexte agricole, et des zones d'ombre où s'affaiblie la ressource agricole.

Que ce soit dans la confirmation progressive des hypothèses de désagriculturalisation des espaces ruraux ou pour montrer les capacités de réaction de la société agricole, l'indicateur culturel semble s'avérer de plus en plus pertinent. La culture est en effet un marqueur des dynamiques territoriales et peut être interrogée au regard de sa relation avec l'agriculture. Ici, plusieurs postures sont envisagées : d'abord, celle des activités culturelles et artistiques abordées comme substitut d'activité ou comme témoin de leur existence passé ; ensuite, l'existence d'une synergie entre les ressources culturelles et les ressources agricoles ou au contraire une opposition marquant cette même relation ; finalement, la formation d'un modèle hybride résultante d'une co-construction avérée entre les deux objets étudiés. Aussi, sans avoir la prétention d'apporter une réponse définitive à cette hypothèse, le présent programme a pour objectif d'aider à une meilleure définition de la problématique abordée.

Un premier chapitre s'attachera à la contextualisation scientifique des fêtes à travers les différentes formes qu'elles peuvent prendre et leur ancrage dans les territoires. L'étude sera aussi plus largement présentée avec une partie centrée plus précisément sur les aspects méthodologiques nécessaires à la bonne compréhension de la démarche. Un second chapitre

présente dans les détails les résultats du travail effectué, à la fois en décrivant et décryptant les inventaires des fêtes agricoles et en mobilisant le travail de terrain réalisé auprès des acteurs qui sont à l'origine même des fêtes. Enfin, dans le dernier chapitre, des pistes de travail sont évoquées pour mieux appréhender dans l'avenir les fêtes agricoles en Rhône-Alpes et à une échelle plus petite.



Figure 1 : Carte de situation de la région Rhône-Alpes

Chapitre 1 : une étude sur les fêtes, quel enjeux ?

Aborder la fête comme objet scientifique en géographie impose un certain cadrage théorique, puisqu'elles relèvent à la fois de la sociologie, de l'ethnologie, de l'anthropologie, de l'histoire ou de l'économie. C'est donc un objet d'étude qui traverse les sciences sociales mais aussi la société. Tout le monde est déjà participé à une fête et tout le monde en connaît une près de chez soi. Ancrées depuis l'Antiquité dans les mœurs, les fêtes agissent comme des marqueurs temporels et spatiaux. Encore à l'ouvrage aujourd'hui, les codes hérités des fêtes sont structurants dans certains secteurs comme l'agriculture. L'étude des fêtes agricoles prend donc tout son sens dans ce contexte. Mais les fêtes sont aussi des événements culturels dans les territoires dont il convient de prendre la mesure à l'échelle de Rhône-Alpes. Cette étude multipartenariale est donc l'occasion de faire le point sur les fêtes tout en tenant compte des attentes de chacun.

I. Les fêtes, entre symbolique et développement local

Les fêtes sont un subtil mélange dont il est nécessaire de préciser la teneur. Elles ne sont jamais des événements isolés et indépendants mais plutôt des révélateurs de la vie sociale. Par leurs caractéristiques « *d'espace-temps spécifique et d'événement socio-culturel spatialisé* »¹¹, les fêtes sont le reflet des territoires dans lesquels elles prennent place. Elles reprennent souvent des codes hérités de l'Antiquité ou de traditions anciennes qui sont sans cesse renouvelés et réinterprétés. Nous verrons aussi qu'elles peuvent être un support de développement local dans les territoires.

1.1. Une fête ou des fêtes ?

Définir le terme de fête n'est pas aisé tant il recouvre une réalité vaste et complexe. Littéralement provenant du latin *festā*, « *le festa dies (jour de fête) est un jour de célébration marqué par un contexte religieux. Il témoigne donc des croyances collectives, des représentations du sacré propres à une communauté ou à la majorité de ses membres* »¹². La définition du dictionnaire Le Robert rend compte de cette complexité à cerner le terme de fête : tout à la fois solennité religieuse célébrée à certains jours de l'année, réjouissance

¹¹ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 1.

¹² *Ibidem*, p. 3.

publique et périodique en mémoire d'un événement ou d'un personnage ou bien jour de la fête du saint dont quelqu'un porte le nom. De façon générale, la fête désigne une célébration, une réjouissance organisée pour honorer une personne, un produit, un moment de l'année.

Cette complexité est confirmée par le fait que « *toutes les populations ont éprouvé le besoin de se régénérer dans des institutions collectives (rites, coutumes, usages) et de donner à leur existence une dimension sacrée mêlée d'espérances et de craintes pour s'assurer une vie dans l'au-delà, pour dominer l'imprévisible (diables, sorcelleries, épidémies...), pour se concilier les éléments cosmiques, pour renforcer leur cohésion sociale* »¹³. On retrouve dans plusieurs écrits¹⁴ la référence à la fête archaïque qui « *se voulait être un moment de régénérescence du lien entre les hommes, d'une part, et d'autre part, entre l'homme et la nature voire les dieux* »¹⁵. Le caractère sacré des fêtes s'est poursuivi avec l'arrivée des religions qui, à leur tour, ont façonné, modifié et/ou récupéré le sens des fêtes. Les religions ont conservé la relation au temps qui était prédominante dans l'Antiquité : les cycles cosmiques qui ont inspiré les calendriers lunaires et solaires étaient des points de repères. « *La croissance de la végétation, la durée de l'ensoleillement ou des lunaisons sont à l'origine de traditions qui englobent des rites liés au culte des ancêtres, à la fécondité des familles, à leur prospérité...* »¹⁶. Les différents solstices et équinoxes sont chacun porteurs d'un symbole pour les fêtes : le solstice d'hiver marque le triomphe du jour sur la plus profonde des nuits, l'équinoxe de printemps est le symbole de la fête du renouveau, de la contestation et de la révolution, le solstice d'été et l'équinoxe d'automne fêtent les récoltes et l'abondance¹⁷. On retrouve aujourd'hui, dans l'agriculture par exemple, de nombreuses fêtes liées à un moment de l'année. L'agriculture étant une activité notamment soumise aux lunes pour la plantation, la croissance ou la récolte. Ainsi, il est intéressant de noter que Nadine Cretin a organisé son ouvrage selon les saisons avec une première partie consacrée aux fêtes du printemps et du renouveau, une seconde à la croissance et au mûrissement, une troisième aux fêtes estivales et automnales et une dernière aux fêtes et traditions hivernales. Preuve que les saisons peuvent permettre d'esquisser une typologie des fêtes.

¹³ CRETIN Nadine, *Fêtes et traditions occidentales*, Que sais-je ?, PUF, Paris, 1999, p. 3.

¹⁴ Notamment l'ouvrage de Jean-Jacques WUNENBURGER, *La fête, le jeu et le sacré*, Edition Universitaires, 1977, 316 p.

¹⁵ BETRY Nathalie, *La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés « sites remarquables du goût » ou la mise en valeur des territoires par les productions locales*, thèse de doctorat en sociologie et anthropologie, Université Lyon 2, 2003, 511 p.

¹⁶ CRETIN Nadine, *op.cit.*, p. 4.

¹⁷ BRUNET Roger, FERRAS Robert et THERY Hervé, *Les mots de la géographie, dictionnaire critique*, RECLUS, La Documentation Française, Paris, 2005, p. 215.

L'évolution des fêtes s'est caractérisée par la laïcisation et la perte du sacré. Avec la modernisation de la société, les croyances ont changé ce qui s'est traduit par un basculement du couple célébration-divertissement. Cité par Nathalie Bétry, Daniel Mandon¹⁸ estime que « *la fête a toujours un caractère essentiellement mixte, à la fois cérémonial et divertissant, ces deux aspects et leurs rapports ont profondément changé (...). Les pratiques festives se sont diversifiées et orientées davantage sur le divertissement, le ludique, le spectaculaire* ». Aujourd'hui, les fêtes mettent en avant le spectacle pour tenter d'attirer de plus en plus de monde. Preuve de cette évolution, l'article de Dominique Crozat et Laurent-Sébastien Fournier : « de la fête aux loisirs : événement, marchandisation et invention des lieux »¹⁹. En outre, on observe une recherche permanente de nouveaux thèmes ou de nouvelles activités pour dynamiser la fête : dans certains cas on est passé de la fête-rituel à la fête-produit où les gens viennent et consomment la fête plus qu'ils ne la vivent et y participent.

Il semble pertinent de mentionner ici la typologie retenue par Guy Di Méo dans son ouvrage consacré aux fêtes²⁰. Ce dernier fait figure de référence en géographie tant l'étude des fêtes y est peu développée, souvent considérée, à tort sans doute, comme un objet géographique relativement marginal. Guy Di Méo distingue trois grands types de fêtes. Tout d'abord, les fêtes calendaires qui « *traduisent le rythme cosmique des saisons* »²¹. Comme évoqué plus haut, ces fêtes se basent notamment sur les quatre grands moments cosmiques que sont les équinoxes et les solstices. Parmi les catégories de fêtes calendaires connues, on peut citer la Saint-Michel (29 septembre) qui « *marquait la fin des contrats agricoles* »²², c'était donc une étape pour les baux fermiers. Les fêtes des vendanges et des moissons sont aussi des fêtes calendaires importantes pour l'agriculture et plus largement pour le monde rural. Elles étaient le moment de relâchement après les efforts consacrés aux récoltes. Ces fêtes avaient (c'est beaucoup moins vrai aujourd'hui) un « *rôle essentiel dans la reproduction des systèmes* »²³. En effet, ces fêtes marquent le moment où tout le monde échange et se retrouve en ayant partagé un dur labeur aux champs. Leur fonction de reproduction est

¹⁸ MANDON Daniel, *La fête éclatée, miroir d'une société*, Huguot Jean-Pierre éditeur, Saint-Julien-Molin-Molette, 2000, p. 38, in BETRY Nathalie, *op.cit.*

¹⁹ CROZAT Dominique et FOURNIER Laurent-Sébastien, « de la fête aux loisirs : événement, marchandisation et invention des lieux », *Annales de Géographie*, n°643, Armand Colin, 2005, p. 307-328.

²⁰ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 4-7.

²¹ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 4.

²² CRETIN Nadine, *op.cit.*, p. 77.

²³ BRUNET Roger, FERRAS Robert et THERY Hervé, *op.cit.*, p. 215.

beaucoup moins avérée aujourd'hui avec la mécanisation des récoltes, que ce soit pour les moissons avec les moissonneuses-batteuses ou bien pour les vendanges avec les tracteurs. Il y a donc moins de saisonniers. Cependant, la tradition reste et on trouve encore de nombreuses fêtes des vendanges dans les régions viticoles comme la Bourgogne par exemple.

Les fêtes patronales constituent la seconde grande catégorie. « *Elles privilégient en effet une communauté placée de longue date sous le patronage et sous la protection d'un saint* »²⁴. On parle encore de fêtes votives ou de kermesse selon les endroits. Au départ, ces fêtes étaient souvent marquées par une messe et une procession religieuse mais elles ont évolué en des fêtes à caractère plus profane aujourd'hui. Le but est de « *renforcer l'unité sociale, l'identité autour de la terre, autour du territoire* »²⁵. Mais comme le souligne Guy Di Méo, la fête patronale ne s'oppose pas toujours à la fête calendaire dans le sens où les religions se sont fortement inspirées du cycle calendaire. Le cas de la viticulture est très particulier puisqu'on ne compte pas moins d'une trentaine de saints protecteurs²⁶ parmi lesquels Saint-Vincent (22 janvier) qui est sans doute le plus connu, à l'époque de la taille et des labours, mais aussi Saint-Georges (23 avril) pour lutter contre les gelées ou Saint-Urbain pape (19 décembre) pour les vinifications. Mais au fil du temps, les viticulteurs n'ont plus vénéré que quelques saints, dont quelques spécificités géographiques puisque Saint-Vincent est célébré en Bourgogne alors que Saint-Marc l'est plutôt en Provence et Saint-Urbain en Alsace. Les fêtes de la Saint-Vincent tournante sont relativement réputées en Bourgogne.

Le dernier type de fête regroupe les fêtes commémoratives qui mettent souvent en exergue la nation et le territoire comme les cérémonies du 14 juillet (fête nationale), du 11 novembre (armistice de la Première guerre mondiale) ou du 8 mai (capitulation de l'armée allemande en 1945). Mais les fêtes commémoratives peuvent aussi célébrer des personnages qui ont marqué un lieu comme Jules Verne à Amiens (lieu de naissance) ou à Nantes (son lieu de décès). L'année 2005 a été déclarée année Jules Verne et de nombreux événements se sont déroulés pour fêter ce grand écrivain. Des fêtes comme la fête des mères (inscrite au calendrier par le gouvernement de Vichy en 1941) sont aussi passées dans la commémoration avec un caractère universel puisqu'elle est fêtée dans plusieurs pays.

²⁴ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 6.

²⁵ DI MEO Guy, *ibidem*.

²⁶ BONNET Jocelyne et CARBONELL Charles-Olivier, « La transformation des fêtes vitivinicoles : des fêtes agraires aux fêtes commerciales », p.249, in BONNET Jocelyne et FOURNIER Laurent Sébastien (dir.), *Fêtes et rites agraires en Europe, métamorphoses ?*, L'Harmattan, Paris, 2004, 269 p.

A travers ce bref descriptif de la réalité que peut recouvrir le terme de fête, on voit bien que ce n'est pas une fête mais bien des fêtes qui existent. Elles sont multiples, varient dans le temps, dans leurs thèmes, leur origine, leurs références... et ne cessent de se nourrir des traditions du passé pour réinventer le présent (ou le futur). La différenciation entre les différents types de fêtes dans le cadre des fêtes agricoles sera traitée dans la partie méthodologique.

1.2. La fête vectrice de territorialisation

Autour de la fête existe tout un vocabulaire qui permet d'en exprimer sa vocation géographique. Nous entendons parfois revenir certaines expressions, que ce soit dans la presse ou chez les visiteurs : « les lieux de la fête », « l'espace de la fête », « le territoire de la fête ». Nous pourrions noter un certain gradient d'échelles mais au-delà, on voit poindre l'aspect identitaire de la fête. Les lieux de la fête sont multiples et peuvent recouvrir des réalités bien différentes. Tout d'abord, parmi ces lieux se trouvent les rues, les places où se déroule la fête mais aussi la buvette, l'estrade, le podium qui sont des lieux spécialement aménagés pour l'événement. La fête occupe certains lieux plutôt que d'autres offrant à la place publique par exemple, l'occasion de retrouver son usage de lieu de convivialité, de partage et d'échange. Néanmoins, la fête a vocation à dépasser certains clivages et quelquefois les lieux privés sont ouverts au public le temps de la fête, preuve de son caractère original et symbolique. Les lieux ne sont pas choisis par hasard et correspondent à une logique précise. Ils doivent pouvoir accueillir du monde et ont parfois une valeur identitaire forte, comme les places de village par exemple. Guy Di Méo note aussi que « *la fête est toujours, d'une façon ou d'une autre, l'hommage à un lieu* »²⁷. La fête met en relation différents lieux qui sont tous porteurs du caractère de la fête. La fête participe ainsi à la création d'une « *identité socio-spatiale localisée* »²⁸. Cette identité, par la mise en réseau de tous les lieux de la fête, participe à la territorialisation des lieux. Car « *pour exister, la fête doit se localiser dans un espace donné, offrant au territoire une importance particulière* »²⁹.

La fête a aussi une fonction de rassemblement en supprimant les distances sociales et spatiales. Mais elle est porteuse d'une « *ambivalence identitaire* »³⁰ : elle met en avant une

²⁷ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 10.

²⁸ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 24.

²⁹ PAUGET Véronique, *Les fêtes patronales landaises en Chalosse, facteur de cohésion sociale. L'exemple du canton d'Amou*, mémoire de Master 1 de géographie, mention Etudes rurales, Université Lyon 2, 2007, p. 4

³⁰ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 19.

identité (par le biais d'un produit local, de savoir-faire ou d'un patrimoine), donc se différencie des autres d'une certaine façon, et est vecteur d'ouverture en accueillant des populations venues d'horizons très différents les unes des autres. Guy Di Méo emploie l'expression de « *tropisme festif* »³¹ pour désigner cet attrait des gens pour la fête et tout ce qu'elle représente. La fête est aussi l'occasion de confronter et d'échanger sur les représentations territoriales ou l'espace vécu³², entre ceux qui vivent dans le territoire et ceux qui y sont extérieurs. Certains traits d'identité ou d'usages peuvent être communs ce qui permet de comparer, d'échanger et d'enrichir chacune des personnes. On peut considérer que la fête est lieu de représentations, à la fois pour les idées que les gens en ont mais aussi parce que la fête est l'endroit où il faut être, notamment pour le pouvoir local.

Le caractère éphémère des fêtes est un aspect fondamental de son impact et de sa réussite. Non pas qu'une fête qui durerait longtemps n'aurait aucun succès mais bien parce que la fête vit le temps d'un ou deux jours (parfois plus pour certaines fêtes). La fête marque une rupture à la fois dans le temps, par sa délimitation très précise, et à la fois dans l'espace, par l'espace qu'elle mobilise et qu'elle met en avant. Guy Di Méo parle d'« *espace-temps interstitiel de la vie sociale* »³³. La fête perdrait tout ce qui fait son caractère extra-ordinaire si elle ne s'inscrivait pas dans cet espace-temps. Jean Rieucan parle de « *territoire de l'éphémère* »³⁴ pour caractériser l'inscription de la fête à la fois sociale et spatiale. Cette expression est aussi employée par Jean-Pierre Augustin pour caractériser les territoires de pratiques des véliplanchistes et des surfeurs qui sont différents selon les conditions météorologiques par exemple. Mais le succès de la fête vient aussi de sa reproductibilité dans le temps qui permet de marquer sa présence chaque année et d'en faire un rendez-vous à ne pas manquer. Cette reproductibilité est portée soit par des associations locales, soit par le pouvoir local qui peut se saisir ou s'approprier des éléments de la fête comme légitimation sociale ou territoriale. « *La fête milite de la sorte à la fusion des groupes et des sous-groupes juxtaposés au creux de la localité* »³⁵. La fête peut être (ce n'est pas toujours le cas,

³¹ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 24.

³² « *Espace local ou régional tel qu'y vivent et tel que se le représentent avec ses avantages et ses inconvénients les gens qui y habitent* », in LACOSTE Yves, *De la géographie aux paysages, dictionnaire de la géographie*, Armand Colin, Paris, 2003, p. 155.

³³ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 10.

³⁴ RIEUCAU Jean, « Sociétés et identification territoriale. Permanence des lieux, territorialités religieuses et festives sur le littoral du golfe du Lion », *Annales de géographie*, n° 604, Armand Colin, Paris, p. 610-636, in DI MEO, *op.cit.*, p. 11.

³⁵ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 27.

notamment pour les fêtes spécialisées dans un thème précis qui cible son public) un lieu de rassemblement pour toute la population sans distinction.

L'apparition des fêtes de réseau en agriculture est intéressante car elle relate d'une territorialisation différente qu'une fête de village. Les agriculteurs qui le souhaitent ouvrent les portes de leurs exploitations et font découvrir les produits, les pratiques et les savoir-faire liés à l'activité agricole. Ce n'est pas vraiment comme une fête de village dans le sens où c'est plus une découverte d'un métier, d'une activité. Mais c'est aussi un moment de partage et d'échange avec des dégustations, des visites guidées et d'autres activités. Par exemple, *De ferme en ferme* (à l'initiative de la fédération nationale des CIVAM³⁶) qui se déroule le dernier week-end d'avril rassemble aujourd'hui huit régions, vingt-deux départements et plus de 600 fermes participantes. En Rhône-Alpes, une autre initiative fondée sur le même système existe sous le nom de *Prenez la clé des champs* dans les départements de l'Isère et de la Savoie. La territorialisation est donc différente dans le cas des fêtes de réseau car elles ne sont pas liées à un seul lieu. C'est un archipel de lieux en réseaux qui, au final, met en avant les spécificités et les atouts de l'agriculture d'un département.

La fête par sa dimension tant sociale que spatiale tend à territorialiser les lieux et soit à créer, soit à renforcer, soit à discuter des territorialités³⁷ par le biais des échanges et du partage avec les populations de tous horizons. Au final, « *la fête, participe toujours à l'unification des lieux et des espaces qui composent son territoire* »³⁸.

1.3. Les fêtes, acteurs du développement local

Même s'il est difficile de mesurer exactement l'impact des fêtes dans le développement local, il est cependant certain que les fêtes y participent et qu'elles en sont parfois un déclencheur ou une contributrice importante. Par développement local on peut utiliser la définition qu'en donnait Georges Gontcharoff³⁹ lors des Etats généraux des Pays à Mâcon en 1982 : « *le développement local n'est pas la croissance, c'est un mouvement culturel, économique, social qui tend à augmenter le bien-être d'une société. Il doit*

³⁶ Centres d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural.

³⁷ « *Rapport individuel ou collectif à un territoire considéré comme approprié* » in BRUNET Roger, FERRAS Robert et THERY Hervé, *op.cit.*, p. 481.

³⁸ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 57.

³⁹ Conseiller de la rédaction de *Territoires*, ancien secrétaire général de l'ANDLP (Association Nationale Pour le Développement Local et les Pays), ancien secrétaire général de l'Unadel (Union Nationale des Acteurs et des structures du Développement Local).

commencer au niveau local et se propager au niveau supérieur. Il doit valoriser les ressources d'un territoire par et pour les groupes qui occupent ce territoire ». Cette définition est très intéressante car elle mentionne deux faits majeurs pour l'étude des fêtes : d'une part que le développement local peut être d'origine culturelle, c'est-à-dire que la culture, par ses événements, par sa portée dans le territoire, par sa mobilisation d'acteurs peut apporter un développement au local (d'échelle variable). D'autre part que le développement local doit valoriser les ressources d'un territoire avec et pour ceux qui habitent ce territoire. Cet aspect est fondamental puisque c'est en valorisant ce qui fait la richesse, la force, la beauté (même si c'est un critère plus subjectif) d'un territoire que peut naître du développement. L'action centrale de la plupart des fêtes est bien là puisqu'en mettant au premier plan les ressources locales⁴⁰, les communautés villageoises (le plus souvent des associations) offrent une visibilité temporaire au territoire qui peut contribuer à créer du développement local. En effet, les fêtes participent à la création ou à l'affirmation d'idéologies territoriales mais cet aspect est renforcé par les mobilités croissantes, le développement du tourisme qui permettent au territoire de bénéficier d'une exposition, médiatique parfois, source de reconnaissance qui peut contribuer au développement. Ainsi, « *les activités festives participent au marketing territorial* »⁴¹ dont beaucoup de collectivités et d'organismes sont à la recherche pour avoir une visibilité voire une image de marque.

Par ailleurs, l'action du pouvoir local est souvent liée à la fête dans le sens où il participe, soutient ou impulse la dynamique de celle-ci. Guy Di Méo note que les « *fêtes construisent de nouveaux territoires pluricommunaux, intercommunaux, régionaux, ou plus simplement "de projet", à l'échelle d'espaces vécus de tailles diverses. En retour, les associations culturelles et leurs fêtes participent intensément à la production des idéologies territoriales contemporaines* »⁴². L'exemple sera traité plus loin grâce au travail de terrain réalisé, mais il est intéressant de citer l'action qu'ont certains Parcs Naturels Régionaux (PNR) dans le secteur festif. Souvent ils soutiennent des fêtes comme le PNR du Pilat qui soutient la fête de la pomme du Pilat à Pélussin dans la Loire ou le PNR des Monts d'Ardèche qui soutient *les Castagnades*. Mais parfois ils participent à l'organisation de la fête comme le PNR des Monts d'Ardèche qui a lancé le marché de la myrtille à Mézilhac il y a trois ans ou

⁴⁰ Qui peuvent être d'ordre communal, pluricommunal voire du pays entendu comme un « *ensemble du territoire où l'on ne se sent pas dépaycé, c'est-à-dire qui procède d'une identité culturelle insérée dans un cadre naturel plus ou moins homogène* » in GEORGE Pierre et VERGER Fernand, *Dictionnaire de la géographie*, PUF, Paris, 2004, p. 306.

⁴¹ CROZAT Dominique et FOURNIER Laurent-Sébastien, *op.cit.*, p. 323.

⁴² DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 20.

bien le PNR du Vercors qui co-organise la fête du bleu du Vercors célébrant l'AOC bleu du Vercors-Sassenage. Dans ces cas on voit que le pouvoir local (on peut considérer que le PNR est une forme de pouvoir local dans le sens où il agit dans et pour le territoire) a un rôle dans l'émergence, l'organisation ou la pérennisation de la fête. Chaque PNR ayant plus ou moins une ou plusieurs fêtes identifiées comme fête du PNR. Cette politique s'applique aussi à une échelle plus grande où les mairies sont des acteurs majeurs dans la réalisation de la fête. Par ailleurs, Guy Di Méo observe qu'il n'est pas rare que des « *territoires forgés par la fête se transforment en territoires politiques* »⁴³, comme des communautés de communes par exemple.

Le rôle des acteurs à l'intérieur de la fête est aussi à souligner tant leur action est importante. Ce sont bien les organisateurs, au cœur du système de la fête, qui pensent et qui réalisent la fête en fonction de leurs attentes et de leurs objectifs. Ils donnent à la fête, via les animations et activités proposées, une identité qui est en lien avec l'image qu'ils veulent montrer du territoire. Les organisateurs représentent aussi, d'une certaine façon, la population et l'identité locale. Cette mobilisation autour de la fête peut, comme l'exprime Guy Di Méo, transformer des territoires de la fête en territoires politiques ce qui est la preuve que la fête peut participer du développement local.

La fête est donc une tradition ancienne dans l'Humanité qui ne cesse de se reproduire et de s'enrichir avec des codes comme les cycles cosmiques qui sont un des éléments structurant majeurs dans l'histoire des fêtes. La notion de fête est liée à celle de territoire par le sens qu'elle donne aux lieux et à l'espace et par l'identité territoriale qu'elle contribue à fonder ou à enrichir. La caractéristique principale qui peut expliquer la portée des fêtes est sans doute sa durée qui fonctionne comme un marqueur socio-spatial et qui rompt avec les habitudes et le quotidien. Elle est enfin source de développement local dans l'événement culturel qu'elle crée, dans les ressources du territoire qu'elle met en avant et dans les acteurs du territoire qu'elle mobilise. Pour mieux cibler le cadre de l'étude et ses implications géographiques, il convient de revenir sur la notion d'« agricole » qui est, en Rhône-Alpes, apparue dans les années 1990.

⁴³ DI MEO Guy, *ibidem*.

II. Rhône-Alpes, une région agricole

Pour mieux comprendre quels sont les enjeux sous-jacents aux fêtes agricoles, il faut revenir sur la naissance de ce vocable, apparu dans les années 1990. Cette étape est importante pour appréhender la démarche poursuivie par les acteurs à la fois du milieu culturel et du milieu agricole. Le colloque *A propos du patrimoine agricole rhônalpin* a été un moment de rencontres et d'échanges pour tous ces acteurs de la région Rhône-Alpes qui est une région motrice à l'échelle nationale.

II.1. L'émergence d'une notion

La notion de patrimoine agricole est née entre la fin des années 1980 et le début des années 1990 avec trois personnes notamment : Denise Menu, Philippe Toureau et Jean-Claude Duclos, respectivement chargés d'ingénierie culturelle du CRIPT⁴⁴ Rhône-Alpes (qui dépend de la DRAF⁴⁵) et conservateur en chef du patrimoine et directeur adjoint du musée dauphinois et de la conservation départementale de l'Isère. La DRAF recevait de nombreuses demandes de la part de petits musées, souvent à vocation agricole, qui cherchaient des financements ou des aides. Face à ces demandes répétées et conscients qu'il y avait un enjeu derrière pour la valorisation des territoires ruraux, la DRAF et la DRAC⁴⁶ en collaboration avec le musée dauphinois ont proposé un ensemble d'actions organisées en deux axes : d'une part la connaissance du patrimoine agricole rhônalpin (localisation, caractérisation) avec la réalisation d'un répertoire des ressources du patrimoine agricole entre 1995 et 1997 et d'autre part la mise en réseau des différents acteurs concernés par le patrimoine agricole en Rhône-Alpes pour échanger, partager, confronter les idées et les expériences. « *Ce travail d'inventaire nous amène à proposer les premières définitions du vocable « agricole* »⁴⁷. Le deuxième axe a fait l'objet d'un colloque qui s'est déroulé en novembre 1997 à Mirabel en Ardèche.

⁴⁴ Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique.

⁴⁵ Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt.

⁴⁶ Direction Régionale des Affaires Culturelles.

⁴⁷ TOUREAU Philippe, « Vers un réseau patrimoine "agricole" rhônalpin », *Champs culturels*, n° 10, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Ministère de la Culture et de Communication, Paris, 1999, p. 35.

II.2. Le colloque « *A propos du patrimoine agricole rhônalpin* », un acte fondateur

A la suite de ces différentes étapes, la notion d'agriculteur était bien née. Le colloque *A propos du patrimoine agricole rhônalpin* avait pour but de connaître le patrimoine en recherchant les moyens de son évaluation, de son inventaire et de sa restitution culturelle. Dans un second temps l'objectif était de mobiliser les principaux acteurs : les professionnels de l'agriculture, les chercheurs, les agents du patrimoine, les opérateurs culturels et les acteurs du développement « *autour des premières expériences de valorisation de ces patrimoines* »⁴⁸. Parmi « les responsables », se trouvaient le directeur régional de l'agriculture et de la forêt (Claude Gautier), le directeur régional des affaires culturelles (Abraham Bengio), le chef du service de l'inspection générale de l'agriculture (Jean Moulias) et le président de la commission agriculture et développement rural du conseil économique et social de la région Rhône-Alpes (Jean-Luc Flaugère) en l'absence de Gilbert Louis alors président de la Chambre d'Agriculture de Rhône-Alpes. Les intervenants étaient nombreux avec Michel Rautenberg alors conseiller à l'ethnologie à la DRAC, Jean-Claude Duclos, Jean-Jacques Léogier du service aménagement rural de la DRAF et les sociologues André Micoud (Saint-Etienne) et Jean-Claude Mermet (Lyon). Tous les milieux étaient représentés et ce colloque, par sa richesse, autant d'acteurs que d'échanges d'expériences, fut un moment important pour mettre au jour le patrimoine agricole rhônalpin.

Plusieurs thèmes ont été traités lors du colloque, à la fois par les acteurs de terrain mais aussi par les chercheurs et les responsables. Parmi ceux-ci, les routes de la lavande dans les départements de la Drôme, du Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, la relance du Fin Gras du Mézenc et de la châtaigne ardéchoise, la collection du musée de la vie dauphinoise en Isère, la fruitière de Mieussy en Haute-Savoie et la fête de la transhumance à Die ont été les principaux cas pratiques présentés. L'intérêt de cette rencontre tient dans la réunion de tous les acteurs qui sont concernés, de près ou de loin, par le patrimoine et sa valorisation culturelle. Le qualificatif « rhônalpin » associé au terme de patrimoine agricole est à préciser puisqu'on pourrait penser que ce patrimoine est exclusivement rhônalpin, ce qui n'est pas le cas. Ce qualificatif peut plutôt s'expliquer par la prise de conscience qu'ont eu les responsables des collectivités territoriales « *pour organiser, coordonner, voire institutionnaliser ; une manière particulière de le considérer, de l'inventorier et de le mettre*

⁴⁸ MENU Denise, « Avant-propos », in TOUREAU Philippe (textes réunis par), *op.cit.*, p. 7.

en valeur »⁴⁹. Après il est possible d'analyser, de comparer le patrimoine de Rhône-Alpes à celui des autres régions pour faire émerger des rapprochements, des similitudes ou des différences.

Dans les actes du colloque n'émerge pas vraiment une définition claire du patrimoine agricole. Denise Menu comprend plusieurs catégories de patrimoines dans cette notion :

- les patrimoines mobiliers (collections publiques et privées),
- les patrimoines immatériels (techniques, savoir-faire, représentations),
- les patrimoines fongibles (espèces végétales et animales domestiques),
- les patrimoines immobiliers (domaine bâti, lié à l'activité agricole et à la globalité de la vie rurale dont elle fait partie),
- les patrimoines spatiaux (éléments constitutifs des paysages).

Ces différentes catégories permettent de classer le patrimoine selon son usage et selon ses caractéristiques. Mais l'essentiel était bien de confronter les avis et les pensées de chacun sur la définition de la notion pour que tout le monde « apporte sa pierre à l'édifice ». Pour les promoteurs de cette notion que sont notamment Denise Menu et Jean-Claude Duclos, il s'agit aussi de tester le vocable face à un public large et hétérogène. Il semble que ce colloque marque la volonté d'une construction en commun d'une notion pour que chacun se reconnaisse dans le patrimoine agricole et pour que les actions à son encontre puissent être les plus pertinentes et les plus efficaces. « *Pour que ce patrimoine ait une chance d'être celui de tous* »⁵⁰. Ainsi, Jean-Claude Duclos souligne l'importance du dialogue dans la notion d'agriculteur pour que les projets réussissent et soient porteurs d'un réel élan collectif (de la population locale aux responsables et décideurs en passant par les porteurs de projets).

Avant d'entrer plus en détail dans les résultats, il convient de revenir sur le cadre de l'étude : la région Rhône-Alpes pour cerner les principaux enjeux qui concernent ce territoire.

II.3. Quelques chiffres autour de Rhône-Alpes

Cette région est connue pour être l'une des plus dynamiques en France avec l'Île-de-France, la région Midi-Pyrénées et Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA). Sans faire une présentation exhaustive de la région qui n'est pas le but de l'étude, il convient néanmoins de

⁴⁹ MICOUD André, « Le patrimoine agricole, celui d'une profession, de spécialistes, d'un territoire, ou de tout le monde », in TOUREAU Philippe (textes réunis par), *op.cit.*, p. 91.

⁵⁰ MICOUD André, *op.cit.*, p. 91.

replacer Rhône-Alpes parmi quelques points qui semblent être importants. Tous les chiffres mentionnés sont issus du site internet de l'INSEE⁵¹.

Tout d'abord, il est intéressant d'étudier la répartition de la population entre espace urbain et espace rural au regard des définitions données par l'INSEE⁵² et des chiffres de 1999. 86,1 % de la population rhônalpine vit dans l'espace à dominante urbaine⁵³ avec une répartition de 64,1 % dans les pôles urbains, 15,3 % en couronne périurbaine et 6,7 % en communes multipolarisées. L'espace à dominante rurale⁵⁴ représente 13,9 % de la population rhônalpine. Ces chiffres sont néanmoins à relativiser par le fait qu'ils ne tiennent pas compte de la superficie occupée par la population. L'espace à dominante rurale représentant en France 70 % du territoire national et les deux-tiers des communes pour seulement 18 % de la population nationale en 1999. Rhône-Alpes est proche de la moyenne nationale pour la répartition de la population sauf pour l'espace à dominante rurale : 13,9 % contre 18 %. Les régions les plus urbaines étant l'Ile-de-France (99,9% d'espace à dominante urbaine) et le Nord-Pas-de-Calais (95 %) et les plus rurales étant la Corse (40,9 % d'espace à dominante rurale) et le Limousin (39 %). Il sera intéressant de comparer ces chiffres avec ceux issus des recensements annuels de populations à paraître en 2009.

La région Rhône-Alpes est très bien pourvue en transports : elle est le premier réseau autoroutier français avec 1 201 km d'autoroutes en 2005 soit 11,2 % des autoroutes en France. Plus largement elle est la première région pour la longueur du réseau routier en 2005 : autoroutes, départementales et communales avec 8,9 % du réseau routier national. Pour le secteur ferroviaire, Rhône-Alpes est aussi en tête avec le premier réseau en nombre de kilomètres : 8,7 % du réseau national. Ces chiffres peuvent paraître assez lointains de la problématique des fêtes agricoles mais pourtant le transport est un aspect important puisque la plupart des personnes qui viennent voir des fêtes utilisent une voiture (plus

⁵¹ <http://www.statistiques-locales.insee.fr> (consulté le 20 juin 2008).

⁵² Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques.

⁵³ L'espace à dominante urbaine se divise en trois catégories : le pôle urbain qui est « une unité urbaine offrant au moins 5000 emplois et qui n'est pas située dans la couronne périurbaine d'un autre pôle urbain » ; la couronne périurbaine qui recouvre « l'ensemble des communes de l'aire urbaine à l'exclusion de son pôle urbain » et les communes multipolarisées qui sont des « communes rurales et unités urbaines situées hors des aires urbaines, dont au moins 40 % de la population résidente ayant un emploi travaille dans plusieurs aires urbaines, sans atteindre ce seuil avec une seule d'entre elles, et qui forment avec elles un ensemble d'un seul tenant ». Le pôle urbain et la couronne périurbaine forment l'aire urbaine. Ces définitions sont celles de l'INSEE consultables sur le site internet http://www.statistiques-locales.insee.fr/FICHES/TC/TC_02_REG.pdf (consulté le 20 juin 2008).

⁵⁴ L'espace à dominante rurale, ou espace rural, « regroupe l'ensemble des petites unités urbaines et communes rurales n'appartenant pas à l'espace à dominante urbaine (pôles urbains, couronnes périurbaines et communes multipolarisées) ».

rarement le train). Si le réseau routier est dense et si même les petits villages sont bien desservis, cela peut favoriser l'accessibilité à la fête et donc la fréquentation.

La région Rhône-Alpes est aussi la plus peuplée derrière l'Ile-de-France (et ce depuis le recensement de 1975) avec plus de six millions d'habitants au premier janvier 2006 et 9,8 % de la population française. Rhône-Alpes est aussi une région culturelle avec le troisième total de musées de France (106 musées en 2006) derrière l'Ile-de-France et PACA. Elle est moins bien placée en nombre de Monuments historiques avec la sixième place nationale et 2385 Monuments historiques en 2006. Un autre chiffre concernant l'activité culturelle en Rhône-Alpes est intéressant à citer : le nombre de salles de cinéma pour 100 000 habitants. Elle possède le plus grand nombre en France avec 10,8 salles/100 000 hab. en 2006. Même si ces chiffres consacrés à la culture n'ont qu'une portée limitée pour apprécier l'intensité et la diversité de l'activité culturelle d'une région, ils permettent d'avoir quelques points de repères pour se situer à l'échelle nationale.

Dans le secteur agricole, la région Rhône-Alpes ne se distingue pas dans tous les domaines. En effet, pour l'indicateur de surface agricole utilisée (SAU) en 2006, Rhône-Alpes est la vingtième région sur vingt-deux avec 37,4 % de SAU. Ce chiffre est peut-être à expliquer par une superficie boisée importante, 36,4 % du territoire rhônalpin. En revanche, Rhône-Alpes est la troisième région pour le nombre total d'exploitations agricoles en 2005 avec 45 867 exploitations soit 8,4 % des exploitations en France. Le principal usage de la SAU en Rhône-Alpes étant les surfaces toujours en herbe⁵⁵ avec 44,3 % de la SAU.

Au travers de tous ces chiffres sur Rhône-Alpes et sa place dans le territoire national, il ressort que cette région est dynamique et qu'elle est riche avec le second PIB⁵⁶/habitant français derrière l'Ile-de-France avec 28 792 euros/habitants en 2006. Ce dynamisme dans la plupart des secteurs est source d'un développement de la région qui permet d'affirmer l'importance et le poids de Rhône-Alpes en France et en Europe. Le territoire présenté, tout au moins précisé, nous présenterons l'étude dans ses deux dimensions pratiques : le commanditaire et la méthodologie employée pour mener à bien le travail.

⁵⁵ « Elles sont destinées à la production de plantes fourragères herbacées vivaces et comprennent les prairies semées de longue durée et les prairies naturelles, non semées », in http://www.statistiques-locales.insee.fr/FICHES/TC/TC_36_REG.pdf (consulté le 20 juin 2008).

⁵⁶ Produit Intérieur Brut.

III. Présentation de l'étude

Cette étude, qui a pour but d'étudier les fêtes agricoles en Rhône-Alpes, est ce que l'on pourrait qualifier de multipartenarial dans le sens où elle rassemble trois organismes autour de cette thématique. Chacun est impliqué à différents titres dans et chacun a des attentes précises du travail à réaliser. Par ailleurs, avant de pointer les principaux résultats, il convient de recadrer l'étude dans une perspective méthodologique afin que la démarche soit la plus claire possible.

III.1. Une étude multipartenarial à l'échelle régionale

Les trois structures qui collaborent à cette étude sont réparties dans deux départements, l'Ardèche et le Rhône, mais travaillent à l'échelle de la région Rhône-Alpes. Cette répartition permet d'avoir une vision plurielle notamment en associant le milieu universitaire et le milieu professionnel.

III.1.1 Le CERMOSSEM

Le Centre d'Etudes et de Recherches sur les MONTagnes SEches et Méditerranéennes est une structure atypique dans le paysage ardéchois dans la mesure où elle est la seule structure universitaire du département. Elle est une antenne détachée de l'Université Joseph Fourier à Grenoble et fait partie de l'Institut de Géographie Alpine (IGA). Créée en 1994, elle est située dans le Domaine Olivier de Serres à Mirabel (entre Aubenas et Le Teil) qui accueille plusieurs structures : l'EPLEA⁵⁷ d'Aubenas, l'ASFODEL⁵⁸, le CIVAM⁵⁹, le CNASEA⁶⁰, le CREN⁶¹, l'Institut Olivier de Serres, l'OPIE⁶² et le réseau Paysage qui a pour but de promouvoir un accueil éducatif en Ardèche auprès des scolaires par les agriculteurs et de valoriser l'agriculture ardéchoise. Le domaine est un lieu historique où vécut et travailla Olivier de Serres, considéré comme le père de l'agronomie moderne. Il publia notamment le célèbre *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs* en 1600 qui fut un des premiers traités d'agriculture. Olivier de Serres est à l'origine du développement de la soie en France. Le

⁵⁷ Etablissement Public Local d'Enseignement Agricole.

⁵⁸ Association de FORMation et de DEVELOPpement rural appliqué au Local.

⁵⁹ Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural.

⁶⁰ Centre National pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles.

⁶¹ Conservatoire Rhône-Alpes des Espaces Naturels.

⁶² Office pour les Insectes et leur Environnement.

domaine Olivier de Serres est patrimoine d'Etat depuis 1922 et lieu de formation et d'enseignement agricoles depuis 1926. Les trois missions principales du site sont :

- la formation initiale et continue, à l'attention des élèves du lycée agricole d'Aubenas, des personnes du CSI⁶³, des stagiaires du CFPPA⁶⁴ et des étudiants de l'université Joseph Fourier de Grenoble.
- la production, l'expérimentation, la recherche, la pédagogie et le développement agricole sur les divers ateliers de l'exploitation agricole.
- la mission d'animation locale, culturelle et touristique avec le Centre de documentation et l'Espace culturel⁶⁵.

A l'intérieur de ce domaine chargé d'histoire et qui accueille de nombreuses structures, le CERMOSEM a vu le jour lors de la rénovation du site au début des années 1990. Fruit d'un partenariat avec de nombreux organismes comme le Conseil Général de l'Ardèche, la Région Rhône-Alpes, le Ministère de l'Agriculture, le rectorat de l'Académie de Grenoble et l'Université Joseph Fourier, le CERMOSEM est voué à la recherche, par l'UMR⁶⁶ Pacte (CNRS) dont il dépend, dans trois thèmes principaux :

- gestion de l'environnement et gestion de l'espace.
- patrimoine et développement local.
- sports de nature et territoires.

Le CERMOSEM accueille des doctorants qui trouvent là des conditions de travail idéales dans un lieu chargé d'histoire. Plus d'une dizaine de thèses ont déjà été soutenues au CERMOSEM et cinq sont actuellement en préparation. Deux enseignants sont localisés au CERMOSEM : Pierre-Antoine Landel (directeur et Maître de conférences en géographie) et Pascal Mao, Maître de conférences en géographie, spécialisé dans les sports de nature. Des colloques et séminaires sont aussi organisés depuis la création du CERMOSEM (plus de vingt-cinq) dont le dernier était consacré à « la culture, vecteur du développement des territoires touristiques et sportifs » en 2005. En outre, un centre de ressources est à disposition sur place où se trouvent de nombreux ouvrages sur le monde rural dans sa globalité. Des formations SIG⁶⁷ tous publics sont aussi proposées par l'informaticien du CERMOSEM.

⁶³ Certificat de Spécialisation agro-Informatique.

⁶⁴ Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole.

⁶⁵ <http://iga.ujf-grenoble.fr/cermosem/pradel.html> (consulté le 10 mai 2008).

⁶⁶ Unité Mixte de Recherche.

⁶⁷ Systèmes d'Information Géographique.

Parallèlement à la création du CERMOSEM, une revue a été créée : *Montagnes Méditerranéennes* qui traite des problématiques qui touchent les montagnes méditerranéennes européennes et d'Afrique du Nord sous l'angle du développement territorial et de l'environnement. Le CERMOSEM est donc un lieu privilégié de recherche situé en plein cœur de l'Ardèche.

Cette étude qui vise à étudier les manifestations agricoles en Rhône-Alpes s'inscrit dans un programme de recherche à l'échelle de cette même région. Baptisé Clusters, ces programmes de recherche visent à mobiliser tous les acteurs de la recherche (en équipes pluridisciplinaires) autour de projets communs. Un Cluster de recherche est donc un lieu d'animation de la communauté scientifique, qui organise séminaires et autres journées d'échange. Pour chaque Cluster, plusieurs doctorants sont dotés de bourses de thèses qui leur permettent de travailler sur les problématiques du Cluster concerné. « *Cette animation scientifique doit entretenir le lien entre la recherche et la société civile, notamment en termes de valorisation et de transfert de technologie à destination des entreprises et donc des débouchés industriels* »⁶⁸. Ces Clusters sont au nombre de quatorze dans cinq champs d'investigation : numérique, nanotechnologie, matériaux ; gestion, organisation, production ; chimie, énergie, transports ; biotechnologies et santé ; modes de vie, culture, science et société. Le Cluster dans lequel est intégrée cette étude est le « Cluster 9: qualité des plantes, agriculture, acteurs et territoires ». Ce programme cherche à répondre « *à deux enjeux : le développement d'une agriculture durable et compétitive et la perspective de l'agriculture comme gestionnaire de l'espace rural, en terme de superficie ainsi que de son rôle vis-à-vis des autres types d'occupation de l'espace* »⁶⁹. Dans ce cadre, l'étude est intégrée au volet "Ressources territoriales et mutations des organisations" qui va concerner le lien entre ressources culturelles et ressources agricoles dans les territoires. C'est le CERMOSEM, directement engagé dans ce Cluster, qui est chargé de l'étude. L'objectif de cette étude est de faire émerger les liens ou l'absence de liens entre les ressources culturelles et les ressources agricoles dans les territoires. Les propositions du CERMOSEM sont portées sur l'étude des liens entre agriculture et territoires via l'entrée culturelle. Cette dernière semble pertinente pour caractériser les évolutions ou les mutations des espaces agricoles. Plusieurs questions sont posées :

⁶⁸ <http://www.rhonealpes.fr/211-clusters-de-recherche.htm> (consulté le 10 mai 2008).

⁶⁹ Dossier de présentation du Cluster 9, *Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires*, p. 3.

- En quoi la fête traduit une mutation du lien entre agriculture et territoires ?
- N’assiste-t-on pas à une « désagricolarisation », c’est-à-dire à une perte des spécificités et des savoirs (agricoles) des espaces agricoles ?
- Quel est l’ancrage territorial des fêtes et quel est le lien entre les fêtes et l’identité territoriale ?
- Est-ce que les fêtes participent à la compétitivité des territoires ? La compétitivité pouvant se manifester en trois points : soit par la baisse des coûts (qu’on retrouve dans les logiques de délocalisation), soit parce qu’il y a de l’innovation (le territoire ayant alors des techniques plus avancées créatrices de valeur ajoutée), soit par la spécialisation (avoir une ressource ou des savoir-faire que les autres n’ont pas).

III.1.2 Le LER-SEREC

Le Laboratoire d’Etudes Rurales - Sociétés et Espaces Ruraux de l’Europe Contemporaine est une équipe associée reconnue par le Ministère de l’Education Nationale, de l’Enseignement supérieur et de la Recherche et par l’INRA⁷⁰ qui est basée à Lyon. Elle dépend de l’Université Lumière Lyon II et rassemble des enseignants-chercheurs de l’Université Lyon II et de l’Institut supérieur d’agriculture Rhône-Alpes (ISARA) dans de nombreux domaines des sciences humaines et sociales : historiens, géographes, sociologues, anthropologues, économistes et agronomes. Les thématiques de recherche du laboratoire sont centrées sur le rural contemporain du XIX^{ème} au XX^{ème} siècle. La recherche est aussi structurée par le Master Etudes rurales qui comporte deux spécialités professionnelles (*Aménagement et développement rural* et *Patrimoine rural et valorisation culturelles*) et une recherche. Des séminaires sont organisés tous les deux mois en faisant intervenir des chercheurs mais aussi des doctorants qui travaillent dans le cadre du LER. Une des caractéristiques de ce laboratoire est son accent porté sur la pluridisciplinarité dans l’approche des objets d’étude. Les chercheurs et doctorants travaillent sur cinq grands thèmes :

- Méthode et grands instruments de recherche
- Terroirs, produits, identités
- Recompositions sociales et spatiales
- Politiques agricoles
- Micro-analyse comparative et prosopographie⁷¹

⁷⁰ Institut National de la Recherche Agronomique.

⁷¹ http://www.univ-lyon2.fr/KSLAB_SEREC/0/fiche_laboratoire/ (consulté le 10 juillet 2008).

Dans le cadre du Cluster 9, évoqué plus haut, le LER est partie prenante puisque deux de ses étudiants préparent une thèse sur les thématiques liées à l'agriculture. Le CERMOSSEM et le LER participent tous les deux au Cluster 9, ce qui place certaines thématiques au cœur de leurs actions. Ainsi, l'agriculture et l'entrée culturelle ont rapproché ces deux laboratoires pour traiter la question de la place de la culture dans les espaces à vocation agricole en Rhône-Alpes. Pour le LER, l'objectif est double puisque deux entrées sont à privilégier : d'une part l'entrée agricole dans un sens assez similaire à celle du CERMOSSEM c'est-à-dire étudier les dynamiques et évolutions qui animent les territoires ruraux, particulièrement les territoires agricoles. D'autre part, l'entrée patrimonialo-culturelle c'est-à-dire la place qu'ont les manifestations agricoles dans les processus de patrimonialisation des espaces ruraux aujourd'hui.

III.1.3 Le CRIPT Rhône-Alpes

Le Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique est une structure d'animation au service des établissements d'enseignement agricole publics de la région Rhône-Alpes. Il dépend de la DRAF et est basé à deux endroits : au lycée agricole Édouard Herriot de Cibeins à Misérieux dans l'Ain et à la DRAF à Lyon. « *Par la mise en commun de moyens et d'actions, les établissements ont ainsi à leur disposition une coordination des actions du réseau des établissements, du réseau des centres de formation pour adultes, du réseau des personnels ressources en TIC(E), d'animation culturelle, de formation des personnels, de communication, de documentation, d'ingénierie de formation, de coopération internationale, ...* »⁷². Il est aujourd'hui géré par Denise Menu et deux collaboratrices : Clémence Payen de Beaulieu et Nathalie Bétry⁷³ (ethnologue). Une à deux fois par an, le CRIPT édite la revue *Trait d'union agri-culture* qui est une lettre d'échanges et d'informations pour les acteurs de la culture et de l'agriculture qui œuvrent au développement des territoires rhônalpins. Le dernier numéro sorti en juin 2008⁷⁴ est consacré au thème *Revisiter les patrimoines* dans lequel figurent plusieurs articles sur le thème des fêtes agricoles, notamment deux articles directement en lien avec l'étude sur les fêtes de la

⁷² <http://www.sie-rra.com/spip.php?rubrique48> (consulté le 25 mars 2008).

⁷³ Docteur en sociologie-anthropologie, elle a soutenu une thèse sur *La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés « sites remarquables du goût »* en 2003. Elle est aujourd'hui chargée de mission au service d'ingénierie culturelle (CRIPT).

⁷⁴ CRIPT Rhône-Alpes, « Revisiter les patrimoines », *Trait d'union agri-culture*, n° 9, CRIPT Rhône-Alpes, Lyon, Misérieux, 2008, 37 p.

Dombes à Villars-les-Dombes (Ain) et les journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat (Ain). L'action du CRIPT se résume en quatre axes majeurs :

- Animer un réseau d'acteurs entre culture, agriculture et territoires ruraux et la publication de la revue.
- Participation au niveau régional au développement culturel en rapprochant les professionnels de la création des territoires.
- Mettre en œuvre la convention Culture-Agriculture et coordonner les projets culturels des lycées agricoles.
- Développer des thématiques entre patrimoine, mémoire et création, entre nature et culture dans des perspectives d'échanges ville-campagne⁷⁵.

Le CRIPT a été sollicité pour apporter son expérience dans l'étude des liens entre culture et agriculture et pour sa connaissance des interfaces entre le monde de la culture et celui de l'agriculture. Par ailleurs, le CRIPT possède une base de données qui recense toutes les fêtes agricoles en Rhône-Alpes en 1999. L'intérêt était donc de partager ces données tout en ayant en retour une actualisation de celles-ci. Mais le CRIPT s'est aussi engagé, notamment pour la rédaction des articles précédemment cités et pour plusieurs entretiens de terrain. La volonté du CRIPT est plus portée sur les aspects culturels et sur la place de la culture dans les territoires ruraux et plus particulièrement agricoles. Il sera important de savoir en quoi l'agriculture est un substrat culturel et en quoi elle peut apporter une animation culturelle du territoire ? Ces questionnements s'intégrant, pour le CRIPT, dans le cadre de la convention Culture-Agriculture signée en 2002 entre la DRAC et la DRAF et actualisée en 2007 pour la période 2007-2013. Les objectifs de cette convention se résument en trois axes :

- dynamiser les territoires à partir des pôles de développement culturel.
- accompagner les acteurs des territoires et approfondir la connaissance des ressources patrimoniales et culturelles locales.
- développer les compétences des acteurs culturels et territoriaux sur les problématiques en question : Culture - Agriculture, villes et campagnes, « agriculture, société et développement durable des territoires »⁷⁶.

Celle-ci « offre un cadre de travail qui permet la mobilisation des acteurs de l'action culturelle en milieu rural »⁷⁷.

⁷⁵ CRIPT Rhône-Alpes, *op.cit.*, quatrième de couverture.

⁷⁶ Convention Culture-Agriculture, DRAC-DRAF, Préfecture de la région Rhône-Alpes, octobre 2007, p. 4.

III.2. Méthodologie de travail

Avant d'aborder un sujet aussi vaste et complexe que celui des fêtes agricoles en Rhône-Alpes, il est nécessaire d'établir une méthodologie claire. Ceci pour plusieurs raisons : d'une part pour éviter les imbroglios concernant l'obtention des résultats et le choix des échantillons. D'autre part pour essayer d'avoir une démarche la plus scientifique possible dans le sens où toutes les étapes du travail sont justifiables. Enfin, pour éclairer le lecteur dans le raisonnement de la démarche. Cette méthodologie se divise en quatre temps qui ont été les quatre principales étapes de l'étude.

III.2.1 L'inventaire de 1999, une première étape dans l'appréhension des fêtes agricoles en Rhône-Alpes

La première étape du travail a été la découverte de l'inventaire des fêtes agricoles réalisé en 1999 par un étudiant en stage à la DRAF. Ayant eu des problèmes de santé, c'est Philippe Toureau qui reprit son travail. L'inventaire a été fourni par le CRIPT qui en est le propriétaire. Il est formalisé en base de données Excel mais comporte des carences, il est donc nécessaire de les corriger avant de passer à sa mise à jour. Tout d'abord, les fêtes apparaissent en double voire en triple selon le type de source ce qui donne un inventaire de 565 fêtes en Rhône-Alpes : une fête mentionnée dans un guide touristique, dans un magazine et communiquée par un Comité départemental du tourisme (CDT) apparaît trois fois dans l'inventaire. Il s'agit donc de faire le tri pour que les fêtes n'apparaissent qu'une fois. Dans un second temps, il faut reprendre chaque fête pour étudier son caractère agricole : toutes les fêtes présentes dans cet inventaire sont-elles pertinentes dans notre problématique ? Il s'avère que plusieurs fêtes ne correspondent pas à notre questionnement : soit parce qu'elles ne sont pas en Rhône-Alpes (ex : *la fête du vin et de la moisson* à Visan ou *la fête de la truffe* à Richerenches, situées dans le Vaucluse), soit parce qu'elles n'ont pas un caractère agricole affirmé (ex : *portes ouvertes maillot bonsaï* à Reulant dans l'Ain qui sont des portes ouvertes d'un magasin qui vend des bonsaïs, ou *le trail des Etangs de la Dombes* à Châtillon-sur-Chalaronne dans l'Ain qui n'est autre qu'une course à pied). Au final l'inventaire, avec ces modifications nécessaires à la démarche scientifique, passe de 565 fêtes à 421 fêtes agricoles en Rhône-Alpes.

Ensuite, cet inventaire était codé en quatorze catégories thématiques :

⁷⁷ <http://www.culture.gouv.fr/rhone-alpes/service/actcult.htm> (consulté le 15 mars 2008).

- 1. fours, pains, galettes et crêpes,
- 2. animaux,
- 3. vins,
- 4. produits du terroir et gastronomie,
- 5. plantes, fleurs et fruits,
- 6. montagne,
- 7. artisanat et métiers,
- 8. saisons,
- 9. saints et village,
- 10. bois et forêt,
- 11. eau,
- 12. folklore et autrefois,
- 13. moissons et machines,
- 14. autres.

Toutes ces catégories sont très pertinentes car elles représentent bien toute la diversité des thèmes abordés par les fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Cependant, elles ne sont pas pratiques pour la cartographie de cet inventaire dans la mesure où la multiplication des catégories entraîne la multiplication des couleurs et donc une perte de visibilité de l'information. Le but est donc de réduire ces catégories pour avoir la même représentativité mais une meilleure visibilité. Cinq catégories ont été choisies :

- 1. Produits locaux (animal et végétal),
- 2. Ressources naturelles,
- 3. Patrimoine vernaculaire,
- 4. Pratiques agricoles (saisonnalité, élevage, pratiques culturelles),
- 5. Autres (fête qui correspond à plusieurs entrées notamment).

La réduction des catégories conduit inévitablement à la surreprésentation de certaines classes, qui sont ici les produits locaux et les pratiques agricoles. Mais pour la représentation cartographique, la lecture est plus aisée et les résultats plus nets. Ce classement est sans doute discutable mais il représente bien les thèmes principaux des fêtes en Rhône-Alpes. Un autre découpage a été envisagé pour appréhender d'une autre façon cet inventaire. Après avoir traité le thème de la fête on pouvait dès lors traiter le type de la fête. En effet l'inventaire révèle, à partir des seuls noms de fêtes, que plusieurs types de fêtes existent. Tout d'abord les

foires qu'on pourrait qualifier de « *manifestations centrées autour de l'échange économique et symbolique d'un produit agricole. Elles ont un caractère essentiellement professionnel, mais elles y associent un certain nombre d'animations qui permettent de concentrer les populations locales* »⁷⁸. Mais le terme de foire, qui est de la même famille étymologique que le terme de fête, est ambigu car il ne concerne pas tout le temps un produit agricole. En effet, certaines foires sont commerciales et il est donc difficile, en jugeant sur la simple dénomination, de savoir quelle est leur finalité. On pourrait rapprocher certaines foires de concours ou comices agricoles qui sont organisés dans les espaces agricoles. Un comice étant « *une association privée formée par des exploitants agricoles pour favoriser le développement de l'agriculture* »⁷⁹. Dans la plupart des comices est organisée une compétition où les agriculteurs d'une filière mettent en avant leurs produits pour savoir quelle est la plus belle vache laitière par exemple. Une autre forme que peut prendre la fête, dans le sens où l'événement ne se déroule qu'un jour dans l'année, est le marché qui est « *un rassemblement public d'échange commerçant* »⁸⁰. Dans le cadre des fêtes agricoles, certaines se déroulent sous la forme d'un marché comme le marché de la myrtille à Mézilhac en Ardèche ou comme le marché des fruits d'automne (devenu depuis cette année les journées des fruits d'automne) de Treffort-Cuisiat dans l'Ain. Dans leurs dénominations, les fêtes sont diverses et recouvrent des réalités différentes. Néanmoins, nous observons un décalage entre la dénomination de l'événement et les activités qui y sont proposées. Ainsi, il est difficile de créer des catégories par type de fêtes tant le décalage entre les définitions littéraires ou scientifiques et la dénomination réelle que les organisateurs donnent à leur événement peut être grand.

L'inventaire réalisé en 1999 permet d'avoir un premier état des lieux des fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Ce dernier va être la base de travail pour étudier l'évolution qu'ont connu les fêtes depuis une dizaine d'années après la mise à jour de 2008.

III.2.2 La mise à jour de l'inventaire des fêtes agricoles, pour une meilleure compréhension du phénomène en Rhône-Alpes

⁷⁸ BETRY Nathalie, *op.cit.*

⁷⁹ Petit Larousse illustré, Larousse, Paris, 1988, p. 224.

⁸⁰ BETRY Nathalie, *ibidem.*

Le second travail dans la description des fêtes agricoles a été de mettre à jour l'inventaire de 1999. Les points importants ont été de savoir quelles informations nous cherchions et à qui nous pouvions les demander. Les informations principales sont le nom de la fête, le lieu et la date. A partir de ces trois informations il est possible d'en obtenir d'autres, notamment celles nécessaires à la cartographie qui seront abordées plus loin. Mais à partir de la date de la fête, nous déduisons la saison qui est un critère intéressant pour étudier la répartition des fêtes dans l'année. Pour les fêtes qui se déroulent à cheval sur deux saisons, nous avons opté pour le jour de départ de la fête pour l'inventaire. Par ailleurs, la question des sources est une question majeure puisque d'elles dépendent la qualité et la volonté d'exhaustivité du travail d'inventaire. On possédait déjà des sources avec le précédent inventaire : les CDT des départements de Rhône-Alpes, Terroir magazine, des brochures touristiques, des organismes comme le CPIE⁸¹ du Vercors et des coupures de presse. Le choix a été fait de ne s'adresser qu'à quatre « sources » dans un premier temps, puis d'élargir la recherche si les résultats ne correspondaient pas aux attentes :

- les CDT de Rhône-Alpes qui sont des acteurs majeurs dans le domaine touristique. Par le biais des offices de tourisme, ils recensent la plupart des événements touristiques dans les départements.
- les Chambres départementales d'Agriculture de Rhône-Alpes qui, par leurs liens et leurs réseaux avec le monde agricole, sont des acteurs majeurs de l'agriculture. Certaines organisent des fêtes agricoles.
- les services agriculture et communication des Conseils Généraux qui jouent aussi un rôle dans l'agriculture et dans la promotion des événements touristiques. Ils peuvent aussi avoir une liste des demandes de subventions dans le cadre de l'organisation des fêtes
- R3AP, le Comité de promotion des produits agroalimentaires de Rhône-Alpes, qui met régulièrement à jour sur son site internet un agenda des événements par département liés aux produits agroalimentaires de Rhône-Alpes.

La volonté est de ne choisir, dans un premier temps, que des sources « départementales », c'est-à-dire qui sont présentes dans chaque département de la région. Ceci pour ne pas avoir d'« effet de source » dans la répartition des fêtes agricoles. Ainsi une égalité est accordée à tous les départements et la démarche est ainsi plus justifiable au niveau scientifique. L'effet de source étant avéré lorsqu'on a une surreprésentation de fêtes dans un

⁸¹ Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement.

même espace. Le risque est de passé sans doute à côté de quelques fêtes et l'inventaire est peut-être moins exhaustif mais ce choix a été contraint par la durée de l'étude et les moyens mis en œuvre. Après avoir réalisé la mise à jour de l'inventaire, nous nous apercevons que les organismes les plus pertinents ont été R3AP et les CDT de Rhône-Alpes. Ce sont ceux qui diffusent le plus d'informations sur les fêtes. La réponse des Conseil Généraux et des Chambres d'Agriculture a été très variable selon les départements, certains collaborant volontiers (Chambres d'Agriculture de la Loire et de l'Ardèche notamment), d'autres n'ayant aucune information à donner (Conseil Général et Comité départemental du tourisme de la Loire) et certains refusant de collaborer (Chambre d'Agriculture de la Drôme). Néanmoins, d'autres sources ont été utiles : l'inventaire de 1999 avec lequel nous avons fait une comparaison faisant apparaître des fêtes oubliées, des fêtes communiquées par Nathalie Bétry du CRIPT et quelques sites Internet⁸². Une précision s'impose quant à la valeur des données de la mise à jour : les fêtes recensées ne sont pas toutes de 2008, certaines étant de 2007. Cela s'explique par la période de réalisation de la mise à jour (fin de l'hiver, début du printemps) car les organismes contactés (notamment les CDT et R3AP) n'avaient pas encore l'agenda complet de tous les événements de l'année 2008. Cette précision a son importance dans la présence ou non de certaines fêtes, recensées en 2007, en 2008. Une des principales limites de cet inventaire concerne le manque de profondeur historique. En effet, un des souhaits aurait été d'indiquer pour chaque fête son année de création. C'est une opération qui demande beaucoup de temps car il aurait fallu contacter chaque organisateur pour savoir la date de création de la fête. C'est une donnée importante qui manque au travail.

Plusieurs fêtes n'ont pas été retenues dans l'inventaire. Il s'agit de fêtes de réseau relativement connues en Rhône-Alpes : *De ferme en ferme* et *Prenez la clé des champs* qui ont été brièvement décrites dans la première partie. Le temps d'un weekend, des agriculteurs ouvrent leurs portes au public en faisant découvrir leurs produits, leurs savoir-faire et leur mode de vie. Le succès est important puisque près de 600 exploitations participent en France à *De ferme en ferme*. Le second réseau, *Prenez la clé des champs*, est moins connu puisqu'il ne se déroule qu'en Isère et Savoie mais est fondé sur les mêmes principes. Le choix de ne pas les inclure à l'inventaire est que ces événements ne sont pas véritablement des fêtes au sens littéral même s'ils se déroulent un weekend dans l'année. Néanmoins, ces événements sont pris en compte dans la réflexion globale liée à cette étude. A l'inverse, nous avons intégré à l'inventaire deux événements qui peuvent paraître similaires mais qui sont différents : *les*

⁸² Notamment les sites : <http://www.echoalp.com> et <http://www.123savoie.com> (consultés le 5 avril 2008).

Castagnades en Ardèche et *les Fermades* dans la Drôme. Pour *les Castagnades*, ce sont des fêtes organisées depuis longtemps autour du thème de la châtaigne. Elles sont co-organisées aujourd'hui par le PNR des Monts d'Ardèche mais existaient avant le PNR. Ce sont des fêtes au sens littéral même si elles sont organisées en réseau. *Les Fermades*, organisées par l'APAP⁸³, sont des événements qui allient le monde agricole et la culture. Le PNR résume bien la philosophie des *Fermades* comme : « *l'expérience inédite d'une agriculture culturelle et festive* »⁸⁴. Cela est pour nous un événement avec un caractère agricole fort, c'est pourquoi nous avons décidé de l'intégrer à l'inventaire.

Au final, les sources définies au préalable ont été pertinentes et ont permis de réaliser une mise à jour, sans doute non-exhaustive, mais intéressante dans sa comparaison avec l'inventaire de 1999. 472 fêtes ont été recensées en 2007-2008, ce qui fait une différence de 51 fêtes entre les deux dates. Les fêtes ont été classées de la même façon que l'inventaire de 1999, c'est-à-dire par thème (les cinq thèmes cités précédemment). Après avoir « affiné » et mis à jour l'inventaire de 1999, l'étape suivante est la cartographie de ces deux inventaires au regard de plusieurs variables.

III.2.3 La cartographie, un révélateur des inventaires

Pour mieux comprendre quelle place ont les fêtes agricoles en Rhône-Alpes et quelle a été leur évolution entre 1999 et 2007-2008, la cartographie se révèle être un outil pertinent. En effet, elle permet de visualiser la répartition spatiale des fêtes, ce qu'on ne voit pas avec une base de données. Avant de traiter les résultats de cette comparaison entre les deux inventaires, il convient de revenir sur la démarche suivie pour cartographier les fêtes.

La cartographie a été réalisée avec un logiciel de SIG (*Mapinfo 8.0*) qui permet de rassembler au sein d'une carte, des données diverses mais localisées dans un même espace géographique (ici Rhône-Alpes). La première étape est la géolocalisation des communes en attribuant à chaque commune son code INSEE, et ce pour les deux inventaires (de 1999 et de 2007-2008). C'est ce qui permet de faire le lien entre la base de données et le fond de carte. De la même façon, toutes les fêtes ont été codées selon leur mois, leur saison, leur thème et leur département. Ainsi, il est possible de croiser la répartition des fêtes avec de nombreuses variables concernant l'agriculture, les zonages INSEE ou la répartition de la population. Le problème des données de l'agriculture est qu'elles datent du Recensement Agricole de 2000,

⁸³ Association pour la Promotion des Agriculteurs du Parc Naturel Régional du Vercors.

⁸⁴ http://www.apapvercors.com/fermades.pdf/DP_guinguette.pdf (consulté le 15 avril 2008).

ce qui ne permet pas de faire des comparaisons entre l'inventaire de 1999 et celui d'aujourd'hui. Mais la richesse du SIG permet de situer une répartition de fêtes au regard de dynamiques qui concernent le secteur agricole par exemple. Les cartes présentes dans ce rapport ont, pour certaines, fait l'objet d'une discrétisation. Celle-ci a été faite par la méthode de la moyenne et de l'écart-type qui calcule les bornes des classes en fonction de l'écart-type par rapport à la moyenne. La distribution est ainsi classée de manière à se situer par rapport à la moyenne et mettre en valeur les valeurs extrêmes. L'avantage est aussi la comparaison entre les différentes cartes.

L'atout de la cartographie dans ce type d'étude consiste à mettre en lumière des corrélations entre une localisation des fêtes et d'autres variables. Corrélations qui ne pourraient être mises en évidence avec la seule base de données. La cartographie sert donc de point de départ à une analyse plus poussée des fêtes par le travail d'échantillonnage et par la suite d'entretiens avec les organisateurs.

III.2.4 Les entretiens, pour une étude précise des fêtes

La dernière étape du travail consiste à réaliser à la fois des enquêtes téléphoniques et un travail de terrain. Pour ce, nous avons divisé les fêtes à enquêter en deux catégories. Le premier travail, chronologiquement, fut de réaliser les enquêtes de terrain. Cette étape est une des plus importantes car elle permet d'aller au plus près de la réalité et de prendre connaissance des contextes locaux qui influent sur la mise en place, l'organisation ou l'arrêt d'une fête. Mais avant de se rendre sur place, il faut échantillonner l'inventaire pour ne garder qu'une dizaine de fêtes susceptibles de nous intéresser dans le cadre de la problématique et des hypothèses. La principale difficulté rencontrée a été l'échantillonnage des fêtes. Ne disposant pas de suffisamment de critères qualifiant les fêtes, nous n'avons pas suivi une réelle démarche scientifique basée sur des critères précis et quantifiés. Dans ce cadre là, il aurait été intéressant de disposer de la date de création des fêtes pour enquêter différentes époques de création des fêtes. Une partie du choix a été faite en collaboration avec le CRIPT. Parallèlement à cette étude, deux articles sur les fêtes agricoles en Rhône-Alpes ont été produits en mettant en avant le thème du numéro : « revisiter les patrimoines ». Le choix des deux fêtes s'est porté sur la fête de la Dombes (anciennement fête du poisson) à Villars-les-Dombes et sur les journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat, toutes deux situées dans le département de l'Ain. L'échantillonnage s'est donc fait avec les critères dont nous disposions : le choix a été fait en tenant compte de la répartition spatiale des fêtes en Rhône-

Alpes et des thèmes mis en avant. Il est important d'avoir un échantillon homogène dans l'espace pour ne pas privilégier un département plutôt qu'un autre. De la même façon, il est nécessaire d'avoir une représentation relativement égale des thèmes. Le choix, avec cette double contrainte s'est porté sur neuf fêtes :

- Fête de la Dombes à Villars-les-Dombes (Ain).
- Journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat (Ain).
- Fête des fours à Ordonnaz (Ain).
- Marché de la myrtille à Mézilhac (Ardèche).
- Fête des plantes et des savoirs populaires à Saint-Julien-du-Serre (Ardèche).
- Tilleul en Baronnies à Buis-les-Baronnies (Drôme).
- Fête de la pomme du Pilat à Pélussin (Loire).
- Fête du cardon à Vaulx-en-Velin (Rhône).
- Fête des bucherons à Abondance (Haute-Savoie).

Pour ces neuf fêtes, quatorze personnes ont été interrogées ce qui permet d'avoir une vision globale de la fête. La répartition n'est pas égale pour tous les départements et pour les thèmes mis en avant mais les entretiens téléphoniques permettent de rétablir un peu les équilibres entre les différents critères. Tous les entretiens ont été réalisés par Pierre Caritey, sauf pour la fête de la Dombes (avec Nathalie Bétry), pour les journées des fruits d'automne (avec Claire Delfosse et Nathalie Bétry) et la fête des bucherons (seulement Nathalie Bétry). L'association avec Nathalie a été intéressante car elle apporte son regard d'ethnologue pendant l'entretien. De même avec Claire Delfosse qui apporte toute son expérience et son savoir.

Pour l'entretien en lui-même, une grille d'entretien a été conçue en collaboration avec Nathalie Bétry, selon la problématique et les hypothèses formulées au préalable mais aussi selon le contexte local ou régional dans lequel chaque fête est intégrée. Il est en effet important de tenir compte des spécificités locales pour mieux comprendre en quoi la fête joue un rôle dans le territoire. Ainsi, il est important de mettre en parallèle la culture du cardon et la pression urbaine dans le cadre de la fête du cardon à Vaulx-en-Velin pour voir quelles sont les relations entre les deux. Chaque entretien fait ensuite l'objet d'un compte rendu qui pointe les faits intéressants de la fête et du contexte local.

La seconde catégorie des entretiens est l'entretien téléphonique. Plus rapide à mettre en place et à dépouiller, il permet de réduire l'information aux points essentiels. Il mobilise aussi moins de temps (pas besoin de se rendre sur le terrain). Tout d'abord, le choix s'est porté sur l'entretien téléphonique plutôt qu'un envoi de courrier qui prend plus de temps et

qui est plus aléatoire en termes de résultats. Ensuite, il a fallu échantillonner les fêtes qui allaient être enquêtées. Le choix s'est tout d'abord porté sur une trentaine de fêtes réparties dans toute la région Rhône-Alpes. Mais avec les entretiens de terrain et la faible disponibilité des personnes contactées, le temps n'était pas suffisant pour en traiter une trentaine. Au final, onze fêtes ont été traitées dans tous les départements de Rhône-Alpes, sauf la Savoie :

- Fête des bucherons à Mijoux (Ain).
- De jazz en caves à Tain l'Hermitage (Drôme).
- Fête de l'olive piquée à Nyons (Drôme).
- Fête de l'abricot à Bren (Drôme).
- Fête de la transhumance à Allevard (Isère).
- Fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez (Loire).
- Fête de l'âne à Farnay (Loire).
- Fête du lait à Roanne (Loire).
- Concours de labour et de débardage à Yzeron (Rhône).
- Fête de la vache à Mornant (Rhône).
- Fête du reblochon à La Clusaz (Haute-Savoie).

La même procédure que pour les entretiens de terrain a été suivie. Une grille d'entretien a été réalisée avec une majorité de questions à choix multiples pour ne pas faire durer l'entretien trop longtemps. Les thèmes abordés dans l'entretien sont multiples : histoire, organisation de la fête, publics, communication, financements, activités de la fête, secteur agricole local, évolution de la fête. La plupart des entretiens duraient entre dix et quinze minutes. Il faut noter que nous n'avons jamais été mal reçu dans le cadre des demandes d'entretiens, tout le monde a répondu favorablement à la demande. Les entretiens téléphoniques font l'objet d'un compte rendu sous forme de tableau pour plus de lisibilité.

L'intérêt de cette étude passe donc par la rencontre avec les organisateurs des fêtes. Certes, la durée ne permettait pas de voir autant de monde que nous le souhaitions mais, au final, nous avons rencontré ou questionné vingt-cinq personnes pour un total de vingt fêtes en Rhône-Alpes (*cf.* figure 2).

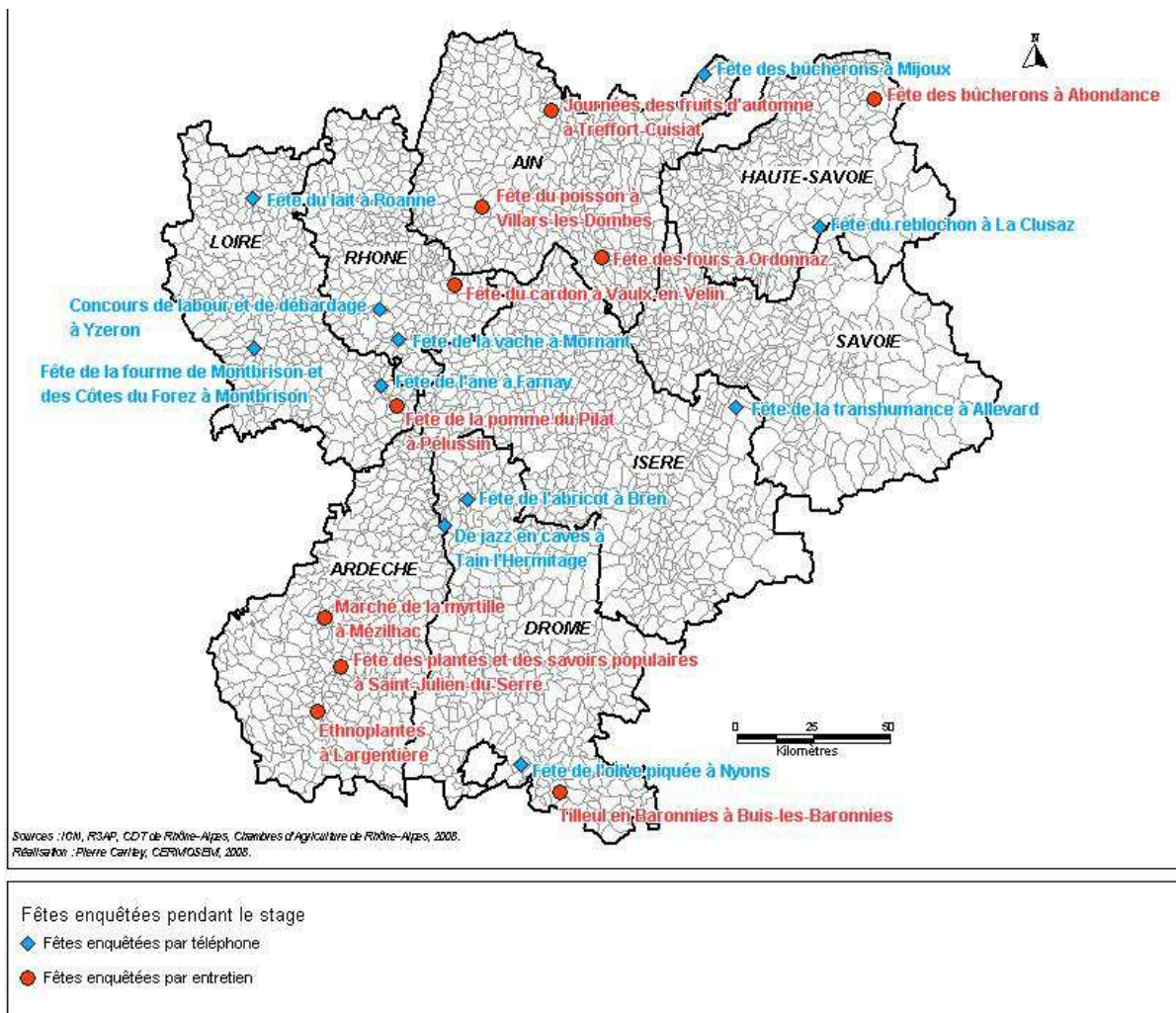


Figure 2 : localisation des fêtes ayant fait l'objet d'un entretien

Les fêtes étudiées couvrent tous les départements sauf la Savoie. Certes, le choix des fêtes est discutable (les deux Savoie peu représentées) et il n'a pas de valeur scientifique en soi mais il offre un panorama pertinent et représentatif pour étudier la place qu'ont les fêtes dans les espaces ruraux à vocation agricole. De plus, les entretiens de terrain permettent de mieux comprendre le territoire dans lequel les fêtes s'insèrent et quelle est la place du secteur agricole local par exemple (en termes de paysage). Par ailleurs, ce sont les mêmes thèmes qui ont été abordés lors des deux types d'entretien, ce qui permet de comparer les réponses de chaque organisateur. L'entretien de terrain offrant plus de détails et d'informations que l'entretien téléphonique.



Cette première partie, assez diverse, offre un cadrage théorique du sujet. La fête est évoquée dans ses principales dimensions symboliques et dans son ancrage territorial. Par son caractère socio-spatial, la fête participe à structurer les populations autour d'évènements majeurs. Elle n'en demeure pas moins une réalité géographique qui peut créer ou impulser du développement dans les territoires par sa mobilisation de groupes sociaux. Cette partie permet aussi de situer l'étude vis-à-vis de ses commanditaires et partenaires. C'est une chance de pouvoir travailler avec plusieurs partenaires dans la diversité des approches, à la fois professionnelle et universitaire. Enfin, cette partie se termine par l'explication de la démarche suivie dans le cadre du travail. Il est essentiel de décrire la démarche suivie pour mieux comprendre le raisonnement. Cette sous-partie est très importante dans la mesure où elle met en avant les étapes suivies et les choix opérés. Cela permet de mieux comprendre les résultats évoqués dans la seconde partie.

Chapitre 2 : Une géographie des fêtes agricoles en Rhône-Alpes

Après avoir présenté le contexte théorique et pratique de l'étude, il convient d'aborder les résultats des inventaires et des enquêtes réalisés. Ils représentent la base concrète sur laquelle nous nous appuyons pour essayer de distinguer des tendances et des évolutions. Ce travail passionnant pointe une série de thèmes qui nous paraissent être les plus pertinents. Mais la richesse de ce sujet fait que certains points attendus par le lecteur ne seront peut-être pas traités ici. L'inventaire est à la base du travail d'appréhension et de compréhension des fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Il permet, par l'intermédiaire de la cartographie, de caractériser la répartition, la saisonnalité ou les thèmes des fêtes mais aussi de comparer cette répartition avec d'autres indicateurs. Le travail d'enquêtes réalisé par téléphone ou par entretien rend compte, quant à lui, de la réalité du terrain et des contextes locaux qui animent chaque fête. La richesse des informations récoltées permet d'analyser l'émergence de plusieurs types de fêtes avec des objectifs différents mais aussi des phénomènes sociaux comme l'importance du secteur associatif.

I. La place des fêtes agricoles en Rhône-Alpes entre 1999 et 2008

La réalisation de deux inventaires à intervalle d'une dizaine d'années permet de rendre compte d'une évolution de la répartition des fêtes. Quels sont les territoires qui ont « gagné » des fêtes et inversement, quels sont ceux qui en ont « perdues » ? Mais au delà de cette simple comparaison spatiale, il est intéressant de pouvoir comparer la répartition des fêtes à d'autres indicateurs pour tenter de faire émerger des relations ou des corrélations. Facilitées par l'usage de la cartographie, plusieurs comparaisons sont faites avec deux domaines en particulier : l'agriculture et les zones de peuplement. Ainsi, on peut se servir de ces données pour étudier la place qu'ont les fêtes agricoles au regard de l'évolution agricole des communes rhônalpines.

1.1 Des spécificités régionales ?

La répartition des fêtes agricoles peut être considérée en fonction de plusieurs critères. Les caractéristiques associées à chaque fête dans les inventaires permettent de pointer

des spécificités entre les inventaires de 1999 et de 2008. Ainsi, grâce aux dates des fêtes, aux thèmes qu'elles mettent en avant, nous pouvons cibler des tendances et des évolutions.

I.1.1 Une répartition différenciée

Afin de mieux cerner quelle est la répartition des fêtes agricoles en Rhône-Alpes, la première des tâches est de croiser cette répartition avec un fond départemental de Rhône-Alpes. Il ressort des zones plus ou moins « festives » selon les départements (*cf.* annexes 1 et 2). Avec ces deux cartes représentant la répartition des fêtes en Rhône-Alpes en 1999 et en 2007-2008, nous observons une quasi absence de fêtes en Isère et en Savoie en 1999. La situation s'équilibre en 2007-2008 avec une répartition plus homogène dans le territoire. Mais pour mieux comprendre dans quels territoires sont implantées les fêtes, un autre facteur est plus pertinent : les zones agricoles de Rhône-Alpes. Certes, ce n'est pas la partie consacrée à l'agriculture, mais cet indicateur permet de mieux situer les fêtes. Il a été élaboré par Maud Hirczak dans sa thèse soutenue en 2007⁸⁵, à partir des petites régions agricoles (PRA) qui ont été définies en 1946 pour répondre à la demande du Commissariat Général au Plan. L'objectif était de disposer d'un zonage approprié pour la mise en œuvre d'actions d'aménagement destinées à accélérer le développement de l'agriculture. « *Largement inspirées des régions géographiques, les régions agricoles (RA) et les PRA ont une taille intermédiaire entre la commune (zone trop petite pour présenter des résultats) et le département (zone trop hétérogène)* »⁸⁶. Le critère principal de ces zones est qu'elles représentent des zones d'agriculture homogènes à cheval sur plusieurs départements pour les RA et limitées au département pour les PRA. Bien qu'obsolète dans certains territoires, ce découpage a permis à Maud Hirczak de créer les zones agricoles de Rhône-Alpes qui sont des regroupements de PRA. 34 zones agricoles composent ainsi la région Rhône-Alpes avec une cohérence agricole, mais surtout géographique forte. Croisé avec la répartition des fêtes agricoles aux dates des deux inventaires, ce découpage semble être pertinent comme le montrent les figures 2 et 3. En effet, ces zones reprennent le vocable des régions historiques comme le Dauphiné ou le Vivarais. Mais ces zones parlent aux gens dans le sens où elles sont employées très souvent, ne serait-ce que pour exprimer sa provenance. L'exemple du département de l'Ain est parlant

⁸⁵ HIRCZAK Maud, *La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes*, thèse de doctorat, Institut de géographie alpine, Université Joseph Fourier, Grenoble, 2007, 354 p.

⁸⁶ <http://agreste.maapar1.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/lesregionsagricoles.pdf> (consulté le 29 juillet 2008).

puisque'on trouve sur le site internet du CDT de l'Ain la même répartition que sur la carte⁸⁷.
Preuve que ce découpage peut être pertinent.

En 1999, deux zones majeures ressortent de la figure 3 :

- un axe qui part des Monts du Lyonnais et du Pilat au nord au Tricastin et Baronnies au sud, centré sur la vallée du Rhône.
- un axe longitudinal qui part du Bugey à l'ouest jusqu'au nord de la Tarentaise à l'est et au Chablais au nord.

A l'inverse, deux zones de vide apparaissent :

- un axe qui part du Dauphiné jusqu'à l'Oisans-Briançonnais même si le Vercors et la Chartreuse coupe un peu cet axe.
- un axe Maurienne-Tarentaise même si le nord de la Tarentaise possède plusieurs fêtes.

Dans une moindre mesure, la Loire n'a pas une forte concentration de fêtes. Plusieurs explications peuvent être avancées pour comprendre cette répartition.

Tout d'abord, la question des sources utilisées pour réaliser l'inventaire de 1999 est centrale. L'inventaire compte 421 fêtes mais les sources choisies pour le réaliser sont mélangées. On trouve à la fois des sources départementales (CDT par exemple) et des sources locales (CPIE du Vercors ou brochure de la ville de Goncelin par exemple). Ainsi, avec cette méthode, le risque d'avoir un effet de source est plus grand dans la mesure où certains organismes ne sont pas présents dans toute la région. La richesse des informations que peut donner un CPIE ne sera pas la même que dans une zone où il n'y en a pas (même si cette zone compte beaucoup de fêtes). Comme nous l'avons indiqué précédemment, il y a un risque de surreprésentation de l'information dans une zone précise au détriment d'une autre. Il semble que ce soit le cas dans cet inventaire réalisé en 1999. En effet, la foire de Beaucroissant (Isère) n'est pas indiquée dans l'inventaire de 1999 alors qu'elle se déroulait pour la 780^{ème} fois cette année là. Il apparaît aussi étonnant qu'il n'y ait que huit fêtes répertoriées dans la Maurienne et l'Oisans-Briançonnais réunis. Néanmoins, il est aussi possible qu'il n'y avait pas beaucoup de fêtes dans ces zones en 1999. Il est difficile de trancher la question de manière définitive.

La répartition des fêtes en deux zones géographiques fortes peut s'expliquer par la présence de fêtes liées à des thèmes précis comme les fêtes des fours dans le Bugey ou bien de nombreuses fêtes liées à l'élevage en Haute-Savoie (Bauges, Pays de Thônes ou Chablais).

⁸⁷ http://www.ain-tourisme.com/website/fr/01_02_00_4_pays_ain.asp (consulté le 29 juillet 2008).

De la même façon dans la vallée du Rhône avec de nombreuses fêtes consacrées à la viticulture.

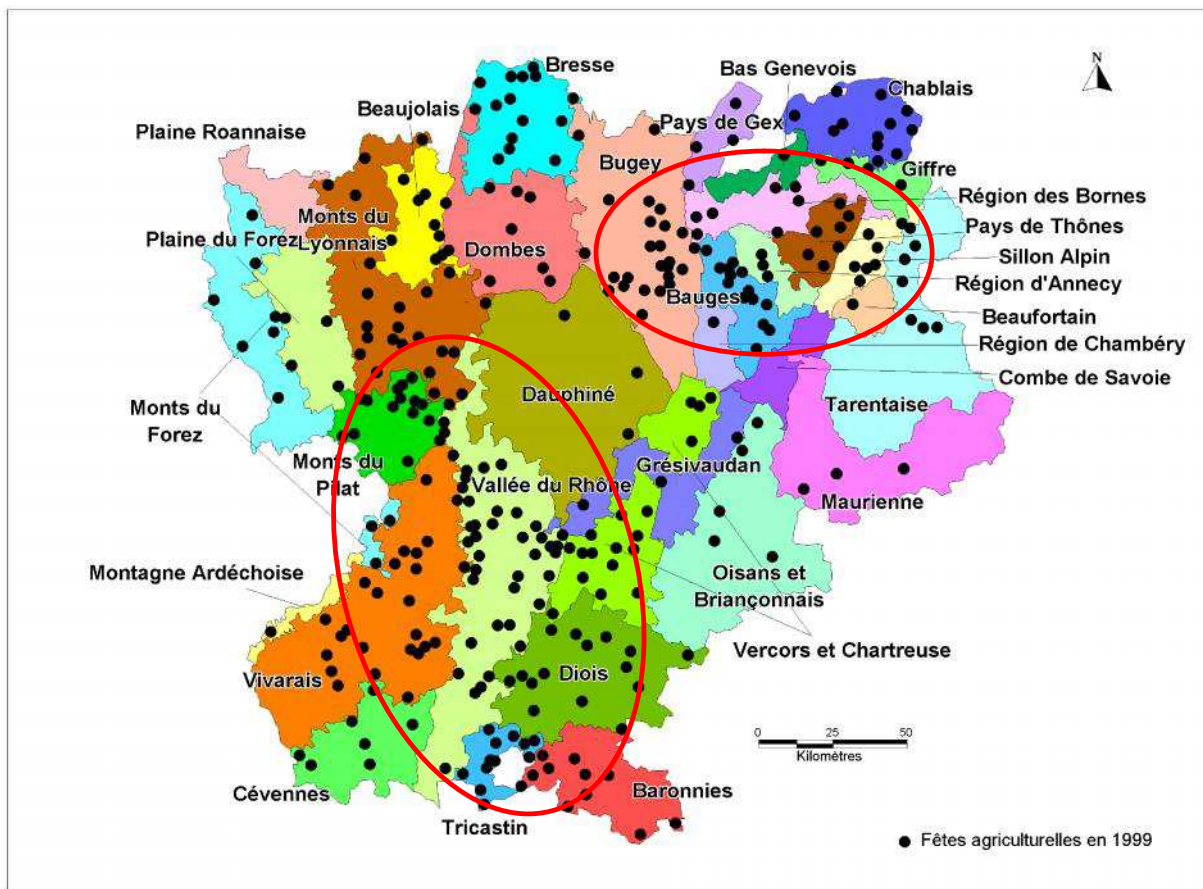


Figure 3 : Répartition des fêtes agricoles et zones agricoles de Rhône-Alpes en 1999

Sources : IGN, HIRCZAK Maud, op.cit., p. 214 (pour les deux cartes), DRAF, 1999, R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008. Réalisation : Pierre Caritey, CERMOSEM, 2008.

L'inventaire de 2007-2008 offre un état des lieux actuel des fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Il n'est sans doute pas exhaustif mais donne un bon aperçu de la répartition aujourd'hui. Ainsi, nous observons une répartition plus homogène à l'échelle régionale (cf. figure 4) qui traduit peut-être la différence des sources utilisées pour la réalisation de l'inventaire. La principale zone où se concentrent les fêtes est le Bugey. Plus largement, cette zone s'étend jusqu'au pays de Thônes et au sillon alpin. Deux autres zones concentrent aussi beaucoup de fêtes :

- des monts du Pilat jusqu'à la Bresse en passant par les monts du Lyonnais et le Beaujolais.
- le Vercors.

Il reste cependant plus difficile de délimiter des zones nettes de concentration des fêtes qu'en 1999. Parmi les enseignements qu'on peut tirer de cet inventaire, il apparaît des situations étonnantes comme le Bugey qui est quasiment coupé en deux entre un sud à très forte concentration de fêtes et un nord beaucoup moins dynamique. De même pour l'Oisans-Briançonnais qui, voyant ses fêtes se situer uniquement au nord, délaisse le sud. De même, il n'y a pas beaucoup de fêtes dans la partie nord-est de la Loire (plaine Roannaise, du Forez et monts du Forez).

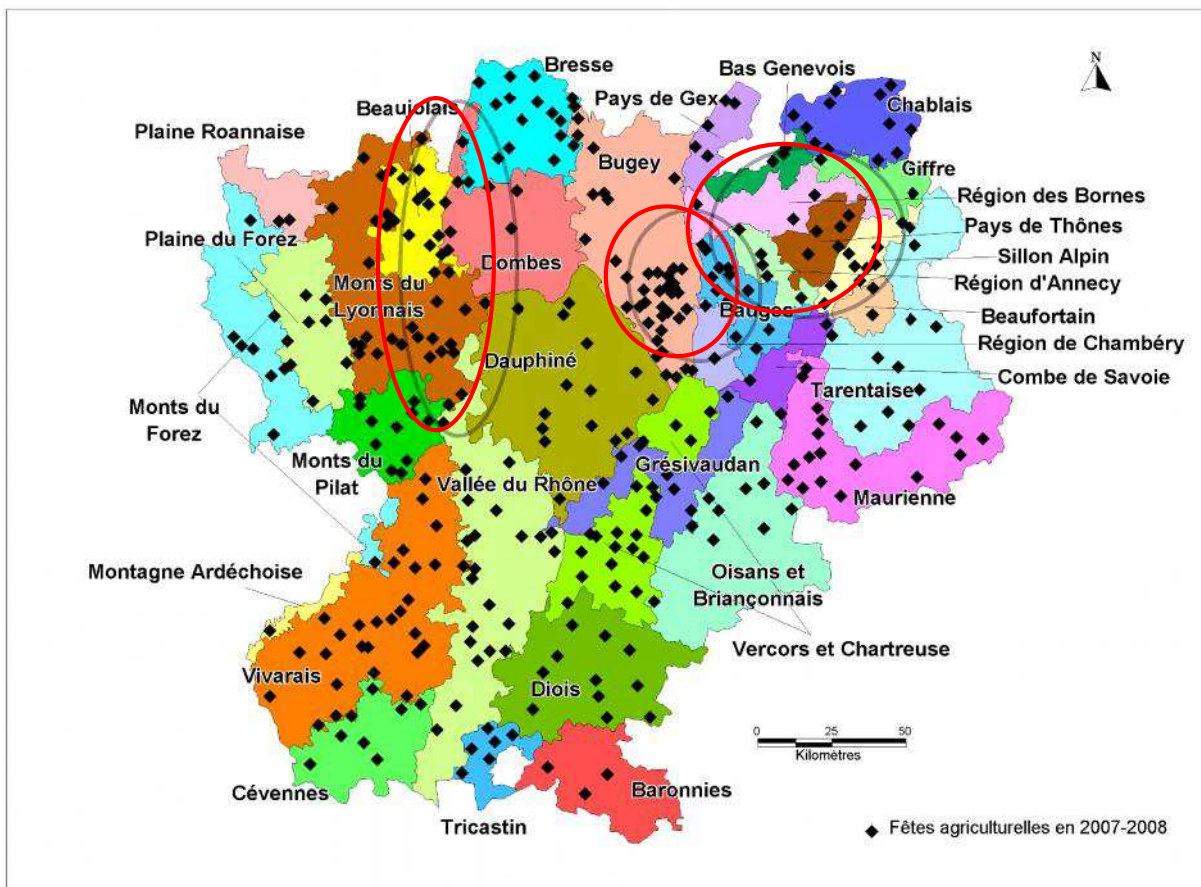


Figure 4 : Répartition des fêtes agricoles et zones agricoles de Rhône-Alpes en 2008

Sources : IGN, HIRCZAK Maud, op.cit., p. 214 (pour les deux cartes), DRAF, 1999, R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008. Réalisation : Pierre Caritey, CERMOSEM, 2008.

I.1.2 L'évolution des fêtes agricoles, entre rattrapage et homogénéisation

Même s'il est difficile de comparer scientifiquement ces deux inventaires, étant donné que les sources utilisées pour les deux inventaires sont différentes, il n'en demeure pas moins des tendances. Nous avons vu qu'il était compliqué de tirer des enseignements de l'évolution de zones comme le Dauphiné ou l'Oisans-Briançonnais. Néanmoins, nous observons une

déconcentration des fêtes dans la vallée du Rhône et autour de l'enclave des Papes (Tricastin-Baronnies). Le Bugey connaît un glissement des fêtes vers le sud qui peut s'expliquer par un nombre plus important de fêtes des fours dans l'inventaire de 2007-2008. Néanmoins, toutes les fêtes des fours ne sont pas répertoriées puisque la présidente du comité de restauration du patrimoine d'Ordonnaz, organisatrice de la fête des fours d'Ordonnaz, indique que dans le seul canton de Lhuis qui regroupe quatorze communes, on compte 52 fêtes des fours ! Chiffre assez incroyable qui fait plus de 3,7 fête par commune et par an.

Départements de Rhône-Alpes	Nombre de fêtes en 1999	Nombre de fêtes en 2007-2008	Taux de variation des fêtes entre 1999 et 2007/2008 (en %)
Ain	60	75	25
Ardèche	51	50	-2
Drôme	111	62	-44,1
Isère	22	57	159,1
Loire	34	42	23,5
Rhône	30	45	50

Tableau 1 : Fêtes agricoles par départements entre 1999 et 2008

Sources : DRAF, 1999, R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

Grâce au tableau 1, il est possible de mieux cerner l'évolution départementale des fêtes agricoles entre les deux inventaires. Les chiffres sont bien sûr soumis à l'inventaire de 1999 qui n'a pas les mêmes sources et qui a quelques lacunes pour certains territoires. Les deux plus importantes augmentations étant à mettre au crédit des départements qui n'avaient pas beaucoup de fêtes en 1999. Nous observons une hausse pour tous les départements sauf pour l'Ardèche, la Haute-Savoie et la Drôme. Cette dernière perdant 49 fêtes entre 1999 et 2008 (-44,1 %). Il est intéressant de montrer maintenant les fêtes qui existaient dans l'inventaire de 1999 et qui existent toujours aujourd'hui (cf. figure 5).

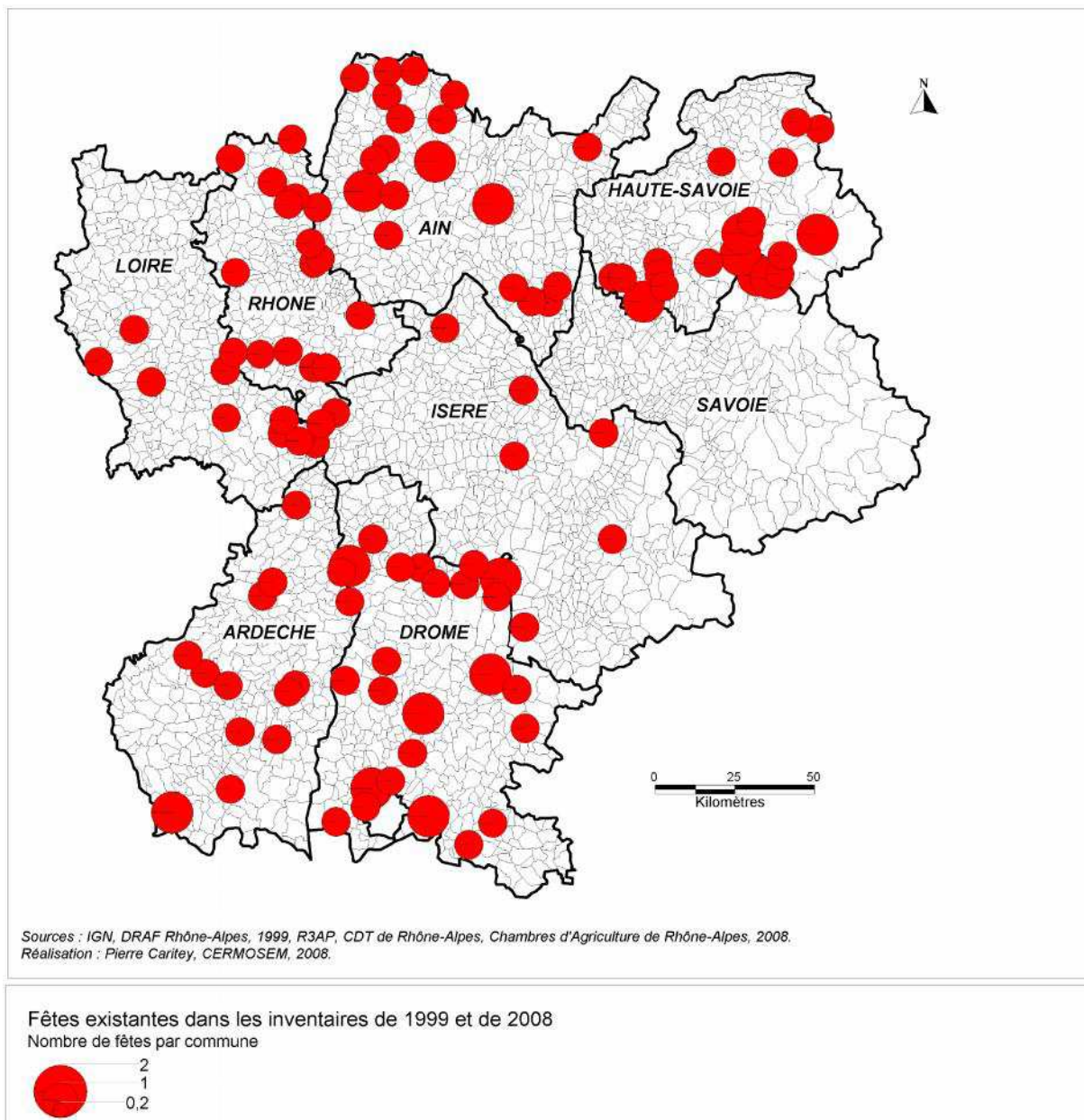


Figure 5 : Fêtes existantes entre 1999 et 2008

Nous avons dénombré 125 fêtes qui étaient dans l'inventaire de 1999 et qui sont dans l'inventaire de 2007-2008. Nous pouvons déduire de ce chiffre que 296 fêtes ont disparu en neuf ans. Ce chiffre est à relativiser dans le sens où certaines fêtes n'ont lieu qu'une année (date anniversaire par exemple). Nous notons une certaine dynamique dans le monde des fêtes puisque le nombre de fêtes a augmenté de 12,4 % entre 1999 et 2008. Lorsqu'une fête disparaît, une autre est créée dans une autre commune. Les zones qui ont maintenu des fêtes sont diverses :

- l'axe Bauges-sillon alpin en Haute-Savoie,
- une grande partie de la Drôme (Vercors, Tricastin, Baronnies, Diois),

- l’interface monts du Pilat-monts du Lyonnais (Loire-Rhône),
- la Bresse et le Beaujolais (Ain-Rhône).
- une partie du Vivarais (Ardèche).

L’Isère et la Savoie sont « vides » en raison de l’absence de fêtes dans l’inventaire de 1999.

La répartition des fêtes en Rhône-Alpes entre les deux inventaires apporte quelques enseignements importants. Nous notons une augmentation du nombre de fêtes entre 1999 et 2008 (12,4 %), le maintien d’un tissu de fêtes dans certaines zones où il y a beaucoup de fêtes (comme la Haute-Savoie ou l’interface monts du Pilat-monts du Lyonnais) et des zones où se concentrent les fêtes en 2008 comme le Bugey, le Beaujolais et les monts du Lyonnais où se dessine une sorte de banane au sud (de Givors au début de la plaine du Forez). Nous observons aussi une répartition plus homogène dans tous les départements de Rhône-Alpes.

I.1.3 La saisonnalité, un critère pertinent pour caractériser les fêtes ?

Parmi les critères retenus pour tenter de caractériser les fêtes agricoles en Rhône-Alpes se trouve la saisonnalité. Plus pertinent que les mois, les saisons permettent de visualiser quels sont les moments privilégiés par les organisateurs pour réaliser leurs fêtes. Les tableaux 2 et 3⁸⁸ nous montrent bien comment se répartissent les fêtes dans le temps et l’évolution que cette répartition a suivi entre 1999 et 2008. En 1999, l’été (48,7 %) est la saison où se déroulent le plus de fêtes et inversement pour l’hiver (6,4 %). Nous observons quelques nuances selon les départements : ainsi, c’est en automne que se déroulent le plus de fêtes dans la Loire et le Rhône. Dans la Drôme, c’est en automne que se déroulent le moins de fêtes. Dans l’inventaire de 1999, 3,8 % des fêtes n’ont pas de dates indiquées. En 2007-2008, les répartitions sont les mêmes, seuls les chiffres changent : c’est toujours en été que se déroulent le plus de fêtes mais en moins grande proportion (43,8 %) alors que c’est toujours en hiver que se déroulent le moins de fêtes mais en plus grande proportion (9,7 %).

Les nuances départementales évoluent aussi : c’est en automne que se déroulent le plus de fêtes en Ardèche et au printemps pour le Rhône. Mais seuls la Savoie et le Rhône se distinguent des autres départements pour la période creuse des fêtes puisque c’est au printemps pour le premier et en automne pour le second que se déroulent le moins de fêtes. Les annexes 3 et 4 montrent une répartition du nombre de fêtes par commune associée à la saisonnalité. Ces cartes confirment que la période estivale est la plus prisée des organisateurs,

⁸⁸ Les chiffres en rouge indiquent les proportions les plus fortes et ceux en bleu les proportions les plus faibles.

notamment dans les deux Savoie où les organisateurs profitent de l'été pour avoir beau temps et donc plus de fréquentation.

Départements de Rhône-Alpes	Hiver	Printemps	Eté	Automne	Non renseigné	Total
Ain	3,3	25	45	26,7	0	100
Ardèche	2	21,6	52,9	23,5	0	100
Drôme	14,4	18	53,2	6,3	8,1	100
Isère	0	18,2	68,2	9,1	4,5	100
Loire	5,9	29,4	23,5	32,4	8,8	100
Rhône	3,3	23,3	33,3	36,7	3,3	100
Savoie	4,3	17,4	56,5	13	8,7	100
Haute-Savoie	4,4	18,9	51,1	25,6	0	100
TOTAL	6,4	20,9	48,7	20,2	3,8	100

Tableau 2 : Nombre de fêtes par saisons en 1999 (en %)

Sources : DRAF, 1999.

Départements de Rhône-Alpes	Hiver	Printemps	Eté	Automne	Total
Ain	5,3	25,3	41,3	28	100
Ardèche	4	32	28	36	100
Drôme	9,7	19,4	58,1	12,9	100
Isère	7	29,8	35,1	28,1	100
Loire	11,9	23,8	35,7	28,6	100
Rhône	20	35,6	24,4	20	100
Savoie	11,8	9,2	64,5	14,5	100
Haute-Savoie	10,6	13,6	47	28,8	100
TOTAL	9,7	22,4	43,8	24,1	100

Tableau 3 : Nombre de fêtes par saisons en 2007-2008 (en %)

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

La saisonnalité peut être choisie dans le cadre d'une fête sans réel temps fort agricole ou bien « imposée » dans le cadre de pratiques agricoles traditionnelles. C'est le cas de certaines fêtes :

- fêtes des moissons qui se déroulent en juillet ou en août,
- fêtes des vendanges qui se déroulent en septembre (certaines en octobre mais c'est plus rare),
- fêtes viticoles de la Saint-Vincent qui se déroulent en janvier,
- fêtes viticoles du Beaujolais nouveau qui se déroulent en novembre,
- fêtes de la transhumance qui se déroulent en juin.

Nous notons une forte « ritualisation » des fêtes viticoles. Ainsi, la plupart des fêtes liées à la viticulture sont organisées à des dates/moments bien précis. D'autres fêtes comme celles consacrées aux fours ne sont pas vraiment liées à une date précise : elles s'étalent de mai à août pour la plupart même si certaines se déroulent pendant l'hiver.

Au final, nous pouvons considérer que la saisonnalité est un critère pertinent dans la mesure où il montre que c'est en été que se déroulent le plus de fêtes. Plus largement, le couple printemps-été représente entre 65 et 70 % des fêtes dans l'année dans les deux inventaires. Le choix de ces saisons étant bien sûr conditionné par la plus grande probabilité de beau temps.

I.1.4 Une diversité de fêtes avec des thématiques plurielles

Le classement évoqué en première partie regroupe cinq catégories qui nous semblent être pertinentes quant à la représentativité des thèmes qu'elles recouvrent. Les tableaux 4 et 5 montrent la répartition des fêtes selon les thèmes choisis dans les départements de Rhône-Alpes. Les produits locaux sont le premier thème mis en avant lors des fêtes. Le plus souvent, les organisateurs promeuvent les produits de leur territoire et ce dans toutes les catégories de produits. Les régions arboricoles comme la vallée du Rhône ou les monts du Lyonnais mettent en avant les fruits (moins souvent les légumes) comme la pêche de vigne à Soucieu-en-Jarrest ou la fête du fruit à Thurins dans le Rhône. Les régions viticoles fêtent bien sûr le vin plusieurs fois dans l'année comme nous l'avons vu dans la partie précédente. Les régions comme la Bresse mettent à l'honneur la fameuse volaille de Bresse, notamment à Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux où se déroulent *les Glorieuses de Bresse*.

Départements de Rhône-Alpes	Produits locaux	Ressources naturelles	Patrimoine vernaculaire	Pratiques agricoles	Autres (plusieurs entrées)	Total
Ain	55	1,7	25	13,3	5	100
Ardèche	62,7	3,9	7,8	23,5	2	100
Drôme	51,4	1,8	0	44,1	2,7	100
Isère	27,3	4,5	4,5	59,1	4,5	100
Loire	61,8	2,9	5,9	29,4	0	100
Rhône	70	3,3	3,3	16,7	6,7	100
Savoie	21,7	0	8,7	60,9	8,7	100
Haute-Savoie	26,7	3,3	2,2	60	7,8	100
TOTAL	47,3	2,6	6,4	39,2	4,5	100

Tableau 4 : Nombre de fêtes par thème en 1999 (en %)

Sources : DRAF, 1999.

Départements de Rhône-Alpes	Produits locaux	Ressources naturelles	Patrimoine vernaculaire	Pratiques agricoles	Autres (plusieurs entrées)	Total
Ain	44	1,3	32	16	6,7	100
Ardèche	56	4	4	10	26	100
Drôme	59,7	0	0	22,6	17,7	100
Isère	50,9	5,3	14	10,5	19,3	100
Loire	66,7	0	2,4	19	11,9	100
Rhône	75,6	0	2,2	11,1	11,1	100
Savoie	40,8	3,9	11,8	36,8	6,6	100
Haute-Savoie	42,4	7,6	0	39,4	10,6	100
TOTAL	52,4	3	9,5	22	13,1	100

Tableau 5: Nombre de fêtes par thème en 2007-2008 (en %)

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

Enfin, les fromages sont aussi des produits locaux largement mis en avant : citons la fête des fromages à Cenves dans le Rhône ou la fête du bleu du Vercors-Sassenage qui se tient cette

année à La Chapelle-en-Vercors dans la Drôme (la fête tourne chaque année). La proportion de fêtes liées aux produits locaux a augmenté entre les deux inventaires pour devenir le thème majoritaire dans tous les départements en 2008 (*cf. annexes 5 et 6*).

Les pratiques agricoles sont le second thème privilégié par les organisateurs des fêtes. Dans cette catégorie, on retrouve des fêtes qui mettent en avant l'élevage (compris ici dans sa globalité) comme les fêtes de l'âne à Farnay dans la Loire ou à Valloire en Savoie, la fête de la vache à Mornant dans le Rhône, le concours de la race Abondance à Flumet en Savoie. Les alpages sont mis à l'honneur dans les régions de montagne avec les fêtes de la transhumance comme celle d'Alleverd en Isère ou celle de Die dans la Drôme, et les fêtes des alpages comme la fête de l'alpage à La Giétaz en Savoie ou au Grand-Bornand en Haute-Savoie. Cette catégorie regroupe aussi les concours agricoles comme celui des Ardillats dans le Rhône (Concours des chevaux de trait du Rhône). Ces thèmes expliquent les forts pourcentages des départements montagnards comme les deux Savoie ou l'Isère même s'ils tendent à diminuer en 2008.

Les deux thèmes les moins mis en avant sont le patrimoine vernaculaire et les ressources naturelles. Nous voyons ressortir, dans les deux inventaires, la spécificité bugiste que sont les fêtes des fours avec 32 % des fêtes de l'Ain en 2008. Les annexes 5 et 6 montrent bien ce phénomène de concentration des fêtes des fours dans le Bugey. La dernière catégorie est un peu à part dans la mesure où elle regroupe les fêtes qui ont plusieurs thèmes dans le même événement. C'est visiblement une pratique en augmentation d'associer deux thèmes : comme la fête de la crêpe et du cheval à Vonnas dans l'Ain qui allie à la fois un produit (transformé) et une pratique agricole (ici l'élevage de cheval).

Les deux thèmes principaux regroupent entre 75 et 86 % des fêtes dans les deux inventaires ce qui est un chiffre assez éloquent. Cependant, ces deux catégories, comme nous l'avons vu, sont larges et regroupent plusieurs sous-thèmes. Leur représentativité est donc grande et elle recouvre des réalités très diverses selon les fêtes. Nous remarquons aussi que les thèmes choisis par les organisateurs ne sont quasiment jamais déconnectés du territoire. Il y a toujours un lien avec une pratique, une tradition du territoire notamment avec les productions agricoles.

Plus largement, la répartition des fêtes croisée avec quelques indicateurs comme la saisonnalité ou les thèmes mis en avant permet de faire émerger des tendances intéressantes. Tout d'abord, nous observons une homogénéisation entre l'inventaire de 1999 et celui de 2007-2008, ce qui semble plus proche de la réalité, notamment pour les départements de

l'Isère et de la Savoie dont nous aurions pu conclure qu'ils n'avaient quasiment pas de fêtes en 1999. Ensuite, les fêtes se déroulent, pour une grande partie d'entre elles, l'été. Cela peut paraître comme une évidence mais encore fallait-il le prouver. La recherche du beau temps pour attirer le plus de monde semblant être une préoccupation majeure. Enfin, deux grands thèmes sont principalement promus, les produits locaux et les pratiques agricoles, ce qui laisserait à penser que la question agricole est encore importante dans ces zones là. Mais pour analyser plus précisément les liens entre les fêtes et l'agriculture, il convient de comparer la répartition des fêtes au regard de plusieurs indicateurs agricoles.

1.2 Quelles relations entre fêtes et agriculture ?

Le thème de l'agriculture est bien entendu essentiel pour cette étude. Les fêtes dites "agricultuelles" ont un lien particulier avec cette activité qui a façonné les espaces ruraux tant dans les paysages que dans les modes de vie. En partant de quelques indicateurs statistiques issus du Recensement Général de l'Agriculture (RGA) de 2000, nous pouvons ainsi comparer la répartition des fêtes et l'évolution de l'agriculture en Rhône-Alpes. Certes, ces indicateurs ne sont pas suffisants pour mesurer toutes les subtilités de l'évolution de l'agriculture, mais ils permettent d'avoir des ordres de grandeur sur ce sujet. Nous tenons à préciser que cette comparaison ne s'est faite qu'avec l'inventaire de 2007-2008 en raison de l'absence de données concernant l'agriculture depuis le recensement de 2000. Il nous paraît plus intéressant de croiser ces données avec les fêtes d'aujourd'hui qu'avec celles d'hier même si, scientifiquement, il serait plus juste de croiser les données de 2000 avec les fêtes de 1999. Les trois principaux critères choisis sont la SAU⁸⁹, l'évolution du nombre d'exploitations agricoles et les OTEX⁹⁰.

1.2.1 La SAU, une première caractérisation des communes rhônalpines

La SAU est un critère pertinent pour mesurer la place (en termes de superficie) que tient l'agriculture dans une commune. Elle se mesure de plusieurs façons : soit avec les

⁸⁹ Surface Agricole Utile.

⁹⁰ Définition Agreste : cette notion, proche de celle de valeur ajoutée, est à la base du classement des exploitations, selon leur production dominante (OTEX ou orientation technico-économique des exploitations) et selon leur taille (CDEX ou classe de dimension économique des exploitations). La Marge Brut Standard totale d'une exploitation est obtenue en appliquant à chaque hectare de culture (ou de jachère) et à chaque tête d'animal un coefficient, dit « coefficient MBS », puis en sommant ces MBS partielles. Elle peut s'exprimer en UDE (unité de dimension européenne) ou en « équivalent-hectare de blé ». L'OTEX d'une exploitation est déterminée par la contribution relative des MBS partielles (MBS des différentes productions végétales et animales) à la MBS totale.

superficies agricoles localisées dans la commune (SAU communale) soit avec les superficies dont le siège de l'exploitation est situé dans la commune, quelle que soit la localisation des parcelles (SAU des exploitations). Cette nuance est intéressante car elle montre que la première mesure de SAU peut être comparée avec la superficie communale, contrairement à la seconde, en raison de l'éventuelle dispersion des terres agricoles dans plusieurs communes.

Le rapport entre la SAU communale et la superficie communale est un indicateur pertinent pour mesurer la vocation agricole d'une commune. Il permet d'estimer l'emprise foncière détenue par les agriculteurs dans le cadre de leurs activités dans la commune. L'inconvénient de cet indicateur est qu'il ne tient compte que des superficies agricoles situées dans la commune. Certains propriétaires de la commune pouvant avoir des propriétés à cheval sur deux communes. Comme le rappellent Emmanuelle Bonerandi et Pierre-Antoine Landel⁹¹, cet indicateur biaise aussi le rapport entre type de production et SAU plus ou moins élevées. En effet, certaines productions étant plutôt extensives et d'autres intensives tout en ayant une valeur ajoutée élevée. La figure 6 montre le croisement entre la répartition des fêtes agricoles en 2007-2008 et la SAU communale en 2000. En Rhône-Alpes, nous distinguons plusieurs zones où le rapport entre la SAU communale et la superficie communale est fort :

- une zone qui part de la plaine Roannaise jusqu'aux monts du Lyonnais en passant par la plaine du Forez,
- une zone qui part de la Bresse jusqu'à la Dombes en passant par le Beaujolais,
- une zone qui part du Dauphiné jusqu'à la vallée du Rhône,
- une zone qui part de la région des Bornes jusqu'aux Bauges en passant par la région d'Annecy.

En plus de ces zones majeures, nous remarquons quelques îlots comme dans le Vivarais avec le plateau du Coiron. Mais les fêtes se répartissent en majorité (71,2 %) dans les communes qui ont entre 6,3 et 48,1 % de SAU communale dans la superficie totale (cf. tableau 6). Cette fourchette peut être qualifiée de moyenne dans la mesure où moins de la moitié de la superficie des communes est consacrée à l'agriculture. Les zones citées précédemment (rapport compris entre 48,1 et 94,2 %) ne regroupent que 20,7 % des fêtes agricoles en 2007-2008. D'après la figure 6, la zone avec le rapport le plus élevé de SAU communale dans la superficie totale, qui semble regrouper le plus de fêtes est la Bresse-Beaujolais-Dombes.

⁹¹ BONERANDI Emmanuelle et LANDEL Pierre-Antoine, *Atlas des espaces intermédiaires en Rhône-Alpes*, CERMOSEM, Géophile, INRA DAPD, PSDR, 2005, p. 61.

Ces chiffres peuvent s'expliquer aussi par l'abondance de fêtes dans le Bugey où la part des surfaces agricoles est comprise entre 27,2 et 48,1 %.

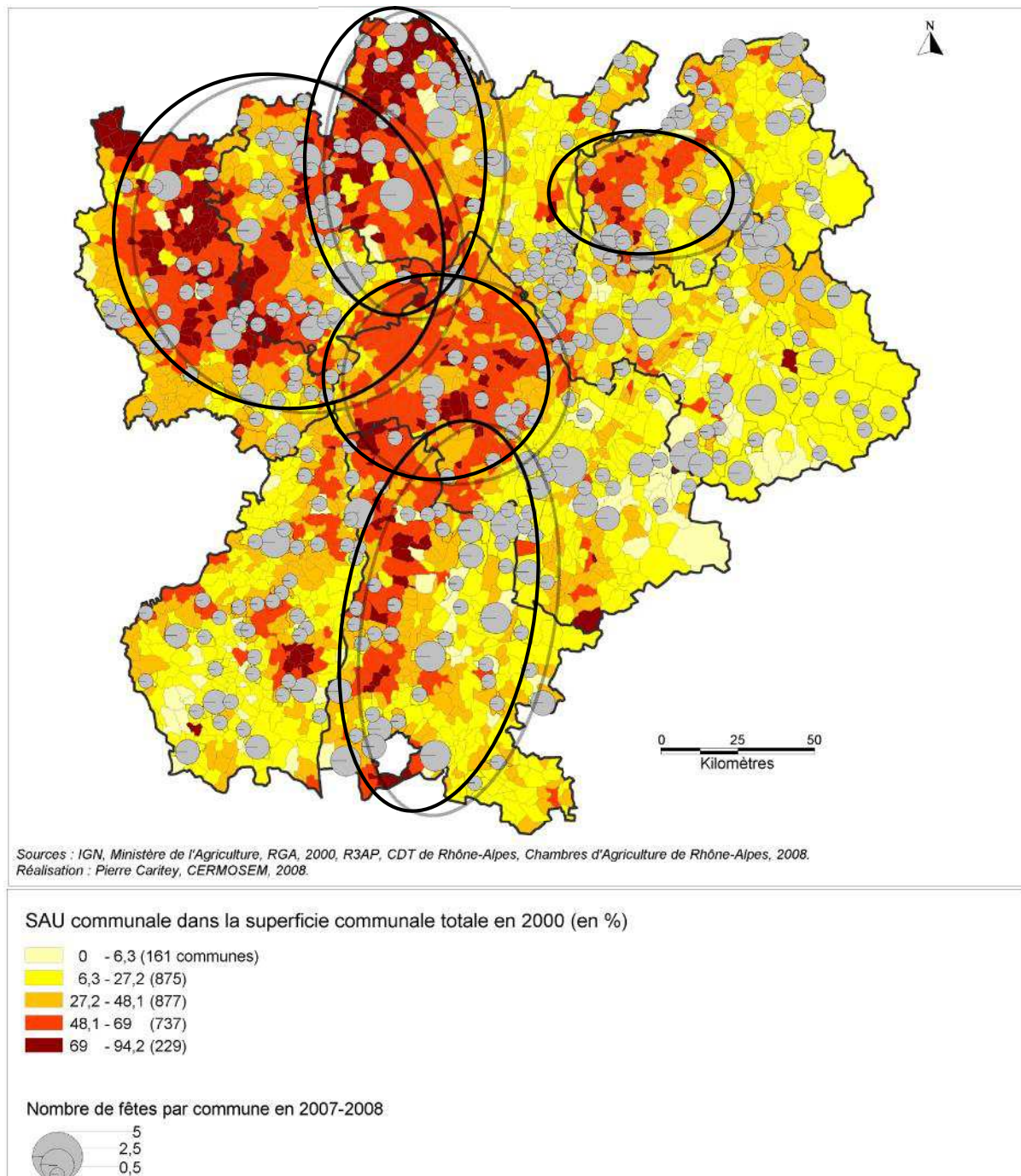


Figure 6 : Fêtes agricoles en 2007-2008 et SAU communale

SAU communale dans la superficie communale totale en 2000 (en %)	Part des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)
0 à 6,3	7,8
6,3 à 27,2	39,3
27,2 à 48,1	31,9
48,1 à 69	15,2
69 à 94,2	5,5
Autre commune ⁹²	0,2
Total	100

Tableau 6 : Répartition des fêtes selon la SAU communale

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

L'inconvénient de la SAU communale est que le RGA ne donne pas l'historique de cet indicateur. Seul le chiffre pour l'année 2000 est communiqué. Néanmoins, la SAU des exploitations permet de dresser un historique d'après les trois derniers RGA (2000, 1988 et 1979). L'avantage est de pouvoir établir une évolution et, éventuellement, de faire émerger des tendances. La figure 7 montre la variation positive ou négative des surfaces entretenues par les agriculteurs dans les communes. La principale limite étant la compréhension à l'échelle communale de communes avec une variation positive et d'autres négatives. Mais cette carte montre d'autres limites : le nombre de communes dont au moins un des deux chiffres de la SAU des exploitations est classé « secret statistique », ce qui représente 102 communes entre 1979 et 2000. Et les communes sans SAU mais qui ne concerne que 11 communes en Rhône-Alpes.

Il est plus difficile de distinguer des tendances nettes dans cette carte. Nous remarquons un « émiettement » avec une alternance de communes à variation positive et d'autres à variation négative. Néanmoins, nous notons une certaine tendance à une variation positive dans l'est de la région notamment en Haute-Savoie, Savoie, Isère et, dans une moindre mesure, dans le sud de la Drôme et de l'Ardèche.

⁹² Cette catégorie contient une commune qui organise une fête en 2007-2008 mais qui a été créée après 2000 donc les chiffres du recensement de l'agriculture de 2000 ne mentionnent pas cette commune.

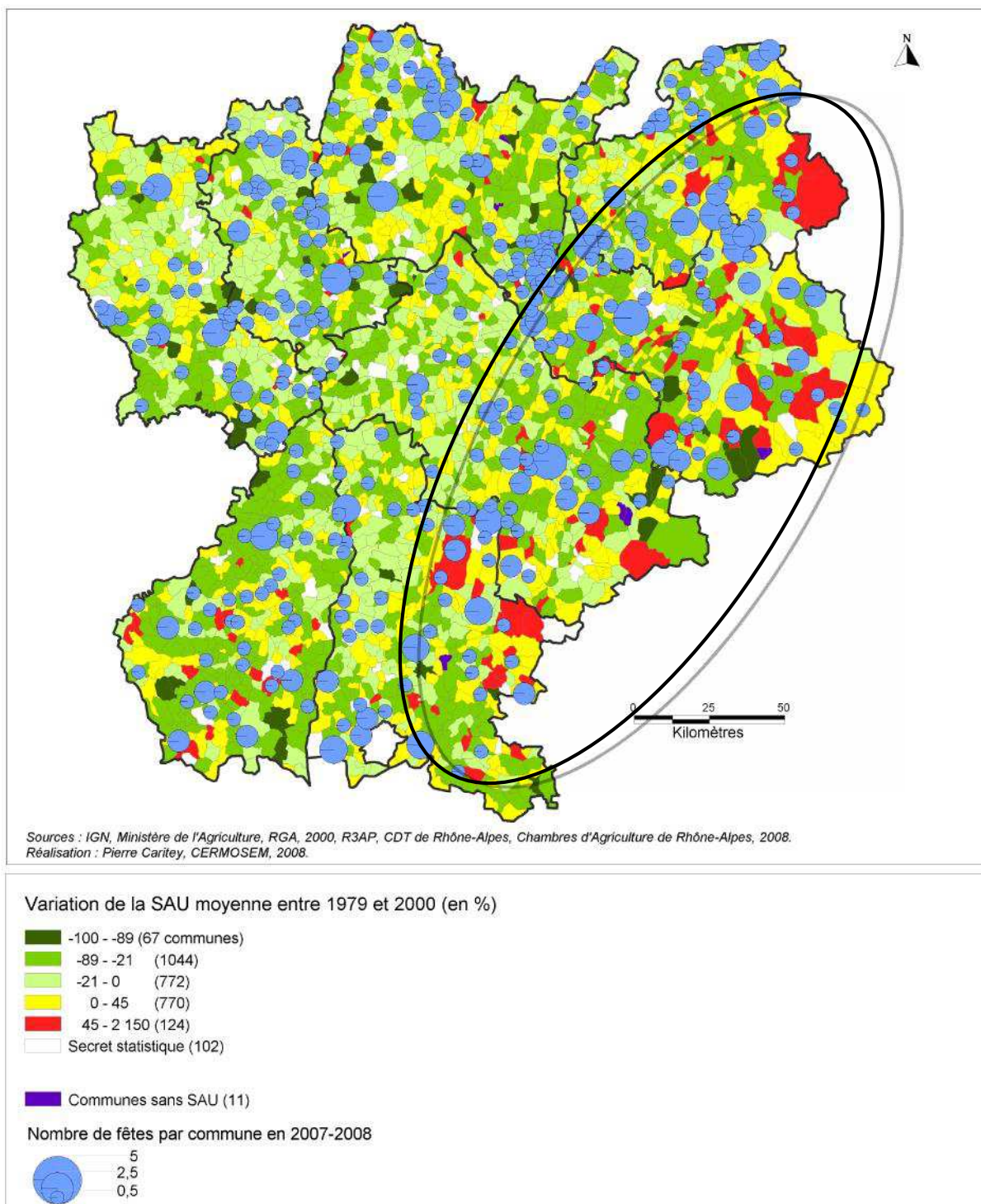


Figure 7 : Fêtes agricoles et variation de la SAU moyenne entre 1979 et 2000

Cependant, dans cette vaste zone se trouvent aussi des communes avec des taux négatifs. Le tableau 7 permet de mieux se rendre compte de la répartition des fêtes dans ce contexte. Les fêtes se localisent surtout, à 39,1 %, dans la classe « -89 à -21 % ». Plus largement, les fêtes sont majoritairement, à 71,4 %, localisées dans des communes qui des

taux de variation de la SAU moyenne des exploitations négatifs. Seulement 5,1 % des fêtes étant situées dans des communes dont le taux de variation est compris entre 45 et 2150 %⁹³.

Variation de la SAU moyenne des exploitations entre 1979 et 2000 (en %)	Part des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)
-100 à -89	4,4
-89 à -21	39,1
-21 à 0	27,9
0 à 45	20,5
45 à 2150	5,1
Secret statistique	3
Total	100

Tableau 7 : Répartition des fêtes selon la variation de la SAU moyenne des exploitations

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

Il semble donc difficile de tirer un enseignement de la variation de la SAU moyenne des exploitations entre 1979 et 2000. La plupart des communes rhônalpines ayant une variation négative. Mais il faut noter que 25,6 % des fêtes se localisent dans des communes à variation positive ce qui, en valeur absolue, correspond à 121 fêtes.

I.2.2 La variation du nombre d'exploitations, symbole de la perte de vitesse de l'agriculture ?

Après avoir étudié à l'échelle communale la SAU, la variation du nombre d'exploitations semble être, à priori, un indicateur pouvant témoigner de la dynamique de l'agriculture. Il exprime l'évolution, positive ou négative, des exploitations agricoles entre 1979 et 2000 et permet d'analyser la place de l'activité agricole dans les communes rhônalpines. La limite de cet indicateur est qu'il faut le coupler avec la variation de la SAU des exploitations pour décrypter si la baisse du nombre d'exploitations s'est soldée par une

⁹³ Ce taux peut paraître surprenant mais il est bien réel puisqu'il concerne la commune de Chamaloc dans la Drôme dont la SAU des exploitations est passée de 53 ha en 1979 à 1 192 ha en 2000.

baisse de la SAU. Si ce n'est pas le cas, c'est qu'il y a eu des rachats de terres agricoles par d'autres agriculteurs lors de départs à la retraite par exemple.

La figure 8 représente les résultats de cet indicateur en Rhône-Alpes. Le premier constat est qu'il y a une dominante de couleur bleu dans toute la région, symbole d'une diminution du nombre d'exploitations dans la quasi-totalité des communes. Cette observation est confirmée par les chiffres indiqués dans le tableau 8.

Variation du nombre d'exploitations agricoles entre 1979 et 2000 (en %)	Parts des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)
-100 à -78	5,1
-78 à -57	31,3
-57 à -37	38,3
-37 à 0	19,2
0 à 100	3,2
Secret statistique	3
Communes sans exploitations agricoles	0
Total	100

Tableau 8 : Répartition des fêtes selon la variation du nombre d'exploitations entre 1979 et 2000

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

38,3 % des fêtes sont localisées dans des communes qui ont connu une diminution comprise entre -57 et -37 % du nombre d'exploitations entre 1979 et 2000. Plus largement, et le chiffre est édifiant, 93,9 % des fêtes sont localisées dans des communes qui ont perdu des exploitations agricoles et seulement 3,2 % dans des communes qui ont vu leur nombre d'exploitations augmenter. Ces chiffres sont à replacer dans un contexte plus global qui modère ce constat. Ainsi, des communes comme Saint-Pierre-de-Curtille ou Chamoux-sur-Gelon en Savoie ont connu une forte diminution du nombre d'exploitation (entre -100 et -78 %) et dans le même temps une forte augmentation de la SAU moyenne des exploitations (entre 45 et 2 150 %). Cela s'explique le plus souvent par des départs à la retraite non remplacés, mais dont les terres sont soit vendues soit louées à d'autres agriculteurs de la commune ce qui n'engendre pas de diminution de SAU. Ces chiffres sont donc à croiser avec

les précédents concernant la variation de la SAU moyenne des exploitations entre 1979 et 2000.

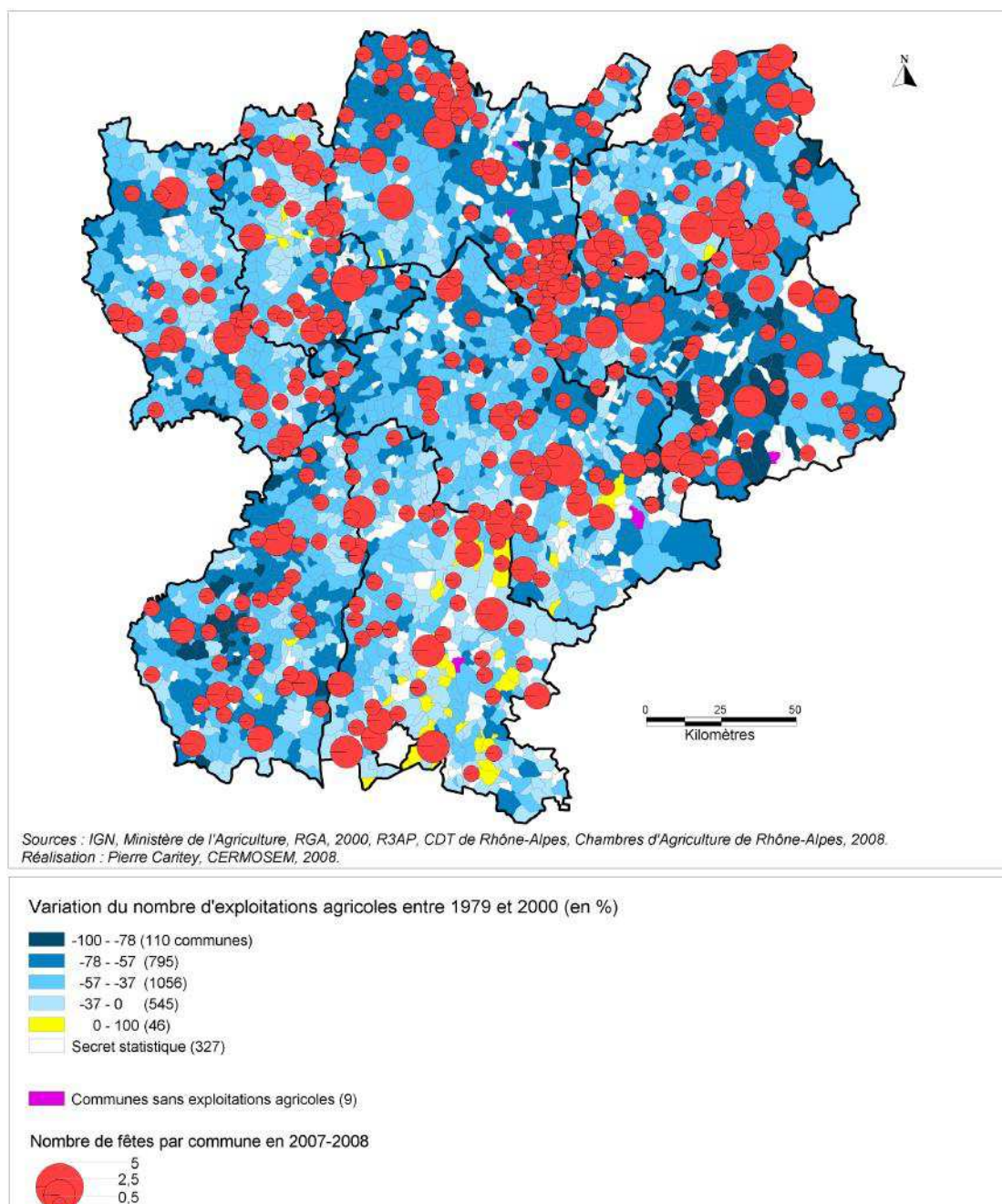


Figure 8 : Fêtes agricoles en 2007-2008 et variation du nombre d'exploitations entre 1979 et 2000

Au final, cet indicateur n'est pas pertinent pour étudier les liens entre la répartition des fêtes et l'évolution de l'agriculture. Il ne reflète pas réellement les dynamiques (positives ou

négligentes) qui touchent les espaces agricoles de Rhône-Alpes. Et il n'a d'intérêt que s'il est nuancé par la variation de la SAU moyenne des exploitations à l'échelle d'une commune par exemple.

I.2.3 Les OTEX, une carte des productions en Rhône-Alpes

Les Orientations Technico-économiques des EXploitations représentent la culture principale d'une commune en fonction de calculs basés sur la marge brute standard. C'est un indicateur principalement économique. Divisées en plus de soixante-dix catégories dans une première liste, les OTEX sont réduites à dix-huit pour une meilleure lisibilité. Ces données issues du RGA de 2000 sont disponibles à l'échelle communale ce qui permet d'en réaliser la cartographie. L'intérêt de cet indicateur est qu'il permet de dégager des zones, plus ou moins vastes, où une production principale domine. Ainsi, nous pouvons comparer la répartition des fêtes aux OTEX des communes dans lesquelles elles s'intègrent. Pour un résultat plus lisible et plus simple, le nombre d'OTEX a été réduit à onze catégories principales regroupant tous les types de culture. Ce regroupement est issu de celui réalisé par le Ministère de l'Agriculture.

Plusieurs zones homogènes de culture ressortent de la figure 9 :

- une zone de grandes cultures et polyculture de la Dombes jusqu'à la vallée du Rhône en passant par le Dauphiné,
- plusieurs zones d'élevage bovin (lait, viande et mixte) : le Bugey et les deux Savoie, les monts du Lyonnais et les plaines Roannaise et du Forez et une partie du Grésivaudan,
- plusieurs zones d'herbivores : le Vivarais, le Diois et le Vercors, l'Oisans-Briançonnais et la Maurienne, la Bresse et les monts du Pilat,
- plusieurs zones de production fruitière : la vallée du Rhône du Tricastin à Lyon, les Cévennes et les Baronnies,
- plusieurs zones viticoles : le Beaujolais, les Cévennes, le Tricastin et quelques communes du Diois et de la vallée du Rhône.

Ces différentes zones représentent des communes où les agriculteurs ont développé des orientations privilégiées en fonction de leurs attentes, des données physiques (sans parler de déterminisme), des cultures traditionnelles. La répartition des fêtes dans ce contexte est intéressante puisqu'on peut comparer les thèmes mis en avant et les zones dans lesquelles les fêtes s'intègrent. Nous observons que l'OTEX où se déroulent le plus de fêtes est l'OTEX

bovins lait avec 24,1 % des fêtes. Mais dans cette catégorie, nous ne trouvons pas que des fêtes consacrées à l'élevage laitier comme la fête des bucherons à Aillon-le-Jeune en Savoie ou la fête du vin cuit à Saint-Trivier-de-Courtes dans l'Ain.

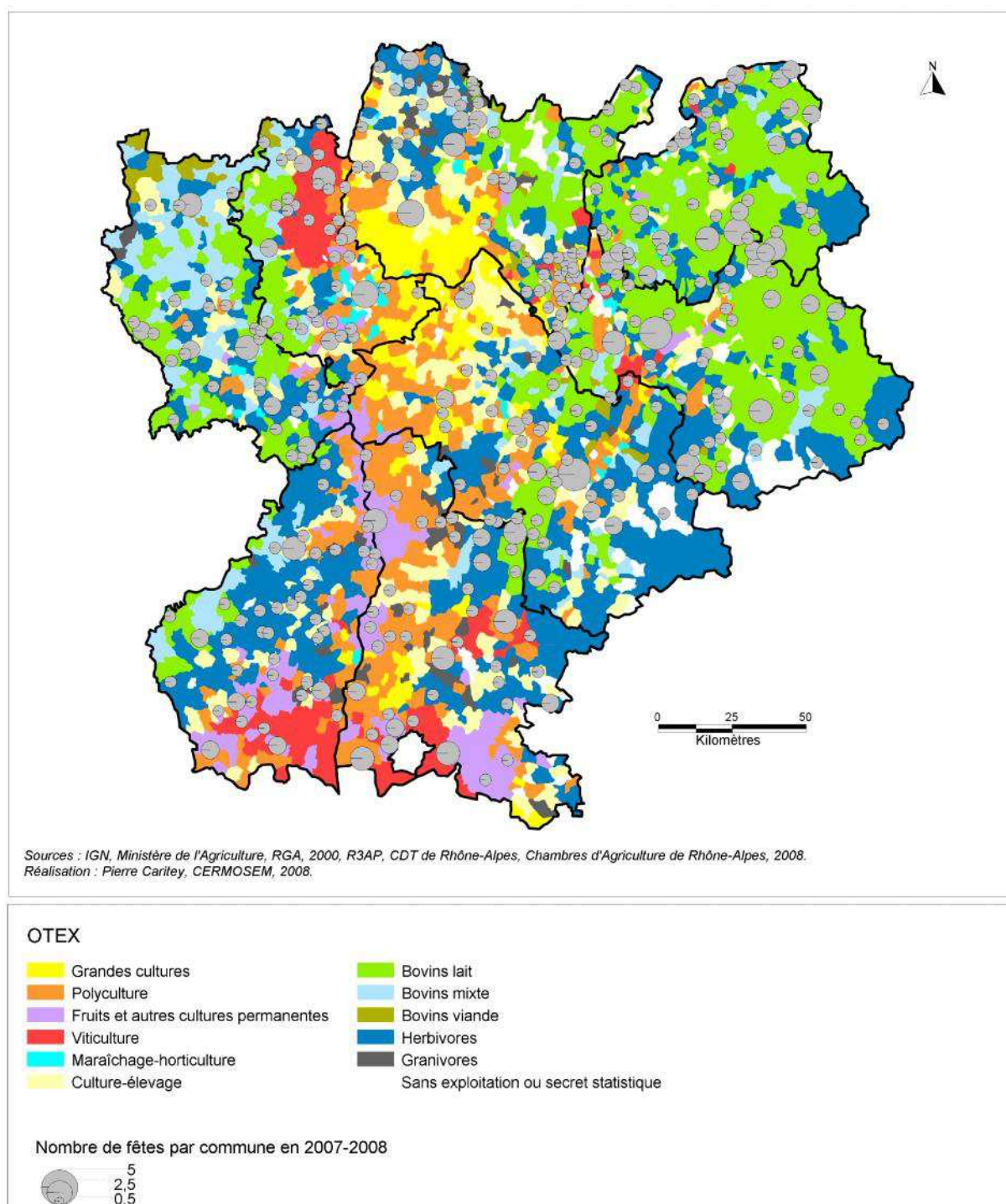


Figure 9 : Fêtes agricoles en 2007-2008 et OTEX en 2000

Plus largement, les fêtes qui sont localisées dans des communes à orientation « bovins » sont les plus nombreuses avec 32,1% des fêtes (même si l'orientation bovins viande est la moins « festive »). Les orientations herbivores et polyculture sont aussi des lieux d'organisation de fêtes agricoles avec des pourcentages autour de 15 à 18 %.

OTEX	Part des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)
Grandes cultures	4,4
Polyculture	15,9
Fruits et cultures permanentes	6,3
Viticulture	5,5
Maraîchage-horticulture	1,3
Culture-élevage	9,9
Bovins lait	24,1
Bovins mixte	7,6
Bovins viande	0,4
Herbivores	18
Granivores	2,3
Secret statistique	4,2
Total	100

Tableau 9 : Répartition des fêtes agricoles selon les OTEX en 2000

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

Il reste cependant difficile de prendre le raccourci qui conduirait à dire que les fêtes qui sont localisées dans une orientation précise ont toutes des thèmes qui sont en lien avec cette même orientation. Et c'est là que réside toute la difficulté d'analyse des fêtes agricoles en Rhône-Alpes dans la mesure où les fêtes ont, le plus souvent, un lien avec l'activité agricole locale, mais ce n'est pas vrai tout le temps. De plus, l'indicateur OTEX est purement économique et ne rend pas compte de la diversité des autres productions locales moins créatrices de valeur ajoutée qui sont parfois plus identitaires du territoire que ne peuvent l'être les grandes cultures par exemple. Même si c'est un type de culture qui peut identifier des régions comme la Beauce dans le bassin parisien. Cependant, certaines productions ont un caractère identitaire et des traditions festives plus marquées que d'autres. C'est le cas de la

viticulture dont les fêtes marquent spatialement et socialement les communes dont c'est l'activité principale. Les OTEX sont donc un bon indicateur pour « dégager » des zones de cultures en Rhône-Alpes mais leur caractère purement économique les rend peu amènes à caractériser l'implantation des fêtes. Ces dernières étant plutôt liées à des activités agricoles plus traditionnelles et donc pas forcément les plus rentables.

Les liens entre l'implantation des fêtes agricoles en Rhône-Alpes et l'agriculture sont complexes à décrypter à l'aide de la seule cartographie et des seuls indicateurs statistiques. Il est nécessaire d'aller plus loin dans l'analyse pour mieux comprendre les contextes locaux qui ont fait émerger des fêtes agricoles. Néanmoins, ces indicateurs donnent un bon aperçu de l'évolution de l'agriculture rhônalpine ces dernières décennies. Ainsi, l'étude de la SAU permet de comparer des zones qui sont plus ou moins vouées à l'agriculture et d'analyser quelle évolution ont connu ces zones. En revanche, l'étude de la variation du nombre d'exploitations agricoles ne permet pas de faire émerger des tendances nettes sans le croisement avec les chiffres de l'évolution de la SAU des exploitations. La quasi totalité des communes de Rhône-Alpes ayant connu une diminution du nombre d'exploitations agricoles.

1.3 Une répartition sociale des fêtes

Les fêtes agricoles sont situées dans des communes que certains pourraient croire comme exclusivement rurales. Celles-ci ayant trait le plus souvent à des productions ou des pratiques agricoles. Mais pour préciser dans quelles communes sont localisées les fêtes, il convient de les comparer aux zonages, dont ceux définis par l'INSEE et aux dynamiques de populations.

1.3.1 Un caractère rural plus marqué pour les fêtes

Les zonages choisis ici ne sont pas tout à fait ceux définis par l'INSEE sauf pour les aires urbaines. Ces dernières sont entendues ici comme le regroupement du pôle urbain et de la couronne périurbaine. Les deux autres zonages correspondent à des logiques différentes que celles choisies par l'INSEE. Les communes intermédiaires ou espaces intermédiaires (pour l'agrégation de plusieurs communes intermédiaires) sont définies comme les « *espaces compris entre d'une part, les aires urbaines de l'Insee, qui se caractérisent par plus de 5000 emplois avec leurs couronnes périurbaines qui prennent en compte un seuil d'actifs avec plus de 40% des actifs hors de la commune ou de l'unité urbaine mais dans l'aire urbaine et*

*d'autre part les espaces dont moins de 40% des actifs travaillent hors de la commune de résidence et comptant moins de 70 emplois au lieu de travail (communes périphériques) »⁹⁴. Ce n'est donc pas un zonage officiel de l'INSEE mais il s'inspire des définitions existantes. Cette définition est issue du programme de l'INRA en Rhône-Alpes *Pour et Sur le Développement Régional* (PSDR).*

Ainsi, la figure 10 présente cette distribution selon les trois définitions. Les grandes aires urbaines de la région Rhône-Alpes sont bien identifiables : la région lyonnaise qui s'étend au sud de l'Ain et au nord de l'Isère. Cette aire urbaine est aussi connectée à celle de Saint-Etienne. Annecy polarise aussi beaucoup son département avec une aire urbaine très vaste qui s'étend à la frontière Suisse et au pays de Gex. Avec l'aire urbaine de Chambéry et de Grenoble, ces trois aires urbaines forment un couloir quasi continu. Enfin, chaque ville préfecture ou grande ville polarise aussi les communes alentour comme Valence, Privas, Bourg-en-Bresse ou Roanne. Les espaces intermédiaires s'articulent autour de ces axes d'urbanisation :

- un axe qui part de l'ouest de l'Ain jusqu'au Tricastin en passant par le Beaujolais, les monts du Lyonnais, Valence et Montélimar.
- un axe autour des trois villes alpines que sont Annecy, Chambéry et Grenoble.
- un axe à l'ouest de la région entre Roanne et Saint-Etienne.

Avec ces zonages, nous pouvons comparer la répartition des fêtes agricoles (*cf.* figure 10). Elles se répartissent en majorité dans les communes périphériques avec 37,2 % des fêtes (*cf.* tableau 10). Cette répartition peut s'expliquer en partie par le fait que les fêtes bugistes sont situées dans des communes périphériques. Les communes intermédiaires sont presque à chiffre égal en regroupant 34,5 % des fêtes. La moindre proportion de fêtes agricoles peut s'expliquer par le fait que celles-ci sont plus le fait de pratiques d'espace rural que d'espace urbain où se déroulent d'autres types de fêtes à une échelle différente (*ex* : la Biennale de la danse de Lyon qui est l'un des plus importants événements de danse dans le monde ou la fête des lumières à Lyon). Parallèlement, nous constatons que toutes les villes préfectures organisent une fête agricole sauf Valence dans la Drôme. Ce qui prouve que même les grandes villes sont intéressées par l'organisation d'un événement concernant l'agriculture.

Dans une moindre mesure, un autre indicateur peut être intéressant pour comparer la répartition des fêtes agricoles dans les différents zonages : la part des communes qui organisent une fête dans chaque type de zonage. Ainsi, nous observons une inversion des

⁹⁴

BONERANDI Emmanuelle et LANDEL Pierre-Antoine, *op.cit.*, p. 5.

chiffres : 15,1 % des communes intermédiaires accueillent des fêtes agricoles contre seulement 12,6 % des communes périphériques.

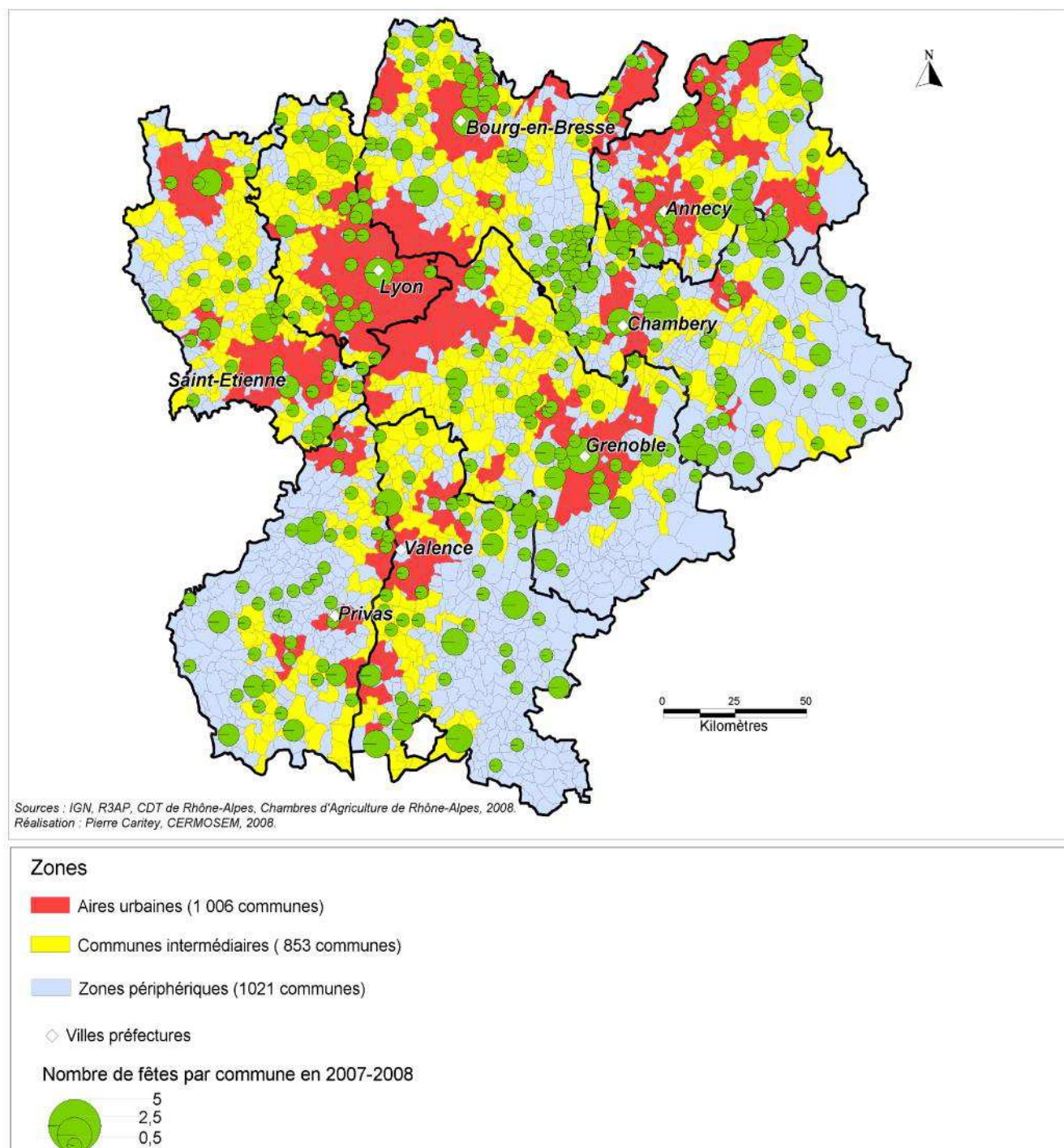


Figure 10 : Localisation des fêtes agricoles en Rhône-Alpes

Zonages	Part des communes rhônalpines (en %)	Part des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)	Part des communes « festives » par zonage (en %)
Aires urbaines	35	28,3	10,1
Communes intermédiaires	29,6	34,5	15,1
Communes périphériques	35,5	37,2	12,6
Total	100	100	

Tableau 10 : Fêtes agricoles et zonages

Sources : R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, CERMOSEM, 2008.

Il y a donc plus de communes qui organisent des fêtes dans les communes intermédiaires, signe d'une plus grande diversité (moins de fêtes proportionnellement mais plus de communes).

I.3.2 Une population rhônalpine dynamique

L'implantation des fêtes dans les communes de Rhône-Alpes au regard de plusieurs indicateurs liés à l'agriculture ou aux zonages n'indique pas l'évolution de population qu'ont connu ces communes. En effet, un des indicateurs importants est la variation de population qui indique quelles sont les dynamiques démographiques que connaissent les communes. Les données concernent la période intercensitaire de 1990 à 1999 mais il serait intéressant de comparer la répartition des fêtes aux données démographiques des derniers recensements, en 2009⁹⁵.

La figure 11 présente les résultats de cette variation de population. En ressortent des zones plus ou moins dynamiques avec une nette tendance à une augmentation de la population en Rhône-Alpes. Quasiment 80 % des communes ayant vu leur population augmenter entre 1990 et 1999. Les principales zones positives sont :

- l'axe pays de Gex-Chablais jusqu'à Grenoble en passant par les deux villes alpines que sont Annecy et Chambéry.
- Le pourtour de l'agglomération lyonnaise qui déborde sur la Dombes et le Dauphiné.

⁹⁵ Les chiffres officiels de recensement annuel de la population devraient être publiés en 2009.

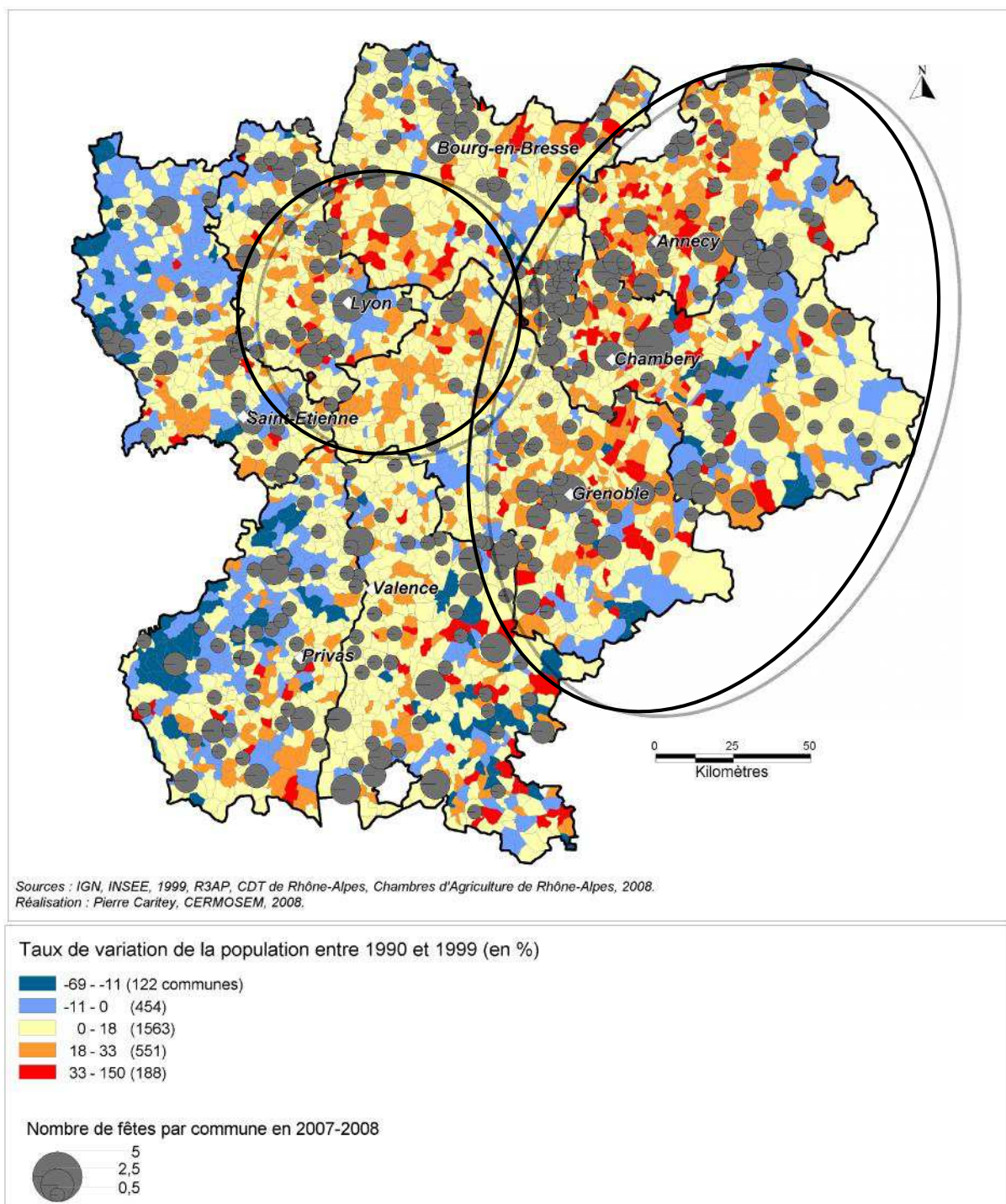


Figure 11 : Fêtes agricoles et variation de la population entre 1990 et 1999

De la même façon, des zones « en creux » apparaissent, notamment dans la partie nord de la Loire, dans la montagne ardéchoise et une partie du Vivarais, dans quelques vallées alpines (Tarentaise et Maurienne) et certaines communes du Diois et des Baronnies. Pour certaines de ces zones, le relief joue un rôle repoussant (sauf en présence d'industries ou d'activités sportives et touristiques comme les stations de sports d'hiver) comme pour l'Ardèche et

certaines parties de vallées alpines. En l'absence d'activités, ces espaces sont moins attractifs. Néanmoins, plusieurs villes préfectorales ne profitent pas de cette manne de population, comme Lyon ou Saint-Etienne qui connaissent une variation négative de la population.

Variation de la population entre 1990 et 1999 (en %)	Part des communes rhônalpines (en %)	Part des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)
-69 à -11	4,2	5,9
-11 à 0	15,8	15
0 à 18	54,3	57,3
18 à 33	19,1	16,9
33 à 150	6,5	4,7
Autre commune ⁹⁶	0	0,2
Total	100	100

Tableau 11 : Répartition des fêtes agricoles selon la variation de population entre 1990 et 1999

Sources : INSEE, R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

Dans ce contexte, les fêtes sont majoritairement situées dans des communes qui connaissent une variation positive comme le montre le tableau 11. 57,3 % des fêtes sont situées dans des communes dont la variation est comprise entre 0 et 18 %. Plus largement, 78,9 % des fêtes sont situées dans des communes dont la variation de population est positive. Les fêtes se situent quasiment de la même façon que l'ensemble des communes rhônalpines au regard des chiffres.

I.3.3 Des fêtes dans les villages

La question de la répartition des fêtes a été largement traitée dans les précédentes parties mais elle n'a pas été abordée sous l'angle de l'implantation des fêtes, c'est-à-dire dans quels types de communes sont situées les fêtes. Le tableau 12 donne quelques réponses à ce questionnement.

⁹⁶ Cf. note de bas de page 94.

Classes de taille des communes en 1999 (en nombre d'habitants)	Part des fêtes agricoles en 2007-2008 (en %)	Part des communes festives par classe de taille en 1999 (en %)
- de 3 000 (2 549 communes)	72,5	13,5
3 000 à 10 000 (256)	18	33,2
10 000 à 30 000 (53)	3,6	32,1
+ de 30 000 (20)	5,7	135
Autre commune	0,2	50
Total	100	

Tableau 12 : Répartition des fêtes selon la taille des communes en 1999

Sources : INSEE, R3AP, CDT de Rhône-Alpes, Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes, 2008.

72,5 % des fêtes agricoles sont localisées dans les communes de moins de 3 000 habitants. Ce chiffre confirme le fait que la majorité des fêtes sont situées dans des communes de petite taille. Leur tradition plus festive et leur rapport plus proche avec l'agriculture peuvent certainement expliquer partiellement ce chiffre. Néanmoins, ce ne sont pas les plus grandes villes qui ont le moins de fêtes puisqu'elles concentrent 5,7 % des fêtes alors que les villes moyennes (entre 10 000 et 30 000 habitants) n'en concentrent que 3,6 %. La colonne de la part des communes festives est plus anecdotique même si elle livre quelques chiffres intéressants : ainsi, c'est dans les grandes villes qu'il y a le plus de communes organisatrices de fêtes agricoles (135 %). Ce chiffre s'explique par le fait qu'il y a plus de fêtes que de nombre de communes dans cette classe mais aussi par le faible nombre de communes dans la classe des grandes villes (seulement vingt en Rhône-Alpes). D'ailleurs, tous ces chiffres sont largement pondérés par le nombre de communes dans la classe.

Nous pouvons donc retenir que la grande majorité des fêtes se déroulent dans des communes de moins de 3 000 habitants. Ces communes ont gardé un rapport et des liens avec l'agriculture peut-être plus forts qui se manifeste par de nombreuses fêtes agricoles.

Cette partie consacrée à l'étude des inventaires de 1999 et plus précisément de celui de 2007-2008 est riche d'enseignements. La répartition des fêtes agricoles a été croisée avec plusieurs indicateurs qui nous montrent comment ces événements se situent dans des dynamiques positives ou négatives. L'intérêt de la cartographie est de rendre lisible l'information qui l'est beaucoup moins en base de données.

Tout d'abord, nous avons le maintien de certains espaces où les fêtes sont présentes en grand nombre comme le Bugey dans l'Ain, la zone Bauges - pays de Thônes - sillon alpin en Haute-Savoie et la zone monts du Pilat - monts du Lyonnais - Beaujolais - Bresse. Nous tenons à rappeler la difficulté méthodologique et scientifique de comparer deux inventaires avec des sources différentes. L'été reste la période la plus prisée pour les fêtes même si les traditions imposent de fait un calendrier aux fêtes comme en viticulture par exemple. Les principaux thèmes mis en avant étant les produits locaux et les pratiques agricoles au sens large. Les produits étant symboliques d'une agriculture locale ancrée depuis longtemps dans le territoire lui conférant une certaine identité. L'agriculture est un thème central dans les fêtes agricoles et le croisement de la répartition des fêtes et des indicateurs statistiques agricoles rend compte de certaines dynamiques. Ainsi, ce n'est pas dans les communes les plus agricoles (en termes d'occupation du sol) que nous trouvons le plus de fêtes. Ce constat est alimenté par le fait que la majorité des fêtes sont localisées dans des communes qui ont vu leur SAU moyenne des exploitations diminuer. Même si cette baisse a affecté une grande part des communes rhônalpines, cet indicateur reste pertinent. Il est aussi intéressant de noter qu'il n'y a pas forcément de liens entre l'OTEX d'une commune et les thèmes des fêtes. Cette observation peut s'expliquer par la différence entre le secteur agricole le plus compétitif créateur de valeur ajoutée et celui, peut-être plus identitaire, qui est mis en lumière lors des fêtes. Ce dernier a une valeur différente aux yeux de la population. Enfin, la comparaison entre la répartition des fêtes et les indicateurs sociaux comme les zonages et la population nous apporte des confirmations : les fêtes sont situées majoritairement dans les communes périphériques et intermédiaires et dans les communes qui ont vu leur population augmenter entre 1990 et 1999. Les petites communes (moins de 3 000 habitants) étant celles qui accueillent le plus de fêtes agricoles.

Mais pour mieux comprendre quels sont les liens entre les fêtes agricoles et leur territoire et quelle est la place des fêtes dans ces territoires, il convient d'aborder les résultats du travail de terrain. La rencontre avec de nombreux organisateurs de fêtes rend compte de situations différentes selon les territoires mais qui, par certains aspects, se rejoignent.

II. Les fêtes au cœur des territoires

Les différentes personnes que nous avons pu rencontrer soit par rendez-vous soit par entretien téléphonique sont toutes impliquées dans l'organisation d'une ou plusieurs fêtes. Leurs regards permettent d'éclairer notre lanterne en replaçant sans cesse la question des fêtes

dans un contexte local ou régional riche et complexe. Il est en effet impératif de toujours mettre en perspective la fête au regard de ce qui se passe autour, et ce dans tous les domaines : agriculture, économie ou social. Les résultats des enquêtes permettent de dégager trois axes principaux qui sont, selon nous, des facettes pertinentes dans l'étude des fêtes. L'étude des acteurs premièrement pour analyser qui est à l'origine des fêtes et quelles implications sont liées à chaque type d'acteur. Dans un second temps, nous analyserons les principaux objectifs des fêtes dans des contextes souvent bien différents. Enfin, nous terminerons par les difficultés rencontrées dans l'organisation, la préparation et pérennisation des fêtes.

II.1 Les acteurs au cœur de la démarche collective

Les acteurs, entendus comme ceux « *qui jouent un rôle important* »⁹⁷, sont à la base de la création, de l'organisation ou de la valorisation de chaque fête. « *Tout acteur a une compétence territoriale ; si elle n'est pas juridique ou politique, elle est géographique, c'est-à-dire spatiale, sociale, et culturelle* »⁹⁸. C'est ainsi que par leurs capacités, leur expérience et leurs réseaux, ces personnes ou structures institutionnelles (collectivités locales par exemple) participent à l'animation et à la promotion du territoire. Plusieurs catégories d'acteurs existent dans l'organisation des fêtes, d'origine différente : acteur public ou privé, institutionnel ou non, bénévole ou non. Mais parmi ces acteurs, les catégories sociales et les générations sont transcendées pour la réalisation d'un but commun : la fête.

II.1.1 Les associations, « chevilles ouvrières » des fêtes

Les associations sont le « *cadre par excellence de l'action collective* »⁹⁹. Leur rôle est au cœur de l'organisation de la fête. L'inventaire n'a jamais été réalisé mais il semble probable que la quasi totalité des fêtes (pas seulement agricoles et pas seulement rurales) compte dans l'organisation au moins une association. Leur implication dans le milieu rural est plus forte qu'en milieu urbain en raison des manques dont souffrent certains territoires. Les domaines de compétences et d'intervention des associations sont multiples : pratiques amateurs (sport, loisirs), manque d'équipements (cinéma, cantines scolaires) et animation et sociabilité (troisième âge, comités des fêtes). C'est notamment les domaines d'actions des

⁹⁷ LACOSTE Yves, *op.cit.*, p. 16.

⁹⁸ GUMUCHIAN Hervé et al, *Les acteurs, ces oubliés des territoires*, Anthropos, Paris, 2003, p. 33.

⁹⁹ DELFOSSE Claire, *les associations, acteurs de l'espace local*, cours de Master 2 professionnel Patrimoine rural et valorisation culturelle, 2007-2008.

associations d'éducation populaire¹⁰⁰ comme les Foyers ruraux, la Fédération des œuvres laïques ou Peuple et Culture. Par leur structure, les associations constituent les piliers de la vie locale, particulièrement en milieu rural. La plupart des associations exercent à cette échelle avec un plus ou moins grand degré d'implication de la population locale. Néanmoins, certaines associations comptent parmi leurs adhérents des personnes qui n'habitent pas dans la commune (qui peuvent avoir une résidence secondaire dans la commune par exemple mais pas seulement) et qui contribuent à faire vivre les associations. Le cas des associations verticales, c'est-à-dire avec une direction nationale puis des relais régionaux et départementaux est un peu différent dans le sens où c'est une structure hiérarchisée avec bien souvent des salariés en plus des bénévoles.

Dans toutes les fêtes étudiées (vingt au total), douze sont organisées par au moins une association. C'est le cas pour la fête de la Dombes à Villars-les-Dombes, les journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat, la fête des fours à Ordonnaz, le marché de la myrtille à Mézilhac (depuis cette année), la fête des plantes et des savoirs populaires à Saint-Julien-du-Serre, la fête du cardon à Vaulx-en-Velin, la fête des bucherons à Mijoux, la fête de l'abricot à Bren, la fête de la transhumance à Allevard, la fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez, la fête de l'âne à Farnay et le concours de labour et de débardage à Yzeron. Parmi ces associations, certaines sont structurées en comité des fêtes, c'est-à-dire qu'elles sont chargées de l'animation communale. Mais la spécificité de ces associations est leur caractère local affirmé. La plupart des adhérents font partie de la population locale ou ont au moins un rapport avec le local. Le nombre d'adhérents de ces associations varie entre une vingtaine pour la toute jeune association *Myrtille sauvage d'Ardèche* qui a vu le jour en février 2008 jusqu'à plus de 230 pour *l'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes* créée en 1986. La composition de ces associations est variable : la plupart ne compte que des personnes individuelles mais certaines, comme *l'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes*, comptent d'autres associations parmi les membres (associations de chasseurs, d'écologistes ou associations locales).

La grande force des associations est de pouvoir compter sur les adhérents qui sont pour bon nombre d'entre eux bénévoles le jour de la fête mais aussi sur la population locale qui est souvent impliquée dans la mise en place de la fête. En effet, la préparation en amont et le jour de la fête demande beaucoup d'aide. Il faut bien souvent monter des chapiteaux, mettre

¹⁰⁰ DELFOSSE Claire, *Géographie rurale, culture et patrimoine*, Habilitation à diriger des recherches, Université de Lille 1, volume I, 2003, p. 168.

en place les activités dans les lieux où elles vont se dérouler, accueillir et guider les visiteurs (buvettes, entrée pour les fêtes payantes), ranger et nettoyer après la fête. Le nombre de bénévoles varie aussi selon les fêtes. En fonction de l'ampleur de la fête (fréquentation), ce nombre varie de un à dix, d'une vingtaine de bénévoles pour la fête des bûcherons à Abondance jusqu'à 300 pour les journées des fruits d'automne (en comptant toutes les associations). L'exemple des journées des fruits d'automne est assez atypique dans son fonctionnement dans le milieu des fêtes. C'est l'association *Fruit et nature en Revermont* qui organise cette fête qui se déroule au mois d'octobre. Celle-ci fait participer à l'organisation du marché toutes les associations communales (avec entre autres le club de foot, les pompiers, l'association *Cavets, vigne et tradition* et les chasseurs) mais rétribue financièrement ces mêmes associations : elle donne 23 €/demi-journée/bénévole à l'association dont le bénévole fait partie. Les associations peuvent ainsi vivre avec cet argent. Au total 2 000 € sont distribués aux différentes associations partenaires. Cet exemple assez rare souligne la bonne organisation de cette fête et la participation de toutes les associations dans un but commun : l'animation du village et de la vie locale.

Les fêtes créent des liens entre les personnes et entre les associations présentes. Des échanges et des réseaux se nouent et permettent des situations assez étonnantes. C'est le cas de Gilbert Nicaise que nous avons contacté par téléphone au sujet de la fête de l'âne à Farnay dont il est l'un des instigateurs. Au fil de la conversation nous avons découvert qu'il avait participé au lancement de la fête de la pomme du Pilat à Pélussin dans la Loire aux côtés de Daniel Rivory et qu'il intervient en tant qu'expert aux journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat dans l'Ain. Cette personne intervient ou est intervenue dans trois fêtes que nous avons étudiées. Cet exemple démontre bien les réseaux qui se créent entre les différentes associations et qui permettent de s'aider mutuellement pour l'organisation des fêtes.

La fête est une sorte d'aboutissement pour de nombreuses associations qui voient dans cet événement l'occasion de communiquer et de faire parler d'un territoire ou d'une cause. C'est le fruit de plusieurs mois de travail dans l'ombre qui voit le jour. La plupart des associations ont d'autres activités dans l'année mais la fête constitue le moment clé de l'année. Tout à la fois en terme de financement, qu'en terme d'image comme nous le verrons par la suite. Mais l'association est aussi un des lieux de la sociabilité rurale par excellence où se rencontrent les populations pour échanger et/ou accueillir les nouvelles populations. « *Un*

des rôles essentiels de l'association est sa fonction d'intégration »¹⁰¹. Même si les chiffres ont peut-être changé depuis, l'ouvrage de Maurice Agulhon et de Maryvonne Bodiguel fait référence sur le thème des associations. Ainsi, nous apprenons qu'« à la veille de la première guerre mondiale, plus de 80 % d'entre-elles (les associations) ont une assise exclusivement locale ou régionale. Vers 1960 les trois quarts ont encore la même orientation, les nouvelles créations comprises. Leurs préoccupations majeures sont centrées sur les fêtes locales (50 à 60 %) »¹⁰². Cette citation confirme le fait que les fêtes « polarisent » l'activité des associations. C'est ici que les caractères « *d'espace-temps spécifique et d'événement socio-culturel spatialisé* »¹⁰³ prennent tout leur sens dans la vie des associations.

II.1.2 Les syndicats agricoles,

Aux côtés des associations ou bien de manière autonome, les syndicats agricoles sont à l'origine de nombreuses fêtes. Traditionnellement, les syndicats agricoles organisaient les concours ou comices agricoles qui mettaient en compétition les agriculteurs pour désigner la plus belle vache laitière ou le plus beau labour. Par exemple, récemment s'est déroulé le concours de labours à Alba-la-Romaine en Ardèche qui était qualificatif pour les championnats de France. A cette occasion, nous avons pu observer que les syndicats agricoles savent nouer des partenariats qui peuvent paraître (pour certains) inattendus (cf. figure 12). Le slogan des Jeunes agriculteurs étant dans une certaine mesure en contradiction avec l'image véhiculée par Total, notamment après le scandale de l'Erika. Ces événements existent toujours même si nombre d'entre eux ont disparu au fil du temps. Cet aspect a été traité notamment par Jean-Luc Mayaud dans son ouvrage sur le concours général agricole¹⁰⁴. Aujourd'hui les modes d'action ont évolué pour s'ouvrir au public et aux nouvelles attentes vis-à-vis du monde rural.

Parmi toutes les fêtes que nous avons étudiées plus précisément, sept sont organisées ou co-organisées par un syndicat agricole : Tilleul en Baronnie à Buis-les-Baronnies (cf. annexe 8), la fête de la pomme du Pilat à Pélussin, De jazz en caves à Tain l'Hermitage, la

¹⁰¹ AGULHON Maurice et BODIGUEL Maryvonne, *Les associations au village*, Actes Sud, Hubert Nyssen Editeur, Le Paradou, 1981, p. 92.

¹⁰² AGULHON Maurice et BODIGUEL Maryvonne, *op.cit.*, p. 45.

¹⁰³ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 1.

¹⁰⁴ MAYAUD Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France, histoire du concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 196 p.

fête de l'olive piquée à Nyons, la fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez et la fête du lait à Roanne.



Figure 12 : Banderole lors du concours de labour à Alba-la-Romaine

Source : Pierre Caritey, 17 août 2008, Alba-la-Romaine.

C'est bien ici le(s) produit(s) que les organisateurs mettent en avant. Mais la présence de ces syndicats souligne aussi la volonté du secteur agricole de s'emparer de la question festive. Les enjeux de cette question sont complexes : *« lorsqu'aujourd'hui des agriculteurs entreprennent d'exploiter le gisement de curiosité qu'ils ressentent à leur égard, ce n'est pas pour se prêter à un simple échange de nature culturelle ou pour participer de manière « gratuite » à des opérations d'animation locale, mais bien, d'une manière ou d'une autre, pour défendre, promouvoir ou conforter leur activité, soit à l'échelle locale, soit à des niveaux plus larges, y compris national »*¹⁰⁵. En effet, la volonté première de ces syndicats est

¹⁰⁵ LABOUESSE François, « La construction de nouvelles relations entre monde agricole et société : une approche à partir de fêtes de la transhumance », *Ruralia*, 1998-02, [En ligne], mis en ligne le 1 janvier 2003. URL : <http://ruralia.revues.org/document33.html>. (consulté le 15 mai 2008).

d'obtenir une meilleure visibilité et de communiquer sur le(s) produit(s). L'exemple de la fête de l'olive piquée à Nyons illustre bien cette situation. Obtenue en 1994, l'AOC¹⁰⁶ de Nyons regroupe à la fois l'huile d'olive et l'olive. Quatre fêtes existent pour célébrer le produit : deux fêtes de l'huile d'olive nouvelle (traditionnellement appelées *Alicoque*¹⁰⁷) à Buis-les-Baronnies et à Nyons, les Olivades (intronisation de nouveaux chevaliers de l'olivier dans la confrérie) à Nyons et la fête de l'olive piquée. Cette dernière a été créée en 2001 par l'institut du monde de l'olivier et le syndicat de l'olive noire de Nyons pour célébrer l'olive qui était un peu « oubliée » dans les fêtes concernant l'oléiculture. A cette occasion, les visiteurs peuvent déguster les premières olives fraîchement récoltées. Dans cet exemple, nous avons la création d'une fête (qui correspond à une tradition ancienne de déguster les olives nouvelles mais pas sous la forme d'une fête) par un syndicat agricole pour avoir une meilleure visibilité et communiquer sur le produit. Avant la création de la fête il y avait une situation « *d'usage patrimonial sélectif* »¹⁰⁸ dans le sens où seule l'huile d'olive était fêtée.

Mais la création d'une fête par un syndicat agricole n'est pas aisée. Il faut avoir des compétences dans la mise en place de fêtes, du temps à consacrer à la préparation de la fête et une démarche précise dans laquelle les producteurs souhaitent évoluer. « *L'exploitation de l'actif culturel dont ils sont détenteurs, rompant avec la préoccupation exclusive de la filière et du marché, leur ouvre les dimensions du territoire et du social, à la fois par la dimension professionnelle de leur activité et au delà. Elle implique de leur part une réflexion sur le métier, l'ouverture à de nouvelles compétences, l'apprentissage de relations avec des partenaires d'horizons différents, etc* »¹⁰⁹. L'agriculteur s'ouvre ainsi au public et au territoire pour mieux échanger avec lui et avec les nouvelles attentes de la société envers l'agriculture.

Les fêtes viticoles sont souvent organisées par les syndicats agricoles, défenseurs de l'appellation (si le vin est reconnu par l'INAO¹¹⁰). Profession marquée par les célébrations, la viticulture s'est toujours servie de la question festive comme une occasion de marquer un temps agricole (les vendanges par exemple). Le Beaujolais est une région charismatique pour les fêtes puisqu'on n'en compte pas moins d'une dizaine sur le thème du vin. Le Beaujolais

¹⁰⁶ Appellation d'Origine Contrôlée.

¹⁰⁷ À l'origine, « Alicoque » est le nom donné, il y a plus d'un demi siècle, au repas frugal, pris le soir après une longue journée de travail, entre les travailleurs du moulin et les paysans venus apporter leurs olives pour faire leur huile. http://www.nyons.com/fr/actu_calb.php (consulté le 3 juillet 2008).

¹⁰⁸ BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, *Les produits de terroir entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, Paris, 2004, p. 118.

¹⁰⁹ LABOUESSE François, *op.cit.*

¹¹⁰ Institut National de l'Origine et de la Qualité.

nouveau fait bien sûr partie de ces fêtes mais la tradition festive est forte dans le Beaujolais viticole.

II.1.3 Les PNR, des acteurs à part entière

Les Parcs Naturels Régionaux contribuent au développement ou à la pérennisation des fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Leur rôle peut être différent d'un PNR à l'autre mais les objectifs sont souvent proches. Ainsi, parmi toutes les fêtes étudiées, cinq ont ou ont eu un lien avec un PNR. A des degrés différents, l'implication des PNR va de la création de la fête jusqu'au soutien administratif pour le fonctionnement de la fête. Le marché de la myrtille qui se déroule à Mézilhac en Ardèche est un bon exemple de l'implication d'un PNR dans une fête. Une fête de la myrtille existe en Ardèche à Péreyres mais elle s'est progressivement transformée en une simple fête de village : « *Ca en venait à devenir du folklore* » confirme le chargé de mission agriculture au PNR des Monts d'Ardèche. Soucieux de valoriser l'image de la myrtille (autre production emblématique du territoire du PNR avec la châtaigne), le PNR s'est associé avec un groupe de producteurs de myrtilles pour mettre en place un événement autour de ce produit. Ainsi est né en 2004 le marché de la myrtille à Mézilhac (*cf.* figure 13 et 14), entièrement organisé par le PNR jusqu'à l'an dernier. Cette année, le PNR passe le témoin à l'association *Myrtille sauvage d'Ardèche* qui est présidée par un jeune agriculteur en installation, signe de sa dynamique. Dans ce cas là, c'est le PNR qui a lancé, conjointement avec les producteurs, le marché de la myrtille et qui va progressivement se retirer pour laisser la place aux agriculteurs eux-mêmes. Le PNR des Monts d'Ardèche avait auparavant lancé un réseau de fêtes, sur la base de fêtes promouvant la châtaigne déjà existantes : *les Castagnades* qui fédèrent neuf fêtes¹¹¹ réparties dans le territoire du PNR. Leur succès est important et chaque année *les Castagnades* s'affirment de plus en plus.

Dans un registre différent, le PNR du Pilat participe à l'organisation de la fête de la pomme à Pélussin en s'occupant de toute la partie secrétariat pendant deux semaines. Le PNR était partenaire dès le lancement de la fête en 1979. Là encore, la pomme fait partie des produits emblématiques du PNR du Pilat. Dans tous les cas, le PNR aide une fête ou la met en place uniquement si le projet est en accord avec la Charte du PNR. Dans le Vercors le PNR, conjointement avec les producteurs du syndicat interprofessionnel Vercors-Sassenage,

¹¹¹ Voir http://www.castagnades.fr/rubrique.php3?id_rubrique=1 (consulté le 10 mai 2008).

organise la fête du bleu du Vercors (cf. figure 13) qui met en avant cette jeune et petite AOC fromagère.



Figure 13 : Affiches de fêtes co-organisées par les PNR des Monts d'Ardèche et du Vercors

Sources : Richard Bonin et Baptiste Teysier pour le marché de la myrtille et www.fetedubleu.org pour l'affiche de la fête du bleu.

Dans deux des fêtes étudiées, mais à des degrés d'avancement différents, les fêtes sont en lien avec des projets de PNR. Le cas de la Dombes est un peu à part dans la mesure où le PNR n'est encore qu'à l'état de projet, aucune étude de faisabilité et d'opportunité n'ayant encore été réalisée. Mais *l'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes* soutient activement ce projet qui est, malheureusement soumis aux aléas politiques locaux et

départementaux. Dans sa démarche, elle cherche à fédérer toutes les forces vives de la Dombes afin que naisse enfin un PNR de la Dombes dont on parle depuis plus d'une quinzaine d'années dans l'Ain. Ainsi, la fête de la Dombes pourrait devenir à terme une fête emblématique du PNR, si celui-ci voyait le jour. A un stade d'avancement plus abouti, le cas de Tilleul en Baronnies est intéressant pour étudier les liens entre un PNR naissant et une fête. Porteur du projet de PNR, le syndicat mixte des Baronnies Provençales (anciennement syndicat d'aménagement des Baronnies Provençales), soutient Tilleul en Baronnies depuis quatre ans et l'arrêt de la foire au tilleul de Buis-les-Baronnies. L'implication du syndicat mixte est forte aux côtés de la mairie et de la Maison des plantes aromatiques de Buis-les-Baronnies, l'office de tourisme et du syndicat du tilleul officinal des Baronnies. La volonté est d'aider le syndicat du tilleul à se relancer en ouvrant plus largement la fête au public et en promouvant de nouveaux usages du tilleul. C'est là encore une production emblématique du territoire du futur PNR des Baronnies. Mais nous observons, que même à l'état de projet, un PNR peut soutenir et co-organiser une fête ce qui démontre leur implication.



Figure 14 : Stand de vente des myrtilles le jour du marché de la myrtille à Mézilhac

Source : Pierre Caritey, 9 août 2008, Mézilhac.

A travers ces différents exemples, nous avons vu que les PNR jouent un rôle important dans la dynamique festive des territoires. Dans la plupart des cas, les PNR soutiennent deux types de fêtes ou d'événements : ceux qui mettent en avant les productions emblématiques du territoire et ceux qui promeuvent les nouvelles pratiques artistiques (musiques actuelles, art contemporain en milieu rural). Ils se veulent au plus près des territoires et des agriculteurs en mettant en avant les produits qu'ils entendent bien soutenir. Ces produits n'étant pas les productions les plus importantes des départements de Rhône-Alpes (en terme économique). Mais leur valeur patrimoniale et culturelle étant en revanche très forte dans les territoires concernés.

II.1.4 Les confréries, du folklore au patrimoine

Pas toujours mise en avant pour leur rôle organisationnel ou symbolique, les confréries peuvent avoir tendance à être oubliées du circuit. Souvent (trop ?) associées à une image folklorique de mise en scène de traditions anciennes dans le domaine agricole, ces confréries peuvent aussi jouer un rôle de premier plan dans l'organisation des fêtes. Parmi les fêtes étudiées, quatre sont notamment le fait de confréries : la fête du cardon à Vaulx-en-Velin, Tilleul en Baronnie à Buis-les-Baronnies, la fête de la pomme du Pilat à Pélussin, la fête de l'olive piquée à Nyons. Leur implication est différente dans chaque fête même si elles ont toujours un rôle. C'est un système très hiérarchisé dans chaque confrérie avec un ou plusieurs Grand(s) Maître(s) et des chevaliers de la confrérie. Un chapitre est célébré chaque année où l'on intronise des nouveaux membres dans la confrérie (souvent des personnalités locales ou des hommes politiques). Le plus souvent le côté folklorique est assuré par la coutume vestimentaire qui veut que chaque confrérie ait ses propres costumes et son sermon. Le rôle premier d'une confrérie est de « défendre » et promouvoir le produit local.

Bien qu'organisé par les producteurs puis par la coopérative, la fête de la pomme du Pilat va être organisée cette année par la confrérie de la pomme du Pilat (*cf.* figure 15).

Sa création est assez récente (2002) sous l'impulsion de Daniel Rivory, arboriculteur à Pélussin et Grand Maître de la confrérie. Leur rôle est aussi de promouvoir le produit comme lors de la foire de Lyon où ils tiennent un stand pour faire découvrir la pomme du Pilat aux visiteurs. C'est aussi une façon de rendre service aux arboriculteurs qui n'ont pas forcément le temps de se rendre dans ces manifestations. Il y a donc le côté folklorique mais aussi patrimonial pour promouvoir la culture identitaire du Pilat. Daniel Rivory a créé une ambassade régionale des confréries des produits du terroir, du goût et de la gastronomie de

Rhône-Alpes. Son rôle est de « *défendre avec conviction et méthode, les valeurs et traditions léguées par nos ancêtres, afin de promouvoir nos produits, nos terroirs, notre région Rhône-Alpes* »¹¹². Pour l'instant, huit confréries¹¹³ en font partie. Le but est de s'élargir et de nouer des liens avec les autres confréries de la région afin de promouvoir les produits locaux.

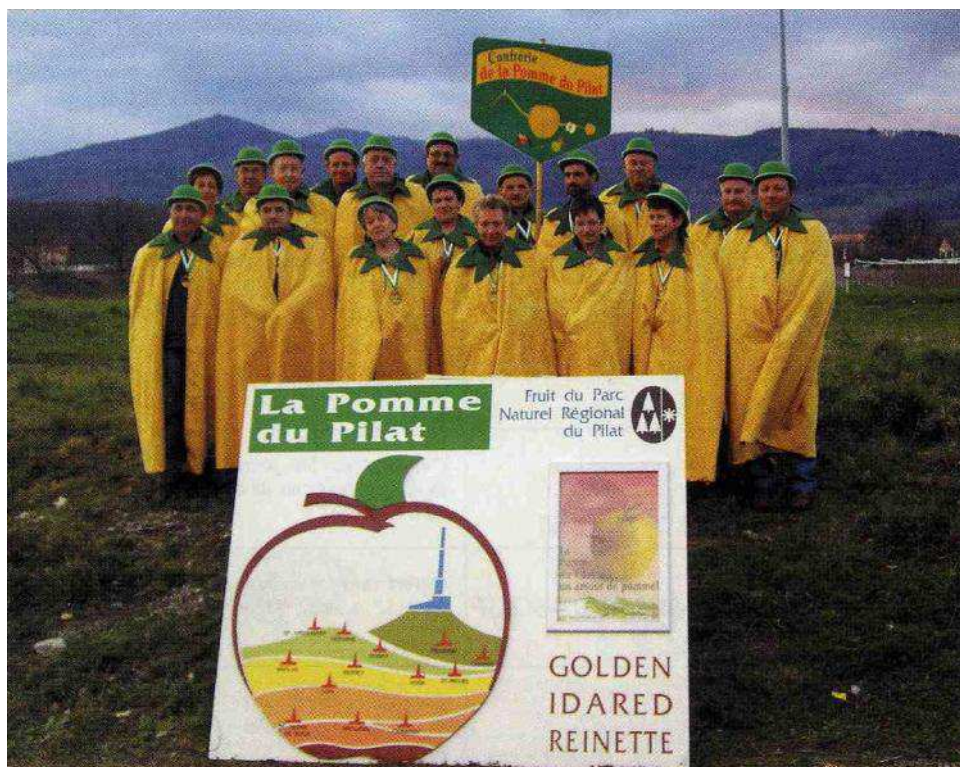


Figure 15 : Confrérie de la pomme du Pilat, organisatrice de la fête de la pomme à Pélussin

Source : Daniel Rivory.

Dans un registre assez similaire, la confrérie du cardon participe à la fête du cardon de Vaulx-en-Velin en réalise son chapitre ce soir-là. Des personnalités sont intronisées (notamment des personnalités de Vaulx-en-Velin et des restaurateurs de la région lyonnaise) et c'est l'occasion pour la confrérie de promouvoir ce légume qui est la spécialité de la ville. Ici, la confrérie n'organise pas en tant que telle la fête mais participe à l'animation. De la même façon, la confrérie des chevaliers du Tilleul participa aussi à la fête Tilleul en Baronnie et réalise son chapitre le jour de la fête dans les jardins de la mairie.

¹¹² Dépliant de promotion de l'ambassade des confréries, p. 1.

¹¹³ Confrérie de l'ordre du vieux pressoir (Loire), confrérie du Saint-Péray (Ardèche), confrérie de l'ordre des commandeurs du Bugey (Ain), confrérie de la pomme du Pilat (Loire), confrérie de la châtaigne d'Ardèche, confrérie des amateurs du bleu de Gex (Ain), confrérie des faiseurs d'andouille de Charlieu (Loire) et la confrérie du cep ardéchois.

Les confréries sont donc au cœur du système des fêtes par leur implication dans l'organisation ou bien dans l'animation. Le folklore est toujours présent mais leur but est la valorisation d'un certain patrimoine, le plus souvent agricole ou gastronomique, qui participe à l'identité du territoire.

II.1.5 La démarche collective, source de réussite de la fête et de socialisation

A travers la présentation de ces différents acteurs impliqués dans l'organisation des fêtes émerge une notion qui nous paraît essentielle : la démarche collective. Sylvie Serra¹¹⁴ la place même au cœur de la réussite d'une démarche d'obtention d'un signe de qualité (AOC par exemple). C'est dans ce cadre qu'il nous a paru pertinent d'évoquer l'importance de la démarche collective dans l'organisation et la réalisation des fêtes agricoles.

« *Le local n'est donc pas donné, mais construit et évolue dans ses composantes et ses limites* »¹¹⁵. Il semble que le cas s'applique aussi aux fêtes agricoles dans la mesure où elles sont le fruit d'une construction et non pas d'un acquis. Elles sont soit le reflet d'une tradition ancienne soit le résultat de dynamiques récentes qui répondent à des enjeux plus actuels. Mais la fête ne peut réussir sans une réelle dynamique collective. Le secteur associatif est bien sûr au cœur de cette dynamique. La fête pouvant être soit antérieure à la création de l'association (comme c'est souvent le cas), soit postérieure. Ce dernier cas est plus rare sauf si la fête est organisée par un collectif d'associations et de collectivités comme cela existe pour la fête tilleul en Baronnies. L'exemple de la fête des fours d'Ordonnaz dans le Bugey est l'illustration d'une création de fête antérieure à la création de l'association. Créée en 1987 par un collectif d'habitants d'Ordonnaz et parrainée par le groupement historique du canton de Lhuis, cette fête a été organisée l'année suivante par ces mêmes personnes réunies dans un comité de restauration du patrimoine d'Ordonnaz. La dynamique collective a permis la réalisation de la fête et ensuite l'organisation en association. Le cas de la fête de la pomme du Pilat est aussi exemplaire pour décrire l'importance de la démarche collective. Conscients de la valeur et de la qualité de leur produit, les arboriculteurs du canton de Pélussin se sont réunis pour élaborer un cahier des charges dans un premier temps. Ensuite, et toujours dans cet esprit

¹¹⁴ Intervention réalisée lors du colloque *Terroir, tourisme et gastronomie* organisé en décembre 2007 à Lyon. Ce colloque international fait partie des Entretiens Jacques Cartier. L'intervention de Sylvie Serra (ex déléguée aux relations extérieures à l'INAO) portait sur les clés de la réussite d'une démarche de labellisation dans les produits agroalimentaires.

¹¹⁵ DELFOSSE Claire, *op.cit.*, p. 191.

de valorisation et de communication autour de leur fruit, les producteurs ont lancé la fête de la pomme du Pilat en 1979. Portés par l'élan de la fête - « *la fête de la pomme a motivé les arboriculteurs, donné un peu d'espoir, de confiance dans leur métier et donc la production dans le secteur a plutôt augmenté* »¹¹⁶ - les arboriculteurs se sont regroupés pour former une coopérative en 1989 : les Balcons du Pilat. Cette coopérative a permis d'affirmer le poids des arboriculteurs face à une demande de plus en plus exigeante et une concurrence de plus en plus forte. Ici, la dynamique liée à l'émergence de la fête de la pomme a permis au collectif de se structurer. Le cheminement depuis le début des années 1970 associant volonté de proposer un produit de qualité et volonté de faire connaître le produit a engendré une véritable dynamique collective, partagée par la population locale à travers la fête de la pomme du Pilat et par les consommateurs de ce produit.

Par ailleurs, il est important de revenir sur la construction de la fête tilleul en Baronnies par tous les acteurs locaux de ce territoire. En 2004 et ce depuis 196 ans se déroulait la foire au tilleul de Buis-les-Baronnies où les producteurs apportaient leur récolte de tilleul pour la vendre lors de cette foire relativement importante. Mais avec l'évolution des circuits de commercialisation, toutes les foires de ce type ont disparu dans la région. D'après un producteur de tilleul de la commune de Bénivay-Ollon, il fallait désormais aller à Carpentras dans le Vaucluse pour vendre le tilleul. C'est ainsi qu'en 2004 la fête a été annulée faute d'un nombre d'acheteurs suffisant. Dès lors un groupe de travail s'est mis en place avec de nombreux acteurs locaux : mairie de Buis-les-Baronnies, maison des plantes aromatiques de Buis-les-Baronnies, syndicat mixte des Baronnies Provençales, syndicat du tilleul officinal des Baronnies, association des commerçants, office de tourisme, Chambre d'Agriculture de la Drôme et la confrérie du tilleul des Baronnies. Tous ces acteurs avaient la volonté de maintenir cette foire qui était un marqueur socio-spatial important dans la région. Un an plus tard, une nouvelle fête est née : tilleul en Baronnies qui s'ouvrait à tous les publics (alors que la foire avait un caractère professionnel affirmé) et qui s'associait au salon du livre des plantes. Même s'« *il y a toujours eu un certain regret de la foire pour certaines personnes qui avaient connu la foire dans ses années les plus belles* »¹¹⁷, le groupe de travail a su rebondir pour maintenir cette tradition ancestrale de fêter le tilleul. L'exemple de la renaissance de cette fête du tilleul montre bien l'importance de la démarche collective où les acteurs locaux

¹¹⁶ D'après l'ancien président de la coopérative *les Balcons du Pilat* et membre actif dans l'organisation de la fête de la pomme du Pilat.

¹¹⁷ D'après la secrétaire générale du Syndicat mixte des Baronnies Provençales et première adjointe de la mairie de Buis-les-Baronnies.

et départementaux ont su se mobiliser autour d'une cause commune et ainsi sauver la tradition d'une fête du tilleul. De plus, ce ne sont pas les membres d'un même groupe qui se sont mobilisés mais bien des personnes issues de structures différentes en trouvant un consensus pour le maintien d'une fête.

Le caractère collectif d'une fête se dément dans un seul cas que connaissent la quasi totalité des fêtes. Une personne émerge souvent du collectif, par ses qualités d'orateur, son expérience, ses relations et ses réseaux...qui permettent à la fête d'avoir une autre ampleur. Ainsi, il est de ces hommes ou de ces femmes qui sont reconnus et à qui on identifie la fête. Un des cas les plus célèbres en Rhône-Alpes est celui du défunt André Pitte à la fois éditeur, président de l'association *Draille*, fondateur de la revue *l'Alpe* et promoteur de "Slow Food" dans le Diois. En plus de toutes ses actions en faveur du patrimoine rural, il a été à la création en 1991 de la fête de la transhumance à Die dans la Drôme qui « sensibilise le public à la fragilité d'une activité en grande difficulté depuis des années »¹¹⁸. Cet homme auquel Denis Chevallier proposait un portrait en 2000¹¹⁹ et auquel Denise Menu et François Portet¹²⁰ ont rendu hommage est le symbole de la fête de la transhumance à Die. De la même manière, le défunt Jean-Pierre Cotton pour les journées des fruits d'automne, Roger Girard pour la fête de la Dombes, Nicole-Claude Meschin pour la fête des fours d'Ordonnaz, Daniel Rivory pour la fête de la pomme du Pilat ou Jean-Paul Conrad pour la fête du cardon ou d'autres sont aussi des représentants, des porte-drapeaux de ces fêtes. Ils sont les personnes à qui on pense à l'évocation du nom de la fête. Mais au final, bien qu'étant des individualités, ces organisateurs sont aussi les porte-parole d'un collectif qui est fédéré derrière ces personnalités.

Des acteurs sont à l'origine de toute fête, qu'ils soient regroupés en association, en syndicat agricole, en collectivités territoriale ou locale comme les PNR ou bien en confréries. Leur rôle est fondamental tout autant dans l'émergence d'une fête que dans sa pérennisation. Le caractère collectif d'une fête et la démarche qui permet son émergence sont indissociables de sa réussite. S'il y a des conflits dans l'organisation, la fête ne pourra pas se pérenniser dans le long terme. La force des fêtes est bien dans la volonté d'acteurs locaux ou non de s'emparer

¹¹⁸ CHEVALLIER Denis, « Die : de la grande transhumance à la diversité des cultures », *Trait d'union agriculture*, DRAC-DRAF Rhône-Alpes, n° 9, 2008, p. 10.

¹¹⁹ CHEVALLIER Denis (dir.), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Autrement, Paris, 2000, 223 p.

¹²⁰ MENU Denise et PORTET François, « Hommage à André Pitte, « transhumeur » de l'éternel », *Trait d'union agriculture*, DRAC-DRAF Rhône-Alpes, n° 7, 2006, p. 27.

d'un thème, d'un produit ou d'une cause pour mobiliser les gens et leur faire découvrir un territoire riche et varié. C'est le surpassement de l'individuel pour le collectif.

II.2 Une multiplicité de fêtes pour des objectifs différents

Nous avons déjà abordé la question des thèmes mis en avant lors d'une fête dans la partie sur les inventaires de 1999 et de 2007-2008. Deux grandes catégories de thèmes apparaissant alors comme majeurs : les produits locaux et les pratiques agricoles. Mais au-delà des simples thèmes mis en lumière le jour de la fête, les organisateurs des fêtes sont portés par des objectifs qui sont d'ordres divers. Ces derniers dépendant de la qualité des organisateurs, c'est-à-dire leur rôle dans le territoire (association, syndicat agricole, mairie, PNR...). Ainsi, plusieurs grands objectifs émergent des entretiens que nous avons pu avoir avec les organisateurs des fêtes. La valorisation d'une production locale est bien sûre privilégiée avec des enjeux qui concernent l'activité agricole liée mais aussi la sauvegarde d'un patrimoine, qu'il soit culturel ou naturel, la médiation dans le cadre de conflits entre plusieurs activités ou le simple fait d'organiser une animation de village.

II.2.1 Valoriser une production locale dans quelle perspective ?

Ainsi que nous l'avons évoqué précédemment, certaines fêtes sont organisées par des syndicats agricoles. Ils n'organisent pas des fêtes pour leur simple plaisir mais bien pour promouvoir leurs produits et leur territoire. Mais un fait intéressant est venu s'ajouter à cette volonté dans plusieurs des fêtes que nous avons étudiées : les démarches de labellisation. Les producteurs, conscients de la valeur ajoutée que peut apporter une IGP¹²¹ ou une AOC, s'engagent dans ces démarches pour tenter soit de relancer leur production en perte de vitesse, soit pour affirmer leur production sur le marché.

Plusieurs fêtes sont liées à des secteurs agricoles en demande de labellisation IGP ou marque Parc pour les productions situées dans le territoire d'un PNR ou l'ont déjà obtenue comme c'est le cas pour les fêtes qui sont liées à des AOC. Parmi les fêtes étudiées (*cf.* annexe 7), neuf sont ou ont été engagées dans un démarche de labellisation : la fête de la Dombes à Villars-les-Dombes, le marché de la myrtille à Mézilhac, Tilleul en Baronnies à Buis-les-Baronnies, la fête de la pomme du Pilat à Pélussin et la fête du cardon à Vaulx-en-Velin, la fête de l'olive piquée à Nyons, la fête de la fourme de Montbrison et des côtes du

¹²¹ Indication Géographique Protégée.

Forez, la fête du reblochon à La Clusaz et De jazz en caves à Tain l'Hermitage. Nous développerons ici quatre exemples de démarches ou échecs de valorisation.

Un des cas intéressants est celui de la pomme du Pilat qui a été abordé précédemment mais qui mérite quelques précisions quant à la démarche des agriculteurs. Les relations des arboriculteurs avec le PNR existent depuis longtemps dans le Pilat et la pomme du Pilat est reconnue marque Parc. L'arboriculteur que nous avons rencontré n'a pas su indiquer la date d'obtention de la marque Parc qui doit être plutôt ancienne (années 1980 sans doute) puisque, sur la figure 15, nous observons l'ancien logo du PNR affiché sur la pancarte. Aujourd'hui le logo du PNR figure sur la bande cavalière des plateaux de pomme (cf. figure 16).



Figure 16 : Plateau de pommes du Pilat certifié marque Parc

Source : Pierre Caritey, 18 juin 2008, Pélussin.

Au début des années 2000, le président de la coopérative Les balcons du Pilat décide, fort de cahiers des charges rigoureux depuis le premier institué dans les années 1970 par les arboriculteurs, de se lancer dans l'obtention d'une IGP. Après avoir embauché un technicien pour les aider dans cette démarche, les producteurs ont vu leurs efforts (18 mois de travail) vains à la suite du changement de président de la coopérative. Seule une certification a été

obtenue : PFI¹²². L'ancien président avoue sa déception face à cet échec : « *ça aurait été un plus pour l'avenir [...] je ne comprends pas bien* ». De plus, l'obtention d'une IGP n'aurait pas engendré de contraintes supplémentaires pour les producteurs. Dans ce cas, nous observons que la fête de la pomme du Pilat peut servir de porte-drapeau pour un groupement de producteurs ou une coopérative dans une optique de valorisation du produit. Le jour de la fête, les producteurs peuvent faire découvrir la démarche aux visiteurs qui après feront connaître le produit ailleurs. La fête agit ici comme un soutien à la démarche.

Le cas de l'événement *De jazz en caves* est différent d'une fête classique car il s'apparente, au premier abord, à une opération de portes ouvertes des viticulteurs de l'AOC Crozes-Hermitage. Mais, la spécificité de cette manifestation est son lien avec la culture, ici le jazz. Des concerts sont organisés en partenariat avec *Jazz actions* qui met en œuvre des activités autour du jazz dans la région de Valence. C'est donc un mélange entre l'agriculture et la culture qui témoigne bien ici du vocable agricole. Créée par le syndicat de l'AOC en 1993 sous le nom *De caves en caves*, ce n'est qu'il y a deux ans que l'opération s'est associée au jazz. Néanmoins, le but recherché ici est plus économique que patrimonial et communicatif autour d'un produit. Les viticulteurs cherchent de nouveaux clients et le jazz peut être un déclencheur pour certaines personnes de visiter des caves, même si l'AOC se porte bien. Cependant, d'après le responsable de la section interprofessionnelle de l'AOC Crozes-Hermitage, l'opération ne marche pas et sa poursuite n'est pas assurée l'an prochain. Malgré les 8 000 visiteurs (estimation), les ventes liées à cet événement n'ont pas décollé. L'exemple est ici donné d'une manifestation agricole organisée par un syndicat agricole dans un but plutôt économique. Néanmoins la formule, originale au départ, ne donne pas satisfaction et les chiffres de vente n'augmentent pas beaucoup.

Le troisième exemple concerne la fête tilleul en Baronnies (cf. figure 17) et prend place dans une situation charnière pour la production de tilleul dans les Baronnies. Souvent connoté négativement, il rappelle « *les tisanes de grand-mère* »¹²³, le tilleul est en train de vivre une petite révolution bien aidé par la fête.

¹²² « *La Production Fruitière Intégrée est un système de production mettant en œuvre un ensemble de techniques culturelles satisfaisant à la fois les exigences écologiques, économiques et toxicologiques, en vue d'obtenir une récolte d'une qualité optimale. Espèces étudiées : le pommier et le pêcher* » in http://www.inra.fr/les_recherches/annuaire_des_sites_web/agriculture/agronomie/cultures/arboriculture_fruitiere/production_fruitiere_integree (consulté le 20 juin 2008).

¹²³ Comme le rappelle la chargée de mission agriculture au syndicat mixte des Baronnies Provençales.



Figure 17 : Affiche de Tilleul en Baronnies 2008 à Buis-les-Baronnies

Source : Syndicat mixte de Baronnies Provençales.

Les membres du groupe de travail qui ont relancé la fête du tilleul, et plus particulièrement le syndicat mixte des Baronnies Provençales (SMBP) travaillent actuellement sur de nouveaux usages pour le tilleul. Toujours dans un souci de valorisation et parallèlement à une démarche IGP menée par le syndicat du tilleul officinal des Baronnies, le SMBP a mis en place plusieurs actions : la création de sachets d'infusettes à base de plantes aromatiques des Baronnies (dont du tilleul mais aussi du thym ou de la menthe) en collaboration avec un transformateur local et la maison des plantes de Buis-les-Baronnies. Ces sachets sont distribués aux offices de tourisme et ensuite proposés aux hébergeurs du territoire du SMBP. L'objectif étant, à terme, de proposer cette formule dans les réseaux de grande distribution nationaux de ce transformateur. L'idée pour le SMBP est de « *faire parler du tilleul et des plantes aromatiques plus longtemps [...] et que les gens reboivent du tilleul* ». Une autre action, plus symbolique, est la volonté de lancer une filière de bouquets de fleurs de tilleul fraîches et ainsi les vendre comme on vend des bouquets de mimosa. L'idée peut paraître osée mais le SMBP a déjà commencé à promouvoir ce projet par des opérations en séance plénière du Conseil Régional de Rhône-Alpes et du Conseil Général de la Drôme en collaboration

avec la confrérie de tilleul. « *C'est un outil de com qui marche très très bien et qui pourrait devenir un débouché* » confirme la secrétaire générale du SMBP. La volonté du syndicat mixte étant de promouvoir de nouveaux usages comme la démarche engagée avec un laboratoire pharmaceutique de phytothérapie à Buis-les-Baronnies pour tenter de distinguer le tilleul des Baronnies des autres tilleuls. Cette année lors de la fête, le responsable pharmaceutique est intervenu pour présenter les résultats de ses travaux qui font ressortir les propriétés antioxydantes du tilleul. C'est donc peut-être de nouveaux marchés qui s'offrent aux producteurs et transformateurs des Baronnies. Parallèlement à ces actions du SMBP, le syndicat du tilleul officinal des Baronnies a lancé, en collaboration avec le technicien de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, une démarche IGP. Un groupe d'étudiants de l'ISARA avait réalisé une étude de marché en 2003-2004 et l'an dernier le syndicat a embauché une stagiaire pour les aider à travailler sur le cahier des charges. D'après un arboriculteur de Bénivay-Ollon, la fête peut aider à faire connaître la démarche IGP tilleul des Baronnies « *mais l'IGP peut avoir lieu sans la fête* ». Le tilleul fait partie de l'identité des Baronnies. Mais souvent les agriculteurs ne viennent pas car ils ont beaucoup de travail à côté : récolter les abricots notamment qui tombe, selon les années, plus ou moins à la même période. « *On ne peut pas faire en même temps la fête et la récolte* ». Cependant, la fête peut être un moyen pour le syndicat du tilleul comme pour le SMBP de communiquer autour des différentes démarches liées au tilleul : nouveaux usages du tilleul. A travers ces différents exemples autour du tilleul nous observons une dynamique autour de plusieurs projets dont la fête fait partie. Celle-ci peut jouer un rôle non négligeable dans la promotion et la découverte des différentes démarches de valorisation du tilleul dans les Baronnies et ainsi renforcer l'image du territoire des Baronnies (et faire émerger celle du territoire du futur PNR des Baronnies).

Enfin, le dernier exemple concerne la fête du lait à Roanne (*cf.* figure 18) qui est organisée par les antennes territoriales de la Chambre d'Agriculture de la Loire et par les comités de développement de la Loire (associations d'agriculteurs). Cette fête s'est greffée sur un concours agricole qui existait depuis les années 1940-1950 et elle n'existe que depuis 2004. Elle se déroule tous les deux ans dans une région du département de la Loire et cette année c'est le Roannais qui a été choisi. Le concours agricole existe toujours mais des activités liées à la fête du lait ont été créées.



Figure 18 : Affiche de la fête du lait 2008 à Roanne

Source : <http://www.fete-du-lait.com>

La Chambre d'Agriculture voulait s'impliquer dans cet événement qui a beaucoup d'envergure dans la Loire. Le Roannais est surtout une région de polyculture-élevage avec des vaches allaitantes, ce qui explique le fait que cette région organise la fête cette année. Une démarche AOC est même en cours avec le bœuf de Charolles. De nombreuses activités sont proposées avec notamment une ferme pédagogique pour les enfants, un marché fermier, le concours agricole et des animations autour du lait avec la traite et la préparation des vaches. La volonté à la fois des organisations professionnelles et de la Chambre d'Agriculture de la Loire est de promouvoir l'élevage avec le concours agricole en ouvrant la manifestation au grand public avec la fête du lait. Cette fête a une double facette qui permet aux agriculteurs de bénéficier du savoir-faire des techniciens de la Chambre d'Agriculture. Cette dernière marque ainsi son soutien, d'une manière différente, à une activité agricole majeure dans le département de la Loire.

A travers tous ces exemples liés à la valorisation des produits, les acteurs montrent leur volonté de soutenir des produits, soit en difficulté comme c'est le cas pour le tilleul, soit

des produits qui montrent le dynamisme de l'agriculture du territoire comme c'est le cas pour la fête de la pomme du Pilat ou de la fête du Lait. L'aspect communication est un outil formidable pour les différents acteurs (institutionnels, professionnels, privés ou associatifs) qui trouvent là une occasion de toucher un public plus large dans une ambiance de fête. Nous pourrions développer bien d'autres exemples comme la fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez qui voit la réunion de deux AOC d'un même territoire le temps d'une fête. Le but est d'avoir une meilleure visibilité de l'image d'un territoire avec une agriculture de qualité et dynamique. Mais la valorisation d'un produit dans le cadre d'une fête c'est aussi sensibiliser les habitants à l'importance du soutien qu'ils peuvent apporter à l'économie locale.

II.2.2 La sauvegarde des patrimoines

Le second grand objectif qui ressort des entretiens que nous avons effectués est la volonté de sauvegarde d'un patrimoine. Sous ce terme largement employé aujourd'hui dans maints domaines, nous entendons dans le cadre des fêtes agricoles le patrimoine matériel (fours à pain, matériel agricole), le patrimoine naturel (variétés et espèces végétales et animales) et le patrimoine culturel et immatériel (pratiques agricoles traditionnelles, savoir-faire). Bien que nous considérions les produits locaux comme faisant partie à part entière des patrimoines, nous avons jugé plus pertinent de les étudier dans une partie différente. Mais plus largement que ces catégories, l'ensemble des fêtes célèbre le patrimoine culturel rural¹²⁴, mis en lumière par Isaac Chiva en 1994.

Parmi les fêtes étudiées, trois fêtes nous semblent illustrer cette volonté de sauvegarder et de valoriser ce patrimoine. La première sont les journées des fruits d'automne qui se déroule à Treffort-Cuisiat dans l'Ain. L'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes organisatrice de la fête met au cœur de son action le patrimoine dombiste : dans

¹²⁴ « Font partie du patrimoine culturel rural :

- les immeubles, formant ce que l'on nomme l'architecture rurale, agrégée ou non (villages, hameaux, habitat et édifices dispersés) ;

- les paysages façonnés au cours des âges par les gens vivant de la terre et, plus généralement, de l'exploitation des ressources de la nature

- les produits du terroir adaptés aux conditions locales et aux besoins des hommes qui les ont élaborés ;

- les techniques, outils et savoir-faire qui en ont permis la création et qui demeurent indispensables pour en rendre possible l'entretien, la restauration, la modification et la modernisation dans le respect de la logique constructive et de l'esthétique de l'ensemble immeubles/habitat/paysage », in CHIVA Isaac, *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, rapport présenté à M. Jacques TOUBON, Ministre de la Culture et de la Francophonie, avril 1994, p. 2.

ses statuts, l'association a pour devoir de participer à « *l'évolution et à la sauvegarde du patrimoine dombiste* » comme le confirme la chargée de mission de l'association. Le président de l'association justifie la fête pour traiter le thème du patrimoine : « *ça donne une valeur au patrimoine* ». La fête se veut « *représentative de l'identité de la Dombes en promouvant ses symboles que sont la carpe et les étangs* »¹²⁵. Dans un contexte où les étangs ne sont plus entretenus comme avant et où les prédateurs sont de plus en plus nombreux (cormorans notamment), leur usage est davantage orienté vers la chasse que vers le système traditionnel de polyculture associant élevage de carpe (et autres brochets, rotengles, gardons et tranches) et culture du maïs ou de l'avoine. Ce système est qualifié d'agro-piscicole¹²⁶ et agit comme un marqueur social¹²⁷. Ainsi, aujourd'hui, moins de la moitié des étangs représentent une activité piscicole rentable d'après le président de l'association. Cette dernière se bat donc pour conserver et transmettre cette activité traditionnelle de la Dombes et la fête agit comme un catalyseur dans une région où « *la carpe, souvent appréciée dans l'intimité, dont la consommation comporte une dimension identitaire, n'est pas prête d'être revendiquée comme un élément de la société locale...* »¹²⁸. La démarche IGP engagée par l'APPED¹²⁹ arrivera-t-elle à relancer cette activité, symbole de la Dombes ? Car « *au-delà d'une simple appellation, l'enjeu est bien de repenser l'image de la pisciculture et de faire se ré-approprier ces pratiques spécifiques de la Dombes* »¹³⁰. Plus largement, la fête se veut le lieu de la valorisation de tous les patrimoines dombistes dans l'optique de créer un musée de la Dombes, attendu depuis longtemps par les amoureux du patrimoine de la Dombes. La chargée de mission de l'association confirme cette attente : « *en Dombes ce qu'il manque vraiment c'est ce pôle culturel et patrimonial, il faut un point fixe où les gens puissent venir s'informer, se cultiver et qui donne une vision d'ensemble de la Dombes* ». La volonté est donc bien de fédérer les différents acteurs du gouvernement autour d'un projet commun pour affirmer l'identité de la Dombes, dans un département où la Bresse monopolise plus l'attention que les autres régions.

¹²⁵ BETRY Nathalie et CARITEY Pierre, « La fête de la Dombes, Villars-les-Dombes : mettre en valeur le patrimoine et réfléchir à son devenir », *Trait d'union agri-culture*, DRAC-DRAF Rhône-Alpes, n° 9, 2008, p. 12.

¹²⁶ BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, « Un exemple de non patrimonialisation : la carpe en Dombes », actes du colloque *Systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales*, Montpellier, 16-18 octobre 2002, 2003, p. 2.

¹²⁷ *Ibidem*, p. 8.

¹²⁸ *Ibidem*, p. 13.

¹²⁹ Association de Promotion des Poissons des Etangs de la Dombes.

¹³⁰ BETRY Nathalie et CARITEY Pierre, *op.cit.*, p. 12.

La seconde fête représentative de cette volonté de sauvegarde du patrimoine est les journées des fruits d'automne. La volonté de Jean-Pierre Cotton (décédé en 2008), prônée lors de cette fête est la sauvegarde de la biodiversité. Le nouveau président de Fruit et nature en Revermont, association organisatrice, résume la philosophie du marché : « *conserver tout le patrimoine végétal de nos régions* ». Plus de 100 producteurs exposent et vendent leurs fruits et légumes lors des deux jours du marché (cf. figure 19).



Figure 19 : Marché lors des journées des fruits d'automne en 2007 à Treffort-Cuisiat

Source : Véronique Pauget, octobre 2007.

La sauvegarde des variétés anciennes de pommes, poires et autres prunes passe par la réalisation d'un conservatoire végétal constitué de trois vergers. Ceux-ci permettent de conserver et d'entretenir les variétés méconnues ou qu'on croyait disparues. Jean-Pierre Cotton ayant retrouvé des variétés de pommes qu'on croyait disparues depuis plus d'un siècle. La transmission du patrimoine est ainsi assurée par ces vergers mais aussi par les expositions les deux jours de la fête : des variétés anciennes sont présentées au public pour la découverte mais aussi pour la sensibilisation de leur sauvegarde. Ainsi, l'association tente de lutter contre l'arrachage des arbres fruitiers dont les gens ne connaissant pas la valeur. Mais la volonté est

aussi de faire revivre ces variétés anciennes, parties intégrantes du patrimoine végétal, en luttant contre l'uniformisation et l'homogénéisation des goûts. Les variétés locales étant plus adaptées au climat et demandant donc moins d'arrosage et moins d'engrais pour se développer. C'est une démarche globale de l'association qui va de la recherche de variétés anciennes jusqu'à leur promotion qui, les deux jours du marché, permettent de toucher et de sensibiliser un large public aux problématiques de la sauvegarde du patrimoine naturel du Revermont (l'association compte plus de 300 variétés de pommes et poires dans le Revermont) mais aussi d'autres régions.

Enfin, la dernière fête qui met en valeur et qui participe à la sauvegarde du patrimoine est la fête des fours d'Ordonnaz dans le Bugey. Symbole de l'identité bugiste, les fours à pains font partie du patrimoine local. On en compte plusieurs par village, notamment à Ordonnaz qui en compte un par quartier (*cf.* figure 20). Le four à pain joue un rôle social majeur dans le Bugey car il est le symbole de l'échange et du partage dans le village. A Ordonnaz, chaque année a lieu une autre fête des fours où chaque quartier du village, tour à tour, accueille et fait déguster les spécialités dans le four local. C'est ainsi un bon moyen de (re)créer de la socialisation dans le village entre les différents quartiers plus ou moins éloignés les uns des autres. Le chiffre de 54 fêtes des fours dans le seul canton de Lhuis (14 communes) indiqué dans la partie sur l'évolution des fêtes agricoles est parlant. Les savoir-faire spécifiques liés à l'usage du four ne sont pas en voie de disparition. C'est une transmission du savoir entre les générations qui permet à cette activité de ne pas disparaître. Tous les locaux savent se servir d'un four à pain et même les visiteurs qui y sont formés lors de la fête. Le travail est partagé entre le chauffage du four réservé aux hommes (*cf.* figure 20) et la fabrication des galettes et des tartes réservé aux femmes. Mais le caractère patrimonial ne s'arrête pas au simple usage du four puisque lors de la fête des fours d'Ordonnaz, uniquement des spécialités bugistes sont préparées. Là où dans d'autres fêtes on fait cuire des pizzas dans le four à pain, à Ordonnaz ce sont du pain de campagne, des tartes salées à l'oignon et à l'huile de noix, des tartes salées au fromage blanc, crème, beurre fondu et œufs battus, et des tartes au sucre traditionnelles. « *C'est une fabrication artisanale et typiquement bugiste* » confirme la présidente du comité de restauration du patrimoine bugiste. Parallèlement aux activités liées aux fours, des expositions sont réalisées pour mettre en avant le patrimoine du Bugey : celle de 1987, année de création portait sur les villages de la montagne du canton de Lhuis. Le comité s'occupe aussi de restaurer le patrimoine de la commune comme le puits du bas quartier d'Ordonnaz qui date de 1118 qui servait aux Chanoines de l'ordre de Saint-Ruf possédant une citadelle à Ordonnaz. La fête des fours d'Ordonnaz, et plus largement toutes les

fêtes des fours dans le Bugey, sont le symbole de la mise en valeur du patrimoine identitaire du Bugey à la fois matériel (le four en tant que tel et l'architecture liée) et immatériel (savoir-faire, traditions...).



Figure 20 : Cuisson des galettes et vue extérieure du four à pain à Ordonnaz

Source : Nicole-Claude Meschin (sans date) et Pierre Caritey, 14 juin 2008.

A travers ces trois exemples de valorisation du patrimoine, nous voyons émerger une grande volonté des acteurs locaux de maintenir et de valoriser tout le patrimoine qui fait

l'identité locale. Cette préoccupation patrimoniale peut prendre différentes formes selon les types de patrimoines concernés : matériel, immatériel, naturel... Mais tous ces patrimoines participent de l'identité et de l'histoire des communes ou des régions.

II.2.3 La fête comme outil de médiation

Souvent reconnue comme un moment festif et joyeux, la fête n'en a pas moins d'autres rôles plus discrets. Parmi ceux-ci, la médiation est au cœur de certaines fêtes. Le plus souvent, la fête peut être un moment où l'on peut rassembler plusieurs catégories sociales ou professionnelles pour créer et favoriser les échanges. Deux fêtes ont particulièrement attiré notre attention: la fête de la vache à Mornant et la fête de la transhumance à Allevard en Isère. La fête de la Dombes est aussi une fête qui se veut médiatrice dans les relations entre les différentes activités (pêche, chasse, écologistes) mais elle a été précédemment plusieurs fois développée, voici donc d'autres exemples pour illustrer nos propos.

La première est une fête qui se déroule depuis 2003 au cœur des monts du Lyonnais. L'agriculture y demeure une activité importante avec notamment l'élevage (principalement laitier) : d'après un diagnostic agricole réalisé par la COPAMO¹³¹ en 2001-2003, l'élevage occupait 60 % de son territoire (celui de la COPAMO en termes d'occupation du sol) et le territoire comptait entre 10 et 12 % d'emplois agricoles directs et entre 15 et 20 % d'emplois agricoles indirects. Ces chiffres donnent la mesure de l'importance de l'agriculture dans ce territoire. Mais, dans le même temps, la population ne cesse d'augmenter en raison de la proximité avec l'agglomération lyonnaise et plus proche la ville de Givors. Mornant a vu sa population augmenter de 10,8 % entre 1999 et 2005 et Orliénas de 10,3 % entre 1999 et 2007. Dans ce contexte de périurbanisation forte, les agriculteurs se sentent de plus en plus menacés face aux pratiques des nouveaux habitants. Des conflits sont apparus liés au développement des pratiques de loisirs et de nature, aux vols de fruits dans les vergers et à l'épandage dans les champs. Cette évolution est aussi soulignée par Jean Renard : « *la diversification des fonctions des espaces ruraux, en particulier l'étalement de la fonction résidentielle, permanente ou temporaire, mais aussi le renversement du poids relatif entre les agriculteurs et les non-agriculteurs dans l'espace rural, exacerbent les conflits autour des problèmes des paysages entre la fonction de production et celle de contemplation* »¹³². Face à ces conflits

¹³¹ Communauté de communes du Pays Mornantais.

¹³² RENARD Jean, *Les mutations des campagnes, paysages et structures agraires dans le monde*, Armand Colin, Paris, 2005, p. 15.

naissants, le syndicat de production des éleveurs laitiers en collaboration avec la COPAMO et l'antenne de la Chambre d'Agriculture de la région agricole lyonnaise (Codraly) ont créé la fête de la vache à Mornant. Elle se déroule tous les deux ans en alternance avec la fête du tourisme et du patrimoine. Parmi les activités, il y a la présentation des différentes races du secteur, la démonstration de la traite des vaches, le concours de vaches pour les éleveurs, l'exposition de machinisme agricole et des animations pour les enfants. L'originalité de cette fête est la pièce de théâtre jouée par les agriculteurs, aidés par des professionnels du spectacle, qui ont monté une association de théâtre basé sur l'humour : *Tant qu'il y aura des vaches*. Au titre évocateur, cette association cherche à traiter les problèmes des agriculteurs sur le ton de l'humour. Le thème de la pièce de théâtre change chaque année : les arts du cirque en 2005 et le théâtre burlesque en 2007. Il y avait en parallèle de la fête en 2007 un rallye vélo découverte qui invitait les gens à venir à la fête en vélo avec un parcours découverte et un questionnaire à remplir sur les différents points de découverte, notamment chez des agriculteurs (200 personnes y ont participé). Le chargé de mission environnement et agriculture à la COPAMO avoue qu'il « *manquait un événement un peu phare* ». Enfin, la COPAMO a aussi mis en place une charte *agricitoyenne* pour expliquer la place de l'agriculture localement afin d'éviter les conflits et d'encourager le respect entre les agriculteurs et les nouveaux arrivants : respect des cultures et du travail de l'agriculteur, apprentissage des petits inconvénients saisonniers (odeurs, bruits de machines agricoles...). « *Réalisée par les élus du comité agricole, elle explique aussi l'importance du maintien de l'activité agricole sur le territoire et de la diversité des productions ainsi que le travail des agriculteurs au rythme des saisons* »¹³³. Cette fête qui, qualifiée d'agriculteur par le chargé de mission, rend compte d'une situation de conflits entre l'agriculture et les nouveaux usages que des personnes essentiellement d'origine urbaine peuvent avoir de l'espace rural. Mais elle montre aussi la volonté des agriculteurs de communiquer sur leur métier et les impacts qu'il peut avoir sur les paysages et les habitudes de chacun. La COPAMO soutient donc ce type d'initiatives en plus de nombreuses autres actions destinées à l'agriculture depuis 2004. Le fait que les agriculteurs aient monté une association pour communiquer sur leur métier de façon décalée montre bien leur esprit d'ouverture pour sensibiliser les gens aux problèmes des nouveaux usages de l'espace rural et périurbain. La fête joue donc bien ici ce rôle de médiateur. Nous aurions souhaité développer plus cet exemple très intéressant qui touche des problématiques actuelles sur la confrontation entre les différentes activités dans l'espace

¹³³ <http://www.cc-paysmornantais.fr:8080/PaysMornantais/Aqueduc/A170> (consulté le 10 juillet 2008).

périurbain (résidentielle, agricole) mais nous n'avons pu effectuer qu'un entretien téléphonique et faute de temps nous ne nous sommes pas rendu sur place.

La fête de la transhumance d'Allevard est assez récente aussi puisqu'elle a été créée en 1999 par la mairie. Sa création vient à la suite des premières attaques de loups en France qui ont touchées le troupeau d'un berger local. Pour lui venir en aide, la mairie a décidé de se mobiliser en créant cet événement. Cette manifestation vise à faire découvrir au public le pastoralisme et les pratiques qui le caractérisent. L'élevage est l'activité agricole principale, à la fois laitier et viande. Mais le chargé de mission à l'office de tourisme d'Allevard estime que ce n'est pas une région très agricole. Les activités proposées sont diverses : artisans qui font des démonstrations de leur savoir-faire, chiens de troupeaux, cor des Alpes, ferme pédagogique pour les enfants, repas le soir et défilé de plus de 3 000 brebis qui traversent le village. Ce sont des brebis qui appartiennent à un éleveur du Gard : c'est une tradition de venir à Allevard pour sa famille puisqu'ils viennent depuis 1920. Ensuite, il monte les brebis en estive. Les éleveurs locaux ne participent pas beaucoup à la fête car ils sont en pleine période de fenaison. Mais la volonté des organisateurs regroupés aujourd'hui en association, Allevard événements, est d'accentuer les activités autour du pastoralisme. Il fait partie de l'identité et de la vie locale. Ainsi, la fête agit comme médiateur pour défendre une activité menacée par la présence d'un prédateur naturel mais aussi pour sensibiliser le public à la problématique liée à la présence du loup dans la région d'Allevard et plus largement dans les Alpes.

Ces deux exemples montrent bien le caractère de médiateur que peut jouer la fête dans le cas de contextes locaux particuliers où apparaissent des conflits. Ces derniers touchent surtout le milieu agricole mais de façon différente comme les deux exemples le montrent. La problématique de l'agriculture en milieu périurbain est d'actualité et en constante évolution puisque de plus en plus de monde cherche à fuir la ville pour s'installer en proche périphérie. Mais ces personnes aux modes de vie essentiellement urbains¹³⁴ bouleversent le local par leurs pratiques.

II.2.4 La fête pour animer le village et aider la population

Toutes les fêtes ont pour but finalement d'animer le village ou la ville dans lequel elles se déroulent. Mais certaines, plus que d'autres, n'ont pas de réelle vocation à défendre une

¹³⁴ Notamment évoqué par Jean Viard comme le « *triomphe de l'urbanité* », in VIARD Jean et HERVIEU Bertrand, *Au bonheur des campagnes (et des provinces)*, L'Aube, Marseille, 1996, 161 p.

production ou un patrimoine local. Le but est ici plutôt de proposer à la population un événement qui marque la vie du village et qui puisse rassembler tous les habitants pour créer du lien social. C'est le cas notamment de la fête des bûcherons à Mijoux dans l'Ain. Elle a été créée en 1975 dans un but assez décalé avec les objectifs communément admis pour l'organisation d'une fête. Ici, l'objectif est d'organiser une fête pour récolter de l'argent et ainsi alléger le coût du ski l'hiver pour les enfants de la commune. Certes le thème de la fête se raccroche à une activité agricole et plus précisément sylvicole mais il n'y a pas vraiment de liens avec le secteur agricole local. La Sportive, l'association organisatrice de la fête, a un partenariat avec l'ONF¹³⁵ pour la sélection des bois dans le cadre du concours de bûcherons. L'activité agricole locale étant surtout l'élevage avec la fabrication du bleu de Gex, AOC depuis 2005. Dans le cas de cette fête, le but est d'animer le village puisque cette fête est le seul véritable événement de la commune mais aussi d'aider une partie de la population (les enfants) pour la pratique du ski l'hiver.

Un autre exemple permet de retrouver cette situation où la fête n'a de véritable lien avec une activité agricole ou un patrimoine local. C'est le cas de la fête des plantes et des savoirs populaires de Saint-Julien-du-Serre en Ardèche qui s'est arrêtée en 2006. Le thème de cette fête n'avait aucun lien avec le secteur agricole local. « *La fête des plantes et des savoirs populaires c'est un concours de circonstances : c'est une association communale qui a décidé de changer le contenu {...} mais ça aurait pu être les chiens ou les voitures* » confirme le président de l'association Savoirs de terroir. C'est lui qui a proposé le thème des plantes qui est sa passion. C'est donc une fête qu'on pourrait qualifier d'« a-territoriale » dans le sens où le thème n'a pas de lien avec le local. C'est le comité des fêtes qui souhaitait créer une fête pour animer la commune et trouver un thème nouveau. Des thèmes étaient choisis chaque année pour diversifier la fête : la dernière année, c'est le thème de la pierre qui a été choisi. Les activités réunissaient des spécialistes des plantes mais aussi de nombreux artisans qui travaillent différents matériaux : fer, bois...

Ces deux fêtes donnent un bref aperçu de la différence qu'ont les fêtes selon les cas. Dans ces deux exemples, la volonté est de créer une animation communale dans un premier temps mais aussi d'aider une partie de la population pour la fête des bûcherons et de mettre à l'honneur les plantes et l'artisanat pour la fête des plantes et des savoirs populaires de Saint-Julien-du-Serre. Cette dernière pourrait être qualifiée d'« a-territoriale » car le thème n'est

¹³⁵ Office National des Forêts.

pas la préoccupation des organisateurs. Dans ce sens on pourrait organiser cette fête dans n'importe quel village. Mais bien sûr, au fil du temps, la fête acquiert une certaine renommée qui la rend territoriale puisque son nom et son thème sont associés à la commune d'accueil.

II.3 L'organisation interne de la fête.

Dans une acception plus pratique, il convient de s'intéresser maintenant à l'organisation interne de la fête qui est au cœur de sa réussite. En effet, avant le jour J de la fête, de nombreuses étapes sont nécessaires et pas forcément évidentes pour tous les organisateurs. Parmi ces étapes, le financement et la communication sont les principaux. Le premier pour pouvoir réaliser la fête et le second pour attirer le plus de monde possible. Dans cette optique, les publics et l'affluence sont différents selon les fêtes.

II.3.1 Le financement, le « nerf de la guerre »¹³⁶ des fêtes

La mise en place de toute fête nécessite d'établir un plan de financement pour réaliser les différentes activités prévues. Cette recherche de partenaires financiers peut être aisée pour certains organisateurs ou très compliquée pour d'autres. Certaines associations autofinancent elles-mêmes leur fête. Il existe des partenaires quasi incontournables pour la recherche de financements, notamment la mairie qui est souvent impliquée dans le soutien à la fête. Cette implication peut être de plusieurs ordres : soit financière, soit matérielle et humaine. La mairie parfois ne donne pas d'argent en tant que tel mais met à disposition du personnel des services techniques et du matériel (chapiteaux, chaises, bancs, barrières, électricité, eau...) pour le bon déroulement de la fête. Il est difficile de chiffrer précisément ces services rendus par la mairie et ses agents mais ils sont souvent importants. C'est le cas, entre autre, pour la fête du cardon à Vaulx-en-Velin où la mairie prend en charge la cuisson de la tonne de cardon.

A la lecture du tableau 13, les principaux partenaires financiers sont le secteur privé, la Région Rhône-Alpes, le Conseil Général et la mairie. Le secteur privé est quasiment présent dans plus de la moitié des fêtes étudiées. Certaines personnes contactées ne nous ayant pas forcément livré la liste exhaustive de tous les partenaires financiers ce qui limite la portée du tableau 13. Parmi les partenaires financiers privés, nous trouvons des banques comme le *Crédit Agricole* ou *Groupama*, des entreprises comme *Dagier* qui offre le vin lors de la fête du cardon à Vaulx-en-Velin ou des associations de commerçants locaux qui voient là un bon

¹³⁶ Cité par Cicéron et par François Rabelais dans *Gargantua*.

moyen de se faire une publicité. Les collectivités territoriales que sont la Région Rhône-Alpes et les Conseils Généraux sont aussi deux acteurs majeurs du financement des fêtes. Soucieux de promouvoir l'animation de leur territoire, ils participent en apportant le plus souvent une subvention. C'est aussi l'occasion de communiquer sur les politiques prônées par ces deux collectivités. Le financement est très lié à la communication le jour de la fête. Les logos des différents financeurs apparaissant sur les tracts, affiches et banderoles associés à la fête.

Organismes de financement	Région Rhône-Alpes	Conseil Général	Inter communalité	Mairie	PNR	Privé	Auto financement
Fêtes	8	9	2	8	1	10	6

Tableau 13 : Financement de l'échantillon des fêtes étudiées

Source : CERMOSEM, 2008.

Les aides de la Région et des Conseils Généraux soutiennent particulièrement les fêtes identitaires des territoires comme la fête de la Dombes dans l'Ain ou la fête Tilleul en Baronnies dans la Drôme. L'obtention des financements dépendant aussi des relations que les organisateurs peuvent avoir : le soutien du député de la circonscription à la fête peut permettre d'obtenir plus facilement un financement. Un fait est néanmoins à souligner : la faible implication des intercommunalités (communauté de communes, communauté d'agglomération ou communauté urbaine). Loin d'en tirer une vérité générale, les organisateurs ne donnant pas la totalité des informations des partenaires, il semble que l'échelle privilégiée soit la commune au détriment de l'intercommunalité. Cette observation est bien sûr limitée à la portée de l'échantillon des fêtes étudiées.

La seconde catégorie de fêtes qui est intéressante est celles qui sont autonomes financièrement. Non pas qu'elles n'aient pas besoin d'argent mais plutôt qu'elles s'autofinancent. Les organisateurs profitent de la fête pour gagner de l'argent qui permettra d'organiser la suivante. Six fêtes de l'échantillon des fêtes étudiées fonctionnent par autofinancement : la fête de la transhumance à Alleverd, la fête des bûcherons à Mijoux, De jazz en caves à Tain-l'Hermitage, le concours de labour et de débardage à Yzeron, les journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat et la fête des fours à Ordonnaz. Même s'il est vrai qu'une partie de la communication peut être payé par une entreprise privée. L'exemple de la fête des fours est intéressant puisque c'est une volonté de l'association de ne recourir à

aucun financement. Les uniques profits viennent de la vente des produits cuits dans les fours. C'est le même cas de figure pour les journées des fruits d'automne : l'association pourrait, d'après les organisateurs, vivre plusieurs années sans la fête. Néanmoins, la capacité d'autofinancement varie en fonction de plusieurs critères. D'une part de la fréquentation de la fête : la fête de la Dombes est payante (5 euros) et cette année, ils ont compté 3 300 entrées payantes ce qui fait une recette de 16 500 euros. D'autre part, des actions menées par les fêtes en dehors de cet événement. Les associations peuvent lever des fonds à d'autres moments dans l'année, par des activités comme des expositions ou des animations, pour l'organisation future d'une fête.

L'argent reste donc bien une donnée majeure à prendre en compte pour les organisateurs des fêtes. Sans argent, la fête ne peut avoir lieu. L'origine des partenaires financiers est variable selon les fêtes mais des tendances apparaissent. Ainsi, les collectivités territoriales et le secteur privé sont les principaux pourvoyeurs de financements pour les fêtes agricoles. Mais, nous avons vu que le financement était lié à la communication dans la mesure où chacun agit en fonction de ses intérêts. Une entreprise ou une collectivité veut retirer une image de marque d'un événement comme une fête.

II.3.2 La communication où l'image de la fête

Les financements obtenus, les organisateurs doivent penser à établir un plan de communication afin de médiatiser la fête. L'ampleur de la communication varie en fonction des attentes des organisateurs : certains organisateurs ne veulent pas que l'affluence soit trop élevée pour éviter des contraintes liées à la circulation par exemple. Deux catégories sont à distinguer lorsque l'on parle de communication. D'une part les médias utilisés : radio, télévision, presse papier (journaux, magazines), tracts, affiches, publipostage... D'autre part, l'échelle à laquelle est réalisée cette communication : cantonale, départementale, régionale ou nationale. Ainsi, de ces deux aspects va dépendre la fréquentation de la fête (même si la météo reste une variable majeure dans le bon déroulement d'une fête).

Parmi les nombreux moyens dont disposent les organisateurs des fêtes, deux sont particulièrement utilisés : les affiches, tracts et pancartes et la presse papier. Toutes les fêtes ont leur affiche avec un design plus ou moins travaillé (l'affiche du marché de la myrtille étant particulièrement aboutie par exemple) qui se retrouve parfois dans des tracts ou des prospectus.

Moyens de communication	Affiches, tracts, flyers, pancartes...	Presse papier	Radio	Télévision	Internet	Conférence de presse
Fêtes	18	16	10	4	4	1

Tableau 14 : Moyens de communication utilisés par les organisateurs de fêtes

Source : CERMOSEM, 2008.

C'est sans doute un des moyens les plus simples à mettre en place et qui peut être relativement peu cher (tout dépendant du degré de sophistication du design). La presse est aussi un moyen sûr et employé depuis longtemps. Les principaux titres de la presse rhônalpine ont été évoqués : *Le Progrès*, *Le Dauphiné Libéré*, *L'Indépendant*. Leur large diffusion en faisant un des moyens les plus intéressants pour attirer des personnes à la fête. Dans la presse, il y a les articles qui annoncent la fête comme une interview d'un organisateur mais aussi les articles qui traitent de la fête à postériori en faisant le bilan par exemple. La fête de la Dombes a eu droit ainsi à de nombreuses coupures de presse dans *Le Progrès* en plus des espaces publicitaires achetés. Mais il y a aussi les journaux locaux ou départementaux qui relaient l'information et les brochures touristiques ou informatives des Conseils Généraux ou des CDT.

Les autres moyens de communication sont moins utilisés même si la radio est un média que les organisateurs n'hésitent pas à contacter. La principale est sans doute le réseau des France bleu (Drôme-Ardèche, Pays de Savoie et Isère) qui se trouve au plus près des rhônalpins et qui est très écouté. Après il y a les décrochages locaux des radios nationales (Nostalgie, Virgin radio ou NRJ). Des opérations sont même organisées par les organisateurs des fêtes et France bleu pour faire gagner des paniers garnis aux auditeurs qui viendront les retirer le jour de la fête. La télévision peut aussi être un moyen de communication utilisé. Le plus souvent c'est une chaîne de télévision qui se déplace pour réaliser un reportage et ainsi communiquer autour de la fête. Nous pourrions employer le terme de « communication indirecte » dans la mesure où ce ne sont pas les organisateurs qui payent pour un service (le plus souvent ils envoient un dossier de presse aux chaînes de télévision). En Rhône-Alpes, les plus utilisées sont : France 3 Rhône-Alpes, TLM (chaîne locale lyonnaise), TL7 (chaîne locale de la Loire). L'émission d'Odile Mattéi, *Goutez voir* sur France 3 Rhône-Alpes venant souvent à la rencontre des organisateurs de fêtes comme pour la fête de l'âne à Farnay. Mais

certaines fêtes ont eu aussi "l'honneur" d'un reportage sur TF1 ou France 2 lors du journal de 13 heures par exemple. C'est là le summum de la médiatisation puisque plusieurs millions de personnes sont à l'écoute à ce moment là. Enfin, paradoxalement moins évoqué par les interlocuteurs que nous avons rencontrés, Internet constitue pourtant un moyen efficace de communication. Quatre organisateurs y ont pensé mais en réalité, toutes les fêtes sont annoncées d'une manière ou d'une autre sur internet. Par le biais des nombreux sites des particuliers ou des collectivités (blogs, sites des communes, agendas touristiques...), la date d'une fête ainsi que son contenu sont largement diffusés. Internet est un média très riche qui touche de plus en plus de monde au fil du temps: nous trouvons des photos, des descriptions, des récits voire même des vidéos.

Parallèlement à ces moyens de communication utilisés par toutes les fêtes à des degrés différents, la ritualisation des fêtes à une date donnée fidélise les gens et rend la communication moins indispensable. Par exemple, la fête du cardon à Vaulx-en-Velin se déroule tous les 8 décembre. Ainsi, les gens savent que la date ne changera pas et ils reviennent chaque année. En dépit de l'« événementialisation » de la fête des Lumières à Lyon, les gens continuent de venir à la fête du cardon. L'avantage (ou l'inconvénient) étant que la fête des Lumières se déroule pendant trois jours, ce qui laisse les gens libres d'assister aux deux événements. La plupart des autres fêtes se déroulent à une période donnée : par exemple, la fête de la vache à Mornant se déroule le deuxième dimanche de juin. Les gens ont besoin de points de repère qui permettent de situer temporellement la fête. Cela fait partie du marquage socio-spatial de la fête.

La communication d'une fête passe donc par plusieurs moyens de communication. En général, les fêtes réalisent des affiches et des tracts ainsi que des articles dans la presse locale. A ces médias « traditionnels », s'ajoutent les médias comme la radio ou la télévision. Cette dernière étant plus compliquée à mobiliser mais plus riche en termes de retombées et de public « touché ». La communication reste un des piliers de la réalisation des fêtes. Mais la communication n'attire pas les mêmes types de publics lors de la fête.

II.3.3 Les publics de la fête

L'un des objectifs des organisateurs des fêtes est d'attirer le plus de monde possible. Mais tous les publics ne sont pas les mêmes et ce entre les fêtes tout comme à l'intérieur de la même fête. Les organisateurs peuvent aussi chercher à atteindre un certain public en

privilégiant certains thèmes plus que d'autres. Plusieurs publics peuvent donc coexister dans la même fête.

Le premier public qui vient aux fêtes agricoles est généralement les locaux qui voient là l'occasion de se divertir ou de profiter d'une animation dans leur village ou dans le village voisin. Nous ne possédons pas de chiffres concernant la proportion de locaux qui viennent aux fêtes mais ils doivent sans doute être élevés. La période pendant laquelle se déroule la fête joue un rôle dans l'origine des publics. La proportion de touristes sera plus importante l'été qu'en hiver. De la même façon que certaines régions sont plus touristiques que d'autres. C'est le cas des Baronnies où se déroule Tilleul en Baronnies. Aucun comptage n'a été réalisé sur la fréquentation de la fête en raison de la difficulté d'estimer ceux qui viennent directement à la fête et ceux qui sont simplement de passage à Buis-les-Baronnies. Néanmoins, nous pouvons sans trop nous tromper supposer que la proportion de touristes est élevée lors de cette fête. La difficulté du comptage n'est que le problème des fêtes qui sont gratuites. En effet, pour toutes les fêtes payantes, il est aisé de dresser des statistiques de la fréquentation. Mais pour celles qui sont gratuites, c'est plus délicat. Certains effectuent des comptages grâce aux boîtiers de la DDE¹³⁷ placés aux principales entrées de la commune d'accueil de la fête. Mesurer la fréquentation est important pour les organisateurs puisque cela permet d'estimer les provisions à faire pour les buvettes, les repas ou bien les activités. Certaines demandant une rotation (vingt personnes en même temps par exemple) pour le déroulement soit fluide. Les chiffres communiqués par les organisateurs sont donc souvent des estimations. Ainsi, parmi les fêtes étudiées, l'affluence varie en 2000 personnes pour la fête de l'abricot à Bren ou le concours de labour et de débardage à Yzeron et 50 000 personnes pour la fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez à Montbrison. Cette dernière se déroulant pendant deux jours. Le nombre de jours de fêtes a bien sûr une incidence sur l'affluence. Le cas de la fête de la fourme est assez exceptionnel dans la mesure où c'est un événement très important. Mais les autres fêtes de l'échantillon ont un maximum de 15 000 personnes (journées des fruits d'automne ou fête du lait par exemple).

Dans la ritualisation des fêtes, c'est-à-dire dans la répétition des fêtes chaque année, la fidélisation du public est essentielle. En effet, et c'est le cas pour beaucoup d'autres domaines, le fait que les gens reviennent est très important. Une personne satisfaite en parlera à ses amis ou à sa famille et de la même façon pour une personne insatisfaite. En général, si de nombreuses personnes n'ont pas été conquises par la fête, cette dernière risque de ne pas se

¹³⁷ Direction Départementale de l'Équipement.

poursuivre. Mais parmi les fêtes que nous avons étudiées, la plupart ont un taux de fidélisation important. Ainsi, l'ex-président de la coopérative Les Balcons du Pilat affirme : « presque 40-50 % des gens sont fidèles à cette fête mais si on réalisait l'enquête aujourd'hui ce serait 80-90 % des gens qui sont déjà venus à cette fête ». C'est pareil pour les journées des fruits d'automne où les gens reviennent d'année en année. Les organisateurs ont un fichier de fidèles à qui ils envoient le programme de la prochaine édition par courrier. La fidélisation du public peut aussi aider les agriculteurs locaux qui mettent en avant leur production lors de la fête. Certaines personnes ayant assisté à la fête de la pomme du Pilat achètent, lorsqu'ils en trouvent, des pommes du Pilat. C'est un produit qu'ils connaissent grâce à la fête et qui leur inspire confiance. De nombreux exemples pourraient être développés sur l'impact de la fidélisation du public sur la fête et plus largement l'économie locale (en terme d'hébergement pour la fête, plus value pour les commerçants qui, pour certains, ouvrent ou tiennent un stand le jour de la fête...).

Certaines fêtes sont, en revanche, plus destinées aux spécialistes. Ce fut le cas pendant longtemps des concours et comices agricoles qui étaient surtout l'affaire des agriculteurs. Mais les agriculteurs se sont ouverts au grand public, conscients de l'intérêt qu'ils peuvent susciter. La foire du tilleul en est un bon exemple, qui s'est transformée en Tilleul en Baronnie et s'est ainsi ouverte au plus grand nombre. Le cas de la fête des plantes et des savoirs populaires de Saint-Julien-du-Serre est dans cette catégorie. Comme le montre l'existence d'un marché où les exposants montraient leurs produits et savoir-faire mais aussi une partie plus destinée aux spécialistes sur les variétés de plantes et tout ce qui tourne autour de la botanique et des savoirs scientifiques liés aux plantes. C'est un peu pareil à Treffort-Cuisiat où un marché permet aux producteurs de vendre leurs fruits et légumes et des expositions faisant figurer des variétés rares et anciennes. Des pomologues viennent aussi expertiser des fruits et légumes pour les particuliers. Cet aspect attire les spécialistes en pomologie qui voient là l'occasion d'admirer des variétés rares et anciennes.

L'étude des différents publics des fêtes montre qu'il est difficile d'estimer leur origine géographique. Pour certaines fêtes comme les *Castagnades*, des comptages plus précis ont été réalisés par des étudiants mais c'est un travail minutieux qui demande de s'y intéresser. Des estimations suffisent à la plupart des organisateurs. Au final, les trois aspects développés dans cette partie, à savoir les financements, la communication et le public, sont majeurs dans l'organisation d'une fête. La recherche de financements conditionne la réalisation mais aussi la survie de la fête. L'idéal étant de s'autofinancer pour n'être dépendant de personne et de

n'avoir aucun dossier de subvention à monter. Mais pour attirer le public, les organisateurs doivent disposer d'un plan de communication solide basé sur des médias variés. L'explosion d'internet permet par exemple d'être au courant très vite des informations. La communication assure à la fête une visibilité qui peut attirer de nouveaux partenaires financiers ou matériels. Tous ces domaines sont liés les uns aux autres, une action sur l'un entraînant des conséquences sur l'autre.

II.4 Difficultés, avenir et renouvellement des fêtes

Les fêtes étudiées lors de cette étude (vingt au total) sont d'ancienneté variable : quatre fêtes sont antérieures à 1980, la fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez (1962), la fête des bûcherons à Mijoux (1975), la fête du reblochon à La Clusaz¹³⁸ (1960) et la fête de la pomme du Pilat (1979). Mais les deux décennies où nous observons le plus de création de fêtes sont les années 1980 et 1990. Onze fêtes ont vu le jour dans ces années parmi les fêtes de l'échantillon. Ces chiffres sur l'ancienneté des fêtes permettent d'introduire la notion de pérennité. C'est le problème majeur de toute fête: chercher à durer tout en se renouvelant. Cela se traduit concrètement par des arrêts de fêtes mais surtout des problèmes liés au bénévolat.

II.4.1 La crise du bénévolat dans les fêtes agricoles

Le bénévolat, pilier de l'organisation et du bon fonctionnement des fêtes, subit aujourd'hui une sorte de crise des vocations dans les fêtes agricoles. En effet, de plus en plus d'associations déplorent le non renouvellement des générations dans les bureaux (conseils d'administration). La plupart des personnes qui ont lancé les fêtes dans les années 1980 sont aujourd'hui âgées et devront laisser leur place dans les années qui viennent. Plusieurs exemples permettent d'illustrer ce constat.

La fête du cardon connaît ces problèmes de bénévolat. Les personnes qui ont créé la fête dans les années 1980 ont aujourd'hui vingt ans de plus et les plus jeunes ont cinquante ans aujourd'hui. Le Grand Maître de la confrérie du cardon avoue avec regret : « *des bénévoles on en trouve plus* » et « *les gens ne s'impliquent plus* ». Le contexte de la ville de Vaulx-en-Velin n'arrange pas les affaires du comité des fêtes. Les jeunes de la ville ont des

¹³⁸ Cette année, le 10 août 2008, la fête du reblochon fêtait les 50 ans de l'AOC. Plus de 1 300 reblochons fermiers ont été vendus le jour de la fête. Celle-ci a fait l'objet d'un reportage au 19/20 de France 3 Rhône-Alpes le même jour.

modes de vie urbains qui sont plutôt marqués par les sorties en boîtes de nuit ou le sport que par l'investissement dans un comité des fêtes. Sans juger si ces pratiques sont bonnes ou mauvaises, le résultat est là : le comité des fêtes de Vaulx-en-Velin n'arrive plus à trouver de membres pour renouveler les responsables. La ville devient une ville-dortoir pour le Grand Maître de la confrérie car les gens vont travailler et reviennent le soir pour ne plus ressortir. L'exemple de la fête des voisins qu'il cite montre bien qu'il y a une absence de lien social entre les gens en ville. Il semble aussi que l'activité maraîchère de Vaulx-en-Velin fasse partie du passé dans les mentalités. Tous ces éléments contribuent à envisager un avenir morose pour la fête du cardon d'après le Grand Maître de la confrérie : « *la fête du cardon, je souhaite de me tromper, mais j'ai des craintes* ». Ce n'est donc pas un problème en termes d'affluence car la fête accueille entre 8 000 et 10 000 visiteurs mais bien en terme de renouvellement pour pérenniser la fête.

Le constat est plus ou moins le même pour le président de l'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes. Il arrive, par son expérience et ses réseaux, à mobiliser de nombreux bénévoles mais ce sera plus difficile dans les années à venir. En effet, les amis qu'il arrive à mobiliser le jour de la fête sont de plus en plus âgés et certains ne pourront plus venir aider dans les années à venir. Cet exemple illustre aussi la difficulté à trouver de nouveaux bénévoles lorsque la plupart d'entre eux viennent grâce à une seule personne.

Néanmoins, certaines fêtes n'ont pas de problèmes pour trouver des bénévoles. Cette difficulté dépend aussi beaucoup du contexte local. A Ordonnaz, tout le village se rassemble lors de cette fête des fours. C'est une fête intergénérationnelle qui implique beaucoup les jeunes, fait rare dans les fêtes agricoles. Les jeunes s'intéressent à la fête et aident à l'organisation. A l'inverse, pour les journées des fruits d'automne, l'association peine à trouver des jeunes pour s'impliquer et prendre des responsabilités. La présidente du comité de restauration du patrimoine d'Ordonnaz résume bien la situation : « *Il y a beaucoup de jeunes, ce qui prouve que ce n'est pas casse-pieds sinon ils ne viendraient pas* ». Mais cette fête est assez unique dans l'échantillon de fêtes que nous avons pu étudier dans la mesure où dans toutes les autres fêtes, il est difficile de renouveler les équipes et d'impliquer les jeunes. Un bel exemple est néanmoins donné par le président de l'association myrtille sauvage d'Ardèche. Il est âgé d'une vingtaine d'années et a pris en main la présidence de l'association. Il est bien décidé à pérenniser le marché de la myrtille à Mézilhac. Ce cas est plutôt rare puisqu'il n'est pas encore tout à fait installé en tant qu'agriculteur.

Les deux premiers exemples suffisent à traduire une situation problématique pour les organisateurs de fêtes. Les gens s'investissent de moins en moins dans les bureaux des associations pour prendre des responsabilités. C'est une nécessité pour les associations d'arriver à mobiliser des bénévoles pour tout organiser le jour de la fête. La plupart des fêtes ont un grand nombre de bénévoles (jusqu'à 300 pour certaines) qui sont les garants d'un bon déroulement. Le Grand Maître de la confrérie du cardon en discute souvent avec des amis lors d'autres fêtes et leur situation est la même. Le problème majeur étant aussi le renouvellement des générations. Si la génération suivante à celle qui a créé et organisé tant de fêtes dans les années 1980 et 1990 n'est pas renouvelée, il sera difficile de maintenir toutes les fêtes. Néanmoins, quelques signes positifs existent et le dynamisme de certains jeunes en est un bon exemple. Le cas du président de l'association Myrtille sauvage d'Ardèche est porteur d'espoir puisqu'il montre qu'un jeune peut s'engager et conduire la destinée d'une association en charge d'un événement festif et agricole important.

II.4.2 Des fêtes qui disparaissent, source d'inquiétudes ?

Nous avons souhaité, dans le cadre de ce travail, étudier des fêtes qui avaient disparues pour mieux comprendre les mécanismes qui animent chaque situation de fête. Nous avons vu qu'entre les deux inventaires, seulement 125 fêtes sont restées en activité. Ce qui signifie que plus de 290 fêtes ont disparu entre les deux dates. Deux exemples de fêtes ont plus particulièrement attiré notre attention.

La fête des plantes et des savoirs populaires de Saint-Julien-du-Serre en Ardèche a été créée en 1993 par le comité des fêtes de la commune. L'organisation de la fête consistait en un partage de travail entre l'association communale (qui gérait les infrastructures et l'intendance) et l'association Ulurments (qui gérait le contenu de la fête). En 1995, l'association Savoirs de terroir a repris la gestion du contenu de la fête. Auparavant, c'étaient des bénévoles qui s'occupaient de tout. Les deux associations étaient copropriétaires de la fête. Puis à la fin des années 1990, l'association Savoirs de terroir a abandonné la propriété de la fête au comité des fêtes pour devenir prestataire de la fête. En tant que copropriétaires, ils partageaient le bénéfice de la fête puis en tant que prestataires, ils facturaient leur travail et ils étaient payés. Mais en 2004, le comité des fêtes a décidé de se passer de l'association Savoirs de terroir, trop chère, pour organiser la fête seul. En 2000, l'association Savoirs de terroir a lancé de son côté une autre fête des plantes à Largentière : Ethnoplantes. Cette fête est soutenue par la mairie de Largentière et un partenariat a été conclu avec deux transformateurs.

L'association est intervenue dans de nombreux autres événements comme un salon de coutellerie d'art à Aubenas ou le festival des arts du goût. Par ailleurs cette association développe des activités d'éditions comme des ouvrages sur les plantes et la santé. N'ayant aucune expérience dans l'organisation du contenu d'une fête, le comité des fêtes a fait appel au PNR des Monts d'Ardèche pour les aider. Ce dernier a mis à disposition un stagiaire pour travailler aux côtés du comité des fêtes. L'année suivante, la fête s'est arrêtée car le PNR n'a pas souhaité poursuivre l'opération. Le président de Savoirs de terroir est assez amer face à l'attitude du PNR. « *Au lieu de faire de la médiation, ils ont attiré les conflits, c'est pas le rôle du PNR* ». Il n'est pas ici question de régler les conflits entre les différentes parties mais bien de pointer les dysfonctionnements qui ont pu aboutir à l'arrêt de la fête. Le président de Savoirs de terroir a une forte personnalité et une philosophie qui peuvent paraître en décalage dans l'univers des associations. Il n'hésite pas à fustiger le fonctionnement de l'événement avec des associations concluant que ce système n'est pas pérenne. Pour lui la solution est une structure où il y a une association avec des salariés qui agit en tant que prestataire de service et une collectivité (mairie, communauté de communes, Conseil Général ou autre) qui agit en tant que maître d'œuvre. Cette collectivité irait chercher les financements elle-même et l'association serait propriétaire du contenu. C'est la réflexion actuelle du président de Savoirs de terroir qui n'est pas sûr de pouvoir organiser Ethnoplantes l'an prochain. Il est néanmoins prêt à organiser une fête dans un autre département que celui de son cœur mais avec regret.

Les raisons de l'arrêt de cette fête sont donc multiples : à la fois les divergences de point de vue entre le président de Savoirs de terroir et le comité des fêtes de Saint-Julien-du-Serre et la création d'Ethnoplantes en 2000. Cette création n'a pas du contribuer à apaiser les rapports entre les deux parties. Le discours du président est à la fois sans complaisance mais aussi le fruit d'une longue expérience. Pour lui, les quatre étapes clés pour la valorisation du patrimoine sont l'inventaire, la sauvegarde, la valorisation et la transmission. Si ces quatre étapes ne sont pas réunies, la valorisation ne sera pas complète. Il nuance en précisant que la réunion de ces étapes est difficile, il faut avoir les personnes compétentes et les moyens pour mettre en œuvre une réelle démarche.

L'exemple de la foire du tilleul est aussi pertinent pour expliquer la disparition d'une fête. La disparition a été causée ici par l'évolution des circuits de commercialisation du tilleul. N'étant pas une production majoritaire mais contribuant à l'identité des Baronnie, le tilleul n'a pas été épargné par la concurrence des pays de l'est. De plus, cette production demande beaucoup de main d'œuvre, ce qui impacte lourdement le prix de revente. Même si la foire se déroulait depuis presque deux siècles, l'évolution du marché n'a pas laissé ce système de

vente se perpétuer. La foire, comme nous l'avons vu, existe aujourd'hui sous une autre forme pour promouvoir des usages nouveaux du tilleul afin d'aider les producteurs à se diversifier. La fin de la foire marque la fin d'un système de vente traditionnel et ancestral qui avait cours dans les campagnes le plus souvent ou les petites villes.

Les disparitions de fêtes sont difficiles à estimer sans chiffres annuels. Il est nécessaire d'étudier au cas par cas ces fêtes pour expliquer les raisons de leur arrêt. En effet, nous avons ici seulement deux exemples qui tentent de montrer les raisons qui peuvent exister. Mais tout dépend du contexte local. Ainsi, la fête peut disparaître en raison de conflits dans l'organisation, de problèmes de financements (comme le confirme le président de l'association La Sportive qui organise la fête des bûcherons à Mijoux dans l'Ain où l'autofinancement est de plus en plus difficile à monter), d'évolution des circuits de commercialisation d'une production (comme c'est le cas pour le tilleul) ou bien d'une concurrence d'un autre événement. Cette concurrence festive existe avec les journées des fruits d'automne dans l'Ain mais elle se passe bien et aucune fête ne semble souffrir du déroulement de trois fêtes en même temps dans un périmètre réduit. C'est plutôt l'inverse et les journées des fruits d'automne semblent permettre aux deux autres fêtes d'avoir un public assuré, les gens ne restant pas toute la journée dans une fête le plus souvent.



Cette partie met en avant les différents résultats que nous avons pu récolter. Plusieurs enseignements sont intéressants dans le cadre de la problématique globale. Tout d'abord nous avons vu que la cartographie est un préalable au travail de terrain mais pas une fin en soi. Elle permet de mieux appréhender des phénomènes et des tendances. Tout d'abord, c'est l'occasion de rappeler la difficulté méthodologique de comparer les deux inventaires. C'est un biais qui peut fausser un peu certains résultats mais qui ne remet pas en cause la démarche globale. Nous observons une augmentation du nombre de fêtes entre 1999 et 2007-2008 avec une répartition plus homogène en Rhône-Alpes même si des zones de concentration demeurent (Bugey, sillon alpin et pays de Thônes notamment). D'autres résultats sont plus prévisibles mais encore fallait-il les prouver. C'est le cas de la prédominance de fêtes en été où les organisateurs attendent une météo plus clémente. Deux thèmes principaux mobilisant

une grande majorité de fêtes : les produits locaux et les pratiques agricoles. La cartographie ne nous permettant pas totalement de décrypter les liens complexes qui existent entre fêtes et agriculture. Le travail de terrain étant l'étape qui éclaire le chercheur dans l'explication de contextes locaux. Par ailleurs, la majorité des fêtes se déroulent dans des communes de moins de 3 000 habitants.

Le travail de terrain, et la rencontre avec les acteurs locaux qui font vivre les fêtes, est une étape qui rend compte de la réalité. Il montre l'importance des acteurs dans l'organisation des fêtes, qu'ils soient publics ou privés, association ou collectivité. Ce sont eux qui sont au cœur de la démarche et qui impulsent les dynamiques collectives. Ils sont animés par des objectifs divers dans des perspectives locales ou régionales. Ces objectifs sont directement inspirés des thèmes mis en avant avec la valorisation d'une production agricole et plus largement du secteur agricole lié. C'est encore plus le cas lorsque c'est un syndicat qui organise la fête. Mais c'est aussi la sauvegarde des patrimoines ou encore la médiation pour régler des conflits locaux. Cependant, la fête ne réussirait pas sans le trio financement-communication-public. Intimement liées, ces trois étapes sont ce qui va permettre à la fête d'être visible et pérenne. Il ne faut pas oublier d'évoquer les difficultés auxquelles peuvent être confrontés les organisateurs qui sont diverses selon le contexte : manque de financement, conflits dans l'organisation ou localement ou évolution des circuits de commercialisation.

Dans ce contexte, la fête apparaît comme un mode d'activation de la ressource territoriale. C'est particulièrement le cas pour les productions agricoles qui trouvent là le moyen de donner une autre image de l'agriculture. L'exemple Tilleul en Baronnies montre bien que la fête permet de promouvoir le tilleul mais sous des formes différentes ce qui permet d'activer de nouvelles ressources et peut-être de nouveaux usages. Mais aussi avec le patrimoine et l'exemple des fêtes des fours le montre aussi. Nous observons aussi un certain maintien de la culture agricole avec des fêtes qui attirent beaucoup de monde dans un contexte de retour vers la nature et les espaces ruraux. Mais cette culture agricole se perd aussi ce qui entraîne un phénomène de « désagricolarisation ». L'exemple de la fête de la vache l'illustre bien : la fête joue un rôle de médiation dans un espace, les monts du Lyonnais, fortement soumis à la pression urbaine (matérielle avec les constructions et immatérielle avec les modes de vie). Les nouveaux arrivants n'ont plus la culture agricole pourtant inhérente à cet espace et en résultent des conflits.

Chapitre 3 : les apports de l'étude et perspectives induites

Après avoir développé tous les résultats issus du travail réalisé, il convient de revenir maintenant sur les enseignements que nous pouvons en retirer. Cette étude à caractère multipartenarial est l'occasion de travailler sur une question peu traitée jusqu'ici : les fêtes agricoles et leur inscription dans les territoires à vocation agricole. Pour aller plus loin dans l'étude de cette question, plusieurs thèmes peuvent être approfondis ou poursuivis. Nous distinguerons trois points qui nous paraissent être importants dans la poursuite du travail réalisé : l'inventaire qui doit être un véritable indicateur des dynamiques des fêtes, la possibilité de mettre en avant les expériences des fêtes agricoles et l'étude comparée des fêtes dans d'autres régions françaises.

I. Pistes de réflexion à la poursuite du travail sur les fêtes agricoles

Dans le cadre de cette étude, plusieurs partenaires sont associés. Le CERMOSEM qui est la structure chargée de l'étude, le cluster de recherche rhônalpin n°9, la DRAF Rhône-Alpes, le LER qui est le laboratoire encadrant le stagiaire et le CRIPT Rhône-Alpes qui a été associé, notamment dans la partie liée à l'inventaire et à quelques entretiens de terrain. Chacun a des attentes de cette étude qui doit permettre d'aborder une thématique relativement peu étudiée. Les trois sous-parties développées ici sont les pistes qui nous paraissent être les plus pertinentes pour le futur.

1.1 L'inventaire, un outil au service des fêtes

L'exploitation de la base de données fournie par le CRIPT ainsi que sa mise à jour a permis de comprendre la répartition des fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Neuf ans séparent les deux inventaires. Cette période relativement longue est intéressante pour étudier les évolutions qu'ont connues les fêtes. Il n'y a pas eu de véritable exploitation scientifique ou professionnelle du premier inventaire. L'intérêt de cette étude est donc de réemployer cet inventaire et de s'en servir comme d'un point de départ. En effet, la réalisation d'inventaires à intervalles réguliers peut apparaître comme un « baromètre » des fêtes agricoles. L'intervalle pourrait être tous les ans ou tous les deux ans pour analyser la répartition à un instant T mais aussi comparer avec les inventaires précédents. Ainsi nous disposerions, à terme, d'une série d'inventaires dont différents acteurs pourraient se servir. Les chercheurs

dans le cadre de leurs études sur les fêtes ou plus largement sur les espaces agricoles. Les professionnels dans le cadre de politiques à mettre en œuvre pour aider les organisateurs des fêtes. Les décideurs possèderaient un indicateur fiable sur les thèmes mis en avant, les territoires les plus dynamiques ou bien les territoires à aider en raison de leurs difficultés. Ce serait aussi un indicateur, parmi d'autres, du dynamisme de l'activité culturelle des territoires.

Le CRIPT pourrait être intéressé par cette perspective dans le cadre de ses travaux et missions. Des partenariats pourraient être noués avec les principales structures pourvoyeuses de sources pour la réalisation de l'inventaire. Ainsi, les CDT de Rhône-Alpes, les Chambres d'Agriculture et le comité de promotion des produits agroalimentaires de Rhône-Alpes sont des interlocuteurs potentiels. L'idéal étant d'avoir plus ou moins les mêmes sources à chaque inventaire pour permettre une comparaison fiable. Par ailleurs, si une telle étude devait être proposée dans l'avenir, les résultats issus de celle-ci pourraient aussi être affinés avec la parution de nouvelles données statistiques. En agriculture par exemple avec la parution d'un nouveau recensement général, ce qui permettrait de faire le lien avec les évolutions des espaces agricoles en cours. Mais aussi avec les prochains chiffres du recensement annuel de population qui devraient paraître en 2009. C'est une des limites de ce travail puisque les données utilisées datent pour la plupart de 1999 ou de 2000.

1.2 Recueillir les expériences agricoles pour un meilleur échange

Le projet de réaliser éventuellement un guide de montage d'une fête agricole à l'attention des porteurs de projets est intéressant. Mais au fil du temps et des différents entretiens réalisés, nous nous sommes aperçu que le milieu des fêtes agricoles est relativement autonome. Certes, la difficulté peut résider dans la recherche de financements qui est une étape délicate : à qui s'adresser ? À quelles aides peut-on prétendre en tant que porteur de projet de fête agricole ? Etc. Mais il existe déjà plusieurs guides sur ces thématiques. Souvent associées au patrimoine rural, ces questions ont été maintes fois traitées notamment par le Ministère de l'Agriculture et de la Forêt¹³⁹ ou par d'autres acteurs¹⁴⁰. Ces guides, très riches, abordent de façon pratique et illustrée (avec des exemples) la valorisation

¹³⁹ CRIPT Rhône-Alpes, *La valorisation touristique du patrimoine rural, guide de projet : une contribution au développement local*, Prospective et patrimoine, DRAC-DRAF-DRT Rhône-Alpes, août 1998, 31 p.

- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, *Guide de valorisation du patrimoine rural*, Educagri éditions, Paris, 2001, 176 p.

¹⁴⁰ SOURCE, Centre national de ressources du tourisme et du patrimoine rural, *Patrimoine rural, comment monter et financer son projet ?*, Collection Boîte à outils, n°2, Lempdes, avril 2007, 109 p.

du patrimoine rural : comment intervenir sur le patrimoine, comment définir le sens d'un projet et le mettre en œuvre et quels sont les outils juridiques et financiers pour monter le projet ? Il nous semble donc que la question des conseils à apporter aux porteurs de projet de fête n'est pas nécessairement la plus importante. Ce fait est confirmé par les organisateurs eux-mêmes qui n'ont pas eu recours à un guide pour mettre en place leur fête. C'est plus par l'expérience antérieure et les réseaux que les acteurs ont réussi à faire émerger la fête.

En revanche, la question de la pérennisation de la fête est, selon nous, bien plus pertinente et essentielle pour le maintien d'un tissu festif dans les territoires. En effet, aux vues des différentes expériences que nous avons pu étudier, la mise en place d'une fête ne semble pas être l'étape la plus difficile même si elle demande beaucoup d'investissement et d'engagement. Souvent, les organisateurs sont très motivés et sont impliqués complètement dans leur démarche. Mais le poids des années marque aussi le domaine festif et il apparaît compliqué pour de nombreux acteurs de se renouveler. Il est difficile de proposer à chaque édition de nouvelles activités pour que les gens ne se lassent pas. Nous avons vu les difficultés que peuvent rencontrer les fêtes dans le chapitre précédent. Dans ce contexte, l'échange d'expériences nous semble être primordial. Il s'agirait de créer non pas un guide mais un espace où les organisateurs de fêtes agricoles expliquent leur démarche, leurs difficultés, leurs solutions ou leurs conseils pour que chacun retrouve là des repères, des réponses à des questions ou des idées. Cet espace pourrait s'intégrer à la revue *Trait d'union agri-culture* dans le cadre d'une rubrique permanente. A chaque édition, les organisateurs de fêtes ou porteurs de projet trouveraient là un outil pour découvrir ce qui se fait ailleurs en Rhône-Alpes dans le domaine des fêtes agricoles. Cette éventuelle rubrique aurait un double objectif : à la fois rendre compte d'une expérience vécue dans l'organisation d'une fête (réussie ou pas) et à la fois promouvoir des événements dans les territoires de Rhône-Alpes. Même si beaucoup d'organisateur de fêtes se connaissent et partagent leurs expériences, il manque ce lieu d'échange qui pourrait, concrètement en quelques pages aider les organisateurs ou faire découvrir des événements. Ces témoignages peuvent être de toutes sortes : financement, thématiques croisées, fréquentation.... Cette réflexion n'est bien sûr qu'une proposition qui pourrait permettre de valoriser aussi le travail d'inventaire. Ce serait un autre moyen de découvrir les événements agricoles en Rhône-Alpes.

1.3 Une étude à replacer dans un contexte plus large

Le travail réalisé fait ressortir des enseignements sur la place des fêtes agricoles en Rhône-Alpes. Mais au-delà d'une simple « monographie » régionale, l'intérêt serait de poursuivre cette étude en comparant les résultats avec les autres régions françaises. Le but ne serait pas de réaliser une étude comparative avec toutes les régions mais plutôt avec celles qui peuvent présenter une pertinence par leur secteur agricole en crise ou dynamique ou bien par leur activité culturelle. Dans le cadre du Cluster 9 « Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires » et plus précisément dans le volet « agriculture, acteurs et territoires », cette idée est explicitement évoquée : « *quelle est la logique proprement régionale si elle existe, qui est sous-jacente aux phénomènes observés ?* »¹⁴¹. Cette étude s'inscrit donc dans cette logique. La démarche observée dans l'étude d'une autre région devrait être la même que celle suivie dans le cadre de l'étude afin de comparer les deux régions sur les mêmes bases. L'idée étant de voir si les évolutions et les tendances qui se jouent à l'échelle des territoires de Rhône-Alpes sont spécifiques à cette région ou bien s'ils sont similaires à d'autres régions (dans les mêmes contextes ou dans des contextes différents). L'objectif de valorisation des productions locales pouvant être différent dans certaines régions, comme le Languedoc-Roussillon¹⁴² ou la Bretagne par exemple, pour leur caractère maritime notamment; les relations à la mer apportant des spécificités introuvables dans les régions ne possédant pas de façade maritime. De la même façon, l'Aquitaine est porteuse d'une tradition festive étudiée dans l'ouvrage de Guy Di Méo¹⁴³ souvent liée à la tauromachie¹⁴⁴. Ces spécificités sont donc à prendre en compte dans l'optique d'une étude comparée. Une éventuelle comparaison donnerait plus d'ampleur à cette étude et contribuerait à son enrichissement.

¹⁴¹ Dossier de présentation du Cluster 9 « Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires », p. 10.

¹⁴² Cf. note de bas de page 35.

¹⁴³ DI MEO Guy, *op.cit.*, p. 115-154 et 209-246.

¹⁴⁴ PAUGET Véronique, *op.cit.*, 86 p + annexes.

CONCLUSION

Ce travail qui a pour but d'étudier les fêtes agricoles en Rhône-Alpes dans une dimension comparative mais aussi analytique, a permis de défricher un terrain peu observé jusqu'ici. Les différentes étapes qui l'ont guidé aboutissent à des premiers résultats sur la place et la caractérisation des fêtes agricoles. Parmi ces étapes, le travail d'inventaire (à la fois par sa mise à jour et sa cartographie) et les enquêtes sont les deux moments forts. Le premier rend compte de la répartition spatiale des fêtes en Rhône-Alpes tout en la comparant avec plusieurs indicateurs statistiques. Même s'il est difficile, méthodologiquement, de tirer des vérités de la comparaison des deux inventaires, la répartition actuelle permet de mieux appréhender les phénomènes. Des zones où les fêtes se concentrent apparaissent comme le Bugey dans l'Ain et l'axe pays de Thônes-sillon alpin. De la même manière, les fêtes sont majoritairement situées dans des communes de moins de 3 000 habitants plutôt localisées dans l'espace rural. Par ailleurs, l'intérêt de la cartographie réside dans le fait de faire émerger les tendances. Ainsi, les fêtes agricoles revêtent deux thèmes principaux : les produits locaux et les pratiques agricoles. Cette bipolarisation exprime, dans un temps plus ou moins long selon les espaces, la volonté des agriculteurs et des populations locales de mettre en avant ce qui fait la spécificité de leur territoire. Nous avons vu le tilleul pour les Baronnies, la pomme pour le Pilat ou bien le reblochon pour la Clusaz. Ce lien entre les fêtes et l'agriculture est difficilement caractérisable par le seul croisement avec des indicateurs statistiques. C'est là que le travail de terrain prend toute sa dimension interprétative. Il est au cœur de ce travail sur les fêtes et rend compte de la réalité que vivent les acteurs locaux. Qu'elles soient impliquées dans des stratégies territoriales complexes ou dans des contextes locaux plus simples, les fêtes ont toutes un intérêt dans la compréhension du local. Les enquêtes, surtout la rencontre avec les acteurs de terrain, permettent de mieux appréhender les enjeux qui animent les territoires. De plus, la diversité des acteurs rencontrés, qu'ils soient présidents d'association, chargés de mission ou simples adhérents d'association ou de confrérie, élargit la vision que nous avons du monde festif. Les principaux traits de ce monde fortement teinté d'agriculture sont l'importance des acteurs que nous nous sommes attachés à présenter et à décrire, mais aussi les différents objectifs qui animent les organisateurs des fêtes. Souvent, des enjeux contribuent soit à faire émerger des fêtes soit à les façonner. La valorisation des productions locales étant un axe fort des fêtes agricoles en Rhône-Alpes.

Un des aspects qui nous a le plus attiré pendant ce travail est le rôle de médiateur que peut jouer la fête dans les territoires. Il souligne les évolutions fondamentales du monde rural, et particulièrement agricole, en cours. C'est peut-être là une nouvelle vocation pour les fêtes dans les espaces où la ressource agricole s'affaiblit ou entre en concurrence avec d'autres activités et d'autres modes de vie. L'hypothèse selon laquelle nous observons une désagricolarisation se vérifie dans certains cas. L'exemple de la fête de la vache à Mornant en est une illustration intéressante. Même si la ressource agricole existe encore et fait partie intégrante de l'économie du territoire, les nouveaux usages de ce territoire tendent à marginaliser cette activité traditionnelle. La fête apparaît donc comme nouvelle forme de promotion et de conciliation qui pourrait se développer si cette concurrence entre les différents usages de l'espace s'affirmait. Par ailleurs, la fête peut être l'occasion de participer à l'émergence de nouvelles ressources comme c'est le cas dans les Baronnies où plusieurs acteurs travaillent sur de nouveaux usages à donner au tilleul. Au final, la place des fêtes agricoles dans la région Rhône-Alpes est majeure dans le sens où elle fait souvent partie de l'identité des territoires. Après plusieurs décennies d'habitudes commerciales qui ont privilégié les productions agricoles disponibles en toute saison, le retour aux variétés locales, dans un contexte d'augmentation des coûts de transport, peut s'avérer payant pour certains territoires. C'est la démarche suivie par plusieurs fêtes dont les journées des fruits d'automne à Treffort-Cuisiat par exemple. Les fêtes ont donc un rôle à jouer dans la promotion des produits et des pratiques agricoles parfois oubliées ou marginalisées.

Ce travail n'est qu'une première étape dans le cadre du programme de recherche du Cluster 9. Les différentes pistes de poursuite du travail évoquées dans le dernier chapitre nous promettent à pertinence. L'intérêt serait de comparer dans le futur les résultats obtenus à la situation des autres régions françaises pour mieux appréhender cette question des fêtes agricoles. Il serait aussi intéressant de permettre aux différents acteurs des fêtes de partager leur expérience pour mieux échanger. Cette thématique a en tout cas de l'avenir dans la mesure où elle est située à l'interface entre les questions agricoles et l'animation culturelle du territoire, dans des espaces où la fête agricole est souvent le principal événement dans l'année.

Ouvrages :

- AGULHON Maurice et BODIGUEL Maryvonne, *Les associations au village*, Actes Sud, Hubert Nyssen Editeur, Le Paradou, 1981, 107 p.
- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, *Les produits de terroir entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, Paris, 2004, p. 118.
- BRUNET Roger, FERRAS Robert et THERY Hervé, *Les mots de la géographie, dictionnaire critique*, RECLUS, La Documentation Française, Paris, 2005, 3^{ème} édition, 518 p.
- CHEVALLIER Denis, *Vives campagnes : le patrimoine, projet de société*, Autrement, Paris, 2000, 223 p.
- CRETIN Nadine, *Fêtes et traditions occidentales*, Que sais-je ?, PUF, Paris, 1999, 127 p.
- CRIPT Rhône-Alpes, DRAC Rhône-Alpes, DRT Rhône-Alpes, *La valorisation touristique du patrimoine rural, une contribution au développement local*, CRIPTRA, Lyon, 1998, 31 p.
- CRIPT Rhône-Alpes, « *La valorisation touristique du patrimoine rural, guide de projet : une contribution au développement local* », Prospective et patrimoine, DRAC-DRAF-DRT Rhône-Alpes, août 1998, 31 p.
- DI MEO Guy, *La géographie en fêtes*, Géophrys, Gap, Paris, 2001, 270 p.
- GEORGE Pierre et VERGER Fernand, *Dictionnaire de la géographie*, PUF, Paris, 2004, 462 p.
- GRAVARI-BARBAS Maria et VIOLIER Philippe (dir.), *Lieux de culture, culture des lieux*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2003, 301 p.
- GUMUCHIAN Hervé et alii, *Les acteurs, ces oubliés des territoires*, Anthropos, Paris, 2003, p. 33.
- LACOSTE Yves, *De la géographie aux paysages, dictionnaire de la géographie*, Armand Colin, Paris, 2003, 413 p.

- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, *Guide de valorisation du patrimoine rural*, Educagri, Paris, 2001, 176 p.
- RENARD Jean, *Les mutations des campagnes, paysages et structures agraires dans le monde*, Armand Colin, Paris, 2005, p. 15.
- RIVORY Daniel, *La pomme du Pilat, un terroir reconnu*, Editions du Cosmogone, Lyon, 2008, 110 p.
- SOURCE, Centre national de ressources du tourisme et du patrimoine rural, *Patrimoine rural, comment monter et financer son projet ?*, Collection Boîte à outils, n°2, Lempdes, 2007, 109 p.
- TOUREAU Philippe (textes réunis par), Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique Rhône-Alpes, section ingénierie culturelle (CRIPT-RA), « *A propos du patrimoine agricole rhônalpin* », Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 1997 à l'espace Olivier de Serres, Le Pradel, Mirabel, 95 p.

Articles :

- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, « Un exemple de non patrimonialisation : la carpe en Dombes », actes du colloque *Systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales*, Montpellier, 16-18 octobre 2002, 2003, p. 2.
- BONERANDI Emmanuelle et HOCHEDÉZ Camille, « Des machines, des vaches et des hommes : projets culturels, acteurs et territoires dans un espace rural en crise, l'exemple de la Thiérache », colloque *Faire campagne*, atelier « Projets et pratiques solidaires », Rennes, 17-18 mars 2005, p. 1-14.
- BONNET Jocelyne et CARBONELL Charles-Olivier, « La transformation des fêtes vitivinicoles : des fêtes agraires aux fêtes commerciales », p.245-265, in BONNET Jocelyne et FOURNIER Laurent Sébastien (dir.), *Fêtes et rites agraires en Europe, métamorphoses ?*, L'Harmattan, Paris, 2004, 269 p.
- CRIPT Rhône-Alpes, « Revisiter les patrimoines », *Trait d'union agri-culture*, n° 9, CRIPT Rhône-Alpes, Lyon, Misérieux, 2008, 37 p.
- CROZAT Dominique, « Entre rural et urbain : la construction des frontières de la fête », p. 361-373, in ARLAUD Samuel, JEAN Yves et ROYOUX Dominique, *Rural-urbain, nouveaux liens, nouvelles frontières*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2005, 508 p.

- CROZAT Dominique et FOURNIER Sébastien, « De la fête aux loisirs : événement, marchandisation et invention des lieux », *Annales de Géographie*, n°643, Armand Colin, Paris, 2005, p. 307-328.
- DI MEO Guy, « Le renouvellement des fêtes et des festivals, ses implications géographiques », *Annales de Géographie*, n°643, Armand Colin, Paris, 2005, p. 227-243.
- FOURNIER Laurent Sébastien, « Le goût des fêtes agraires à l'heure de l'Europe : Ethnologie, patrimoine et aménagement des loisirs », actes du colloque *Les mondes ruraux à l'épreuve des sciences sociales*, Dijon, 17-19 mai 2006, p.475-487, consultable librement sur le site : <http://cemadoc.fr/exl-php/colloques/30-2006les-mondes-ruraux-epreuve-des-sciences-sociales.htm>
- LABOUESSE François, « La construction de nouvelles relations entre monde agricole et société : une approche à partir de fêtes de la transhumance », *Ruralia*, 1998-02, [En ligne], mis en ligne le 1 janvier 2003. URL : <http://ruralia.revues.org/document33.html>.
- LESCUREUX Frédéric, « Aperçu de l'agriculture désirée dans les campagnes en projet du Nord-Pas-de-Calais à travers le prisme des chartes de développement durable des Pays », colloque *Faire campagne*, atelier « Réenracinement de l'agriculture, valorisation des paysages », Rennes, 17-18 mars 2005, p. 87-103.
- MENU Denise et PORTET François, « Hommage à André Pitte, « transhumeur » de l'éternel », *Trait d'union agri-culture*, DRAC-DRAF Rhône-Alpes, n° 7, 2006, p. 27.
- MENU Denise, « Dric à Drac ou Remue "ménage des champs..." en Rhône-Alpes », *Champs culturels*, n° 10, Paris, 1999, p. 17-19.
- MICOUD André, « La patrimonialisation de l'espace rural à la campagne », *Champs culturels*, n° 21, Paris, 2007, p. 9-10.
- PRALY Cécile, « Le processus de reterritorialisation en questions : l'exemple de l'arboriculture de la Moyenne Vallée du Rhône », *Méditerranée*, n° 109, Aix-en-Provence, 2007, p. 41-46.
- RAUTENBERG Michel, « Une politique culturelle des produits locaux dans la région Rhône-Alpes », *Revue de géographie alpine*, n° 4, Grenoble, 1998, p. 81-87.
- RIEUCAU Jean, « Sociétés et identification territoriale. Permanence des lieux, territorialités religieuses et festives sur le littoral du golfe du Lion », *Annales de géographie*, n° 604, Armand Colin, Paris, 1998, p. 610-636.

- TOUREAU Philippe, « Vers un réseau patrimoine "agricultuel" rhônalpin », *Champs culturels*, n° 10, Paris, 1999, p. 35-36.
- « Patrimoines, territoires et création d'activités », *Montagnes Méditerranéennes*, n° 15, Grenoble, 2002, 199 p.

Thèses, mémoires et rapports :

- BETRY Nathalie, « La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés « sites remarquables du goût » ou la mise en valeur des territoires par les productions locales », thèse de doctorat en sociologie et anthropologie, Université Lyon 2, 2003, 511 p.
- BONERANDI Emmanuelle et LANDEL Pierre-Antoine, *Atlas des espaces intermédiaires en Rhône-Alpes*, CERMOSEM, Géophile, INRA DAPD, PSDR, 2005, p. 61.
- CHIVA Isac, *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, rapport présenté à M. Jacques Toubon, Ministre de la Culture et de la Francophonie, avril 1994, 141 p.
- DELFOSSE Claire, « Géographie, culture et patrimoine », Habilitation à diriger des recherches, Université de Lille 1, 2003, 2 volumes, 312 p. et 443 p.
- DELFOSSE Claire, *Les associations, acteurs de l'espace local*, cours de Master 2 professionnel Patrimoine rural et valorisation culturelle, 2007-2008.
- Dépliant de promotion de l'ambassade des confréries de Rhône-Alpes, 18 p.
- Dossier de présentation du Cluster 9, *Qualité des Plantes, Agriculture, Acteurs et Territoires*, 30 p. Consultable sur le site : http://www.inst-elevage.asso.fr/html31/IMG/pdf/cluster_9.pdf
- HIRCZAK Maud, « La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes », thèse de géographie, Université Joseph Fourier, Grenoble, 2007, 354 p.
- PAUGET Véronique, « Les fêtes patronales landaises en Chalosse, facteur de cohésion sociale. L'exemple du canton d'Amou », mémoire de Master 1 de géographie, mention Etudes rurales, Université Lyon 2, 2007, 86 p.

Sitographie :

- http://www.statistiques-locales.insee.fr/FICHES/TC/TC_02_REG.pdf (consulté le 20 juin 2008).
- http://www.statistiques-locales.insee.fr/FICHES/TC/TC_36_REG.pdf (consulté le 20 juin 2008).
- <http://iga.ujf-grenoble.fr/cermosem/pradel.html> : site du CERMOSEM (consulté le 10 mai 2008).
- <http://www.rhonealpes.fr/211-clusters-de-recherche.htm> : clusters de recherche en Rhône-Alpes (consulté le 10 mai 2008).
- http://www.univ-lyon2.fr/KSLAB_SEREC/0/fiche_laboratoire/) : fiche sur le Laboratoire d'études rurales (consulté le 10 juillet 2008).
- <http://www.sie-rra.com/spip.php?rubrique48> : présentation du CRIPT Rhône-Alpes (consulté le 25 mars 2008).
- <http://www.culture.gouv.fr/rhone-alpes/service/actcult.htm> : convention culture-agriculture (consulté le 15 mars 2008).
- <http://www.echoalp.com> et <http://www.123savoie.com> : sites généralistes sur les Savoie (consultés le 5 avril 2008).
- http://www.apapvercors.com/fermades.pdf/DP_guinguette_pdf : association des agriculteurs du PNR du Vercors (consulté le 15 avril 2008).
- <http://agreste.maapar1.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/lesregionsagricoles.pdf> : définitions statistiques Agreste (consulté le 29 juillet 2008).
- http://www.ain-tourisme.com/website/fr/01_02_00_4_pays_ain.asp : comité départemental du tourisme de l'Ain (consulté le 29 juillet 2008).
- http://www.nyons.com/fr/actu_calb.php : mairie de Nyons et présentation des fêtes de la ville (consulté le 3 juillet 2008).
- http://www.castagnades.fr/rubrique.php3?id_rubrique=1 : site des Castagnades (consulté le 10 mai 2008).

- http://www.inra.fr/les_recherches/annuaire_des_sites_web/agriculture/agronomie/cultures/arboriculture_fruitiere/production_fruitiere_integree : présentation de la production fruitière intégrée (consulté le 20 juin 2008).
- <http://www.cc-paysmornantais.fr:8080/PaysMornantais/Aqueduc/A170> communauté de communes du pays Mornantais (consulté le 10 juillet 2008).

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Carte de situation de la région Rhône-Alpes	6
Figure 2 : localisation des fêtes ayant fait l'objet d'un entretien	36
Figure 3 : Répartition des fêtes agricoles et zones agricoles de Rhône-Alpes en 1999...	41
Figure 4 : Répartition des fêtes agricoles et zones agricoles de Rhône-Alpes en 2008...	42
Figure 5 : Fêtes existantes entre 1999 et 2008	44
Figure 6 : Fêtes agricoles en 2007-2008 et SAU communale	52
Figure 7 : Fêtes agricoles et variation de la SAU moyenne entre 1979 et 2000.....	54
Figure 8 : Fêtes agricoles en 2007-2008 et variation du nombre d'exploitations entre 1979 et 2000	57
Figure 9 : Fêtes agricoles en 2007-2008 et OTEX en 2000.....	59
Figure 10 : Localisation des fêtes agricoles en Rhône-Alpes	63
Figure 11 : Fêtes agricoles et variation de la population entre 1990 et 1999	65
Figure 12 : Banderole lors du concours de labour à Alba-la-Romaine	73
Figure 13 : Affiches de fêtes co-organisées par les PNR des Monts d'Ardèche et du Vercors	77
Figure 14 : Stand de vente des myrtilles le jour du marché de la myrtille à Mézilhac	78
Figure 15 : Confrérie de la pomme du Pilat, organisatrice de la fête de la pomme à Pélussin	80
Figure 16 : Plateau de pommes du Pilat certifié marque Parc	85
Figure 17 : Affiche de Tilleul en Baronnies 2008 à Buis-les-Baronnies	87
Figure 18 : Affiche de la fête du lait 2008 à Roanne	89
Figure 19 : Marché lors des journées des fruits d'automne en 2007 à Treffort-Cuisiat	92
Figure 20 : Cuisson des galettes et vue extérieure du four à pain à Ordonnaz	94

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Fêtes agricoles par départements entre 1999 et 2008	43
Tableau 2 : Nombre de fêtes par saisons en 1999 (en %)	46
Tableau 3 : Nombre de fêtes par saisons en 2007-2008 (en %)	46
Tableau 4 : Nombre de fêtes par thème en 1999 (en %)	48
Tableau 5 Nombre de fêtes par thème en 2007-2008 (en %)	48
Tableau 6 : Répartition des fêtes selon la SAU communale	53
Tableau 7 : Répartition des fêtes selon la variation de la SAU moyenne des exploitations	55
Tableau 8 : Répartition des fêtes selon la variation du nombre d'exploitations entre 1979 et 2000	56
Tableau 9 : Répartition des fêtes agricoles selon les OTEX en 2000	60
Tableau 10 : Fêtes agricoles et zonages	64
Tableau 11 : Répartition des fêtes agricoles selon la variation de population entre 1990 et 1999	66
Tableau 12 : Répartition des fêtes selon la taille des communes en 1999	67
Tableau 13 : Financement de l'échantillon des fêtes étudiées	100
Tableau 14 : Moyens de communication utilisés par les organisateurs de fêtes	102

TABLE DES MATIERES

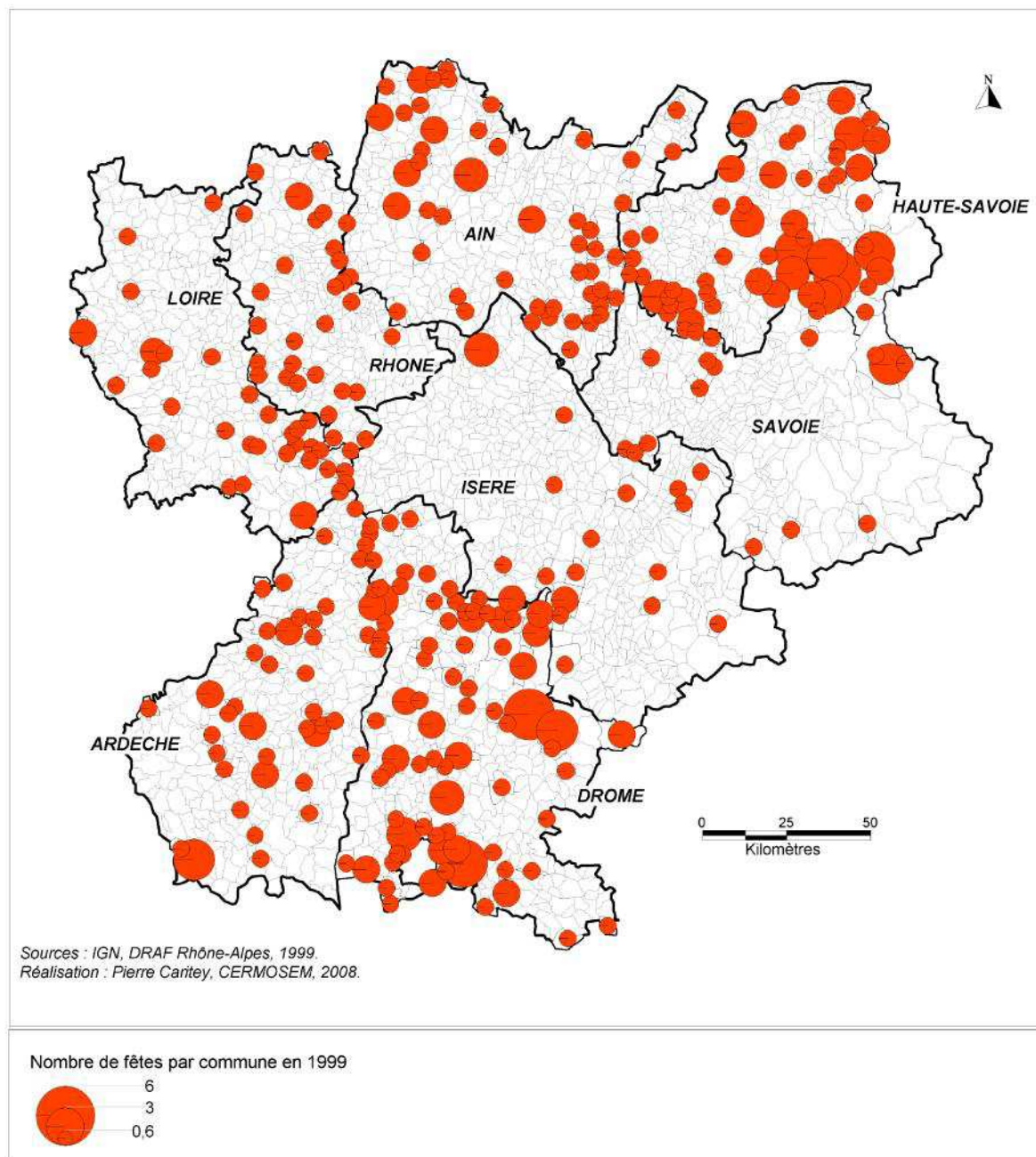
Introduction	2
Chapitre 1 : Une étude sur les fêtes, quel enjeux ?	7
I. Les fêtes, entre symbolique et développement local	7
I.1. <i>Une fête ou des fêtes ?</i>	7
I.2. <i>La fête vecteur de territorialisation</i>	11
I.3. <i>Les fêtes, acteurs du développement local</i>	13
II. Rhône-Alpes, une région agricole	16
II.1. <i>L'émergence d'une notion</i>	16
II.2. <i>Le colloque « A propos du patrimoine agricole rhônalpin », un acte fondateur</i>	17
II.3. <i>Quelques chiffres en Rhône-Alpes</i>	18
III. Présentation de l'étude et de la mission	21
III.1. <i>Une étude multipartenariale à l'échelle régionale</i>	21
III.1.1 Le CERMOSEM	21
III.1.2 Le LER-SEREC	24
III.1.3 Le CRIPT Rhône-Alpes	25
III.2. <i>Méthodologie de travail</i>	27
III.2.1 L'inventaire de 1999, une première étape dans l'appréhension des fêtes agricoles en Rhône-Alpes	27
III.2.2 La mise à jour de l'inventaire des fêtes agricoles, pour une meilleure compréhension du phénomène en Rhône-Alpes	29
III.2.3 La cartographie, un révélateur des inventaires.....	32
III.2.4 Les entretiens, pour une étude précise des fêtes	33
Chapitre 2 : Une géographie des fêtes agricoles en Rhône-Alpes	38
I. La place des fêtes agricoles en Rhône-Alpes entre 1999 et 2008	38
I.1 <i>Des spécificités régionales ?</i>	38
I.1.1 Une répartition différenciée	39
I.1.2 L'évolution des fêtes agricoles, entre rattrapage et homogénéisation.....	42
I.1.3 La saisonnalité, un critère pertinent pour caractériser les fêtes ?	45
I.1.4 Une diversité de fêtes avec des thématiques plurielles	47
I.2 <i>Quelles relations entre fêtes et agriculture ?</i>	50
I.2.1 La SAU, une première caractérisation des communes rhônalpines.....	50
I.2.2 La variation du nombre d'exploitations, symbole de la perte de vitesse de l'agriculture ?	55
I.2.3 Les OTEX, une carte des productions en Rhône-Alpes	58

<i>I.3 Une répartition sociale des fêtes</i>	61
I.3.1 Un caractère rural plus marqué pour les fêtes.....	61
I.3.2 Une population rhônalpine dynamique.....	64
I.3.3 Des fêtes dans les villages	66
II. Les fêtes au cœur des territoires	68
<i>II.1 Les acteurs au cœur de la démarche collective</i>	69
II.1.1 Les associations, « chevilles ouvrières » des fêtes	69
II.1.2 Les syndicats agricoles,	72
II.1.3 Les PNR, des acteurs à part entière	76
II.1.4 Les confréries, du folklore au patrimoine.....	79
II.1.5 La démarche collective, source de réussite de la fête et de socialisation	81
<i>II.2 Une multiplicité de fêtes pour des objectifs différents</i>	84
II.2.1 Valoriser une production locale dans quelle perspective ?	84
II.2.2 La sauvegarde des patrimoines.....	90
II.2.3 La fête comme outil de médiation	95
II.2.4 La fête pour animer le village et aider la population.....	97
<i>II.3 L'organisation interne de la fête</i>	99
II.3.1 Le financement, le « nerf de la guerre » des fêtes	99
II.3.2 La communication où l'image de la fête	101
II.3.3 Les publics de la fête	103
<i>II.4 Difficultés, avenir et renouvellement des fêtes</i>	106
II.4.1 La crise du bénévolat dans les fêtes agricoles.....	106
II.4.2 Des fêtes qui disparaissent, source d'inquiétudes ?.....	108
Chapitre 3 : les apports de l'étude et perspectives induites	112
I. Pistes de réflexion à la poursuite du travail sur les fêtes agricoles	112
<i>I.1 L'inventaire, un outil au service des fêtes</i>	112
<i>I.2 Recueillir les expériences agricoles pour un meilleur échange</i>	113
<i>I.3 Une étude à replacer dans un contexte plus large</i>	115
Conclusion	116
Bibliographie	118
Table des figures	124
Table des tableaux	125
Tables des matières	126
Table des annexes	127

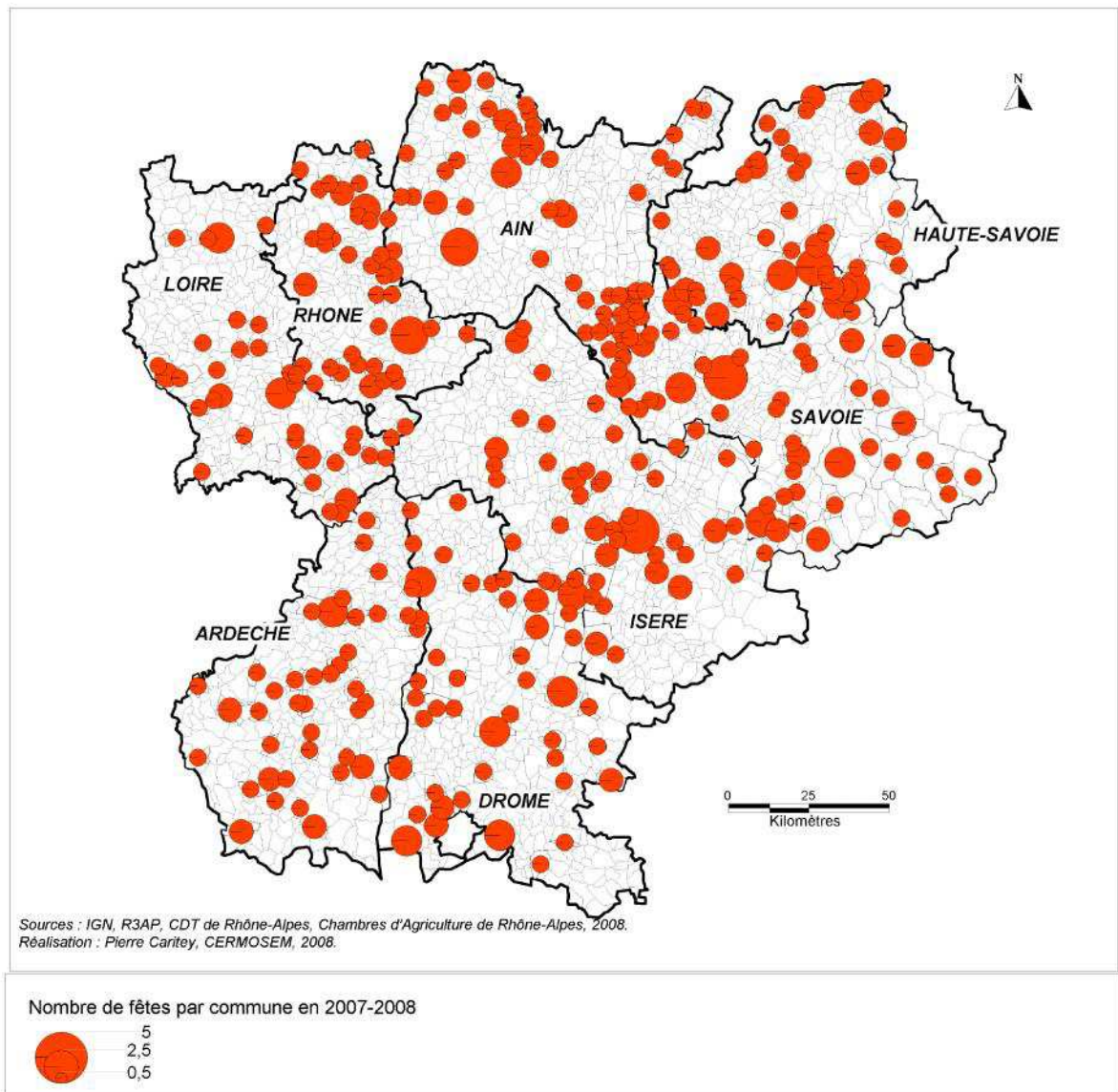
TABLE DES ANNEXES

Annexe 1 : Répartition des fêtes agricoles en 1999 en Rhône-Alpes.....	128
Annexe 2 : Répartition des fêtes agricoles en 2007-2008 en Rhône-Alpes.....	129
Annexe 3 : Fêtes agricoles et saisonnalité en 1999 en Rhône-Alpes.....	130
Annexe 4 : Fêtes agricoles et saisonnalité en 2007-2008 en Rhône-Alpes.	131
Annexe 5 : Thèmes des fêtes agricoles en 1999 en Rhône-Alpes.	132
Annexe 6 : Thèmes des fêtes agricoles en 2007-2008 en Rhône-Alpes.....	133
Annexe 7 : Fêtes étudiées et labellisation des productions agricoles.....	134
Annexe 8 : Panneau d'entrée de Bénivay-Ollon dans les Baronnies (Drôme).	135

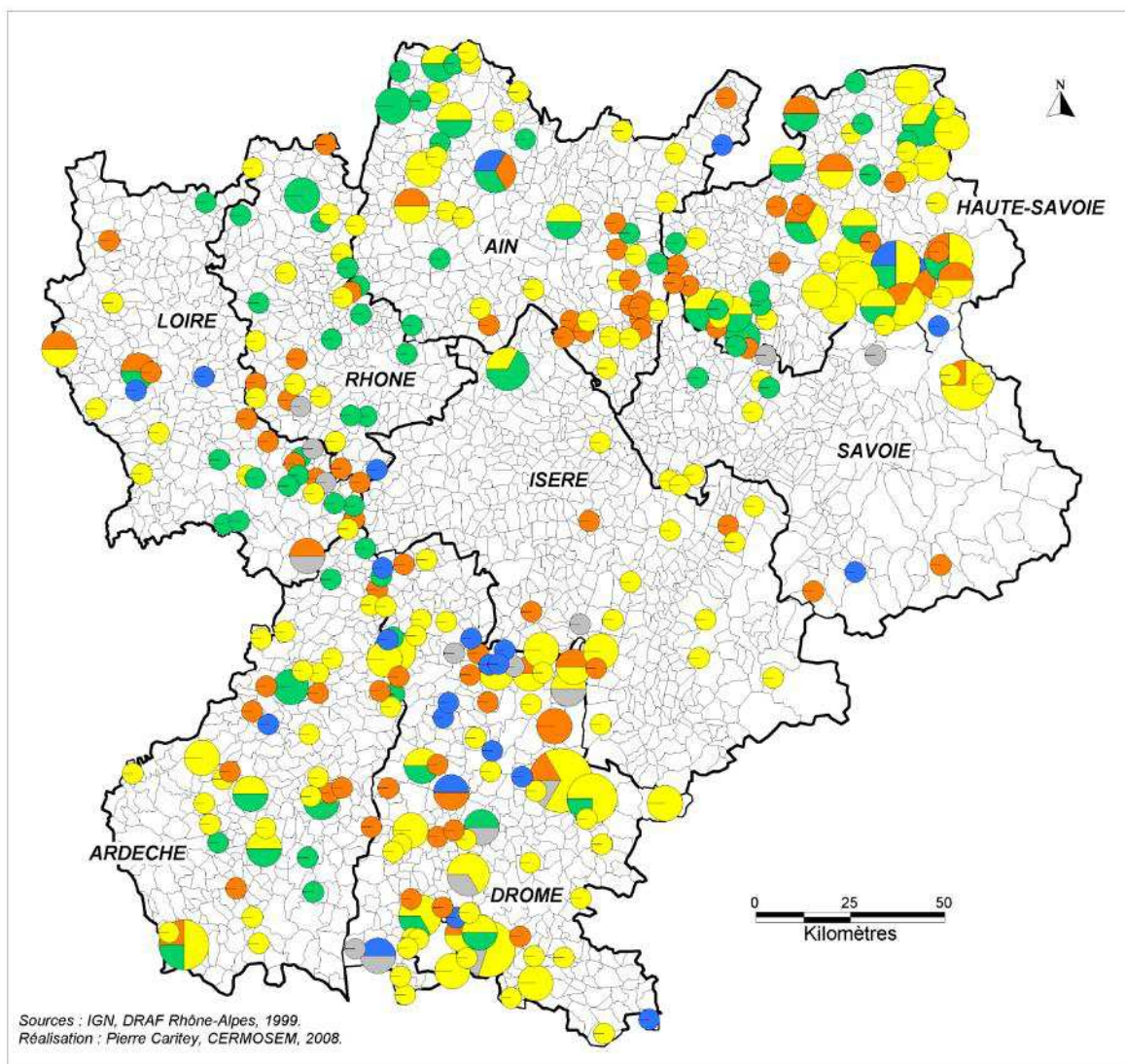
Annexe 1 : Répartition des fêtes agricoles en 1999 en Rhône-Alpes.



Annexe 2 : Répartition des fêtes agricoles en 2007-2008 en Rhône-Alpes.



Annexe 3 : Fêtes agricoles et saisonnalité en 1999 en Rhône-Alpes.



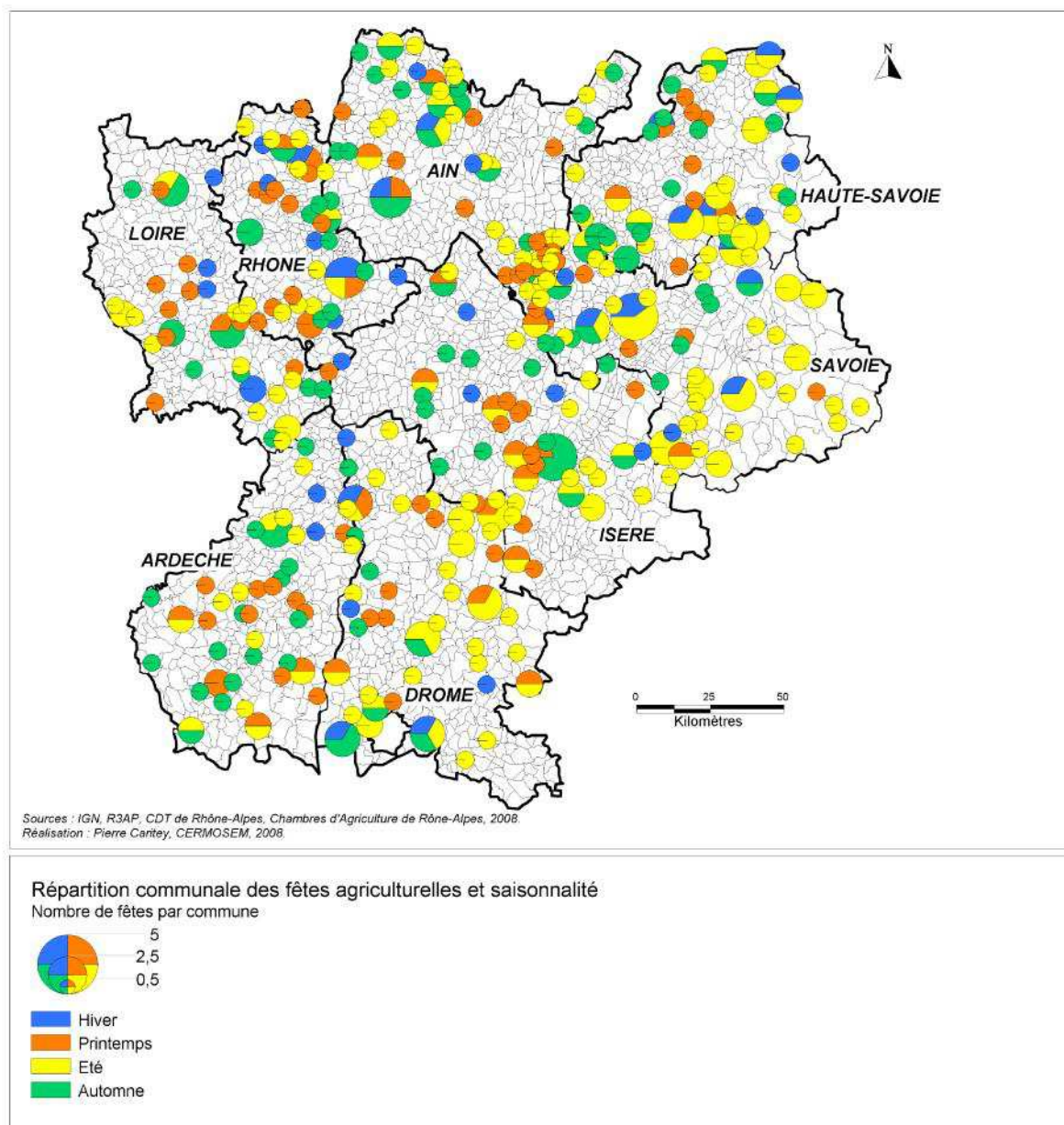
Répartition communale des fêtes agricoles et saisonnalité

Nombre de fêtes par commune

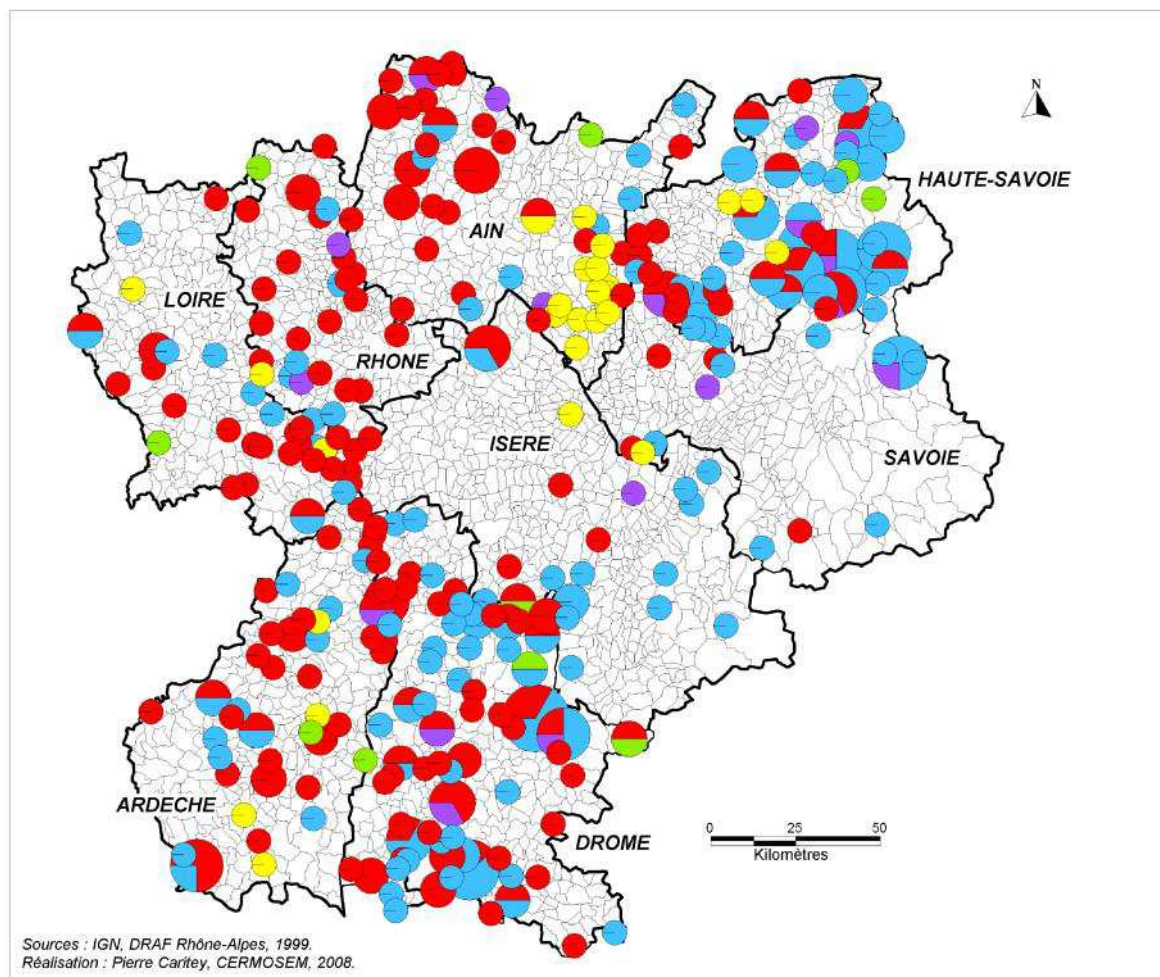


- Hiver
- Printemps
- Eté
- Automne
- Non renseigné

Annexe 4 : Fêtes agricoles et saisonnalité en 2007-2008 en Rhône-Alpes.

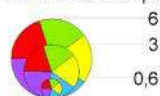


Annexe 5 : Thèmes des fêtes agricoles en 1999 en Rhône-Alpes.



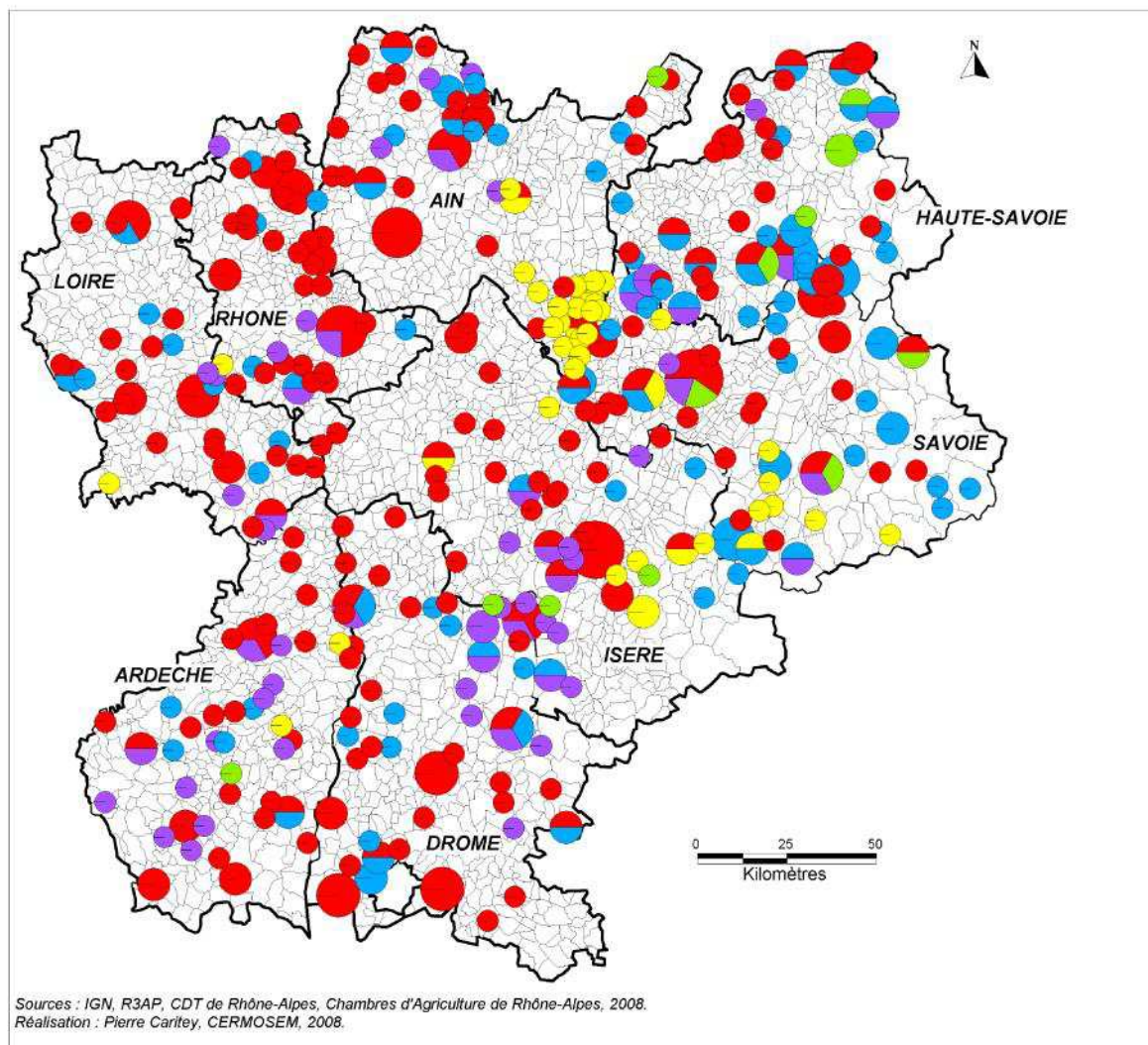
Répartition communale des fêtes agricoles et typologie

Nombre de fêtes par commune



- Produits locaux
- Ressources naturelles
- Patrimoine vernaculaire
- Pratiques agricoles
- Autres (plusieurs entrées)

Annexe 6 : Thèmes des fêtes agricoles en 2007-2008 en Rhône-Alpes.



Répartition communale des fêtes agricoles et typologie

Nombre de fêtes par commune :



- Produits locaux
- Ressources naturelles
- Patrimoine vernaculaire
- Pratiques agricoles
- Autres (plusieurs entrées)

Annexe 7 : Fêtes étudiées et labellisation des productions agricoles.

Fêtes agricoles en 2007-2008	Produit en demande de labellisation IGP (en cours ou passée)	Produit en demande de labellisation ou label accordé en marque Parc	Produit en AOC
la fête de la pomme du Pilat à Pélussin	Pomme (passée)	Pomme (accordée)	
la fête du cardon à Vaulx-en-Velin	Cardon (passée)		
Tilleul en Baronnie à Buisles-Baronnies	Tilleul (en cours)		
le marché de la myrtille à Mézilhac		Myrtille (en cours)	
la fête de la Dombes à Villars-les-Dombes	Carpe (en cours)		
La fête de l'olive piquée à Nyons			Olive et huile d'olive
De jazz en caves			AOC Crozes-Hermitage
La fête de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez à Montbrison			Fourme de Montbrison et côtes du Forez
La fête du reblochon à La Clusaz			Reblochon

Annexe 8 : Panneau d'entrée de Bénivay-Ollon dans les Baronnies (Drôme).



TABLE DES COMPTE RENDUS D'ENTRETIEN

<u>Compte rendu 1</u> : Entretien avec Roger Girard et Céline Comby.....	138
<u>Compte rendu 2</u> : Entretien avec Claude Imbert et Michèle Tartarin.	147
<u>Compte rendu 3</u> : Entretien avec Jean-Paul Conrad.....	156
<u>Compte rendu 4</u> : Entretien avec Daniel Rivory.	162
<u>Compte rendu 5</u> : Entretien avec Jean-Claude Blanchard.....	173
<u>Compte rendu 6</u> : Entretien avec Géraldine Pariset et Gilberte Brémont.	182
<u>Compte rendu 7</u> : Entretien avec Baptiste Teyssier.	190
<u>Compte rendu 8</u> : Entretien avec Richard Bonin.....	196
<u>Compte rendu 9</u> : Entretien avec Nicole-Claude Meschin.	200
<u>Compte rendu 10</u> : Entretien avec Patrick Challaye.	206
<u>Compte rendu 11</u> : Entretien avec Matthias Kassert.....	212

Compte rendu 1 : Entretien avec Roger Girard et Céline Comby.

Date : vendredi 14 mai 2008.

Enquêteurs : Nathalie Bétry et Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 69 ans et 24 ans.

Localisation : Villars-les-Dombes.

Rôle : Président de l'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes.

Documents fournis : programme de la fête, livret pédagogique pour les enfants et tableau récapitulatif des réalisations des vingt ans de l'association.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans les locaux de l'entreprise de Roger Girard à Villars-les-Dombes. Ils ont volontiers répondu à nos questions. La présence de Céline Comby a permis d'apporter certaines précisions quant aux propos de Roger Girard.

Durée : 2h30.

Thématiques abordées :

➤ Historique de la fête et de l'association

L'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes a été créée en 1986 par M. Reynaud (responsable d'éducation professionnelle dans un lycée) qui fut le premier président. Le trésorier travaillait à la Chambre d'Agriculture de l'Ain ou à la DDAF¹⁴⁵ de l'Ain¹⁴⁶ et Roger Girard était déjà entrepreneur de matériel agricole. L'association compta rapidement une cinquantaine de membres. Aujourd'hui elle compte 235 adhérents, dont les associations de chasseurs et d'autres associations locales.

La fête a démarré avec la création de l'association. Au bout de quelques années, il y a eu une prise de conscience dans l'association qu'il serait intéressant de créer une fête représentative de l'identité de la Dombes. Le 1^{er} avril 1990, la première fête du poisson est organisée avec environ 3 000 à 5 000 personnes (10 000 personnes selon les médias). Roger Girard était alors trésorier. Les gens venaient de la région lyonnaise, de Villefranche-sur-Saône et des départements limitrophes. Depuis 1990, la fête a lieu tous les deux ans, sauf au début des années 2000 où elle n'a pas eu lieu entre 2004 et 2008. Cette fête est réalisée avec

¹⁴⁵ Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt.

¹⁴⁶ Roger Girard ne se rappelait plus la fonction exacte du trésorier.

le soutien du Parc des oiseaux de Villars-les-Dombes, ce qui attire du monde. De plus, le Parc met à disposition son parking d'une capacité de 1 000 places. La fête a changé de nom cette année : de fête du poisson elle est devenue fête de la Dombes. Deux raisons à ce changement, d'une part l'image n'était pas vraiment « bonne » dans le sens où l'intitulé était un peu démodé. D'autre part sous la « pression » du Parc des oiseaux et dans l'optique d'une ouverture vers les autres thèmes qui font l'image de la Dombes à savoir l'agriculture, le cheval et la chasse en plus de la pisciculture, il semblait nécessaire de marquer cette évolution par un nouveau nom. Dans toutes les expositions organisées, les quatre thèmes de l'association ont toujours été mis en avant.

La fête est réalisée soit en octobre soit en mars, aux moments où on peut pêcher les poissons. Plusieurs fois depuis la création de la fête, le lieu a changé notamment en raison de problèmes avec l'ancien directeur du Parc des oiseaux ; elle fut organisée à Saint-Nizier-le-Désert en 2002 et à Saint-Paul-de-Varax en 2004. Mais ces lieux sont moins bien perçus car ils sont moins accessibles et moins connus par les gens. Roger Girard est président de l'association depuis avril 2007. Avec le nouveau directeur du Parc, les choses se sont arrangées et donc la fête a pu revenir à Villars-les-Dombes. Les gens profitent à la fois du Parc et de la fête.

L'association a aussi organisé d'autres fêtes : notamment la fête du cheval à Châtillon-sur-Chalaronne en 1991 et en 2006. Entre 1986 et 1990, plusieurs actions ont été réalisées par l'association : exposition de matériel agricole ancien en 1987 (une quarantaine de matériel agricole dont une batteuse), exposition « Vie en Dombes » en 1988 à Chalamont, exposition et fête de la grenouille en 1989 à Saint-André-le-Bouchoux (fête qui a lieu tous les ans, mais l'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes a laissé l'organisation au comité des fêtes de Saint-André-le-Bouchoux). En 1989, l'association décide, dans la perspective de la création d'un musée de la Dombes, de réaliser un premier inventaire des collections des objets de la Dombes. Cette campagne avait pour but de recenser tous les objets « dombistes » qui sont symboliques de l'identité de la Dombes. Le musée n'étant pas encore construit, la collection est hébergée à la Conservation du patrimoine et des musées des pays de l'Ain à Bourg-en-Bresse. En 2006, l'association a fêté son vingtième anniversaire.

➤ Organisation de la fête

Le problème majeur dans l'organisation d'une fête est la sécurité, il faut gérer beaucoup de domaines : les chapiteaux avec le vent, le parking, la circulation (2 500 voitures qui doivent se garer), les activités à l'intérieur de la fête... . Le président est responsable de tout pendant la

fête. Pour organiser une fête il faut beaucoup de bénévoles et d'amis : environ 200 personnes bénévoles ont aidé dans l'organisation et le fonctionnement de la fête de la Dombes. Deux personnes (Roger Girard et Céline Comby) seulement dirigeaient les opérations. Ils ont cependant eu quelques déceptions, des personnes n'ont pas eu la capacité de prendre leurs responsabilités ce qui a engendré un surplus de travail. Mais un des aspects majeurs est la météo : « *le temps joue un rôle majeur dans la réussite de la fête* ».

La fête a été le lieu de nombreuses activités : pour la partie découverte de la gastronomie locale (dégustations de grenouilles, poulet à la crème, carpe, goujonnette¹⁴⁷) ; un atelier de reconstruction en pisé avait été mis en place par un artisan qui cherche à relancer cette méthode traditionnelle de construction de la Dombes. Une pêche commentée avait été organisée, c'est M. Paillet Pigeon qui est propriétaire d'étang qui commentait la pêche d'étang. Le côté patrimonial de la pêche est recherché, avec « *des gestes ancestraux* ». Ils ont notamment reconstitué la ferme dombiste traditionnelle. Une des activités marquantes a été la représentation des fêtes des Saints en Dombes. En effet, la Dombes n'a pas d'histoire comme les Bressans (pas de musique, de fête marquante et c'était une région plutôt pauvre en comparaison avec la Bresse). Un spectacle était donc organisé en expliquant de manière folklorique l'histoire des Saint-Blaise (les Bouviers) et autre Saint-Antoine (fête des cochons). Le public enfant n'avait pas été oublié avec la réalisation de carnets pédagogiques¹⁴⁸.

La volonté de Roger Girard est de faire le relais entre les différents acteurs de la Dombes. Preuve de cette volonté, tous les acteurs invités à la fête de la Dombes sont venus : office de tourisme, association reflet de la Dombes, route des étangs, Dombes qualité, académie de la Dombes, amis du Parc, réassociation des pisciculteurs à la fête avec la présence du président du syndicat des propriétaires d'étangs, de CoopéPoisson, de MM. Danancier et Liatout (les deux principaux aquaculteurs de la Dombes), des restaurateurs, des fermiers de la Dombes (magasin de producteurs) et des bergers des Dombes (production de fromage de brebis et de volailles fermières). Les chasseurs avaient aussi un espace lors de la fête. La fête de 2008 est aussi le symbole d'un changement de méthodes et d'une ouverture vers les autres acteurs de la Dombes : c'est Roger Girard qui a invité les associations alors qu'avant c'était moins bien organisé d'après Céline Comby.

La commune de Villars-les-Dombes a participé dès le départ de la fête. Pour la dernière édition, seule l'intercommunalité n'a pas soutenu la fête en raison d'un conflit de

¹⁴⁷ « *Petit filet de poisson* ». Définition tirée du dictionnaire Le Robert 2008.

¹⁴⁸ Cf. figure A.

personnes (une seule personne était contre le soutien de l'intercommunalité à la fête). Mais l'association a pu compter sur d'autres soutiens importants comme celui du Conseil Général de l'Ain et de la Région Rhône-Alpes. Les partenariats ont été sollicités par l'association. Le Ministre de l'Agriculture devait même passer mais il s'est excusé¹⁴⁹.

La première fête était gratuite puis la fête ayant intégrée dans le Parc des oiseaux, elle est devenue payante. Le lieu du Parc des oiseaux est idéal pour l'organisation de la fête. Le choix du prix a été pensé pour chercher à attirer les familles : entre 12 € et 5 € (la fourchette de propositions de prix des membres du conseil d'administration de l'association), il y a une grande différence. Le prix a donc été fixé à 5 €, avec au total 3 300 entrées payantes. Les gens ont accès à tout le Parc ainsi qu'à la fête ; c'est aussi une occasion pour le Parc de communiquer sur les nouvelles activités proposées comme le spectacle d'oiseaux en vol qui allait être mis en place quelques jours plus tard. Il fallait « *donner envie de revenir* » afin de « *toucher un nouveau public* ».

La fête engendre beaucoup de frais : au total 20 000 € sont engagés pour faire face aux dépenses de la fête mais ce serait « *beaucoup plus s'il n'y avait pas eu les amis de Roger Girard* ». La communication a été prise en charge par le Parc des oiseaux qui dispose d'un réseau performant : affiches, tracts, blog, articles dans la presse locale (*Le Progrès* notamment). Dans le cadre de la Conservation départementale de l'Ain, l'association a aussi eu droit à une page dans le magazine du Conseil Général de l'Ain.

La provenance du public est assez large ce qui témoigne de la notoriété de la fête. Pour preuve, avant même de faire de la publicité pour la fête, il y a des personnes qui s'étaient déjà regroupées en car pour venir du Var, de la Drôme et de l'Isère. Beaucoup de gens reviennent à chaque fête ce qui renforce la notoriété. « *Cette nouvelle fête était attendue* » car elle n'avait pas eu lieu depuis quatre ans. Les locaux viennent aussi même si l'on observe, d'après Roger Girard et Céline Comby, une certaine jalousie d'autres associations à Villars-les-Dombes car la fête fonctionne bien et une jalousie à l'encontre de Roger Girard. « *Sans Roger Girard et la société, la fête ne se fait pas* » affirme Céline Comby. Roger Girard arrive à mobiliser beaucoup de bénévoles par son activité professionnelle. La réussite de la fête s'explique par plusieurs raisons : Roger Girard est connu au niveau du département ce qui assure une certaine notoriété (il a reçu les palmes académiques et la médaille du mérite agricole). Il participe aussi à d'autres fêtes comme celle des vieux métiers où il fait tourner une batteuse

¹⁴⁹ L'approche avait été faite par le député Michel Voisin et le président de la Chambre d'Agriculture de l'Ain qui le connaissent bien. Puis l'association avait envoyé un courrier officiel et un dossier de présentation de la fête.

avec une chaudière à vapeur, à celle des labours où il amène un vieux tracteur. Il fait beaucoup d'activités avec ses amis parfois hors du cadre de l'association.

➤ Objectifs et actualité de l'association

Les objectifs de l'association sont multiples : la recherche d'objets, la sensibilisation du public scolaire et de « *travailler aux côtés des collectivités locales pour mieux faire connaître l'histoire de la Dombes* ». Dans les statuts, l'association a pour devoir de participer à « *l'évolution et à la sauvegarde du patrimoine dombiste* » ainsi qu'à la mise en œuvre d'un musée de la Dombes.

Les actions actuelles de l'association sont la poursuite du travail en cours sur l'exposition « *enseignement agricole et ménager* ». Les expositions de l'association sont itinérantes, même si la communauté de communes met à disposition une salle (80 m²) où peuvent avoir lieu des expositions. L'association participe aussi à la préparation de la fête *Equid'Ain*, manifestation qui se déroulera du 6 au 21 septembre 2008 dans tout le département de l'Ain. C'est un partenariat avec le Comité départemental d'équitation : Roger Girard met à disposition Céline Comby pour s'occuper de la communication. Ce n'est donc pas à proprement parler une action de l'association mais plutôt une aide apportée grâce à l'expérience de l'association.

A la question du choix d'une fête pour mettre en valeur le patrimoine, Roger Girard affirme que « *ça donne une valeur au patrimoine* ». Un des points importants est la transmission du savoir. Et pour le transmettre, « *il faut rester dans les normes* », dans le sens où l'histoire ne doit pas devenir un conte même si Céline Comby avoue que la fête a tout de même un côté folklorique.

➤ La prise de conscience du patrimoine, vers un projet de PNR¹⁵⁰ ?

Dans le contexte actuel, il y a une prise de conscience pour faire en sorte qu'on ne détériore pas plus la Dombes. Par exemple, l'église de Villars-les-Dombes a été restaurée selon une méthode de construction traditionnelle (alternant briques et galets). Cette prise de conscience se manifeste aussi par la volonté de créer un PNR de la Dombes. Pour l'instant, ce n'est qu'un projet dans la mesure où aucun diagnostic territorial ou étude d'opportunité n'a encore été réalisé. Auparavant, chacun agissait dans son coin, mais aujourd'hui on observe une tendance à faire plus en commun dans la Dombes et plus largement dans le département. Une première réunion du projet de PNR s'est tenue en décembre 2007, elle regroupait tous les acteurs de la

¹⁵⁰Parc Naturel Régional.

Dombes : « *le débat était déjà politisé* » déplore Céline Comby, chacun voulant s'octroyer le projet de PNR (le député, le Conseil Général de l'Ain). Une seconde réunion a été organisée par l'association *Dombes qualité* ; elle avait fait venir des personnes d'autres PNR pour expliquer en quoi consistait la démarche d'un PNR et partager leurs expériences. Puis avec les élections municipales et cantonales de mars 2008, le dossier est au point mort. L'idée de PNR existe depuis une vingtaine d'années dans l'Ain. Le PNR est la seule solution pour obtenir de l'argent, donc il faut essayer de rassembler les gens pour le mettre en place. L'association de la mise en valeur du patrimoine de la Dombes se veut apolitique. C'est pourquoi elle regrette la politisation du débat.

Le projet de PNR dans la Dombes pose question mais la délimitation de ce possible Parc mérite aussi d'être questionnée. D'après Roger Girard, plusieurs Dombes se sont succédées : tout d'abord la Dombes ancienne (qui allait jusqu'à Trévoux, la Principauté d'alors), ensuite la Dombes dans les années 1950 (jusqu'à Ars-sur-Formans à l'ouest et presque jusqu'à Bourg-en-Bresse au nord) et aujourd'hui Roger Girard voudrait qu'elle s'arrête aux milles étangs. Cette appellation traditionnelle ne représente pas la réalité puisque la Dombes compte plutôt 1 200 étangs. La Côtière¹⁵¹ ne serait pas incluse. Il faudrait donc que les acteurs de la Dombes se mettent d'accord sur un périmètre pour que le projet avance. Mais « *les propriétaires seront plus difficiles à convaincre car ils auront peur pour leur liberté* » note Céline Comby. Sans doute se sentiront-ils obligés d'agir pour leurs étangs ce qui pourrait entraîner des blocages. Le poids de la propriété privée est un élément très important à prendre en compte dans la Dombes.

➤ Des conflits pour un même territoire

Le contexte local est difficile entre plusieurs acteurs qui occupent un même territoire. Principalement, les conflits opposent les agriculteurs, les chasseurs et les défenseurs de la nature. La volonté claire de l'association, par la voix de son président, est bien de fédérer toutes les forces vives de la Dombes pour essayer de faire émerger des actions en commun. Le constat, de Roger Girard notamment, est assez sombre : « *tout le monde se tire dans les pattes* », « *la Dombes dans une dizaine d'années, il n'y plus rien de bon si on ne fait rien* », « *à force de protéger on est en train de détruire beaucoup de choses* », « *aujourd'hui les étangs sont délaissés* ». Les conflits existent surtout avec les chasseurs mais d'autres catégories sont aussi impliquées : les agriculteurs qui veulent garder leurs terrains et les

¹⁵¹ Région qui fait la transition entre le Val de Saône et la Dombes (la région des étangs).

environnementalistes qui veulent protéger tout l'écosystème. « *En entretenant les étangs correctement, on peut peut-être arriver à refaire du poisson et à en vivre* ». On observe même des situations aberrantes comme l'achat de carpes qui viennent d'Allemagne, dans la Dombes.

➤ L'activité piscicole de la Dombes

Dans les années 1950, la production de maïs dans les étangs était courante. L'évolution de la Dombes s'est faite sous l'action de la mécanisation du secteur agricole dont Roger Girard en revendique une part non négligeable. Les agriculteurs ont continué jusque dans les années 1980 à faire du maïs. Mais à force de travailler le sol avec des machines, la terre s'est usée et on a détruit la bonne terre arable qui se trouvait au fond des étangs. Progressivement, la production de blé a remplacé celle de maïs. Mais d'après Roger Girard, « *on a détruit la valeur de la terre* ». Les agriculteurs de la Dombes sont des professionnels aujourd'hui, « *ce ne sont plus des guignols comme avant* » caricature Roger Girard. Ils se tournent vers l'agriculture raisonnée mais il faut que tout le monde aille dans le même sens pour que les efforts portent leurs fruits.

Aujourd'hui, les trois acteurs économiques principaux sont MM. Liatout, Danancier et CoopéPoisson (qui regroupe des propriétaires d'étangs). Le but est donc de remettre les étangs en ordre pour que l'activité reparte. Or, les étangs sont menacés par des espèces piscivores : cormorans, ragondins, hérons depuis cinq à dix ans. Mais ce n'est pas la seule cause : Céline Comby affirme qu'« *il y a eu de nombreux événements qui ont posé problème en Dombes : cormorans, grippe aviaire, sécheresse des étangs, cours du maïs qui est élevé* ». Certaines personnes affirment que progressivement les étangs seront replantés en maïs. Tous ces problèmes peuvent faire se mobiliser les gens. Un des points positifs est que les acteurs locaux deviennent de plus en plus propriétaires ce qui n'était pas le cas auparavant lorsque les étangs appartenaient aux propriétaires, lyonnais notamment. Connaissant le contexte local, peut-être qu'il sera plus facile de mobiliser les « nouveaux » propriétaires d'étangs. L'activité piscicole pourrait représenter un poids économique fort mais ce n'est pas le cas car beaucoup d'étangs ne sont pas entretenus. Aujourd'hui, moins de la moitié des étangs représentent une activité piscicole rentable. Pour que l'activité soit à nouveau rentable, il faudrait refaire beaucoup de travail : remettre en assec, refaire les arrivées d'eau et les rives, nettoyer les bordures. Il faut donc convaincre les propriétaires que cette activité puisse être rentable. De plus, la chasse n'en sera que meilleure.

L'Association de Promotion des Poissons des Etangs de la Dombes (APPED) a été créée dans l'optique d'obtenir l'IGP¹⁵² pour la carpe et le brochet de la Dombes. L'obtention d'une telle reconnaissance serait sans doute un atout indéniable pour la pisciculture dombiste. Mais pour que la démarche soit vraiment une réussite, il faut que tout le monde se mobilise.

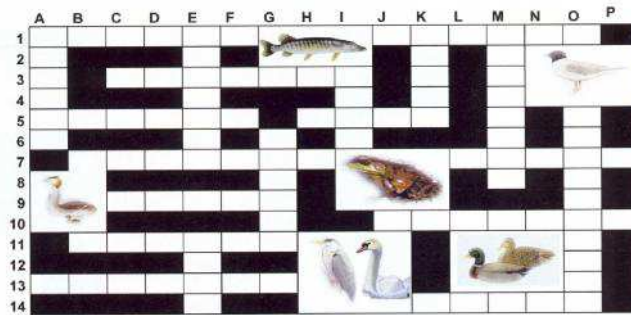
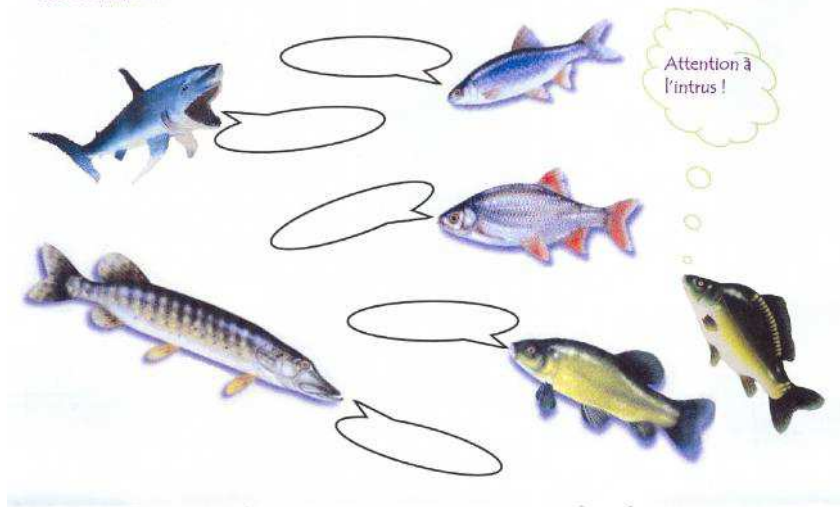
➤ L'avenir de l'association : une nouvelle fête, la construction du musée de la Dombes ?

La date logique de la prochaine fête serait 2010 si l'association restait sur la base d'une fête tous les deux ans. Mais Roger Girard n'a pas encore réfléchi à la fête de demain. Celle-ci ayant eu lieu le 30 mars dernier, nous sommes encore trop proches de cette fête pour penser à la suivante. La moyenne d'âge des bénévoles est élevée (entre 60 et 70 ans), ce qui force à penser à leur renouvellement. Tout de suite après l'organisation d'une fête il y a souvent un sentiment de lassitude. L'organisation est très lourde et les responsabilités sont nombreuses. Mais une piste est lancée par le directeur du Parc des oiseaux : 2010 marque les 40 ans du Parc des oiseaux ce qui permettrait de fêter les deux événements en même temps.

Le projet de musée de la Dombes est pour le moment au point mort : « *dans les quatre-cinq ans on peut l'avoir [...] le Parc il est beau, fréquenté mais il faut prévoir demain* » note Céline Comby. Le regroupement de l'association avec le Parc des oiseaux permettrait de réduire les coûts. Les terrains sont déjà en possession du Conseil Général de l'Ain et le projet scientifique est établi. Il ne reste qu'à construire le musée. L'entrée serait au choix : soit le Parc soit le musée, soit les deux. Le musée de la Dombes serait placé sous l'égide de la Conservation départementale du patrimoine. L'ancien Conseil Général de l'Ain était surtout centré sur la Bresse avec par exemple le soutien au musée de la Bresse sur 20 ha à Saint-Cyr-sur-Menthon (Domaine des Planons entre Bourg-en-Bresse et Mâcon). L'association pour la mise en valeur du patrimoine de la Dombes, à l'image de la Bresse, souhaiterait disposer d'un outil semblable pour permettre de valoriser l'identité et le patrimoine de la Dombes. « *En Dombes ce qu'il manque vraiment c'est ce pôle culturel et patrimonial, il faut un point fixe où les gens puissent venir s'informer, se cultiver et qui donne une vision d'ensemble de la Dombes* ». Le constat de Céline Comby est clair, le musée de la Dombes (associé au Parc des oiseaux) serait ce pôle culturel qui permettrait de fédérer la Dombes autour d'un projet commun.

¹⁵² Indication Géographique Protégée.

Voici mes copains de nage lorsque l'étang est en eau-évolage-(le brochet, la tanche, le rotengle, le gardon)
Les reconnais-tu ?



Viens jouer
avec mes
colocataires

Horizontalement :

- 1A Ils font leur ballet
- 1J Poisson: reines de l'étang
- 3C Carnassier d'eau douce
- 5A Végétation haute et touffue au bord des étangs
- 5H Jonchale
- 7B Oiseau rieur
- 7L Utilisé pour la pêche
- 9C Oiseau au long cou
- 10J Outil utilisé pour labourer le sol
- 11B Pays des étangs

- 13A Couloir en bois où s'effectue le tri du poisson
- 14K Porte ses petits sur son dos

Verticalement :

- A1 Colvert
- E1 Période de mise en eau de l'étang
- E11 Fossé dans l'étang
- G6 Nombreux en Dombes
- I3 Permet de vidanger l'étang
- K1 Période de mise en culture de l'étang
- M1 Zone où se déroule la pêche
- O5 Amphibien Vert



Figure A : exemple des activités proposées dans le carnet pédagogique de la fête de la Dombes

Compte rendu 2 : Entretien avec Claude Imbert et Michèle Tartarin.

Date : vendredi 28 mai 2008.

Enquêteurs : Nathalie Bétry et Pierre Caritey et Claire Delfosse.

Identification

Age (approximatif) : 60 ans et 45 ans.

Localisation : Treffort-Cuisiat.

Rôle : Président et secrétaire de l'association Fruit et nature en Revermont.

Documents fournis : photographies du marché des fruits d'automne.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé au domicile de Claude Imbert. Ils ont répondu volontiers à nos questions et étaient contents qu'on s'intéresse à eux et de pouvoir faire l'objet d'un article dans la revue *Trait d'union agri-culture*. Le contexte était néanmoins délicat dans la mesure où Jean-Pierre Cotton, le président fondateur, est décédé la semaine précédant l'entretien. Claude Imbert, dans l'association depuis 2000, a pris le relais de son charismatique prédécesseur.

Durée : 1h40.

Thématiques abordées :

- Historique du marché des fruits d'automne et de l'association : l'œuvre de Jean-Pierre Cotton

L'association *Fruits et nature en Revermont* a été créée en 1993, mais le marché des fruits d'automne existe depuis 1986. La création de ce marché est liée au musée du Revermont puisque c'est Jean-Pierre Cotton (professeur de français et d'histoire-géographie) qui est aussi l'initiateur du musée. Celui-ci a été créé par une association de la commune. Il fut pendant plusieurs années géré par une association avant d'être rattaché au Conseil Général de l'Ain. Le rattachement du musée au Département a plutôt été imposé, sur fond de différences politiques entre le Conseil Général de l'Ain (plutôt à droite) et les gestionnaires du musée plutôt à gauche (courant alternatif). « *La rupture n'a pas été merveilleuse* » confirme Claude Imbert. En réaction à la perte du musée, s'est créée l'association Fruits et nature en Revermont en 1993.

Jean-Pierre Cotton a lancé (avec les membres de son groupe et en partenariat avec les associations nationales *Sauve qui pomme* et *Croque la pomme*) le marché des fruits d'automne

pour faire connaître le musée. Ces associations cherchaient un lieu pour organiser une exposition nationale de fruits mais la ville de Bourg-en-Bresse notamment a refusé l'organisation et Jean-Pierre Cotton a accepté la proposition d'André Gayraud¹⁵³ d'organiser le marché à Treffort-Cuisiat. Jean-Pierre Cotton était surtout connu pour ses qualités dans le domaine végétal et environnemental. Il a d'ailleurs participé l'an dernier au Grenelle de l'environnement en tant qu'expert¹⁵⁴. « *L'idée fondamentale de Jean-Pierre Cotton était la biodiversité* » résume Claude Imbert. Il avait une vision d'avenir importante. Dès les années 1980, il avait des idées novatrices et une conscience de son temps. Il est commun aujourd'hui de parler de ces thèmes mais, il y vingt ans, c'était totalement en décalage. Jean-Pierre Cotton a aussi créé une autre association : *Les amis du musée du Revermont* qui ont travaillé sur le patrimoine du Revermont, l'école... . En France, il y a peu de gens qui étaient aussi diversifiés que Jean-Pierre Cotton, hormis peut-être Christian Catoire (fondateur du centre international de pomologie d'Alès). D'autres sont tout aussi spécialisés mais ne s'intéressent qu'à un seul secteur (le greffage ou la taille).

La première année, seule une exposition de fruits au musée du Revermont avait été organisée. L'année suivante, Jean-Pierre Cotton et ses amis ont créé un marché sur la place du village de Treffort-Cuisiat pour que les gens puissent acheter les fruits qu'ils voyaient (surtout des pommes et des poires). Aujourd'hui, il y a plus de 100 exposants qui ont tous un rapport avec les fruits d'automne et qui sont tous des producteurs car les revendeurs ne sont pas acceptés. La moitié d'entre eux est locale. Le marché a deux objectifs principaux pour l'association, à la fois d'exposer de nombreuses variétés de fruits et d'apporter une rentrée d'argent pour l'association.

L'association *Fruits et nature en Revermont* organise les journées des fruits d'automne (anciennement le marché des fruits d'automne). « *On n'est pas une fête [...] on veut rester cantonnés sur le thème des fruits d'automne* ». Le changement de nom est le résultat de remarques : « *Il y a des gens qui viennent au marché mais qui ne comprennent pas pourquoi ils payent* » regrette Claude Imbert. Malgré ces remarques, ils reviennent tous les ans mais ils ralentissent chaque année. Le changement de nom est donc juste lié à une ambiguïté.

Le but du marché est de « *conserver tout le patrimoine végétal de nos régions* ». L'association compte aujourd'hui douze actifs au conseil d'administration et 110 bénévoles. L'association possède trois vergers : un qui se trouve au musée du Revermont (entretenu au

¹⁵³ Pépiniériste-paysagiste et conseiller de grands groupes.

¹⁵⁴ Jean-Louis Borloo, Ministre d'État de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de l'Aménagement du territoire, lui a même proposé un bureau avec une secrétaire et un téléphone à son Ministère.

départ par l'association puis par le Conseil Général de l'Ain), puis un verger propre à l'association et un autre qui appartient à une association à qui *Fruits et nature en Revermont* fournit des arbres. Enfin, un dernier verger se trouve dans la propriété de Jean-Pierre Cotton. Auparavant, c'était lui qui faisait l'entretien des vergers à 90 %. Depuis, l'entretien est assuré par l'ADAPEI¹⁵⁵ locale pour la tonte et le sulfatage. Le greffage et l'entretien des arbres est assuré par Samuel Voiturier (qui a fait ses études en l'horticulture et qui travaille à la ville de Bourg-en-Bresse) et Alain Billon (formé par Jean-Pierre Cotton). Puis Pierre Basset (pépiniériste¹⁵⁶ installé à Grimaud dans le Var) s'engage à faire le greffage. Jean-Pierre Cotton était vraiment la pierre angulaire de l'association tant pour l'organisation que pour le fonctionnement.

Par ailleurs, l'association possède une base de données informatique d'arbres (515 fiches de poires et 1321 fiches de pommes plus quelques fiches de prunes) que Jean-Pierre Cotton est allé chercher, pour certaines, chez l'habitant. Sont indiqués notamment la variété, le nom, le lieu où sont les arbres et le propriétaire de ces arbres. L'idée est de faire vivre cette base de données, de la mettre à jour et de la compléter. A l'origine, l'inventaire s'est fait à l'échelle du Revermont, la production de pommes et poires y est traditionnelle mais ne donnait pas lieu à une activité commerciale. On compte environ 300-400 variétés dans le Revermont. Mais au fil du temps la collection s'est élargie géographiquement. Preuve des résultats de cette recherche : Jean-Pierre Cotton a retrouvé l'an dernier une pomme qui avait disparu depuis plus de cent ans et que des personnes sont venues faire expertiser. De plus, il existe à Treffort-Cuisiat un pommier qui est unique en France.

L'association est en contact avec des particuliers qui se passionnent pour la conservation des variétés de plantes anciennes. Elle est aussi en relation avec les vergers du Jarez (Loire), avec le Centre de pomologie international d'Alès (Gard) et avec le verger Tiocan des Croqueurs de Pommes à Péron (Ain). L'association organise des animations au cours de l'hiver : cours de taille en janvier, de greffe en février, de greffe à l'œil en juillet ainsi que différents traitements bio. Une trentaine de personnes y assistent à chaque fois. Ils ne savent pas s'ils continueront l'an prochain. Les cours sont payants (5 € / 3h) et gratuits pour les bénévoles du marché : le public est plutôt local mais Michèle Tartarin note aussi avec satisfaction la présence de quelques jeunes.

¹⁵⁵ Association Départementale des Parents et Amis des Personnes Handicapées Mentales.

¹⁵⁶ www.pierre-basset.net

➤ Organisation du marché

Les journées des fruits d'automne se déclinent en deux parties : d'une part le marché et d'autre part les expositions. Lors du marché, des tests de détermination de pommes sont organisés par des pomologues. Dans le cas où la pomme est intéressante (si le pomologue détermine une variété ancienne), une fiche est créée avec toutes les caractéristiques de la pomme. Souvent, les propriétaires d'arbres fruitiers envoient des pommes pour l'exposition. Cette dernière présente les fruits dans des barquettes avec une fiche de détermination. Elle s'est développée en comptant jusqu'à 900 fruits certaines années. Aujourd'hui, il existe deux exposition permanentes : une sur les pommes/poires/coings et l'autre mycologique avec 500 variétés de champignons. Il existe un échange de bons procédés entre les pomologues qui interviennent dans le cadre du marché et l'association Fruits et nature en Revermont dans la mesure où cette dernière prête l'exposition temporaire aux pomologues qui viennent les aider afin qu'ils puissent l'exposer dans leur région d'origine. Les expositions ne sont réalisées que par les bénévoles de l'association. En 1993, les membres de l'association ont décidé d'associer un thème à chaque édition du marché des fruits d'automne. Ceci pour éviter que les gens se lassent. Le premier thème choisi fut la vigne en 1993. On comptait ainsi plus de 250 variétés de raisin la première année. L'an dernier, l'association a travaillé avec des personnes d'Alimentec¹⁵⁷ sur l'exposition annuelle, qui portait sur le goût (apport de matériel, examination de carottes au microscope...).

Ce marché draine entre 8 000 et 15 000 personnes selon les années : les gens viennent de toute la France et même de l'étranger (notamment des Suisses). La fréquentation s'est « arrêtée » à 14 000-15 000 personnes en raison de l'afflux de visiteurs, car tout le village est bloqué. Mais la fréquentation n'est pas la même tous les ans selon le temps qu'il fait : l'année dernière, il n'a pas fait beau et il n'y a eu « *que 9450 entrées* ». L'entrée est payante à partir de 12 ans car il y a trois expositions, 150 bénévoles et le musée est ouvert gratuitement. Les exposants payent un droit de place sauf ceux qui sont concernés par le thème de l'année et ceux qui sont de la commune de Treffort-Cuisiat (qui ont droit à 1,50 m gratuit). Sur 110 exposants, 25 sont originaires de la commune. La plupart des producteurs sont en agriculture biologique ce qui attire beaucoup de personnes. « *Les producteurs vont leur offrir une qualité qu'ils ne trouvent pas ailleurs* » notre Claude Imbert. Il y a aussi la possibilité d'achat de

¹⁵⁷ Technopole des professionnels de l'alimentation situé à Bourg-en-Bresse qui regroupe notamment l'équipe *Ressources des terroirs*, avec Laurence Bérard et Philippe Marchenay (UMR 5145, CNRS).

plants et d'arbres mais tout « *tourne autour des fruits d'automne* ». Les pépiniéristes qui vendent sont locaux (un qui est originaire de Saint-Trivier-de-Courtes dans l'Ain et un autre qui vient du Jura).

L'association ne reçoit aucune aide financière de la municipalité : cette dernière met seulement à disposition le personnel communal ainsi que du matériel. Mais l'aide de la mairie est importante car le marché bloque tout le village. Il faut donc arriver à tout organiser, notamment pour la circulation. En outre, l'association ne reçoit aucune aide des collectivités territoriales. Elle est autonome financièrement. C'est une volonté de l'association qui possède assez de réserves pour vivre plusieurs années sans organiser le marché. Ce qui prouve que l'association est bien gérée et que le marché est une affaire rentable. La seule aide dont elle bénéficie provient du Crédit Agricole qui finance les affiches et les tracts. Cette aide a été sollicitée par l'association mais le fait que Claude Imbert est un ancien salarié du Crédit Agricole a du aider. Enfin, en plus de leur action envers les bénévoles de la commune, l'association fait des dons à des associations comme la Banque alimentaire, les Restos du cœur... dont le but est avant tout caritatif.

Une animation, organisée par les bénévoles, attire beaucoup de personnes pendant le marché : la fabrication de jus de pomme en direct suivie de la dégustation. En fin de journée, lors du marché, les visiteurs peuvent gagner leur poids en fruits du marché lors d'un tirage au sort. Il n'existe pas d'autres animations pendant la fête : André Gayraud passe avec un micro pour présenter tous les exposants. Il donne aussi, en parallèle, des cours de taille et fait figure de personne ressource pour les visiteurs qui lui posent des questions lors du marché. Enfin, l'association ne met pas en place d'actions à destination des écoles ou des collègues.

➤ Les bénévoles, un réseau efficace source de socialisation

La semaine précédant la fête, plusieurs bénévoles vont chercher des fruits chez des particuliers pour la préparation du marché et de l'exposition. Le jour du marché, *Fruits et nature en Revermont* embauche les autres associations du village pour assurer la tenue d'un stand : la buvette, les parkings et le stand tarte/pain. Ils sont tenus par les pompiers, le club de foot, les chasseurs et l'association Cavets vigne et tradition. Au total, on compte 300 bénévoles toutes les associations réunies. L'association *Fruits et nature en Revermont* paye les bénévoles des autres associations : elle donne 23 €/demi-journée/bénévole à l'association dont le bénévole fait partie. Les associations peuvent ainsi vivre avec cet argent. Au total 2 000 € sont distribués aux différentes associations partenaires. Les bénévoles bénéficient de bonnes conditions de travail : l'entrée est gratuite, ils ont droit à deux boissons gratuites par

de mi-journée, ceux qui travaillent la journée entière ont le repas du midi d'offert, l'Assemblée générale invite tous les bénévoles au repas en janvier et au mois de juin l'association organise une sortie avec ceux qui le souhaitent. Le voyage est payé par l'association ainsi que l'entrée aux différents lieux visités. C'est un facteur important de socialisation pour maintenir une dynamique dans l'association. Les bénévoles sont donc dans des conditions optimales pour travailler. De plus, *Fruits et nature en Revermont* permet de maintenir le tissu associatif communal.

Les bénévoles viennent pour la plupart de la commune, mais d'autres viennent de Viriat, de Bourg-en-Bresse et même d'Annecy (une personne qui est dans le bureau de l'association). Les gens recherchent la bonne ambiance qui règne dans l'association : « *Jean-Pierre Cotton a su galvaniser les gens et faire que ça tourne bien* » assure Claude Imbert. Malgré leurs efforts, les membres de l'association sont aussi confrontés à la crise de la vocation associative : l'association est tenue par des bénévoles le plus souvent âgés. L'association n'a pas de problèmes de bénévoles mais peu de jeunes s'engagent dans le secteur associatif car il faut s'impliquer et il y a une part de travail importante. Les bénévoles sont donc les piliers de l'organisation du marché des fruits d'automne.

➤ Une concurrence « festive » locale

Le marché des fruits d'automne est organisé en même temps que la fête de la Paria à Saint-Etienne-du-Bois (situé à 6 km) et que la fête de la noix à Roissiat (situé à 10 km). Mais la première fête organisée, chronologiquement, est le marché des fruits d'automne. Il attire beaucoup de monde (15 000 personnes les meilleures années) ce qui entraîne une envie (voire une jalousie ?) de la part des autres fêtes. Comment profiter de la manne de visiteurs ? De plus, la fête de la Paria est située sur la route d'accès à Treffort-Cuisiat lorsqu'on vient de Bourg-en-Bresse. Pour l'instant les membres de l'association n'ont pas observé de diminution de la fréquentation mais ils n'ont pas de relation directe avec les organisateurs de ces fêtes, même si certains bénévoles font partie des deux associations. Ils ont réussi à fidéliser les visiteurs ce qui est une des clés de leur succès.

➤ La communication

La communication est assez classique avec l'édition d'affiches, la diffusion de messages par les radios locales. Ils sont aussi passés à la télévision (France 3). Mais au fil du temps, Claude Imbert observe qu'« *énormément de publicité se fait par le bouche à oreille* ». De plus, les

gens chez qui les bénévoles vont récolter les fruits disposent de deux affiches pour faire de la publicité chez eux. C'est un moyen de communication qui marche assez bien. Il n'existe cependant pas de lien avec les organisations agricoles sauf de la publicité dans les journaux agricoles. Une partie de la promotion est faite sur le site internet de la commune de Treffort-Cuisiat, avec une page consacrée au marché. L'association possède, en outre, un listing de personnes (les fidèles) à qui ils envoient le programme de la fête chaque année. Jean-Pierre Cotton est devenu un expert avec son vécu et a su développer des réseaux et faire venir d'autres experts, notamment Christian Catoire.

➤ L'association Cavets, vigne et tradition

Claude Imbert, outre son poste de président de l'association *Fruits et nature en Revermont*, est secrétaire de l'association *Cavets, vigne et tradition* qui a pour but de « *rappeler que le Revermont a été pendant longtemps, jusqu'au XIX siècle, un pays de vigne* ». Le Revermont était à la jonction entre les vins du Jura et ceux du Bugey. Le but est de « *planter de la vigne et se faire plaisir* ». L'objectif était aussi de faire une vigne conservatoire sur le modèle de ce qui avait été fait pour les pommes et poires. Il y avait donc la volonté, au départ, de réaliser un inventaire de toutes les variétés de vigne dans le Revermont et dans l'Ain mais l'INRA¹⁵⁸ n'a pas voulu collaborer.

Les membres de l'association produisent environ 500 litres de vin, mais la vigne n'a que quatre ans donc elle débute juste sa phase de production. Faire du vin est autrement plus difficile que de planter une vigne et de l'entretenir. L'association est née il y a quatre ans, à l'initiative d'un jeune agriculteur de Cuisiat. La viticulture a marqué l'histoire du Revermont tout comme la production de volailles et de maïs a marqué la Bresse : les gens qui avaient des caves sont appelés des « cavets » (dans l'ensemble du Revermont) à l'inverse de ceux de la plaine appelés les « ventres jaunes » (dans la Bresse). Il existe peut-être un projet de faire une fête en lien avec le vin (une fête des vendanges ?) mais ils attendent de produire un vrai vin qu'ils puissent faire déguster aux gens. Néanmoins, la volonté de l'association n'est pas de s'étendre, ils ne veulent pas plus de 25 membres.

➤ Perspectives pour les journées des fruits d'automne et pour l'association

Cette année le thème est *plantes et animaux invasifs*, c'est-à-dire les plantes qui n'existaient pas en France auparavant. C'est en quelque sorte « *l'anti variété locale* » comme le souligne

¹⁵⁸ Institut National de la Recherche Agronomique.

Claire Delfosse. L'année prochaine le thème sera *le maïs*. La recherche du thème prend beaucoup de temps. Il y a des débats dans l'organisation mais Jean-Pierre Cotton avait « *une personnalité exceptionnelle* » et lorsqu'il proposait un thème, cela faisait six mois qu'il travaillait dessus. D'ailleurs, c'est lui qui a déjà préparé le thème de cette année et celui de l'année prochaine. Il s'est aussi chargé d'inviter la Ministre de l'Environnement, Nathalie Kosciusko-Morizet, pour la prochaine édition. Avant son décès, Jean-Pierre Cotton travaillait déjà sur des variétés concernant les framboises et la vigne. Il était donc en perpétuelle quête de nouvelles variétés pour faire vivre cette biodiversité qui lui était si chère.

Pour l'instant, il faut que l'association « digère » le départ de Jean-Pierre Cotton, l'équipe de bénévoles est motivée mais elle n'était pas prête à sa disparition. Il faut aussi que le nouveau président connaisse tous les dossiers sur lesquels travaillait Jean-Pierre Cotton. L'association a besoin de nouveaux bénévoles qui acceptent de rentrer dans le bureau pour rebondir. Pour preuve, l'article paru sur la page internet¹⁵⁹ de la commune de Treffort-Cuisiat, concernant la future édition des journées des fruits d'automne. De plus, certains bénévoles commencent à vieillir, notamment ceux qui travaillent dans l'association depuis 1986. Un des bénévoles a 78 ans ! Il faudrait que les jeunes en prennent conscience pour que la relève soit assurée.

En ce qui concerne les arbres, Claude Imbert et Michèle Tartarin observent que souvent des arbres disparaissent lorsque les gens déménagent et qu'ils ne connaissent pas la variété. La conservation des vergers dans le Revermont s'est détériorée dans les années 1980, les gens avaient besoin de construire et n'ont pas regardé ce qu'ils arrachaient. Il y a des endroits où les gens ne savent pas et ne connaissent pas la valeur de l'arbre. Un travail de sensibilisation est donc nécessaire pour attirer l'attention des nouveaux propriétaires. Pour Claude Imbert, un retour vers les variétés locales est indispensable et sera de toute façon imposé par l'augmentation du prix de l'essence (et donc des coûts de transport). De plus, les variétés locales ont de nombreux avantages : elles sont adaptées au climat local, donc nécessitent moins d'arrosage et d'engrais et elles ont plus de goût. D'ailleurs dans la région, « *il y a beaucoup de gens de la ville qui viennent à la campagne ne serait-ce que pour acheter un morceau de terrain et mettre des arbres dessus* »¹⁶⁰.

Par ailleurs, Claude Imbert réfléchi à un partenariat avec les collectivités territoriales (Conseil Général de l'Ain et Région Rhône-Alpes) afin de voir quelle valorisation peut-être

¹⁵⁹ <http://www.treffort-cuisiat.fr/spip.php?article58>

¹⁶⁰ Est-ce le fait de quelques personnes isolées ou bien une tendance lourde ? Ce point serait à vérifier.

donnée à toutes ces collections et à l'expérience de l'association. Des actions comme la plantation de variétés locales dans les écoles ou les jardins publics dans le Nord-Pas-de-Calais¹⁶¹ (exemple cité par Claire Delfosse) pourrait-elle être reproductible dans la région de Bourg-en-Bresse ou plus largement dans l'Ain ?

¹⁶¹ <http://www.campagnesetenvironnement.fr/sauvegarde-des-essences-locales-1160.html>

Compte rendu 3 : Entretien avec Jean-Paul Conrad.

Date : mercredi 11 juin 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 68 ans.

Localisation : Vaulx-en-Velin.

Rôle : Fondateur de la fête du cardon et Grand maître-fondateur de la confrérie du cardon.

Documents fournis : plusieurs articles relatifs à la fête du cardon à Vaulx-en-Velin ainsi que l'ouvrage *Le goût du patrimoine*¹⁶².

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans les locaux de l'entreprise de Jean-Paul Conrad à Vaulx-en-Velin. Il répond volontiers à mes questions et n'a pas hésité à m'inviter à rencontrer d'autres personnes dans le cadre de mon étude sur la fête du cardon.

Durée : 1h05.

Thématiques abordées :

➤ Historique de la fête du cardon

La fête du cardon a été créée en 1983 mais sa réflexion débute en 1982. Une fête commerciale avait été organisée par l'association des commerçants, dont Jean-Paul Conrad était président à Vaulx-en-Velin village. La fête était sponsorisée par *Lyon matin* (dont Bernard Sauget était directeur) et ce dernier avait proposé à Jean-Paul Conrad de faire une fête qui représente l'identité de Vaulx-en-Velin, dans un milieu agricole (Vaulx-en-Velin est une zone maraîchère dont le cardon est la spécialité). Jean-Paul Conrad a donc rencontré les maraîchers de la commune pour essayer de les mobiliser autour de ce projet, notamment le président du syndicat des producteurs. Intéressés pour mettre en avant leur production, les maraîchers acceptèrent de participer à l'organisation de la fête.

La première année, en 1983, le comité des fêtes a donc lancé la fête du cardon. L'idée était de faire déguster du cardon aux habitants et voisins de la commune. 100 kg avaient été prévus. Les cardons avaient été épluchés, cuits et le soir de la fête, les 100 kilos ont été

¹⁶² *Le goût du patrimoine : patrimoines de la table et du goût en Rhône-Alpes*, Hebdo Editions/EMCC, Chaponost, 2002, 128 p.

vendus en dix minutes. Au départ, il y avait une quinzaine de producteurs de cardon, quasiment tous avaient amené une dizaine de kilos gracieusement.

La seconde année, le comité des fêtes a sollicité une aide de la mairie pour affirmer la fête dans la commune. Le problème des membres du comité des fêtes était de faire cuire plus de cardons que l'année précédente. La ville possédait une cuisine centrale qui permettait de cuisiner pour beaucoup plus de monde : 200 kilos de cardons ont été préparés. Mais comme la première année, il y a eu beaucoup de monde et en cinq minutes tous les cardons ont été vendus. En parallèle, il y avait d'autres stands où les artisans vendaient du boudin et des frites ainsi qu'un orchestre pour animer la fête. La troisième année, en 1985, 500 kilos de cardons ont été épluchés, cuits et préparés. Jean-Paul Conrad a alors soumis l'idée de verser une partie des revenus à une association à but caritatif qui vient en aide à un enfant de la commune. Le principe a bien fonctionné puisque chaque année l'association distribue une partie des recettes à une association, qui est différente chaque année, mais toujours en faveur d'un enfant de la commune. La distribution de cardon n'est pas gratuite mais la participation financière des gens est libre. Tous les autres stands sont payants et cet argent va dans les caisses de l'association. Cette année là, le comité des fêtes a encore manqué de cardon. L'année suivante, ils ont épluché une tonne de cardon, seuil qu'ils se sont fixés de ne pas dépasser pour éviter de tout perdre l'année où la fréquentation est moindre.

En 1986, la ville de Vaulx-en-Velin s'est séparée de sa cuisine centrale ; elle passait désormais par des sociétés privées pour la restauration collective. Mais la ville prend toujours à sa charge la préparation du cardon (notamment pour la cuisson). La commune aide aussi matériellement pour les barrières, le podium, le matériel audio et le nettoyage de la place du village. L'épluchage se fait donc depuis 1986 dans une école de Vaulx-en-Velin village le 7 décembre et tous les bénévoles (environ 200 personnes) font une petite fête le soir même ; le lendemain ces mêmes bénévoles distribuent le cardon avec des animations comme des spectacles pour les enfants, des cracheurs de feu... .

➤ L'organisation de la fête

La fête est organisée par le *Comité des fêtes habitants, commerçants et maraîchers de Vaulx-en-Velin village*. Les maraîchers font partie intégrante du comité des fêtes et sont donc associés à double titre à l'organisation puisque la confrérie du cardon fait aussi partie de l'organisation. Les organisateurs sont tous de Vaulx-en-Velin, parmi eux des commerçants, des maraîchers et la ville de Vaulx-en-Velin. Cette dernière a aussi aidé le comité des fêtes pour l'obtention de subventions. Jean-Paul Conrad n'est plus président du comité des fêtes

puisque'il a laissé son commerce de centre-ville pour monter deux sociétés spécialisées dans le chauffage à Vaulx-en-Velin, mais il est toujours président d'honneur. Un nouveau président a été nommé il y a quatre ans. Le comité des fêtes et la confrérie du cardon sont deux entités différentes mais qui travaillent ensemble pour l'organisation de la fête.

La fête compte environ 150 à 200 bénévoles selon les années et elle accueille jusqu'à 10 000 personnes. Plusieurs fois, la fête a eu droit à des reportages télévisés : notamment un reportage sur TF1 au journal de 13 h, ce qui est toujours intéressant lorsque l'on veut faire parler de la fête (en terme de communication), mais aussi des reportages sur France 2, France 3 et des passages à la radio. Jean-Paul Conrad est fier de cette fête et n'hésite pas à affirmer que « *c'est une des plus belles fêtes de Vaulx-en-Velin* ».

La fête a été bien accueillie par la population. Les organisateurs ont même vu de vieux Vaudais revenir, qu'ils ne voyaient quasiment jamais dans le village (surtout des vieux paysans). Petit à petit, les gens des communes voisines sont venus : de Décines, de Villeurbanne, puis de l'Isère, de l'Ain et depuis la Suisse aujourd'hui. Souvent les gens viennent à la fête du cardon puis vont le lendemain à la fête des Lumières à Lyon.

Le choix de la date du 8 décembre peut paraître surprenant aujourd'hui avec du recul, mais les organisateurs avaient leurs raisons. Ce jour-là, Vaulx-en-Velin s'illumine mais il n'y avait pas de fête donc ils ont décidé de faire la fête ce jour-là. De plus, lorsque le comité des fêtes a choisi cette date, il n'y avait que les lumignons à Lyon, il n'y avait pas de mise en scène de la fête comme on peut l'observer aujourd'hui. Mais ils n'ont pas observé de baisse de fréquentation avec « l'événementialisation » de la fête des Lumières à Lyon. Par contre certaines personnes sont allées à la fête des Lumières à Lyon, par curiosité, et sont revenues l'année suivante à la fête du cardon.

➤ La confrérie du cardon

En 1993, Jean-Paul Conrad a créé la confrérie du cardon. Elle compte deux Grands maîtres, Jean-Paul Conrad et Maurice Perrin, président du syndicat des maraîchers de Vaulx-en-Velin. La confrérie marche très bien et tous les soirs du 7 décembre, des personnalités sont intronisées. Elle compte environ 60 membres, dont des grands restaurateurs lyonnais. La confrérie se déplace aussi lors d'autres fêtes à l'occasion d'invitations d'autres confréries : dans la Drôme et même jusqu'en Alsace certaines fois. Grâce aux contacts avec les autres confréries, la fête se fait de plus en plus connaître. Elle participe aussi à d'autres manifestations comme la Semaine du goût qui a eu lieu il y a trois ans au Parc de la Tête d'or

à Lyon avec un stand permanent (découverte du cardon au public et aux enfants). L'an dernier, 17 confréries de la région lyonnaise sont venues aider pour l'épluchage.

La confrérie participe aussi aux Penons de Lyon¹⁶³, à la République des Canuts à la Croix Rousse où la confrérie possède un pied de vigne et où ils font des vendanges. Le jour de la fête du cardon, ce sont les membres de la confrérie qui vendent les bols pour la dégustation du cardon, ce qui représente entre 6 000 et 8 000 bols chaque année.

La confrérie n'a pas réalisé de recherches historiques poussées sur le cardon à Vaulx-en-Velin.

➤ La culture du cardon à Vaulx-en-Velin : entre mise en valeur et déclin

« Actuellement le plus triste est qu'il n'y a bientôt plus de maraîchers ». Le constat de Jean-Paul Conrad est amère mais confirmé par le fait qu'il ne reste plus que cinq producteurs aujourd'hui contre une quinzaine au début des années 1980. A Vaulx-en-Velin, certaines années, les maraîchers ont cultivé jusqu'à 50 000 pieds de cardons. Il y a moins de maraîchers en activité mais les anciens maraîchers louent leurs terres à d'autres venant de communes voisines. « *La culture ne se perd pas mais c'est la souche maraîchère qui se perd* ». Ainsi de moins en moins de producteurs Vaudais produisent du cardon. C'est un métier difficile qui demande des investissements lourds. D'autres communes, dans le Rhône, produisent aussi du cardon notamment à Cailloux-sur-Fontaine, à Villefranche-sur-Saône et même dans le Beaujolais. Un des plus gros producteurs se trouve à Villefranche-sur-Saône, qui fait aussi de la transformation (notamment les boccas de cardons qu'on trouve dans les GMS¹⁶⁴). Dans les communes voisines la situation est semblable à celle de Vaulx-en-Velin, il faut aller vers Villette d'Anthon (Isère), Pusignan, ou Jonage (Rhône) pour trouver plus de producteurs de cardon. A Vaulx-en-Velin, la zone maraîchère est protégée de fait puisqu'elle est située en zone inondable. Ces parcelles ne seront donc pas soumises à la pression foncière qui touche fortement la ville de Vaulx-en-Velin.

La culture du cardon est traditionnelle à Vaulx-en-Velin mais beaucoup de personnes ne connaissent pas le cardon en France (les Parisiens, les Bretons), même si le cardon fait partie de la famille de l'artichaut. Il existe une graine qui s'appelle *le cardon de Vaulx-en-Velin* et qui est commercialisée par les semenciers. Mais originellement, le cardon vient des

¹⁶³ « Fête traditionnelle qui se déroule les deuxième et troisième dimanches de juin et donne un cachet particulier au quartier Saint-Jean. Point d'orgue, la reconstitution du mariage d'Henri IV et de Marie de Médicis » in <http://www.routard.com/guide/lyon/376/activites.htm>

¹⁶⁴ Grandes et Moyennes Surfaces.

pays du Maghreb ; il est aussi cultivé en Italie, dans la vallée du Frioul. Cependant, à l'inverse du cardon français qui est jaune, dans ces pays il est appelé "la carde" et il est de couleur verte.

Dans les années 1990, les producteurs ont essayé de labelliser le cardon de Vaulx-en-Velin mais Jean-Paul Conrad n'en sait pas plus sur cette démarche. D'après lui, il existait des oppositions entre les producteurs, ce qui n'a pas permis de créer une réelle démarche collective de reconnaissance.

Il n'existe pas d'autre fête agricole aujourd'hui à Vaulx-en-Velin. Un comice agricole a eu lieu jusqu'en 1982 à Vaulx-en-Velin mais il s'est arrêté, faute de participants sans doute.

➤ Communication et financements

La communication de la fête est réalisée avec des tracts, des affiches apposées chez les commerçants, ainsi que des publications dans le journal de la ville de Vaulx-en-Velin. La fête est chaque année annoncée dans *Le Progrès* ou bien a droit à un article qui présente la fête. Tous les ans, le comité des fêtes envoie un dossier de presse aux radios et télévisions locales (France 3 Rhône-Alpes, TLM, France Bleu), et même nationales (TF1, France 2). Ceux qui sont venus le plus souvent sont TLM et France 3 Rhône-Alpes. Cette couverture médiatique permet d'avoir une bonne visibilité de la fête à l'échelle de la région. La fête est aussi annoncée dans les publications touristiques du Conseil Général du Rhône.

Le roulement d'argent du comité des fêtes n'est pas très important mais les recettes de la fête suffisent à préparer l'édition suivante. Le comité touche des subventions mais elles sont minimales : de la part du Conseil Général du Rhône, de la Région Rhône-Alpes, du Crédit Agricole et d'industriels locaux (notamment l'entreprise *Dagier* qui offre le vin pour la buvette). Certaines activités comme les spectacles sont très chères, ce qui ne permet pas de dégager de gros bénéfices pour le comité des fêtes. De plus, les spectacles sont plus importants aujourd'hui que ce qu'ils ont pu être au début de la fête ce qui demande plus d'argent.

➤ Des difficultés à prévoir pour la fête du cardon ?

Jean-Paul Conrad déplore la politique urbaine de la municipalité qui détruit le vieux Vaulx-en-Velin et qui ne garde pas l'identité et l'architecture du village d'origine. Il a 59 ans et

lorsqu'il est arrivé à Vaulx-en-Velin, il avait 6 ans et il n'y avait que 2 500 habitants¹⁶⁵. De la même façon qu'il s'inquiète de l'évolution de sa ville, Jean-Paul Conrad a des craintes pour l'avenir de la fête. Les équipes en place actuellement se connaissent depuis de longues années mais dans l'organisation du comité des fêtes, peu de gens nouveaux s'impliquent pour prendre des responsabilités dans le bureau. Le comité des fêtes n'a cependant jamais eu de problèmes pour recruter des bénévoles. Ce qui pose la question de la pérennité de la fête puisque, si personne ne prend la relève, la fête sera sans doute menacée.

D'après Jean-Paul Conrad, Vaulx-en-Velin devient une ville dortoir : les gens vont travailler et reviennent dans leur maison le soir. Il est amer face à l'individualisation de la société : « *les gens ne s'impliquent plus* ». Les organisateurs ont tous plus de 50 ans aujourd'hui. Parallèlement à la création de la fête du cardon et pour montrer la difficulté de mobiliser les gens, Jean-Paul Conrad a lancé en 1989 une fête pour le bicentenaire de la Révolution française : spectacle avec les rues décorées comme au temps de la Révolution et procès du roi pendant deux jours. La même année, Jean-Paul Conrad a aussi relancé les conscrits (700 personnes au repas en 1989 et 400 personnes dix ans plus tard). Le phénomène n'est donc pas cantonné à la fête du cardon mais touche plus largement la vie locale. La question de l'impact de la fête du cardon sur les populations de Vaulx-en-Velin méritait d'être posée : d'après Jean-Paul Conrad, les populations étrangères ne participent pas beaucoup à la fête du cardon. Certaines communautés ne viennent pas en grand nombre le 8 décembre car c'est une fête religieuse à l'origine. Pour ouvrir la fête à tous, le lard n'est plus utilisé dans la préparation du cardon.

Certains sont partis de Vaulx-en-Velin et ceux qui viennent y habiter aujourd'hui « *n'aiment pas* » les événements comme la fête du cardon. C'est la rencontre entre des populations urbaines et une fête à caractère agricole. Jean-Paul Conrad cite l'exemple de la fête des voisins pour illustrer le fait que les gens restent chez eux et qu'il faut organiser des fêtes pour « refaire » de la socialisation ou du lien social. L'avenir est plus positif pour la confrérie car elle n'est composée que de passionnés et d'amis. Par ailleurs, Jean-Paul Conrad a aussi créé la confrérie du Saint-Genix, gâteau à la praline de Savoie. Enfin, il a aussi le projet d'écrire un livre sur la fête du cardon.

¹⁶⁵ Ces chiffres sont à relativiser sachant que d'après les chiffres officiels de population de Vaulx-en-Velin, on comptait 8 105 habitants en 1931 et 20 726 habitants en 1962. Jean-Paul Conrad fait sans doute une comparaison avec la poussée urbaine, donc démographique qu'a connue la ville ces 30 dernières années.

Compte rendu 4 : Entretien avec Daniel Rivory.

Date : mercredi 18 juin 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 65 ans.

Localisation : Pélussin.

Rôle : fondateur de la fête de la pomme du Pilat et ancien président de la coopérative *Les Balcons du Pilat*.

Documents fournis : le livre qu'il a écrit sur la pomme du Pilat.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé au domicile de Daniel Rivory à Pélussin. Il était intéressé par mon étude et m'a prêté son ouvrage.

Durée : 1h45.

Thématiques abordées :

➤ Présentation

Daniel Rivory possède une exploitation familiale qui a été transmise de génération en génération : le grand-père de Daniel Rivory a acheté en 1898, son père a repris en 1938 et Daniel Rivory a pris la suite en 1969. Il s'est agrandi, comme son père auparavant. Il possède une quinzaine d'hectares d'arbres fruitiers et emploie trois salariés agricoles dans l'exploitation. Daniel Rivory est aujourd'hui à la retraite et son fils a repris la suite.

Daniel Rivory a été administrateur national de la FNPF¹⁶⁶ pendant 12 ans, de 1992 à 2005. Il vient tout juste d'écrire un livre sur la pomme du Pilat¹⁶⁷. Il a écrit ce livre avec une volonté personnelle, plusieurs personnes lui ayant dit qu'elles ne trouvaient pas de documents sur la pomme du Pilat. Il a donc écrit ce livre avec l'aide d'un nègre. Ce livre concoure comme toutes les autres actions à la promotion de la pomme du Pilat.

➤ La fête de la pomme du Pilat, première action de promotion de la pomme

¹⁶⁶ Fédération Nationale des Producteurs de Fruits.

¹⁶⁷ RIVORY Daniel, *La pomme du Pilat, un terroir reconnu*, Editions du Cosmogone, Lyon, 2008, 111 p.

La fête de la pomme du Pilat est née dans un consensus autour de la promotion de la pomme. Au départ, en 1970, ce sont les producteurs de pomme du Pilat qui ont réalisé un cahier des charges de production. Ils ont apposé une marque de reconnaissance sur les emballages pour faire connaître au public la pomme du Pilat. Tous les producteurs voulaient faire un produit de qualité « *pour garantir au consommateur le produit* ». Il n'y avait pas, à l'époque, de démarche de reconnaissance par un signe de qualité derrière ce cahier des charges. En 1978, les producteurs ont invité la presse pour faire une conférence afin de parler de la pomme du Pilat. Mais le relais n'a pas vraiment été fait dans la presse puisque peu d'articles ont fait état de cette conférence. « *Une conférence de presse par les arboriculteurs, ça n'intéressait personne* » déplore Daniel Rivory. Les producteurs ont donc réfléchi aux moyens à mettre en œuvre pour se faire connaître : ils ont choisi d'organiser la fête de la pomme du Pilat. Dans les années 1970, Daniel Rivory était président du Comité de développement (toutes productions agricoles confondues) qui regroupait quatre cantons : Pélussin, Saint-Chamond, Rive-de-Gier et la Grand-Croix. Les techniciens de la Chambre d'Agriculture de la Loire étaient à la disposition du comité pour apporter des conseils techniques ou des aides au montage de dossier. Il existait alors la fête de la chèvre à Bourg-Argental qui disparu depuis. Elle était basée un peu sur la même volonté que la fête de la pomme du Pilat, à savoir promouvoir une production locale.

La première année de la fête, en 1979, a été une réussite : onze producteurs étaient présents. Seul Daniel Rivory est arboriculteur à Pélussin, les autres arboriculteurs viennent du canton de Pélussin¹⁶⁸. Tous les producteurs de pommes du canton ne participaient pas à la fête. L'organisation était le fait des arboriculteurs mais aussi du PNR¹⁶⁹ du Pilat qui est partenaire de la fête. Daniel Rivory travaillait, avant la création de la fête, avec le Parc du Pilat et le chargé de mission agriculture dans le cadre de sa production fruitière. Il a aussi été élu municipal, donc il a souvent participé aux réunions avec le Parc.

Il a toujours eu une approche avec le Parc : « *dans tout ça il y a de la technique, il y a de la recherche et il y a des liens d'amitié qui se créent avec les organisations qui sont partenaires* ». Le rôle du Parc a été important et les relations avec les arboriculteurs étaient cordiales. Cependant, la première année, Daniel Rivory a eu du mal à convaincre ses collègues du conseil municipal de Pélussin. Ils n'étaient pas contre mais étaient plutôt

¹⁶⁸ Les communes qui composent ce canton sont : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Véranne et Vérin.

¹⁶⁹ Parc Naturel Régional.

sceptiques quant à la réussite d'une fête de la pomme à Pélussin. De la même façon, la population et les commerçants ont été difficiles à convaincre : « *ils ont mis du temps à décorer leur vitrine avec des pommes* ». Ils avaient une démarche attentiste. La mairie, dès la seconde édition a participé pleinement à la fête. Les associations participent aussi et c'est devenu un rendez-vous important pour la commune. Même lorsque le temps ne se prête pas à la fête, les gens viennent quand même ce qui montre la réputation de cet événement.

La seconde année, les producteurs ont mieux adhéré à la démarche de la fête et ont compris l'intérêt que pouvait revêtir la participation à un tel événement. D'année en année, il y a eu de plus en plus de producteurs impliqués. Le nombre d'agriculteurs est monté jusqu'à 46 en 1985-1986 et après, le nombre d'exploitations a beaucoup diminué ce qui a logiquement fait baisser le nombre de participants (notamment des agriculteurs partant à la retraite). Aujourd'hui, il y a une vingtaine d'agriculteurs, ce qui représente quasiment tous les producteurs du canton. Certains ne veulent pas venir parce qu'ils ne veulent pas « *s'embêter* » à préparer des pommes pour la fête, mais c'est en proportion très marginale.

En 1990, les producteurs ont réalisé la plus grande tarte aux pommes du monde (8m de diamètre). Cet événement a accru notablement la visibilité médiatique de la fête puisque la télévision était venue pour marquer le coup de ce record du monde. Ils essayent de renouveler ou d'ajouter chaque année des activités comme l'an dernier où ils ont fabriqué de la compote au bénéfice des *Restos du Cœur*. Mais Daniel Rivory confesse que « *ce n'est pas évident* » de se renouveler chaque année.

La période choisie pour la fête est le mois de novembre car c'est la période où les fruits arrivent à maturité. Pélussin a été choisie car c'est le chef-lieu de canton, avec une visibilité plus importante pour le public. Une démarche similaire à la fête de la pomme a été tentée pendant deux ans, dans les années 1980 à Davézieux (Ardèche), les producteurs avaient essayé de monter une fête de la pomme mais elle s'est arrêtée au bout de deux ans. La fête de la pomme du Pilat est donc le porte-drapeau de la pomme localement.

➤ L'organisation de la fête

Les premières activités de la fête étaient une exposition et une dégustation de pommes pour faire connaître le produit. Mais les gens sont surtout venus pour acheter des pommes. « *Notre objectif n'est pas de court-circuiter le commerce, c'était de faire connaître le produit pour que la ménagère demande à son épicier, à la grande surface la pomme du Pilat* ». D'ailleurs la première année, les producteurs n'ont pas amené assez de pommes et il en a manqué. Il y a aussi une vente de jus de pommes faite par les producteurs et une fabrication le jour du

marché. Lors de la première édition, il n'y avait que cinq ou six forains et aujourd'hui on en compte plus de 180 (en plus des producteurs). Les forains ne sont en revanche pas forcément locaux (artisans, vendeurs... qui viennent de toute la vallée du Rhône). Toutes les associations de la commune participent aujourd'hui à la fête : le club de foot organise un repas, d'autres associations organisent des activités pour faire rentrer un peu d'argent, un petit groupe de jardiniers organise un concours de courges... Sous la halle de Pélussin, il y a la présence de tous les produits fermiers du canton de Pélussin : miel, fromages de chèvre, distillateur, charcuterie... Il est important de noter que l'entrée de la fête est gratuite, Daniel Rivory estimant que les gens n'ont pas à payer tout de suite en arrivant.

Les financements proviennent de la mairie qui paye les cartons d'invitations et la moitié du repas officiel ainsi que des soutiens comme le Crédit Agricole et Groupama. L'entreprise Guilloteau, qui fabrique le fromage Pavé d'Affinois à Pélussin et dont le président est un ami de Daniel Rivory, participe aussi au financement. Le PNR du Pilat prend en charge le secrétariat de la fête. En revanche, les producteurs ne bénéficient ni de subventions du Conseil Général de la Loire ni de la Région Rhône-Alpes. La communication passe principalement par des affiches, par les presses et télévision locales (France 3 Rhône-Alpes, *Le Progrès*, *Le Dauphiné Libéré*, *Le réveil du Vivarais*, France Bleu Isère) et par des invitations.

La fréquentation a été mesurée à plusieurs reprises par des comptages grâce à des boitiers installés au bord des routes d'accès à Pélussin par la DDE¹⁷⁰ : entre 15 000 et 20 000 personnes ont été dénombrées les meilleures années mais ce dispositif n'est pas renouvelé chaque année. Pour la future édition l'affluence sera sans doute mesurée via le même dispositif. Daniel Rivory estime que c'est un des meilleurs systèmes pour mesurer l'affluence. Les organisateurs ont aussi réalisé des enquêtes sur le public : « *presque 40-50 % des gens sont fidèles à cette fête mais si on réalisait l'enquête aujourd'hui ce serait 80-90 % des gens qui sont déjà venus à cette fête* ». Beaucoup de gens invitent leurs amis de tous les départements français pour venir à la fête. Par la suite, ces gens repèrent les plateaux de pommes dans leur région grâce aux bandes cavalières des plateaux avec le logo de la coopérative les Balcons du Pilat et le logo du PNR du Pilat.

¹⁷⁰ Direction Départementale de l'Équipement.

Chaque année un président d'honneur de la fête est nommé ; l'an dernier c'était Henri Pluvinage¹⁷¹ et l'année d'avant Claude Rolinger¹⁷². Henri Bois¹⁷³ a aussi présidé la fête de la pomme dans les années 1990. « *Ces gens apportent leur point de vue aux collègues arboriculteurs du secteur* ». Ils ont aussi eu comme président de la fête Michel Debatisse¹⁷⁴ et Georges Chavannes¹⁷⁵. Pour la trentième édition, les organisateurs vont essayer d'avoir le Ministre de l'Agriculture, Michel Barnier. Ils veulent une personnalité du monde agricole pour présider la fête. Daniel Rivory déplore que la presse ne s'intéresse pas trop à la fête, sauf si un Ministre vient. Ils ont aussi essayé de faire venir Paul Bocuse, mais il demandait une somme trop importante pour sa participation. Peut-être feront-ils venir un autre grand chef pour les éditions futures : Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid ou Anne-Sophie-Pic à Valence, tous deux chefs trois étoiles.

Pour la première fois cette année, la confrérie va organiser la fête car la coopérative n'a pas vocation dans ses statuts à organiser la fête. Le commissaire aux comptes a rappelé à l'ordre la coopérative sur ce point récemment. Ainsi, la coopérative et la mairie vont faire une avance à la confrérie pour lui permettre financièrement d'organiser la fête. Pour la prochaine édition de la fête, la fabrication de compote sera renouvelée. Il y aura aussi un lancer de ballons pour marquer la trentième édition ainsi qu'une affiche anniversaire réalisée par un graphiste qui sera peut-être mise en vente par la suite. Le futur de la fête de la pomme est difficile à imaginer même si Daniel Rivory évoque quelques difficultés avec le temps : « *on s'essouffle un petit peu de trouver des slogans* ». Du côté des organisateurs, « *le PNR a plutôt tendance à se retirer de la fête* ». Daniel Rivory connaissait bien le premier président du PNR, ça s'est moins bien passé avec la seconde présidente. Il est plus optimiste avec l'élection de la nouvelle présidente qu'il connaît. Daniel Rivory croit beaucoup aux relations humaines : « *si le courant passe bien entre les personnes on fait des choses formidables, si ça ne passe pas c'est plus difficile* ».

¹⁷¹ Vice-président de la FNPF, président du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel pour les Fruits et Légumes) depuis 2006 et producteur de pommes dans l'Oise.

¹⁷² Président de la section pomme Sud-Ouest.

¹⁷³ Producteur de pêches retraité qui possède une exploitation de 600 ha dans la région de Nîmes et qui est originaire de la vallée de l'Eyrieux.

¹⁷⁴ Secrétaire général de la JAC (Jeunesse Agricole Chrétienne) en 1956, puis secrétaire général du CNJA (Centre National des Jeunes Agriculteurs) entre 1958 et 1963. Il a enfin été secrétaire général de la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles) entre 1966 et 1970 puis président entre 1971 et 1978.

¹⁷⁵ Ministre délégué auprès du ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, chargé du commerce, de l'artisanat et des services sous le gouvernement Balladur.

Les bénévoles ne sont pas très nombreux, mais étant donné que toutes les associations participent, cela fait quand même du monde. « *Plus on a d'activités, plus les gens sont contents, plus ils reviennent, plus il y a de la diversité* ». Les organisateurs n'ont pas le problème de trouver des bénévoles ce qui permet d'augurer une participation importante de la population pour les prochaines éditions.

➤ La culture de la pomme, production identitaire de l'agriculture du Pilat

La culture de la pomme dans le Pilat s'est réellement développée à partir de la Deuxième Guerre mondiale. Auparavant, c'était surtout de la polyculture (lait, fromage, pommiers) que toutes les familles pratiquaient. Les exploitations avaient entre trois et quatre hectares de terres. Pélussin a longtemps été la première commune productrice de pommes dans le canton. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas, ce sont plutôt les communes de Bessey, Maclas, Lupé ou Malleval : « *il y a eu un glissement* » observe Daniel Rivory.

Lorsque Daniel Rivory est revenu du service militaire en 1965, le syndicat agricole du canton comptait 74 adhérents et aujourd'hui il n'en reste que sept ou huit. Les gens ne sont pas tous adhérents mais cela représente une grande partie des agriculteurs locaux. « *La fête de la pomme a motivé les arboriculteurs, donné un peu d'espoir, de confiance dans leur métier et donc la production dans le secteur a plutôt augmenté* ». C'est ainsi qu'en 1989 a été créée la coopérative *Les Balcons du Pilat*. Cette coopérative commercialise, exporte, fournit le MIN¹⁷⁶ de Lyon, le marché de gros de Saint-Etienne, des grandes surfaces et une infime partie en vente directe. Le cahier des charges réalisé par les producteurs au début des années 1970 correspondait à une volonté de prévoir l'avenir même si la production marchait plutôt bien. Celui-ci a ensuite été renouvelé dans le cadre de la coopérative. La communication de la coopérative passe par des dépliants¹⁷⁷ qui ont évolué au fil du temps. Daniel Rivory est président fondateur de la coopérative, il a arrêté à l'âge de 56 ans en 2001 pour passer la main aux plus jeunes.

Parmi les actions mises en place par la coopérative et portées par Daniel Rivory, figure la mise en place d'une IGP¹⁷⁸ pour la pomme du Pilat. Les producteurs ont monté un dossier

¹⁷⁶ Marché d'Intérêt National.

¹⁷⁷ Cf. figures B et C.

¹⁷⁸ Indication Géographique Protégée.

pour l'obtention d'une IGP au milieu des années 1990. Les 23 producteurs de la coopérative étaient dans la démarche plus une dizaine d'autres situés en dehors de la coopérative. Ils ont embauché un technicien à la coopérative qui a travaillé pendant 18 mois pour le dossier IGP. Mais les producteurs n'ont pas été aidés par certains de leurs voisins (l'un d'eux connaissait des politiques influents, ce qui n'a pas favorisé la démarche). Ces derniers voulaient faire partie du périmètre de l'IGP mais ils n'avaient pas les mêmes terrains (acidité du sol...) et le dossier n'a été qu'à moitié reconnu : le produit a été certifié mais pas IGP. Il fallait représenter le dossier pour finaliser la démarche. Celle-ci a engendré des conflits localement entre ceux qui défendaient le produit et ceux qui n'étaient pas dans le périmètre prédéfini. Parallèlement, l'ex-présidente du Parc du Pilat n'a pas aidé à l'obtention de l'IGP, les relations n'étaient apparemment pas des meilleures avec elle. Daniel Rivory a ensuite décidé de passer la main pour la présidence de la coopérative en 2001 mais son successeur n'a pas voulu continuer la démarche. Il a envoyé une lettre à tous les producteurs de la coopérative pour informer que le dossier ne serait pas poursuivi. Daniel Rivory est assez déçu de cette attitude et il pense que le dossier aurait pu aboutir et que « *ça aurait été un plus pour l'avenir [...] je ne comprends pas bien* » avoue-t-il un peu interloqué. Il croit encore à la reconnaissance IGP pour la pomme du Pilat, mais il faudra sans doute attendre que la coopérative ait un nouveau président. Cette démarche est le résultat de l'élan de la coopérative et de la mise en place de la fête de la pomme du Pilat. C'était dans la suite logique des événements pour les producteurs.

La coopérative a vraiment permis une évolution de la commercialisation. Les modes d'approvisionnement ont évolué avec la généralisation des grandes surfaces. Seule une coopérative pouvait avoir un poids suffisant pour lutter avec les GMS. « *Il fallait absolument que les producteurs se regroupent pour atteindre ces marchés là* ». Les GMS sont des clients difficiles dans le sens où il faut toujours de la marchandise parfaite, or en production fruitière il est difficile d'avoir toujours des fruits parfaits : souvent les GMS ne veulent que deux calibres de pommes par exemple ce qui laisse beaucoup de fruits hors de ce circuit de commercialisation. Même si Daniel Rivory reconnaît que ce système a des avantages : les grandes surfaces sont des clients sûrs, le paiement est garanti. Les supermarchés locaux, suivant les enseignes et les libertés des chefs de rayon (notamment s'ils ont la possibilité d'acheter les fruits sur place), achètent des pommes du Pilat. La zone de commercialisation principale de la coopérative en grande surface est la région Rhône-Alpes. Aujourd'hui, la coopérative compte 230 ha de pommiers, 20 ha de poiriers, 10-15 de pêchers. Daniel Rivory est vice-président de la section poire du Comité économique BRM (Bassin Rhône

Méditerranée). Il a aussi milité dans des organisations professionnelles agricoles et il avoue : « *ça m'a bien aidé pour promouvoir le pomme du Pilat, et inversement* ».

Les variétés utilisées localement sont les *Golden* et *Royal gala*. Il existe une variété locale, la *Martel* mais elle est difficile à produire et les gens ne connaissent pas cette pomme, c'est donc compliqué de la mettre en production. « *Du moment que notre Golden a un plus par l'acidité des sols, l'altitude, on la met en valeur* ».

Les producteurs de pommes sont en agriculture intégrée, plus précisément en PFI¹⁷⁹. Les producteurs peuvent utiliser la marque Parc uniquement sur les produits certifiés, car le Parc n'a pas d'organisme de contrôle propre. Il labellise avec la marque Parc mais uniquement si les produits sont certifiés PFI (dans le cadre du PNR du Pilat).


➤ La Confrérie de la pomme, la poursuite de la promotion de la pomme du Pilat

Daniel Rivory a créé cette confrérie en 2002 pour promouvoir la pomme, alors que les agriculteurs n'avaient et n'ont pas forcément le temps de faire de la promotion de leur produit. Les actions de la confrérie sont diverses : elle a participé au lancement de la semaine *Fraiche attitude* à Lyon du 28 mai au 8 juin 2008 où les membres faisaient déguster des pommes du Pilat. Chaque année, elle tient un stand à la Foire de Lyon où elle met en œuvre les mêmes actions de promotion et de dégustation. La confrérie présente et fait déguster mais ne vend pas de fruits. Les membres « *y vont parce que c'est enrichissant de voir des gens, parce qu'ils croient au terroir, à la région et veulent faire la promotion de la région* ». Ces actions de promotion sont au cœur de la démarche de Daniel Rivory qui tient à ce que la pomme du Pilat soit reconnue, et la confrérie est un de ces moyens de communication : « *ou on a les moyens, on a de l'argent et on paye la télé, les annonces, ou on n'a pas les moyens et il faut trouver des astuces* ». La pomme du Pilat est connue partout en France d'après Daniel Rivory même si la production de pommes du Pilat ne représente que 8 000 tonnes (sur 1 900 000 de tonnes pour la production nationale), soit environ 0.4 %. Les producteurs ont donc réussi à faire connaître leur produit malgré leur production limitée.

¹⁷⁹ « La Production Fruitière Intégrée est un système de production mettant en œuvre un ensemble de techniques culturales satisfaisant à la fois les exigences écologiques, économiques et toxicologiques, en vue d'obtenir une récolte d'une qualité optimale. Espèces étudiées : le pommier et le pêcher » in http://www.inra.fr/les_recherches/annuaire_des_sites_web/agriculture/agronomie/cultures/arboriculture_fruitiere/production_fruitiere_integree . Pour plus d'informations voir : <http://www.avignon.inra.fr/PFI/>


Cette confrérie compte 25 membres, dont Daniel Rivory est Grand maître. Parmi les membres, on trouve un Ministre de l'Agriculture (Hervé Gaymard, intronisé le jour de l'inauguration de la coopérative les Balcons du Pilat), trois préfets et des députés. Ils n'invitent pas d'autres confréries le jour de la fête de la pomme. Fait assez rare, il y a des jeunes agriculteurs dans la confrérie, 25 % des membres.

Daniel Rivory avec des amis du Roannais ont monté une ambassade des confréries. Ils cherchent d'autres confréries qui mettent en avant le lien d'un produit avec le terroir pour adhérer à cette ambassade. Cette dernière compte, entre autres, la confrérie de la pomme du Pilat, des faiseurs d'andouille de Charlieu, du cep Ardéchois, de la châtaigne d'Ardèche.



LE COMITE DE PROMOTION
53 arboriculteurs au service de la qualité

Tous soumettent leurs pommes aux mêmes contrôles de qualité pour les commercialiser sous la marque :




- une région unique de production, le plateau de Pélussin entre 250 m et 700 m d'altitude
- un calibre d'au-moins 70 mm
- une qualité toujours exceptionnelle mesurée par les quantités d'acide et de sucre qui sont dans le fruit.
- une maturité "juste à point" bien visible par la coloration des pommes.


Ces contrôles sont réalisés dans chaque exploitation, sur chaque lieu de vente par un contrôleur agréé par le comité.

Trois variétés à retenir, parmi bien d'autres :


- **La Golden du Pilat** : croquante, rosée, sucrée, juste à point. Elle vous étonnera.
- **L'Idared** : la rouge pour les amateurs de pommes acides.
- **Les traditionnelles Reinettes** : excellentes pour les préparations culinaires, mais attention à la conservation.




Fortes des dispositions naturelles de leur terroir, forts d'une tradition transmise de génération en génération, et avec des techniques d'avant-garde, les arboriculteurs du Mont Pilat produisent une pomme d'une qualité reconnue et appréciée par les plus fins gourmets.




La taille
Taillés en haie fruitière, les arbres et leurs fruits bénéficient d'un maximum d'ensoleillement.




La fertilisation
L'analyse chimique du sol et des feuilles permet d'ajuster les apports de fertilisants aux besoins naturels des arbres, et d'éviter ainsi toute suralimentation préjudiciable au développement de l'arôme.
Les oligo-éléments (magnésium, calcium, manganèse, etc...) ne sont pas oubliés. Ils sont les garants de la bonne conservation et des vertus diététiques des pommes.




L'irrigation
Le climat sec oblige à compléter l'alimentation naturelle en eau des vergers. Des techniques nouvelles comme le procédé du "goutte à goutte", qui permet d'apporter quotidiennement de très faibles quantités d'eau, empêchent la pomme de souffrir de la sécheresse, sans pour autant la gonfler d'eau.



La protection phytosanitaire
Le climat sec, donc défavorable aux maladies, permet de limiter le nombre de traitements. Les arboriculteurs du Mont Pilat pratiquent aussi une lutte raisonnée contre les parasites. Cela consiste à laisser agir les prédateurs, et à n'intervenir que si ces derniers, après contrôles, ont une action insuffisante. Des produits très spécifiques, peu toxiques, qui respectent l'environnement, sont utilisés. Pour avoir des fruits sains, qui se conservent bien, les traitements phytosanitaires restent indispensables.
Ces produits, sous l'action de la luminosité, du lessivage des pluies, de leur perte d'adhérence consécutive au grossissement des fruits, se dégradent et s'éliminent naturellement.




La récolte
Elle se fait tardivement, début octobre, quand les pommes sont colorées et à pleine maturité. Les fruits sont alors cueillis manuellement avec soin, et mis dans des caisses en bois.



La conservation
Selon leur date présumée de consommation, les pommes connaissent différentes formes de conservation :

- elles peuvent être stockées dans d'anciennes caves, comme les reinettes, car c'est là qu'elles développent le mieux leurs qualités à maturité ;
- elles sont aussi conservées en fruitier. Dans ce cas, les pommes sont destinées à être consommées aux mois de novembre et décembre ;
- des chambres frigorifiques permettent de proposer des fruits ayant gardé toutes leurs qualités organoleptiques, durant les mois de janvier, février, mars ;
- d'autres installations plus sophistiquées : les chambres d'atmosphère contrôlée, dans lesquelles l'air est appauvri en oxygène, bloquant ainsi totalement l'évolution du fruit pendant plusieurs mois, donnent la possibilité de consommer en toute fraîcheur des pommes au mois d'avril et au mois de mai.




Chez soi
Quelle que soit la période de l'année, conservez vos pommes dans un endroit frais : une cave, un garage frais, un réfrigérateur entre 4° et 8°. Étaliez-les en les manipulant avec précaution, car un fruit meurtri ne se conserve pas. Évitez par exemple de vider une caisse, mais prenez les pommes une par une. Surveillez-les bien et n'attendez pas qu'elles se flétrissent pour les consommer. Vous les garderez ainsi juteuses et croquantes et vous profiterez ainsi de toute leur fraîcheur, de toutes leurs vitamines et de tout leur arôme.

170

La pomme du Pilat à boire...

Le jus de pommes du Pilat est exclusivement fabriqué avec des pommes du Pilat pressées à point, sans sucre ni autre additif.
Le jus est uniquement conservé par stérilisation (le procédé employé par nos grands-mères pour leurs conserves).

Une attention toute particulière est portée sur les différentes variétés de pommes qui composent le jus, pour qu'il soit ni trop doux, ni trop acide.




... et à manger

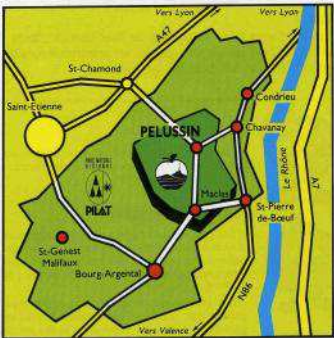
Gigot glacé pommes en l'air

(recette retenue par le Groupement des Hôtelières du Pilat).
6 personnes - Préparation 15 mn - Cuisson 1 h

1 gigot de 2 kg environ - 3 cuillères à soupe de miel liquide - 1 clou de girofle - 6 pommes - 30 g d'amandes en poudre - 20 g de raisins secs - 1 pincée de noix de muscade râpée - 1 petite pincée de cannelle en poudre - 40 g de beurre - Sel - Poivre.


- Préchauffez le four (thermostat n° 8/240°).
- Mélangez le miel au clou de girofle réduit en poudre. Glacez le gigot de cette préparation et mettez-le au four pendant 1 h. (Ajoutez ou non quelques noisettes de beurre, 20 g).
- Pelez et évidez les pommes entières. Préparez une pommadre avec les raisins, les amandes, le beurre restant et les épices : cannelle et muscade.
- Entourez le gigot des pommes 30 mn avant la fin de la cuisson.
- Arrosez plusieurs fois le gigot de son jus. Salez et poivrez.
- Découpez le gigot en tranches. Accompagnez-le des pommes, servez très chaud.
- A défaut de gigot on peut cuisiner le filet de porc de la même manière.





Un plateau, véritable balcon tourné vers la vallée du Rhône, sous un climat vivifiant soutenu par l'influence rhodanienne, et recouvert d'un sol sabilleux et léger, c'est le terrain idéal où peut s'épanouir une production de fruits de haute qualité.

Pour reconnaître la pomme du Pilat, une marque :



Fruits du Parc Naturel Régional.

Elle garantit :


- l'origine de la production
- des critères précis de qualité.

Sont également commercialisés sous cette marque des poires, des pêches et des cerises toutes cultivées et commercialisées avec la même attention.

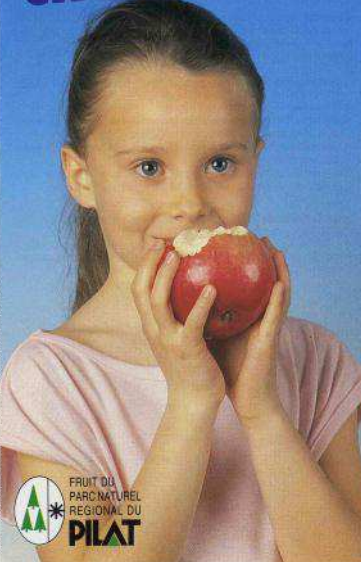
Tous les 10 et 11 novembre à Pelussin
les journées de la pomme
découvrir, déguster, emporter la pomme du Pilat

Pour tous renseignements complémentaires :

• D. RIVORY Président du Comité de Promotion Chambard - 42410 Pelussin Tel: 74.87.61.92	• PARC NATUREL REGIONAL DU PILAT Moulin de Virieu - 42410 Pelussin Tel: 74.87.65.24
--	---

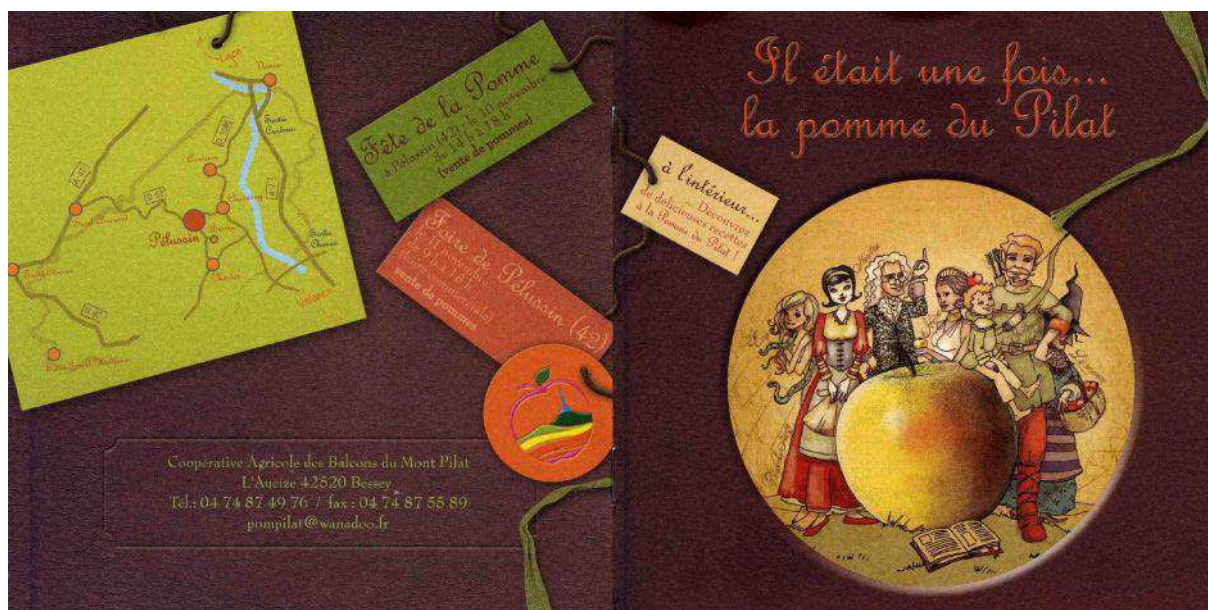


CROQUEZ-LA



FRUIT DU PARC NATUREL REGIONAL DU PILAT

Figure B : ancien dépliant publicitaire de la coopérative les balcons du Pilat.



Il était une fois... la pomme du Pilat

à l'intérieur... Découvrez... du délicieux croûton à la Pomme du Pilat!

Fête de la Pomme à Pelussin (42) le 10 et 11 novembre (Fête de la pomme)

Fête de Pelussin (42) le 10 et 11 novembre (Fête de la pomme)

Coopérative Agricole des Balcons du Mont Pilat
L'Ancêtre 42520 Bessey
Tel: 04 74 87 49 76 / Fax: 04 74 87 55 89
gumpilat@wanadoo.fr

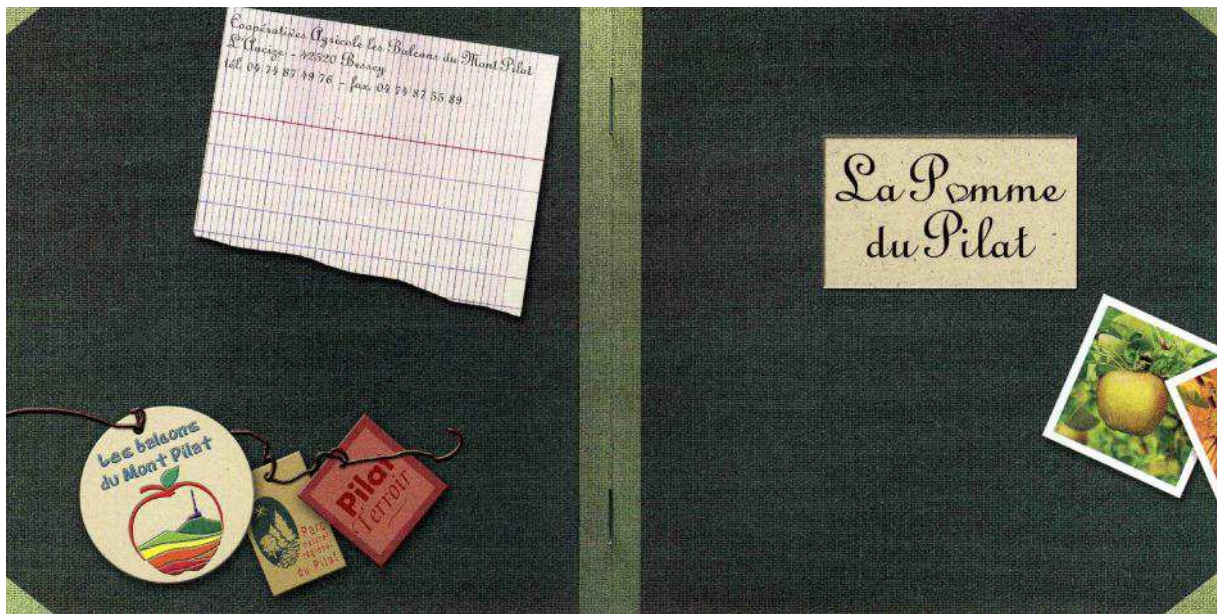


Figure C : nouveaux dépliants publicitaires de la coopérative les balcons du Pilat.

Compte rendu 5 : Entretien avec Jean-Claude Blanchard.

Date : mardi 17 juin 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 55 ans.

Localisation : Bénivay-Ollon.

Rôle : Maire de Bénivay-Ollon, trésorier du syndicat des producteurs de tilleul officinal des Baronniees et chevalier de la confrérie du tilleul des Baronniees.

Documents fournis : programme de la fête sur une carte postale publicitaire.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans les locaux de la mairie de Bénivay-Ollon. Il n'était pas sûr de pouvoir répondre à mes questions mais il était intéressant à rencontrer car il occupe diverses fonctions localement.

Durée : 1h25.

Thématiques abordées :

➤ La production de tilleul dans les Baronniees

C'est une production ancienne qui a débuté à la fin du XIX^{ème} siècle. Elle connut une période d'essor jusque dans les années 1950. Depuis 15-20 ans, il n'y pas plus de foires, plus de marchés et les prix sont très bas donc tout concoure au déclin du tilleul, tout au moins à sa diminution. La mise en place fin XIX^{ème} s'est caractérisée par la découverte des variétés, notamment le *tilleul de Bénivay* (variété qui porte le nom de la commune). Les autres régions productrices de tilleul sont l'Auvergne, le Puy-de-Dôme, les Pyrénées et le Vercors mais ce sont des productions marginales. La principale région productrice de tilleul est les Baronniees.

La diminution du tilleul est notamment due aux importations provenant de Chine et d'Europe centrale ; leurs prix étant moins élevés que ceux des producteurs des Baronniees, la production a connu une période de déclin. « *Si le prix avait continué à être rentable, la production aurait continué à attirer de nouveaux producteurs* ». Toutes les Baronniees produisaient du tilleul sec, tout le monde avait 200-300 kg de tilleul sec. Depuis plus d'un siècle, plusieurs cultures cohabitent avec le tilleul dans le même territoire : oliviers, amandiers, vignes qui ont remplacé beaucoup d'oliviers dans les années 1950-1960. D'après Jean-Claude Blanchard, « *l'arboriculture [la production de tilleul] est en train de mourir petit*

à *petit* ». Après la Deuxième Guerre mondiale, il y avait une vingtaine d'arboriculteurs, contre huit aujourd'hui. On observe même, depuis 2000, une disparition de trois exploitations. Parallèlement, la production s'est effondrée : il y a dix ans, vingt tonnes étaient produites et aujourd'hui seulement deux à trois tonnes dans tout le secteur des Baronnie. Ceux qui s'arrêtent sont pour la plupart à la retraite mais ils ne sont pas remplacés. Les terres se rachètent ou se donnent en fermage. Cependant, les mauvaises terres (les terres difficilement mécanisables ou trop contraintes par le relief) sont laissées de côté. Il existe peu de verger de tilleuls, la plupart sont des arbres épars.

➤ Présentation de Jean-Claude Blanchard

Jean-Claude Blanchard est arboriculteur, il a prit la suite de son père dans l'exploitation. Aujourd'hui, il cueille de moins en moins de tilleul car ce n'est plus assez rentable. Il possède aussi des cerisiers, des oliviers, des abricotiers, des pruniers, des amandiers et de la vigne, le tout sur 18 ha. C'est une petite exploitation pour les Baronnie qui ont généralement une taille moyenne d'exploitation comprise entre 10 et 40 ha. La production de Jean-Claude Blanchard se divisait ainsi : 3 ha de vigne et d'abricotiers et d'oliviers et 5 ha de cerisiers. Aujourd'hui il ne lui reste que 2 ha d'abricotiers et un peu moins de cerisiers. Mais les retombées financières ne sont pas égales selon les productions : le rapport surface-rentabilité varie. Pour l'huile d'olive, il en garde une partie qu'il peut commercialiser et l'autre qu'il vend en gros à un moulin. Les olives sont calibrées, les petites pour l'huile et les grosses destinées à un confiseur pour des olives de table.

Avec d'autres producteurs, ils ont monté un groupement d'employeurs, auparavant labellisé GEIQ¹⁸⁰ mais ils ne sont plus labellisés. Un employé tourne dans toutes les exploitations pour faire le travail : taille de vigne, d'abricotier et autres travaux agricoles. Ils ont six employés au total dans le GEIQ.

➤ Les circuits de commercialisation du tilleul

Les débouchés de Jean-Claude Blanchard pour la production de tilleul sont principalement la grande distribution et les apports directs à des expéditeurs de Buis-les-Baronnie ou Faucon. Il faisait aussi les grands marchés comme celui de Chateaufort. Mais il n'y va plus car il est situé à plus de 100 km de Bénivay-Ollon et avec l'augmentation des coûts de transport, ce déplacement n'est plus rentable. Il va essayer de faire de l'apport direct pour palier à ce

¹⁸⁰ Groupement d'Employeur d'Insertion et de Qualification.

changement de débouché. Localement, il n'y a plus de marché où les producteurs peuvent vendre leur production : il y en avait à Buis-les-Baronnies, à Malaucène, à Vaison-la-Romaine, à Mollans-sur-Ouvèze. Puis il a fallu pour les producteurs se rendre plus loin à Carpentras (Vaucluse), marché qui a aussi fermé et aujourd'hui jusqu'à Chateaufort (Bouches-du-Rhône).

A la question de savoir si le tourisme est un débouché en soi pour les producteurs de tilleul, Jean-Claude Blanchard répond qu'« *on ne peut pas tout écouler* », il y a de la vente directe mais « *ça ne représente rien* ». Localement, la production majeure a été l'abricot (surnommé l'Oranger de Provence), puis la vigne (vin des coteaux des Baronnies) et depuis 1994, l'AOC huile d'olive et olives noires de Nyons. Depuis l'obtention de l'AOC, tout le monde fait de l'olivier : « *il s'en plante de plus en plus, ça s'entretient très bien* ». Avant 1994, les oliveraies étaient à l'abandon. 1956 et 1985 ont été de grandes années de gel qui ont décimé les oliveraies et qui ont vu la plantation d'abricots et de ceps de vigne. Jean-Claude Blanchard, qui a connu cette période n'avait à l'époque gardé qu'une partie de ses oliviers. D'après lui, il y a eu avant et après l'AOC : « *avant l'AOC, on pouvait vendre difficilement un kilo d'huile ou d'olives et depuis l'AOC, même avec les prix qui sont relativement très hauts (jusqu'à 20-25 € le litre d'huile), les gens vendent quand même* ». Ces produits sont à la mode puisqu'il y a eu des campagnes de publicité où l'on vantait les vertus de l'huile d'olive pour une alimentation saine¹⁸¹. Il n'existe pas de concurrence entre les différentes huiles d'olives AOC. Ce sont les mêmes prix et les mêmes produits. Le « miracle » de l'AOC, fait que même ceux qui ne sont pas dans les périmètres des AOC vendent leur huile au même prix, ce qui montre bien que le tourisme et la demande sociale sont ici des facteurs importants dans la commercialisation de l'huile d'olive. Jean-Claude Blanchard craint plus la concurrence des pays voisins de la France, notamment l'Espagne et l'Italie qui vendent leur huile d'olive à des prix très bas.

➤ Le Syndicat des producteurs de Tilleul officinal des Baronnies

Ce syndicat existe depuis les années 1980, « *avec des hauts et des bas* ». Plusieurs périodes se sont succédées où le syndicat a connu du bon et du moins bon jusqu'au milieu des années 1990 où la présidente du syndicat a demandé à Jean-Claude Blanchard de devenir trésorier et de relancer le syndicat avec elle. Ils ont mis en place une aide à la qualité via des fonds

¹⁸¹ Confère tous les discours associés à l'alimentation provençale ou méditerranéenne et le fameux régime Crétois.

européens versés par le FEOGA¹⁸² ; l'aide était de sept francs par kilo de tilleul sec. Attirés par l'aide européenne, beaucoup de producteurs ont adhéré pour toucher la prime. Mais depuis 1997, ils ne sont que deux ou trois à réellement s'impliquer dans le syndicat. Ce n'est pas facile car les prix sont bas, il n'y a plus d'aides européennes et les gens ne veulent plus ramasser de tilleul. Cette année, d'après Jean-Claude Blanchard, il manque du tilleul de partout car les pays de l'Est, comme la Roumanie, ne veulent plus en ramasser, donc les prix pourraient remonter. Le problème est qu'il faut trouver des gens pour le ramasser. La plupart du temps, les producteurs font appel à des amis ou à la famille. Le syndicat regroupe toutes les Baronnies historiques : quatre cantons de la Drôme et deux ou trois cantons des Hautes-Alpes et les communes voisines de Vaison-la-Romaine, Malaucène dans le Vaucluse¹⁸³. Les limites traditionnelles des Baronnies historiques sont un peu dépassées mais plus d'une centaine de communes composent le syndicat. Ce dernier a compté jusqu'à 70 adhérents et aujourd'hui il en compte 40.

➤ Une fête pour garder l'héritage agricole du tilleul

La fête a été lancée par la ville de Buis-les-Baronnies et l'Office de tourisme. Le syndicat des producteurs de tilleul officinal des Baronnies et la Maison des plantes de Buis-les-Baronnies¹⁸⁴ sont coorganisateur. Le syndicat tient un stand permanent lors de la fête. Jean-Claude Blanchard, en tant que membre du syndicat participe aux réunions d'organisation de la fête. Par ailleurs, le Syndicat mixte des Baronnies Provençales, anciennement Syndicat d'aménagement des Baronnies Provençales, participe aussi à l'organisation de la fête ainsi que la confrérie du tilleul et l'association des commerçants. L'organisation de cette fête mobilise tous les acteurs locaux, signe de leur implication.

La fête *tilleul en Baronnies* a été créée pour maintenir un lien avec la foire du tilleul qui avait lieu le premier mercredi du mois de juillet à Buis-les-Baronnies. C'était une fête agricole commerciale : entre 50 et 60 tonnes de tilleul étaient proposées à la vente les meilleures années, entre 25 et 30 tonnes en moyenne. Cette foire s'est arrêtée au début des années 2000¹⁸⁵. Les gens venaient de partout vendre leur tilleul et de grands herboristes venaient le

¹⁸² Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole.

¹⁸³ Cf. figure D. L'aire de production du syndicat est sans doute légèrement plus grande que ce que Jean-Claude Blanchard affirme. L'aire s'étend aussi dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

¹⁸⁴ Lieu d'exposition de plantes aromatiques et des expériences autour des senteurs, des huiles...

¹⁸⁵ Cette foire eu lieu pendant 196 ans d'après le site internet du syndicat des producteurs de tilleul officinal des Baronnies. <http://www.tilleul-baronnies.com/fr/foires/foiresdroite.htm>.

leur acheter. En parallèle, se déroulait le marché commerçant de Buis-les-Baronnies. Jean-Claude Blanchard est conscient de la transformation de la fête : « *c'est une fête pour les touristes* ». De plus, aujourd'hui ce n'est plus une fête comme la foire d'autrefois où les producteurs venaient pour vendre leur production. Aujourd'hui, ils ont d'autres circuits de commercialisation. Les agriculteurs passent pour voir un peu la fête mais s'impliquent moins. Auparavant, 80 % de la production était vendue par le biais des foires. Tout l'été, il y avait des foires : foire du tilleul début juillet, retour de foire la semaine d'après, foire en août et en septembre. C'était vraiment le temps fort de l'année pour les agriculteurs. Mais avec les importations de Chine et d'Europe, le déclin s'est amorcé et les foires n'ont plus eu la même importance.

La fête tilleul en Baronnies se déroule le troisième samedi du mois de juillet. Les partenaires principaux de la fête sont le Conseil Général de la Drôme et la Région Rhône-Alpes. Pour la communication, il y a une distribution de plaquettes au format carte postale avec le programme au dos et l'affiche de la fête au recto. La fréquentation de la fête est surtout touristique donc des gens qui viennent de régions de France ou de pays étrangers différents. D'autres viennent plus localement du nord de la Drôme, de l'Ardèche, du Vaucluse ou des Hautes-Alpes.

Les producteurs s'intéressent de moins en moins à la fête. Jean-Claude Blanchard cite l'exemple de l'édition 2006 de la fête où les producteurs voulaient que le tilleul se vende mieux : au moins 12 €, alors qu'il était à 6-7 € pour les prix du marché. Le syndicat des producteurs de tilleul avait réuni les producteurs pour leur dire de vendre au même prix mais certains ont cédé et ont vendu leur tilleul moins cher (9 €) pour être sûr d'écouler la production. Inversement, l'an dernier personne n'était venu avec des gros lots et le tilleul s'est mieux vendu. Jean-Claude Blanchard observe qu'il est très difficile de se mettre d'accord avec tous les producteurs et les acheteurs locaux pour tenir un prix de vente préalablement défini.

➤ La démarche IGP, un sursis pour le tilleul des Baronnies ?

La Chambre d'Agriculture de la Drôme dispose d'une antenne à Nyons ; il existait une antenne aussi à Buis-les-Baronnies mais elle a fermée. Un technicien est spécialisé dans le tilleul et il aide le syndicat pour monter les dossiers, les demandes de subventions... mais il n'apporte pas de conseils pour l'information technique car il n'existe pas de réel besoin de la part des producteurs. En collaboration avec le technicien de la Chambre d'agriculture de Nyons, les producteurs ont lancé une démarche IGP en 2001-2002. A cette date, les

producteurs du syndicat voulaient mettre en place un signe de qualité pour tenter de relancer la production de tilleul mais surtout les prix de vente. Dans un premier temps, l'AOC¹⁸⁶ avait été choisie par les producteurs mais sur les conseils du technicien de la Chambre, ils ont opté pour l'IGP, signe moins « lourd » à mettre en place. Ils ont rencontré l'INAO¹⁸⁷, qui leur a confirmé leur choix de l'IGP comme étant plus approprié pour leur démarche. En revanche, lorsque l'AOC concerne un produit comestible, il est plus aisé d'établir des critères de sélection pour le cahier des charges. Pour le tilleul des Baronnies, il existe plusieurs variétés : la question se pose pour les producteurs de savoir quelles variétés prendre et quelles caractéristiques formuler pour la sélection de la production ? En ce moment, les producteurs aidés par le technicien de la Chambre d'Agriculture, sont à l'étape du montage et de la finalisation du cahier des charges. Un premier cahier des charges « brut » a été réalisé puis un second a été affiné et amélioré. Parmi les recommandations on trouve l'interdiction des pesticides et l'interdiction du séchage sur le béton. Une stagiaire a travaillé au syndicat des producteurs sur ce cahier des charges en 2007. Il faut maintenant mobiliser les producteurs dans la démarche : actuellement une quinzaine de producteurs sont partants. Jean-Claude Blanchard n'est pas très précis sur ce sujet. Un groupe d'étudiants de l'ISARA¹⁸⁸ avait participé à la réflexion en réalisant une étude de marché en 2003-2004 au tout début de la réflexion. « *Si on arrive à avoir une IGP, je pense que ça pourra avancer mais la première chose qui relancera la filière tilleul est le prix* ». La démarche intègre les producteurs mais peu de transformateurs, il y en a de moins en moins et peu se sentent intéressés par cette filière. Jean-Claude Blanchard prend comme exemple l'huile d'olive de Nyons qui a connu la réussite et le succès après avoir connu une longue période de difficultés. Cependant, ce n'est pas le même produit. Il n'existe pas de collaboration avec ceux qui ont mis en place l'AOC huile d'olive de Nyons. En revanche, le syndicat est en relation avec ceux qui ont engagé une démarche IGP pour le Petit Epeautre de Haute-Provence, IGP qui devrait voir le jour d'ici 2009. Jean-Claude Blanchard pense qu'il y a longtemps que l'abricot, l'Oranger de Provence, devrait avoir une appellation dans les Baronnies. Mais il regrette que ça n'intéresse pas beaucoup de producteurs pour l'abricot. Il n'y a pas de jeunes agriculteurs qui s'installent. La rentabilité est trop faible pour un jeune qui s'installe en agriculture. L'IGP serait peut-être une opportunité pour l'installation si elle était mise en place.

¹⁸⁶ Appellation d'Origine Contrôlée.

¹⁸⁷ Institut National de l'Origine et de la Qualité.

¹⁸⁸ Ecole d'ingénieurs en alimentation, agriculture, environnement et développement rural à Lyon.

D'après Jean-Claude Blanchard, la fête peut aider à faire connaître la démarche IGP tilleul des Baronnies « *mais l'IGP peut avoir lieu sans la fête* ». Le tilleul fait partie de l'identité des Baronnies. Mais souvent les agriculteurs ne viennent pas car ils ont beaucoup de travail à côté : récolter les abricots notamment qui tombe, selon les années, plus ou moins à la même période. « *On ne peut pas faire en même temps la fête et la récolte* ».

➤ Les principaux usages du tilleul

Les premiers destinataires du tilleul sec sont les laboratoires pharmaceutiques avec notamment celui de Buis-les-Baronnies qui fait des recherches sur les possibles vertus nutritionnelles des molécules du tilleul en collaboration avec les laboratoires Boiron. Le syndicat pourra utiliser les résultats de ces recherches dans le cadre du dossier pour l'IGP. Le directeur du laboratoire est originaire de Buis-les-Baronnies et c'est lui qui est venu à la rencontre des producteurs de tilleul. Mais le tilleul est surtout connu pour les infusions qui aident à dormir.

➤ Le projet de PNR, une reconnaissance pour les Baronnies

Les avis sont partagés sur ce projet. Au bord de la route qui mène à Buis-les-Baronnies, on peut voir des panneaux hostiles au Parc. D'après Jean-Claude Blanchard, les chasseurs sont opposés au projet de PNR. D'autres sont contre car cela ferait augmenter le prix des terrains. Même les maires ne sont pas tous d'accord à l'échelle locale. Jean-Claude Blanchard pense qu'il faut mettre en place le PNR « *avec une charte bien élaborée et acceptée de tout le monde* ». Au départ le périmètre devait inclure des communes de départements limitrophes mais c'était trop complexe donc ce fut abandonné. Aujourd'hui, seules quelques communes des Hautes-Alpes ont été conservées. Le Syndicat mixte des Baronnies Provençales organise des réunions publiques, des réunions par commission et d'autres par secteur géographique. Mais Jean-Claude Blanchard exprime sa crainte vis-à-vis du PNR même s'il y est favorable : « *petit à petit on avance dans un paquet cadeau bien enveloppé* ». Certaines décisions seraient prises sans la concertation de tous les acteurs. Pour l'agriculture, le PNR met des produits en avant, le tilleul étant un produit phare du Parc. Ce dernier fera¹⁸⁹ connaître tous les produits identitaires des Baronnies ce qui donnera une meilleure visibilité pour les produits locaux. Le revers de la médaille est que les produits se vendent bien mais il y a de plus en plus de contraintes avec l'urbanisation et l'arrivée de nouvelles populations : Jean-Claude Blanchard

¹⁸⁹ S'il est mis en place, ce qui devrait se faire d'ici un an ou deux.

cite l'exemple du PNR du Luberon où la création du Parc a attiré des nouvelles populations avec des attentes pas forcément en cohésion avec les réalités de l'agriculture locale (nuisances liées à l'agriculture, conflits potentiels avec la chasse, réduction des surfaces chassables...). Dans le cadre du projet de PNR des Baronnies, la volonté est de ne pas voir la construction se développer anarchiquement. Mais il faut rappeler que la Drôme Provençale fait rêver les gens comme le Luberon.

Les évolutions de la fête pour la prochaine édition concernent surtout les conférences. Il y en aura moins car les gens n'y assistent pas (elles sont payantes ce qui ne pousse pas les gens à y assister). Le menu avec les plantes aromatiques dans les restaurants participants sera reconduit. Cette fête est associée au salon du livre des plantes.

➤ La confrérie du tilleul

C'est le côté folklore du tilleul. Chaque année, la confrérie fait un chapitre dans les jardins de la mairie à Buis-les-Baronnies où des personnalités locales sont intronisées. Chaque année, le premier samedi du mois de juin, a lieu le ban du tilleul (ou ouverture des Saquettes¹⁹⁰) à Bénivay-Ollon qui ouvre la saison de récolte du tilleul par le Grand maître de la confrérie. A cette occasion ont lieu une messe qui bénit le tilleul nouveau suivie d'un apéritif et d'une paëlla. Jean Claude Blanchard est chevalier et la confrérie existe depuis une trentaine d'années. Le ban a lieu à Bénivay-Ollon depuis la fin des années 1980 car la variété du tilleul porte le nom du village : *tilleul de Bénivay*. Cette confrérie a été créée avant le syndicat par des producteurs de tilleul. Il en existe beaucoup localement : une pour les oliviers, une pour la lavande, une autre pour la truffe. Souvent, d'autres confréries sont invitées à Buis-les-Baronnies. Elle compte plus de 140 membres.

Parallèlement, il existe un verger conservatoire du tilleul à La Charce¹⁹¹ mais Jean-Claude Blanchard ne se rappelle pas si c'est le fait de la mairie de La Charce ou bien si c'est le fait de la confrérie du tilleul.

¹⁹⁰ « Gros sacs de toile de jute blanc dans lesquelles les cueilleurs de tilleul entassent leur récolte et dont le col est maintenu ouvert par un cerceau métallique. On les suspend aux barreaux des l'échelles, aux branches de l'arbre ou tout simplement à son cou, pendant que délicatement les « bractées » de tilleul (la fleur et sa languette) y sont déposées » in <http://www.tamtamdesbaronnies.com/1999/beniv1.html> .

¹⁹¹ Petite commune située à sept minutes de voiture à l'est de La Motte Chalencon dans la Drôme.

Jean-Claude Blanchard a donc un discours d'optimisme avec l'éventuelle reconnaissance du tilleul en IGP mais teinté de pessimisme dans le sens où il observe le déclin du tilleul.

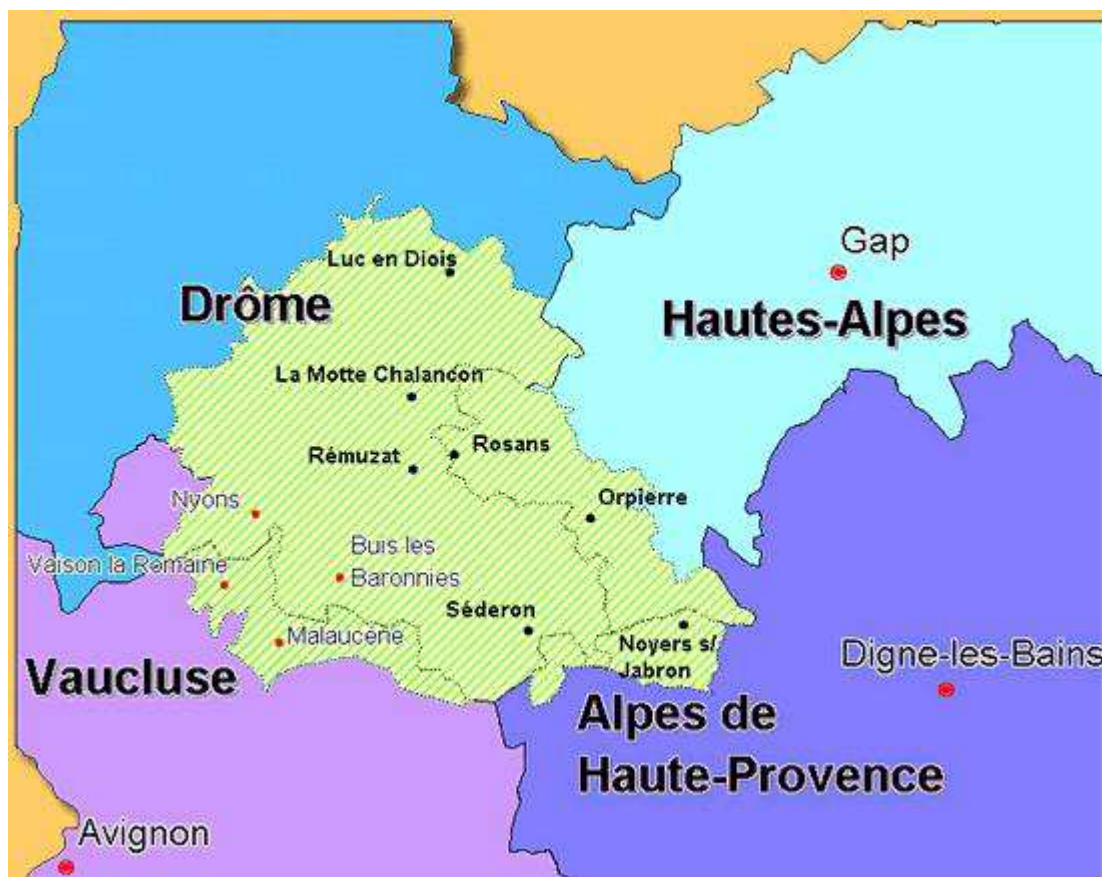


Figure D : aire de production du syndicat des producteurs de tilleul officinal des Baronnies.

Source : <http://www.tilleul-baronnies.com/fr/accueil.htm>

Compte rendu 6 : Entretien avec Géraldine Pariset et Gilberte Brémont.

Date : mardi 2 juillet 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 35 et 50 ans.

Localisation : Sahune.

Rôle : Géraldine Pariset est chargée de mission au Syndicat mixte des Baronnie Provençales et Gilberte Brémont est Secrétaire Générale du Syndicat mixte des Baronnie Provençales et première adjointe de la mairie de Buis-les-Baronnies.

Documents fournis : programme de la fête sur une carte postale publicitaire et le paquet d'infusettes.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans les locaux du Syndicat mixte des Baronnie Provençales. Au départ il ne devait y avoir que Géraldine Pariset mais elle a invité Gilberte Brémont à se joindre à nous, forte d'une antériorité dans le territoire et de son poste à la mairie de Buis-les-Baronnies.

Durée : 1h30.

Thématiques abordées :

- La fin de la foire du tilleul de Buis-les-Baronnies et l'émergence de Tilleul en Baronnie

En 2004, et depuis 193 ans se déroulait la foire au tilleul de Buis-les-Baronnies le premier mercredi de juillet « où commençaient à se caler les prix du tilleul et il y avait des gros négociants qui venaient, il se traitait pas mal de tilleul ». Lors de cette foire la seule animation, en plus du marché du tilleul, était assurée par la confrérie du tilleul qui faisait un chapitre en intronisant des personnalités locales. La foire était organisée par la mairie mais il n'y avait pas d'animations autour. Ca s'adressait à l'origine aux professionnels mais les gens aimaient voir comment se vendait le tilleul. Ces derniers se plaignaient néanmoins qu'il n'y ait pas d'animations autour pour faire vivre cette foire. Mais avec l'évolution des circuits de commercialisation, toutes les foires de ce type ont plus ou moins disparues dans la région. Il y a quatre ans, la mairie a appris que les négociants ne viendraient pas et qu'ainsi les producteurs ne pourraient pas vendre leur tilleul. Pour éviter de pénaliser les producteurs, la

foire a été annulée. « *Ca a été un petit tremblement de terre pour Buis et les environs* » confirme Gilberte Brémond. Les négociants avaient petit à petit trouvé d'autres marchés à l'étranger (où le tilleul était moins cher) ou se fournissaient de gré à gré et la demande était moins forte que les années précédentes.

Un groupe de travail s'est rapidement mis en place à l'initiative du syndicat du tilleul officinal des Baronnies, de la mairie de Buis-les-Baronnies, de l'association des commerçants de Buis-les-Baronnies, de l'office de tourisme, de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, la confrérie du tilleul et de la Maison des plantes aromatiques de Buis-les-Baronnies pour essayer de voir comment garder cet événement lié au tilleul. Cette foire avait un impact très fort, des télévisions du monde entier venaient (même du Japon). Il y avait une forte demande de toutes les personnes, des élus locaux pour maintenir un événement. De plus, Buis-les-Baronnies est la capitale du tilleul. Dès l'automne 2004, ce groupe de travail s'est constitué pour essayer de faire revivre cet événement mais sous une forme différente puisqu' « *on savait que ça ne serait plus jamais comme ça* ». La première volonté a été de devenir un marché (pas une foire) et de le lier au salon du livre des plantes qui avait lieu en deuxième partie de juillet. Cette association permettait d'avoir un aspect plus culturel à l'événement. C'est la date du troisième samedi de juillet qui a été choisie. Tout le monde était assez consensuel dans le groupe de travail mais « *il y a toujours eu un certain regret de la foire pour certaines personnes qui avaient connu la foire dans ses années les plus belles* ».

En 2004, ils ont fait un marché pour vendre encore du tilleul mais sous une forme plus ouverte au public et pourquoi pas toucher encore quelques négociants. Cette entrée marché était associée à l'entrée plus culturelle du salon du livre. Mais les deux volets ne marchaient pas bien ensemble, ce n'est pas pour rien que la foire s'est arrêtée. La tentation dans le groupe de travail était sans doute de donner encore une chance à la vente de tilleul pour les professionnels. « *Les deux premières années ont été difficiles* » note Géraldine Pariset. Mais depuis l'an dernier les producteurs ont fait beaucoup d'efforts sur la qualité afin de pouvoir mieux écouler leur production. Nous verrons cette année si les efforts portent leurs fruits.

➤ Une renaissance pour le tilleul des Baronnies ?

Le syndicat d'aménagement des Baronnies (SAB) avait la volonté, il y a deux ans, en collaboration avec le syndicat du tilleul de retrouver une accroche sur le tilleul. Le groupe de travail est allé voir Edmond Bourny qui possède un laboratoire pharmaceutique de phytothérapie à Buis-les-Baronnies. Ce laboratoire est une référence à l'échelle européenne. Le tilleul souffrait d'une image un peu « passée », avec la « *tisane de grand-mère* ». L'idée

était donc de faire des analyses sur le tilleul pour distinguer le tilleul des Baronnies des autres tilleuls. La réalisation d'une telle étude coûte très cher et le budget n'a pas pu être bouclé en 2006. C'est donc en 2007 qu'Edmond Bourny a recontacté le groupe en disant que la réflexion l'avait intéressé et qu'il était prêt s'engager. Un nouveau budget a été monté où le syndicat du tilleul prend en charge l'étude de base et où lui réalise des études supplémentaires. C'est donc un double intérêt, à la fois pour Edmond Bourny qui va sortir des publications scientifiques et les producteurs et le groupe de travail qui bénéficient d'éléments solides pour argumenter sur le tilleul des Baronnies. Depuis cette année, il s'est impliqué et gère le relationnel avec les acheteurs éventuels. Il va faire une présentation des résultats de son étude sur le tilleul où il va faire ressortir les propriétés anti-oxydantes du tilleul. C'est donc porteur pour les producteurs ainsi que pour la filière tilleul. « *On a réenclenché avec les professionnels* » confirme Gilberte Brémont « *en ciblant sur l'entrée phytothérapie plutôt que sur l'entrée professionnel de la tisane, du vrac* ».

Dans le même temps, en 2005, une opération redécouverte du tilleul des Baronnies a été menée. Il s'agissait de « *faire parler du tilleul et des plantes aromatiques plus longtemps* » que la seule période estivale. Il existe à Buis-les-Baronnies une usine de transformation de plantes aromatiques dont la principale activité est la mise en infusettes. La Maison des plantes et le SAB ont travaillé avec cet entrepreneur local, uniquement sur le tilleul la première année, puis sur toutes les plantes aromatiques locales les années suivantes. Il s'agissait de montrer que le tilleul pouvait être associé à d'autres plantes aromatiques. Cette année l'opération s'élargit puisqu'elle était limitée au canton de Buis-les-Baronnies au départ, elle qu'elle s'étend aujourd'hui sur l'ensemble du périmètre du projet de PNR. « *L'idée est que les gens reboivent du tilleul* ». Mais les gens ne savent plus utiliser le tilleul en vrac d'où l'idée d'infusettes. Le SAB propose le paquet aux hébergeurs à prix coûtant (le SAB le fait fabriquer), 20 infusettes pour 2 euros (ce qui est moins cher qu'une boîte d'infusettes du commerce) et les hébergeurs qui le souhaitent, le mettent à disposition du client. Les touristes peuvent ainsi rapporter chez eux des infusettes ou en acheter par la suite à la Maison des plantes. Cette année 3 000 paquets, soit 60 000 infusettes ont été distribuées. Ce sont uniquement des plantes du territoire. Cette opération se déroule sur toute l'année mais surtout l'été où il y a plus de touristes. Finalement, le SAB (aujourd'hui le SMBP¹⁹²) se sert beaucoup de cette opération pour communiquer dans les réunions mais il n'a pas d'estimation des retombées du dispositif. « *L'idée est de faire identifier notre territoire comme une zone de*

¹⁹² Syndicat Mixte des Baronnies Provençales.

production de plantes aromatiques ». Les hébergeurs étaient très contents l'année dernière. L'année prochaine, ils vont travailler avec les sept villes portes du projet de PNR : Montélimar, Dieulefit, Grignan, Vaison-la-Romaine, Sisteron, Valréas et Veynes. L'ensachage a été fait par une association de jeunes de Buis-les-Baronnies. Dans le futur, une gamme d'infusettes des Baronnies est envisagée par le transformateur pour la commercialiser au niveau national et même européen (Angleterre). La vocation du SMBP « *c'est de mener plusieurs actions qui puissent concourir à faire mieux connaître* » à la les produits et le territoire.

➤ L'organisation de la fête

Le salon du livre des plantes attirait déjà beaucoup de monde avant son association avec Tilleul en Baronnies (Jean-Marie Pelt est venu plusieurs fois). Les activités de la fête n'ont pas beaucoup évolué ces dernières années. La fête était au départ prévue sur deux jours mais réduite à un jour l'année dernière en raison de la difficulté de pouvoir se loger pour certains exposants. De plus, la plupart des exposants étaient déjà très satisfaits d'une journée de vente sur le marché. En même temps que la première édition, le Tour de France est passé juste à côté de Buis-les-Baronnies ce qui a eu pour effet que les gens sont tous venus le samedi mais pas le dimanche. La fête a aussi évolué l'an dernier puisque la nocturne n'a pas fonctionné car les gens étaient déjà venus dans la journée et peu de personnes sont restées le soir. Cette année, le marché aura lieu le samedi, et le dimanche sera consacré à la botanique et aux plantes avec des balades et une visite guidée de la Maison des plantes.

La communication de la fête passe principalement par la presse locale (*Le Dauphiné Libéré, La Tribune*), par les radios locales (un partenariat avec France Bleu Drôme-Ardèche a été signé cette année et des flashs auront lieu lors des émissions où les gens pourront gagner des paniers garnis à retirer lors de la fête), par la presse nationale et par la mise à disposition des affiches du Conseil Général de la Drôme (1,80 m x 1,20m) situées dans les entrées de village, dans toute la Drôme du Sud. Les financements sont assurés par le Conseil Général de la Drôme, la Région Rhône-Alpes et la mairie de Buis-les-Baronnies.

La fréquentation de la fête était d'environ 4 000-5 000 personnes la première année. Mais il est compliqué de mesurer la fréquentation à Buis-les-Baronnies car c'est un lieu très touristique donc difficile de faire la part des choses entre touristes de passage et ceux qui viennent pour la fête. Néanmoins, il y a des bons retours de la fête, les exposants veulent revenir chaque année.

Parmi les activités proposées on trouve des ateliers de dégustation pour les enfants et adultes (jus de fruits et infusions) et un circuit de senteurs à découvrir. La volonté des organisateurs est de réserver ce marché aux plantes aromatiques. Même si un producteur local d'abricot demande à participer au marché, il ne sera pas autorisé car la volonté est bien de centrer l'événement sur les plantes aromatiques. *« On préfère refuser quelqu'un que d'avoir un marché qui va finalement petit à petit devenir un marché comme n'importe quel marché »*. Il y a des pépiniéristes locaux qui viennent aussi depuis l'an dernier. Le règlement de la fête exige d'*« avoir des gens qui viennent essentiellement des Baronnies provençales sauf pour toute personne qui proposerait un produit dont on a pas de producteur connu sur le territoire »*.

La fête compte peu de bénévoles (une trentaine), ce qui s'explique par le fait il y a tous les services techniques de la commune qui installent le matériel et tout le groupe de travail (une douzaine de personnes qui se rencontrent une fois par mois pour des réunions d'organisation). La confrérie du tilleul est aussi très impliquée (son Grand maître est aussi vice-président de la Maison des plantes à Buis-les-Baronnies). La Maison des plantes étant dans le même bâtiment que l'office de tourisme de Buis-les-Baronnies. Ce dernier a déménagé en 2002 et depuis la fréquentation a explosé (de 4 000 personnes à 34 000 aujourd'hui).

D'après Gilberte Brémont, Tilleul en Baronnies est une fête agritouristique : *« elle est beaucoup moins agricole qu'avant et plus culturelle et touristique mais on tient à ce qu'elle soit ancrée sur les productions locales »*. Chaque année, il y a un invité d'honneur pour parler des autres produits du territoire : la première année c'était la lavande, la seconde année les coteaux des Baronnies (apéritif tilleul-vin) et cette année le petit épeautre de Haute-Provence. Il y a aussi tout un travail avec la MFR¹⁹³ de Buis-les-Baronnies : l'an dernier, la promotion avait réalisé un travail de recherche sur un repas à base de tilleul du début à la fin. L'idée était d'ouvrir plus largement un concours de recettes grand public. Le partenariat n'a pas été renouvelé cette année, car les élèves n'étaient pas très motivés par le projet. En revanche, le concours sera ouvert aux restaurateurs cette année. Le tilleul n'était pas utilisé dans la cuisine locale et il a fallu faire des tests pour voir comment manger du tilleul.

¹⁹³ Maison Familiale Rurale.

➤ La culture du tilleul dans les Baronnie

Depuis une dizaine d'années, le syndicat du tilleul porte une démarche IGP en collaboration avec le SMBP. Il tient un stand pendant la fête Tilleul en Baronnie pour expliquer la cueillette du tilleul et la démarche IGP. Cette année il y aura des panneaux d'exposition plus professionnels pour expliquer la démarche. Le syndicat met à disposition des sacs en kraft pour conserver le tilleul acheté le jour du marché. « *Cette IGP est encore au stade de projet* » confirme Gilberte Brémont. Le cahier des charges n'est pas suivi par tous les adhérents du syndicat mais cette année tous devront jouer le jeu avec un autocontrôle. L'an prochain, un partenariat sera engagé avec la famille Ducros (qui a lancé la marque Ducros spécialisée dans les épices), et notamment Gilbert Ducros qui est PDG de Fauchon. Il veut remettre au goût du jour les plantes aromatiques, donc le tilleul, avec les infusettes. Ce serait un retour aux sources pour cet enfant du pays.

Le SMBP soutient le syndicat du tilleul depuis la fin des années 1990. Il a aidé le syndicat du tilleul à s'organiser en prenant une animatrice, pour se structurer et aide aussi à monter les dossiers de subventions. Ils n'ont aujourd'hui plus d'animateur en interne depuis l'arrêt de la foire mais le SMBP les pousse pour qu'ils continuent à élaborer le cahier des charges (un stagiaire a travaillé avec le syndicat pour participer à l'élaboration du cahier des charges l'an dernier). Pour le cahier des charges, les producteurs et le SMBP ont travaillé avec un des acheteurs en bio du territoire. L'IGP s'inspire des cahiers des charges des transformateurs qui sont déjà relativement contraignants. Géraldine Pariset remarque que « *c'est une filière particulière car personne ne vit uniquement du tilleul* ». De plus, la main d'œuvre est souvent familiale. Mais ceux qui ramassent vendent bien. Pour un kilo sec de tilleul il faut quatre kilos de tilleul frais et un bon cueilleur les cueille en une heure. Il faut entre trois et sept jours pour ramasser toute la production d'un arbre. C'est donc une cueillette qui n'est pas très rentable et qui mobilise de la main d'œuvre ce qui explique les difficultés de la filière. De plus, la période de cueillette du tilleul tombe en même temps que la préparation des abricots (de plus en plus précoces) et des cerises qui mobilisent toute la main d'œuvre. Mais le tilleul a l'avantage de ne demander quasiment aucun entretien. Cette année, ils ont eu des demandes qu'ils ne pourront satisfaire car les producteurs sont déjà au maximum de leur production.

➤ Le syndicat mixte des Baronnies Provençales et le projet de PNR des Baronnies

Le projet de PNR des Baronnies est né il y a une trentaine d'années avec la création du syndicat d'aménagement des Baronnies. « *Il faisait le travail d'un Parc sans en avoir les moyens* ». En 2004, une étude d'opportunité et de faisabilité a été portée par les régions Rhône-Alpes et PACA et elle a conclu que le territoire avait le potentiel pour prétendre à devenir un PNR. En 2001, l'Association d'Etude pour la création d'un Parc naturel régional des Baronnies voit le jour à l'initiative du SAB. Dans la plupart des cas c'est elle qui monte le projet de PNR mais dans ce cas ci c'est un syndicat mixte qui porte le projet. En 2004-2005, le processus a été lancé pour créer un syndicat mixte entre les deux Régions (Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte-d'Azur) avec 130 communes. Le périmètre a été entériné par le préfet de la Drôme. Le syndicat mixte a pris la suite du SAB en octobre 2007. Il compte aujourd'hui 73 élus.

Il y a six commissions qui travaillent autour de ce projet de PNR (patrimoine, culture et habitat – agriculture, forêt, chasse et pêche – environnement et gestion de l'espace – développement économique et social – communication et éducation au territoire – tourisme et activités de pleine nature) réparties en 27 groupes de travail qui regroupent 735 personnes (associations, organismes consulaires...).

L'échéancier actuel serait de finir le diagnostic territorial d'ici la fin de l'année et de rédiger la Charte pour fin 2009. D'ici le début de l'année 2011, une enquête publique devrait avoir lieu pour recueillir l'avis de tous les habitants du projet de PNR. Cette étape sera sans doute importante puisque le PNR compte des opposants : l'association *Les Baronnies libres sans Parc* (700 adhérents dont des maires de communes). Gilberte Brémont avoue que le fait que la création du SMBP ait pris deux ans n'a pas facilité les choses. Depuis trois ans, les personnes du SAB se sont concentrées sur la création du syndicat mixte et ne pouvaient pas communiquer sur le projet. « *Il y a eu un gros vide de communication* ». Il y a eu beaucoup de confusions sur ce qu'est un PNR (différence avec un Parc National), sur la propriété privée (certains pensaient qu'on allait leur prendre leurs terres). Pendant cette absence de communication du SAB, les opposants ont eux largement communiqué sur les contraintes (parfois complètement inventées) d'un PNR. Les gens ont aussi eu l'impression que tout ce projet se faisait dans leur dos. « *Il y a eu une exploitation politique de la chose, surtout du côté 26* ». Le député de la troisième circonscription de la Drôme, Hervé Mariton, a adhéré à l'association opposée au projet de PNR ce qui n'a pas manqué de faire réagir dans les Baronnies et ce qui n'a pas arrangé la communication du projet. Parmi les opposants, on retrouve notamment des propriétaires terriens qui craignent pour leurs propriétés et des

chasseurs qui craignent que le droit de chasse soit remis en cause. « *Certaines personnes n'ont tout simplement pas envie que ça change* » déplore Gilberte Brémont. En plus, il y a eu les élections en mars ce qui a fait prendre du retard au projet : les communautés de communes sont les principales structures qui composent le SMBP et il a fallu qu'elles se mettent en place et ensuite qu'elles nomment leurs délégués au syndicat mixte. Si une commune refuse d'être dans le Parc elle n'y sera pas. Il peut donc y avoir des enclaves à l'intérieur du périmètre voire même un refus d'accorder le label PNR si trop de communes sont opposées au projet.

Dans un esprit de communication, le SMBP offre des bouquets de tilleul frais (comme un bouquet de mimosa) à tous les offices de tourisme des villes portes du projet de PNR. La presse est convoquée et ils expliquent cette démarche de valorisation. Dans la même volonté, ils sont allés l'an dernier en séance plénière du Conseil Régional de Rhône-Alpes et du Conseil Général de la Drôme en collaboration avec la confrérie de tilleul. Mais offrir du tilleul frais n'est pas du tout dans les habitudes locales. La volonté est de chercher de nouveaux débouchés pour le tilleul en l'offrant en bouquet de fleurs fraîches. Ce n'est que le début de la démarche mais c'est assez compliqué pour l'instant. « *C'est un outil de com qui marche très très bien et qui pourrait devenir un débouché* ».

➤ Le projet Slowfood

En fin d'entretien, Gilberte Brémont m'a parlé de la démarche Slowfood portée par certains acteurs de l'organisation de la fête qui ont la volonté de créer un convivium¹⁹⁴ qui devrait être mis en place cet automne. L'idée est d'intéresser les gens de Slowfood au territoire des Baronnies afin de faire connaître le territoire. Ils ont notamment des relations avec le convivium du Diois¹⁹⁵ qui est proche géographiquement. Cette démarche serait une autre façon de mettre en avant toutes les productions qui composent l'identité des Baronnies.

¹⁹⁴ « *Les Conviviums (presque 1000 dans le monde) sont l'expression locale de la philosophie Slow Food, dont ils constituent la clé de voûte. Au sein des Conviviums, les adhérents se rencontrent et établissent des relations avec les producteurs, mènent des campagnes pour protéger les produits alimentaires traditionnels, organisent des dégustations et des ateliers, incitent les chefs à utiliser des produits locaux, sélectionnent les producteurs qui participeront à des événements internationaux, travaillent pour développer l'éducation au goût dans les écoles. Et, plus important encore, ils cultivent l'appréciation du plaisir et de la qualité dans la vie de tous les jours* » in http://www.slowfood.fr/france/convivia_fr.html

¹⁹⁵ <http://www.slowfood.fr/die>

Compte rendu 7 : Entretien avec Baptiste Teyssier.

Date : vendredi 20 juin 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 25 ans.

Localisation : Mézilhac.

Rôle : président de l'association Myrtille sauvage d'Ardèche.

Documents fournis : règlement intérieur du marché de la myrtille et programme de l'édition 2008.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé au domicile de Baptiste Teyssier. Il a tout de suite répondu favorablement à ma demande de rendez-vous et m'a transmis des documents intéressants, notamment le règlement intérieur du marché.

Durée : 50 min.

Thématiques abordées :

– Présentation de Baptiste Teyssier

Baptiste Teyssier est en cours d'installation, son père étant à la retraite et sa mère ayant gardé l'activité myrtille pour avoir un surplus de revenu pour la retraite. Il reprend l'atelier ovin de ses parents dans un premier temps puis sans doute l'activité myrtille lorsqu'il se sera bien installé. Il bénéficie de plus d'aides pour s'installer avec l'atelier ovin qu'en s'installant avec les deux ateliers en même temps. La cueillette demande beaucoup de main d'œuvre : cinq-six personnes qui est souvent de la main d'œuvre familiale.

Les circuits de commercialisation de l'exploitation familiale sont la vente directe et une SICA¹⁹⁶ à Mercuer. Celle-ci revend notamment aux laboratoires pharmaceutiques. 90 % de la commercialisation est de la vente directe et 10 % à la SICA. La production est aléatoire selon les années : de 0 à 30 tonnes pour la seule exploitation de Baptiste Teyssier et de ses parents ; le record étant 42 tonnes dans les années 1980. Cette année, la récolte sera d'environ une quinzaine de tonnes. « *C'est un produit qui n'est pas facile à trouver et dans les commerces ça se vend à prix d'or alors que nous on essaye de tenir un prix raisonnable ; tout le monde s'y*

¹⁹⁶ Société d'Intérêt Collectif Agricole.

retrouve, le consommateur s'y retrouve et le producteur aussi ». Ils ont peut-être trouvé un accord pour vendre des myrtilles à un restaurateur de Saint-Tropez mais ce n'est qu'au stade des négociations. Cet exemple montre bien que la myrtille d'Ardèche est renommée au delà de la seule région Rhône-Alpes et qu'elle est un produit de qualité recherché.

L'exploitation familiale compte une cinquantaine d'hectares contre 200 ha dans la commune de Mézilhac, mais cette cueillette se perd. L'entretien des myrtilleraies se résume à enlever les genêts, les sorbiers et les pins. L'altitude fait aussi que la végétation se développe moins vite. *« Le but ce n'est pas de gagner de l'argent c'est de faire connaître le produit pour faire manger de la myrtille aux gens* ». D'après Baptiste Teyssier, *« un français mange deux grammes de myrtilles par an et un allemand en mange 200 grammes* » (en moyenne). Le chemin est donc encore long pour arriver à une telle moyenne. Une étude avait été réalisée par le PNR des Monts d'Ardèche pour comparer la myrtille d'Ardèche à celle des pays de l'Est et les résultats étaient plutôt positifs pour la myrtille d'Ardèche.

– La fête de la myrtille de Péreyres et l'émergence du marché de la myrtille de Mézilhac

Un autre événementiel lié à la myrtille existe localement, la fête de la myrtille à Péreyres. C'est Gérard Méjean, président de l'association *Myrtilles & montagnes d'Ardèche*, qui organisait cette fête (créée dans les années 1990) puis il a abandonné l'organisation car la fête était devenue une fête de village. *« Ce n'est pas comme nous pour faire connaître le produit, c'est plutôt pour faire la fête du village* ». Baptiste Teyssier affirme que c'est aussi grâce à Gérard Méjean que le marché de la myrtille a été créé. Il n'a pas vraiment de liens avec la cueillette de la myrtille car il travaille à France Bleu Drôme-Ardèche à Valence mais c'est l'activité qui a fait vivre sa famille pendant de nombreuses années lorsqu'il était jeune enfant d'une famille de onze enfants. Ensuite, les producteurs se sont associés à lui pour l'organisation mais les tensions qu'il y a eu dans le village lui ont rappelé ce qui s'était passé à Péreyres, il s'est donc un peu écarté de l'organisation.

C'est une volonté de l'association Myrtilles sauvage d'Ardèche et du PNR de se nommer marché de la myrtille plutôt que fête car *« si on s'était appelé fête ça aurait été la guerre, déjà que c'était un peu la guerre au début quand on a fait ça* ». Il n'y a plus d'agriculteurs aujourd'hui qui font de la myrtille dans la zone de Péreyres. Les organisateurs de la fête de la myrtille à Péreyres ont sans doute été un peu jaloux de la création d'un autre événement lié à la myrtille localement.

– Le marché de la myrtille de Mézilhac

Baptiste Teyssier a commencé en 2005 aux côtés de son père qui s'occupait de l'événement à l'époque car ils avaient le projet de mieux vendre la myrtille. Le PNR des Monts d'Ardèche a proposé de créer un marché de la myrtille pour relancer la production. « *On avait déjà le projet mais c'est le PNR qui a bien poussé pour que ça réussisse* ». Ce sont les producteurs de Mézilhac, Marcols-les-Eaux et Saint-Julien-du-Gua qui sont à l'origine de cette démarche. Les producteurs de myrtilles du territoire du PNR peuvent venir mais pour l'instant aucun n'a participé. Cinq producteurs de myrtilles sont dans le marché en plus des transformateurs (soit des producteurs qui font aussi la transformation soit des personnes qui achètent des myrtilles pour les transformer ensuite). Au total, le marché rassemble 25 exposants en lien avec la myrtille. Le cahier des charges du marché exige que ce soient des agriculteurs et uniquement des produits à base de myrtille. La première année 500 kilos de myrtilles ont été vendues, la seconde 1,8 tonnes et l'an dernier 2,8 tonnes. Cette année, le cap des trois tonnes a été dépassé dès 15 heures.

Le cahier des charges du marché a été mis en place en collaboration avec le PNR, les producteurs s'occupaient eux de la vente des myrtilles. « *C'est le Parc qui faisait tout* » note Baptiste Teyssier. Le marché est déjà bien lancé d'après lui. L'affluence a été bonne dès la première année avec entre 5 000 et 10 000 personnes. Les gens qui viennent à ce marché sont majoritairement de Rhône-Alpes, d'Auvergne (surtout Haute-Loire), du Gard et de l'Hérault. La fréquentation a augmenté depuis. « *C'est bien la pub qui fait venir autant de monde* » observe Baptiste Teyssier puisque le marché n'était pas du tout connu la première année. Mais les gens ne restent pas toute la journée au marché, ils restent une heure ou deux puis s'en vont. L'entrée n'est pas payante car les organisateurs préfèrent que les visiteurs dépensent leur argent dans l'achat de produits à base de myrtilles.

Cette année encore, c'est le Parc qui finance tout (il monte les dossiers de subventions et sollicite les collectivités territoriales), puis l'an prochain les agriculteurs devront organiser le marché seuls. Le PNR sera là avec un rôle de conseil mais n'organisera plus le marché. Le PNR veut aider des acteurs à monter des fêtes dans le territoire mais n'a pas vocation à devenir un acteur pérenne dans l'organisation du marché.

La mairie prête l'église, la salle des associations, une salle de réunion, la place du village, l'électricité et le bouclage du village (fermeture aux voitures et sécurité avec les pompiers et la Croix-Rouge). Les financements proviennent de la Région Rhône-Alpes et du Conseil Général de l'Ardèche. La communication est réalisée par France bleu Drôme-Ardèche, avec des affiches et des encarts dans les journaux locaux (le *Dauphiné Libéré* et *La Tribune*). La première année, France 3 est venu le jour du marché pour réaliser un reportage. Pour cette

année, France bleu a demandé des paniers garnis pour les faire gagner aux auditeurs et ainsi inciter les gens à se rendre sur place. A Mézilhac, c'est désormais l'événement important de l'année. Il existait deux fêtes de village avant à Mézilhac mais elles ont disparu, faute de bénévoles. Il y avait aussi beaucoup de foires agricoles pendant l'été mais surtout pour la viande. Elles ont disparu aussi, faute de participants et en raison de l'évolution des circuits de commercialisation.

Pour le marché de la myrtille, il y a environ une quarantaine de bénévoles et ils n'ont pas trop de problèmes pour les recruter. Le soir un repas est organisé avec les bénévoles pour les remercier. « *Pour le moment tout a très bien marché* », le seul problème rencontré est le stationnement des voitures. Pour la prochaine édition du marché, la mairie laisse encaisser à l'association les droits de place des exposants, la buvette et la tombola en plus des subventions apportées par la Région Rhône-Alpes et le Conseil Général de l'Ardèche. Cela permettra de faire une rentrée d'argent pour l'association.

– L'organisation du marché de la myrtille

De nombreuses activités sont organisées le jour du marché : deux randonnées dans les myrtilleraies avec des guides diplômés, initiation à la cueillette au peigne, démonstration de ventilation de myrtilles, balade à la découverte des plantes avec un herboriste, exposition sur la myrtille sauvage du PNR complétée par une exposition des Amis du Mézenc qui ont également une exposition sur la myrtille, une troupe de théâtre réalise des animations, une initiation culinaire et une démonstration de recettes à base de myrtilles et atelier d'éveil au goût est réalisé par *Goutez l'Ardèche* avec des dégustations de confitures. Les activités n'ont pas vraiment évolué depuis la création. « *Notre but c'est de promouvoir et de mieux faire connaître le produit* ». Par ailleurs, tout l'été il y a un réseau de restaurateurs partenaires où on peut déguster la myrtille.

– L'association Myrtille sauvage d'Ardèche

Les agriculteurs ont créé l'association *Myrtille sauvage d'Ardèche* d'une part pour pouvoir organiser la prochaine édition du marché de la myrtille mais aussi car il y avait des tensions entre la population du village. Certains étaient pour et d'autres contre le PNR et voyaient d'un mauvais œil l'installation d'un marché par le PNR dans leur village. « *C'est plutôt de la jalousie* » remarque Baptiste Teyssier. Certains locaux ont vu le marché comme un événement qui n'apportait rien à la commune étant donné que c'est le PNR qui l'organise. Certains membres du conseil municipal ont même voté contre ce marché. Mais le passage de

témoin entre le PNR et l'association Myrtille sauvage d'Ardèche, composée d'agriculteurs locaux, a fait évoluer les mentalités et les gens sont plus ouverts aujourd'hui. Ainsi, si c'est une association du village qui l'organise, cela passe mieux auprès de la population. En décembre 2007, les producteurs de myrtilles se sont réunis pour savoir si une prochaine édition du marché aurait lieu ; ils ont décidé de créer une association pour l'organisation de cette future édition, sachant que le PNR sera beaucoup moins actif. L'association a ainsi vu le jour officiellement en février 2008. Baptiste Teyssier a pris ses responsabilités pour présider l'association car personne ne voulait assumer cette responsabilité. Dans le cahier des charges de l'association figure l'obligation d'avoir deux-tiers du conseil d'administration composé d'agriculteurs. Cette association compte aujourd'hui vingt adhérents et un conseil d'administration de neuf personnes. L'association a notamment créé un cahier des charges pour la cueillette de la myrtille qui n'est pas trop contraignant mais qui permet d'avoir une homogénéité des produits. Les producteurs ont un projet de site internet dans le futur pour se faire connaître d'une autre manière.

– La production de myrtilles, une tradition agricole de complément

Pour la myrtille on parle de cueillette et non pas de culture car elle pousse à l'état sauvage. Au cours du XX^{ème} siècle, la cueillette faisait vivre beaucoup de familles en Ardèche, c'était un bon complément au revenu du ménage. Dans les années 1980, la production était très élevée avec 1 200 tonnes produites en Ardèche. Le prix était à 15 francs/kilo mais dans les années 1990 les prix sont tombés à 5 francs/kilo en raison de l'arrivée des myrtilles des pays de l'Est. La production a été divisée par trois. Dans les années 2000, il y a eu deux années de sécheresse ce qui a limité la production. Baptiste Teyssier et son père se sont alors lancés dans la vente directe et les résultats ont été probants tout de suite. La vente directe s'étale du 15 juillet au 15 septembre avec une clientèle variée : touristes, gens de passage, restaurateurs, confituriers, pâtisseries. Mais les touristes ne sont pas une clientèle importante car ils n'achètent que des petites quantités. Ce sont surtout les restaurateurs qui, eux, achètent par sacs de cinq ou dix kilos. De plus, Baptiste Teyssier et ses parents ont fait de la publicité sur leurs emballages ce qui permet de faire connaître la production de myrtille et de fidéliser les clients. Les gens reviennent d'une année sur l'autre pour acheter de la myrtille. Certaines personnes viennent même de Marseille chaque année juste pour acheter des myrtilles.

Baptiste Teyssier estime que le marché de la myrtille est similaire à l'obtention d'un label : « *en faisant ce marché ça nous permet de bien valoriser notre produit {...} ça fait un peu comme si on avait un label* ». Dans les années 1980, il y avait plus d'agriculteurs mais le

déclin agricole a fait que les terres ont été abandonnées et lorsque les terres ne sont plus entretenues, c'est très difficile de les remettre en production.

Avec le PNR, les agriculteurs ont le projet d'obtenir la marque Parc. Ce devrait être officiel pour la prochaine saison de cueillette l'an prochain. Certains producteurs, comme l'exploitation familiale de Baptiste Teyssier, ont le label AB¹⁹⁷ (ils revendent la production en biologique à la SICA). Un des avantages de cette production c'est que la myrtille pousse de manière sauvage et il n'y a pas de temps d'attente pour la reconversion en AB.

La production de myrtilles n'est pas très importante mais les producteurs n'ont pas de soucis pour l'écouler. Les zones de production en France sont le Puy-de-Dôme, la Lozère, la Haute-Loire et l'Ardèche avec plusieurs zones de production (Le Cheylard-Annonay, Saint-Christol, Mézilhac-Marcols-les-Eaux-Lachamp-Raphaël, le plateau ardéchois et le Tanargue). Localement, il y a cinq producteurs avec une moyenne d'âge de 30 à 40 ans. C'est un secteur qui ne se renouvelle pas beaucoup regrette Baptiste Teyssier. Personne ne vit que de la myrtille mais il y a beaucoup de gens qui cueillent les myrtilles par plaisir ou pour entretenir les myrtilleraies familiales.

¹⁹⁷ Agriculture Biologique.

Compte rendu 8 : Entretien avec Richard Bonin.

Date : lundi 21 juillet 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 26 ans.

Localisation : Aubenas.

Rôle : chargé de mission agriculture et gestion de l'espace au PNR des Monts d'Ardèche.

Documents fournis : affiche du marché de la myrtille à Mézilhac.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans un bar, les conditions d'entretien n'étaient pas idéales puisqu'il y avait beaucoup de bruit autour. Mais Richard Bonin a été très sympathique de venir spécialement à Aubenas pour le rendez-vous afin d'éviter de venir à Montpezat-sous-Bauzon.

Durée : 50 min.

Thématiques abordées :

- Présentation de l'action du PNR des Monts d'Ardèche en agriculture

L'action du PNR en agriculture se définit en quatre axes principaux :

- valorisation des produits emblématiques du territoire
- accompagnement des agriculteurs
- travail sur le patrimoine agricole : vernaculaire ou naturel
- multifonctionnalité de l'agriculture : MAE (mesures agri-environnementales)

Deux tendances sont suivies depuis la création du PNR en 2001 : la châtaigne et les terrasses. Le PNR a surtout travaillé sur la valorisation des produits. La tendance change avec une nouvelle orientation liée au Grenelle de l'environnement : travailler sur des thématiques agri-environnementales. Cette année le thème est de travailler sur la biodiversité des prairies du PNR, avec une approche agricole et botanique. Depuis 2006, le PNR travaille sur l'anticipation du retour du loup en faisant de la médiation avec tous les acteurs du territoire pour ne pas être désarmé s'il fait son retour. Pour l'instant le loup n'a pas été aperçu en Ardèche mais d'après la tendance, il y a de fortes probabilités pour qu'il puisse faire son apparition en Ardèche.

Richard Bonin résume bien ce que représentent les deux productions pour le PNR : « *La châtaigne et la myrtille sont pour des productions qui sont pour le Parc d'intérêt et pour lesquelles on va donner un coup de main aux producteurs. Ce sont des productions de qualité {...} et qui ont une grosse influence en terme de gestion de l'espace* ». La Charte mentionne que le PNR se doit de travailler autour de ces producteurs et les aider. Parmi les différents travaux réalisés, nombreux concernent la châtaigne : le Parc en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a travaillé sur l'identification des zones à myrtille en Ardèche, le référencement des zones de productions et comment valoriser au mieux au niveau commercial (GMS) la myrtille ?, quelles sont les caractéristiques organoleptiques de la myrtille d'Ardèche face aux myrtilles cultivées ?, quel est le taux d'uranium de la myrtille d'Ardèche par rapport à d'autres ?

En ce qui concerne plus précisément les fêtes, le Parc a une orientation qui va soit vers la valorisation et la communication des produits soit vers une ouverture aux nouvelles tendances artistiques, avec l'accueil d'artistes en milieu rural (*cf.* sentier des lauzes dans la vallée de la Dobie). Et ceci pour essayer de créer du lien social soit intergénérationnel soit entre les populations (néo-ruraux, anciens néo-ruraux et les locaux).

– La fête de la myrtille de Péreyres et l'émergence du marché de la myrtille de Mézilhac

Une autre fête consacrant la myrtille existe à Péreyres qui, au départ, était la fête pour promouvoir le produit. Mais avec des conflits internes, des personnes qui sont parties et d'autres qui sont arrivées, la fête qui mettait en avant le produit a progressivement glissé vers une simple fête de village. « *Ca en venait à devenir du folklore* » confirme Richard Bonin. Les agriculteurs de Mézilhac, plus jeunes, se sont rapprochés du Parc pour essayer de mettre en valeur leur produit d'une autre façon. « *L'idée c'est de mettre en valeur les productions du territoire* » pour le PNR. Mais petit à petit, le PNR souhaite se retirer de l'organisation du marché pour se concentrer plutôt sur la production (pratiques qui permettent d'augmenter la production ou de la réguler pour que les myrtilleraies soient économiquement viables). Le PNR gérait toute l'organisation jusqu'ici : financements (qui proviennent en totalité du PNR), faire venir les exposants, gérer les bénévoles, la communication (c'est toujours le PNR qui gère la création des affiches). La communication est parrainée par France Bleu Drôme-Ardèche. Mais le PNR ne se retire pas totalement mais va laisser plus de responsabilités à l'association *Myrtille sauvage d'Ardèche* récemment créée en décembre 2007. Son président est jeune (une vingtaine d'années) et il est dynamique.

– La marque Parc pour la myrtille du PNR

Le PNR souhaite mettre en avant la marque Parc pour valoriser les produits : « *la finalité des actions qu'on fait sur la châtaigne et la myrtille, c'est de pouvoir attribuer la marque Parc à ces productions et ensuite d'avoir des réseaux de producteurs qui soient assez proches du Parc avec qui on peut travailler* ». Pour l'instant, seul le miel et quelques produits à base de châtaigne sont labellisés marque Parc. Concernant la myrtille, la marque Parc devrait être accordée soit l'an prochain, soit en 2010. « *C'est un outil* » confirme Richard Bonin mais officiellement, le Parc ne peut pas communiquer sur la qualité des produits labellisés car la marque Parc ne peut pas mettre en valeur la qualité. Le PNR ne peut pas réaliser de contrôles, il n'y a que des audits qui sont réalisés sur des données quantifiables : absence de pesticides par exemple. La marque Parc est propriété de la Fédération des PNR qui elle-même dépend du Ministère de l'Environnement. Hors les AOC, IGP, Label Rouge et AB sont la propriété du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Les deux ministères ne voulant pas s'entendre, la marque Parc est moins valorisée, tout au moins ne peut pas mettre en avant la qualité même si officieusement, tout le monde sait que les produits marque Parc sont en général des produits de qualité. La législation concernant la marque Parc pourrait changer dans les prochaines années pour permettre de donner plus de visibilité à cette marque. Il ne faut pas oublier que c'est une marque et non pas un SIQO¹⁹⁸.

• Les autres orientations du PNR des Monts d'Ardèche

Le PNR a d'autres actions concernant les fêtes agricoles : en juin dernier, il a organisé et lancé une fête de la transhumance à Montselgues pour mettre en valeur le pastoralisme et la dernière estive collective d'Ardèche. Le site est classé Espace naturel sensible et le Conseil Général a participé à la fête puisqu'il intervient aussi dans cet espace dans le cadre de sa politique environnementale. Il n'y avait pas beaucoup de monde, 90 personnes tout au plus, mais c'était l'occasion de montrer à ces éleveurs des premières contrées cévenoles de l'Ardèche que le PNR les soutient et que leur activité est importante pour le paysage. Richard Bonin ne sait pas si la fête aura lieu l'année prochaine, il faut voir si les éleveurs arrivent à se structurer autour de cette dynamique créée par le PNR.

En parallèle, le PNR a soutenu l'action de l'association Nature et progrès qui organise la foire bio Epilobe à Payzac dans le sud de l'Ardèche. Il aide un peu à l'organisation et tient un stand lors de cette foire. Enfin, le PNR tient aussi un stand lors de la fête du Fin gras du

¹⁹⁸ Signe Officiel et de la Qualité et de l'Origine.

Mézenc qui se déroule une année en Haute-Loire et une année en Ardèche, l'AOC étant à cheval sur les deux départements. Le PNR ne participe pas à l'organisation par contre. Fait étonnant puisque dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale Mézenc-Gerbier, le PNR est porteur du projet et son implication dans le PNR pourrait se concrétiser par l'implication dans la fête du Fin gras mais les deux événements ne sont pas liés. Dans la prochaine Charte, plusieurs communes altiligériennes devraient intégrer le périmètre du PNR des Monts d'Ardèche : Les Etables, Freyssenet-la-Tour... pour avoir des limites territoriales plus pertinentes à l'échelle du massif Mézenc-Gerbier.

Compte rendu 9 : Entretien avec Nicole-Claude Meschin.

Date : vendredi 14 juin 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 50 ans.

Localisation : Ordonnaz.

Rôle : Président du comité de restauration du patrimoine d'Ordonnaz.

Documents fournis : affiches et photos de la fête.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans le jardin de Nicole-Claude Meschin. Nous avons été quelque peu dérangés par ses enfants et elle était contrainte par le temps car après notre entretien elle devait installer les panneaux d'annonce de la fête des fours dans le village.

Durée : 50 min.

Thématiques abordées :

– Présentation de Nicole-Claude Meschin

La maison de Nicole-Claude Meschin figure au pré-inventaire des Monuments historiques puisqu'elle est à la frontière du royaume de Savoie. C'était une forteresse savoyarde jusqu'en 1601, date à laquelle le Bugey est devenu français et régi par le duché de Bourgogne. Nicole-Claude Meschin anime, dans le cadre du comité, des visites guidées du patrimoine de la commune. Elle est aussi professeur d'anglais de formation ce lui permet de faire les visites en anglais. Elle est présidente du comité depuis la création. Par ailleurs, elle écrit des livres historiques par passion.

– La fête des fours d'Ordonnaz, fruit d'une dynamique villageoise

Cette fête a été mise en place en 1987 par des personnes du village (dont Nicole-Claude Meschin) qui cherchaient des financements pour restaurer trois statues de l'église qui étaient très endommagées par l'humidité et les parasites. Nicole-Claude Meschin était alors vice-présidente du groupement historique du canton de Lhuis et c'est ce groupement qui a parrainé l'organisation de la fête. Ils ont lancé la fête des fours lorsque tous les fours de la commune furent en état de marche et restaurés. La volonté de faire la fête des fours est partie de fêtes des fours de quartiers qui avaient lieu auparavant. C'est une tradition dans le village où les

gens se rassemblaient autour de la cuisson des aliments ou de préparations, *« c'est un moment de convivialité et il y a tout un rôle social du four, ce n'est pas uniquement la fabrication du pain »*.

Dès que la fête des fours a été créée, les personnes impliquées dans l'organisation ont mis en place un comité pour la restauration du patrimoine qui gère depuis la fête des fours, les expositions thématiques et tout ce qui valorise le patrimoine *« pour mettre la culture à la portée de tous, ne pas la réserver à une élite et dépoussiérer l'image des expositions »*.

Les entrées sont gratuites et la population est très variée puisque toutes les générations participent aux événements du village. *« Il y a beaucoup de jeunes, ce qui prouve que ce n'est pas casse-pieds sinon ils ne viendraient pas »*. Au départ, il y avait 90 % de personnes originaires d'Ordonnaz et au fil du temps, la proportion s'est inversée. Cela s'explique par des décès dans la commune d'après Nicole-Claude Meschin, mais aussi par le fait qu'en 22 ans on ne retrouve pas forcément les mêmes personnes dans l'organisation. Les personnes extérieures à la commune qui participent et qui viennent aider sont, pour la plupart, en vacances dans la commune et reviennent chaque année.

– Les actions du comité pour la restauration du patrimoine d'Ordonnaz

Ce comité a été créé à la suite de la première fête des fours. Ses actions se font à l'échelle de la commune. Il agit sur des bâtiments communaux ; c'est la mairie qui demande les subventions lorsque le comité la sollicite. Dans ce cas, la mairie paye et le comité rembourse petit à petit. Dans la commune, seules les statues de l'église sont classées.

Il ne demande pas d'adhésion car *« tout le monde travaille pour la communauté et virtuellement toutes les personnes du village font partie de l'association »*. Il ne reçoit aucune subvention et n'en demande pas non plus pour l'organisation de la fête : la seule source de financement est la vente des produits issus des fours car toutes les autres activités sont gratuites pour les exposants et les visiteurs. L'association arrive à dégager assez d'argent pour mener à bien ses activités.

Depuis 22 ans, les recettes récoltées grâce à la vente des produits issus des fours à pain ont permis de financer de nombreux chantiers : la restauration d'un lavoir dont la toiture était rongée par les capricornes, la sonorisation et la réfection des vitraux de l'église, la remise en place (sortie de terre) et la restauration du puits qui date de 1118¹⁹⁹ et aménagement des

¹⁹⁹ Ce puits alimentait les Chanoines de l'ordre de Saint-Ruf qui possédaient une citadelle dans la commune d'Ordonnaz.

abords pour en faire un espace de verdure. Le comité met aussi en place des actions de valorisation : légendage du musée de la fruitière d'Ordonnaz, implantation des plans en bois dans la commune, implantation de jardinières en bois pour fleurir la commune, réalisation de fourneaux spéciaux pour la fabrication des crêpes de la Saint-Antoine²⁰⁰. Pour Nicole-Claude Meschin c'est « *une façon de maintenir le patrimoine* ».

Les savoir-faire spécifiques liés à l'usage du four ne sont pas en voie de disparition. Au contraire, c'est un savoir bien vivant qui intéresse aussi les jeunes du village, qui sont à leur tour formés par les anciens. C'est une transmission du savoir entre les générations qui permet à cette activité de ne pas disparaître. Tous les locaux savent se servir d'un four à pain et même les visiteurs qui sont formés lors de la fête. Le travail est partagé entre le chauffage du four réservé aux hommes et la fabrication des galettes et des tartes réservé aux femmes.

– L'organisation de la fête des fours

Parmi les activités de la première fête des fours en 1987 figurent l'exposition sur le thème des « villages de la montagne du canton de Lhuis » en collaboration avec un ami de Nicole-Claude Meschin qui est collectionneur de cartes postales anciennes. Cette exposition était composée de panneaux, de documents à consulter et de prêts de documents de personnes du village. Une autre partie était consacrée à la fabrication des spécialités locales dans les fours à pain du village : pain de campagne, tarte salée à l'oignon et à l'huile de noix, tarte salée au fromage blanc, crème, beurre fondu et œufs battus, et tarte au sucre traditionnelle. Dans la commune il y a quatre fours banaux et deux fours privés mais ce sont principalement les fours banaux qui sont utilisés lors de la fête.

Il n'y a pas que des écrits dans les expositions on trouve aussi des panneaux thématiques, des objets qui parlent à l'imagination des jeunes et des moins jeunes, des vidéos, des livres à consulter et des exposants qui travaillent sur un thème donné.

Les activités ont surtout évolué dans l'acquisition de matériel (chapiteaux pour abriter les gens et des tables et des chaises). Les personnes à l'origine de cette fête sont parties sans moyens matériels et tout le village a joué le jeu pour prêter du matériel. Dès la première édition, il y a eu beaucoup de monde mais Nicole-Claude Meschin n'a pas pu chiffrer cette affluence. En revanche, les années suivantes l'affluence était d'environ 10 000 visiteurs selon les années mais l'association a limité la fabrication dans les fours à pains car ils ne voulaient

²⁰⁰ Fête traditionnelle de Saint-Antoine qui est le Saint patron du pays où chaque quartier, à tour de rôle, se cotise et fabrique les crêpes pour le village et les visiteurs.

pas que la quantité se fasse au détriment de la qualité. « *Le but c'est pas de faire de l'argent au maximum, c'est que les gens se sentent bien et mangent du bon produit et aient envie de revenir* ». A ces préparations de tartes s'est ajoutée la fabrication du casse-croûte bugiste : une tranche de pain de campagne sortie du four sur laquelle ils disposent de la poitrine fumée roulée en minces tranches que les gens plébiscitent. « *C'est une fabrication artisanale et typiquement bugiste* » vante Nicole-Claude Meschin qui est fière des produits de sa région. Ils ne font pas de pizzas car ils veulent valoriser l'identité de la montagne bugiste.

On peut aussi noter la présence d'artistes : tourneurs sur bois, potiers, artistes travaillant sur soie ou textile, sculpteurs à condition qu'ils travaillent devant le public. Cette année le thème est l'exotisme avec des artistes locaux ou régionaux pour la plupart. Cela fait aussi une promotion pour les artistes locaux.

Dès la première année, on comptait une centaine de bénévoles pour 115 personnes dans la population du village. Quinze jours après la fête, le comité offre le repas des fours pour remercier les bénévoles qui ont été jusqu'à 150 certaines années. L'organisation de la fête est basée sur le bénévolat et le comité n'a jamais eu de problèmes pour trouver des bénévoles. Des plus jeunes aux plus anciens, « *il y a une place pour tout le monde* ».

La communication passe par des panneaux aux cinq entrées du village, par des affiches²⁰¹ et par des annonces dans la presse nationale (*Rustica, L'ami des jardins, Village magazine*) axée sur le rural et l'écologie.

Beaucoup de visiteurs viennent de très loin : certains font même l'aller-retour de Paris dans la journée. D'autres viennent de la région marseillaise, de Nantes, Tours, de Normandie. C'est un événement qui est désormais connu dans toute la France chez les passionnés de fête des fours, chez les amateurs du Bugey ou bien chez les curieux. Dans le village, certaines personnes se plaignent de ne connaître personne le jour de la fête car il y a beaucoup de visiteurs étrangers à la commune. Les organisateurs rencontrent souvent des personnes qui restaurent des fours dans d'autres régions et avec qui ils lient des relations d'amitié et de partage de connaissances sur les fours à pains.

– Les fêtes des fours dans le Bugey, élément d'une identité

La multiplicité des fêtes des fours dans le Bugey est telle que même la télévision s'en sert pour ses émissions : le 6 juin dernier, *la Carte au trésor* de France 3 est venue tourner une émission sur le thème des fours où on verra notamment le village d'Ordonnaz. La diffusion est

²⁰¹ Cf. figure E.

prévue le mercredi 27 août 2008. Nicole-Claude Meschin a participé à l'émission en donnant des indications pour l'organisation du tournage.

Cette multiplicité est parlante : uniquement dans le canton de Lhuis (qui compte douze communes), Nicole-Claude Meschin a dénombré 54 fêtes des fours. Cela fait une moyenne de 4,5 fêtes des fours par commune, chiffre relativement parlant. Dans d'autres régions, il y avait aussi des fours mais souvent, c'étaient des fours privés dont l'usage était laissé au bon vouloir du propriétaire. Certains fours ont disparu ces dernières années mais la plupart sont encore utilisés ce qui leur permet de ne pas être menacés de destruction.

– La fromagerie, un héritage local symbole des mutations du secteur laitier

La fromagerie est un des centres d'intérêt de la commune avec les fours. Elle existe depuis 1881 et a depuis rythmé la vie du village. Le comité a restauré cette fromagerie récemment pour la transformer en musée²⁰² d'un côté et en boutique de produits locaux de l'autre. Le musée d'une part et le magasin de vente d'autre part sont séparés par une surface vitrée. La fromagerie ne produit plus depuis 1969, on y fabrique à titre de démonstration un fromage à l'ancienne sans électricité, comme lorsqu'elle a ouvert en 1881. Mais ils n'ont pas le droit de faire déguster en raison des normes d'hygiène. C'est un camion citerne qui vient chercher le lait des producteurs. Il reste aujourd'hui six agriculteurs dans la commune, avec un cheptel aussi important qu'il y a un siècle mais pas distribué de la même façon (avant les agriculteurs avaient 3-4 têtes de bétail chacun, aujourd'hui ils en ont une centaine). Il y a eu jusqu'à 59 agriculteurs dans la commune d'Ordonnaz. L'apport du lait à la coopérative était aussi un moment de convivialité dans une région relativement éclatée. C'étaient surtout le Comté et la tome du Bugey qui étaient fabriqués mais aussi du beurre que les femmes vendaient à treize kilomètres (aller) dans la vallée le jour du marché.

²⁰² Tous les appareils utilisés pour la fabrication du fromage sont légendés avec des panneaux explicatifs.



Figure E : affiche de la fête des fours de 2008.

Compte rendu 10 : Entretien avec Patrick Challaye.

Date : mardi 24 juin 2008.

Enquêteurs : Pierre Caritey.

Identification

Age (approximatif) : 45 ans.

Localisation : Mirabel.

Rôle : Fondateur de la fête des plantes et des savoirs populaires à Saint-Julien-du-Serre, de l'association Savoirs de terroir et de la fête Ethnoplantes.

Documents fournis : des dépliants qui expliquent les actions de l'association ainsi que le livre *Cueillir la santé*²⁰³.

Contexte de l'entretien : Entretien réalisé dans les locaux de l'association Savoirs de terroir situés dans le domaine Olivier de Serre au Pradel à Mirabel. Patrick Challaye est un homme engagé et qui parle de façon franche et sans complaisance.

Durée : 1h10.

Thématiques abordées :

➤ Historique et raisons de l'arrêt de la fête des plantes et des savoirs populaires

La fête des plantes et des savoirs populaires de Saint-Julien-du-Serre a été créée en 1993 par un comité des fêtes de la commune (un groupe de bénévoles dont Patrick Challaye faisait partie). D'après Patrick Challaye, ce comité ne représentait qu'une partie de la commune (idéologiquement) mais il s'était joint à eux pour les aider à organiser un événement nouveau dans la commune de Saint-Julien-du-Serre, dans laquelle il réside. L'association *Savoirs de terroir* n'existait pas à l'époque. Les habitants étaient à la recherche d'une thématique pour organiser une fête et Patrick Challaye a proposé la thématique des plantes. Le thème des plantes n'a rien de spécifique avec la commune. Mais c'était un thème qui passionnait Patrick Challaye.

L'organisation de la fête consistait en un partage de travail entre l'association communale (qui gérait les infrastructures et l'intendance) et l'association Ulurments (qui gérait le contenu de la fête). Par la suite, l'association Savoirs de terroir a pris le relais en

²⁰³ MUNOZ Jérôme et DELBECQUE Vincent, *Cueillir la santé dans les Alpes et ailleurs*, Editions Savoirs de terroir, Saint-Julien-du-Serre, 2008, 173 p.

1995. Elle a repris l'organisation du contenu de la fête. L'autre association existe toujours et s'occupe de la fête des fruits retrouvés à Pont d'Ucel mais elle n'était plus dans l'organisation de la fête des plantes et des savoirs populaires. Patrick Challaye faisait partie à la fois de l'association Ulurment et du comité des fêtes. Il est par ailleurs fondateur de l'association Savoirs de terroir.

Il y avait un contrat entre le comité des fêtes et l'association Savoirs de terroir de mise en œuvre de la fête : dès la première année, en 1995, c'est un salarié de l'association Savoirs de terroir qui a organisé le contenu de la fête. Auparavant, c'étaient des bénévoles qui s'occupaient de tout. Les deux associations étaient copropriétaires de la fête. Puis à la fin des années 1990, l'association Savoirs de terroir a abandonné la propriété de la fête au comité des fêtes pour devenir prestataire de la fête. En tant que copropriétaires, ils partageaient le bénéfice de la fête puis en tant que prestataire, ils facturaient leur travail et ils étaient payés. Puis en 2004, le comité des fêtes a trouvé que l'association Savoirs de terroir était trop chère et ils ont décidé d'organiser la fête des plantes seuls. Deux ans plus tard, en 2006, la fête s'est arrêtée. « *Petit à petit il y a eu une tension pour des problèmes d'argent* » et « *ils ont pensé qu'ils pouvaient faire la fête sans nous* ». Patrick Challaye sentait que la fête n'allait pas durer longtemps sans l'expertise et l'expérience dans le contenu de Savoirs de terroir. « *Il n'y avait plus de maîtrise de contenu* » observe Patrick Challaye et le comité des fêtes n'avait pas la compétence d'assurer l'organisation du contenu. Le comité des fêtes a cherché un nouveau thème et l'année suivante la fête s'est arrêtée.

Les gens trouvaient que les activités étaient moins intéressantes et qu'ils étaient moins bien accueillis. Il y avait entre 4 000 et 5 000 personnes. Patrick Challaye note qu'en tant que bénévole cela demande beaucoup de travail d'organiser une fête. La fréquentation était assez importante dès les premières années : les gens venaient de l'Ardèche et des départements voisins. C'était à la fois une fête populaire et une fête pour les gens qui s'intéressent aux plantes, pour un public de spécialistes. « *On a toujours fait en sorte que ce soit populaire mais pas trop* ». La volonté de Patrick Challaye est qu'il y ait des spécialistes. C'est la bouche-à-oreille qui a fait que la fête marchait bien chez les spécialistes mais c'est aussi ça qui a fait que la fête s'est arrêtée. En effet, lorsque ces personnes ont appris que Patrick Challaye avait quitté l'organisation, ils ne se sont plus rendus à la fête des plantes à Saint-Julien-du-Serre qui avait perdu son instigateur. Ils travaillaient avec des pépiniéristes, des agriculteurs, des transformateurs, des animateurs. Ces personnes venaient de toute la France.

Au départ la fête s'autofinçait, puis les organisateurs ont eu recours au financement de la Région Rhône-Alpes et du Conseil Général de l'Ardèche. Mais la recherche de financements demande beaucoup d'investigations et de l'expertise dans le montage de dossier. Les activités étaient multiples : une centaine d'exposants, beaucoup d'ateliers (entre 30 et 40) où les gens participaient. « *La fête des plantes et des savoirs populaires c'est un concours de circonstances : c'est une association communale qui a décidé de changer le contenu {...} mais ça aurait pu être les chiens ou les voitures ; le thème ça vient de moi* ». Les personnes du comité des fêtes ont suivi Patrick Challaye car il a les réseaux pour organiser cet événement autour de ce thème mais le thème aurait pu être complètement différent. Patrick Challaye profitait de ses réseaux pour la communication : « *on a toujours entretenu un relationnel avec beaucoup de revues spécialisées dans les plantes pour avoir un public averti* ».

La dernière année où Patrick Challaye était présent, ils avaient la pierre comme thème principal de la fête. Les gens qui venaient à la fête des plantes de Saint-Julien-du-Serre sont venus pour beaucoup par la suite à Ethnoplantes.

➤ L'association Savoirs de terroir, l'aboutissement d'une volonté d'autonomie

Patrick Challaye a créé cette association, avec quatre autres personnes qui sont parties depuis, car il voulait diversifier les activités autour du thème des plantes utilisées par l'Homme, de la sauvegarde et la transmission du patrimoine rural. L'association compte trois salariés et une dizaine de bénévoles pour l'organisation de la fête plus beaucoup de prestataires (payants). Dans la partie événementiel, Patrick Challaye a créé en 2000 une autre fête avec l'association Savoirs de terroir toujours sur le thème des plantes au printemps : Ethnoplantes. L'association a créé de nombreux autres événements : Nature et santé, L'Ardèche au naturel, salon de la coutellerie d'art à Aubenas, festival des arts du goût. L'événementiel fait vraiment partie des métiers de l'association. Ethnoplantes est organisé à Largentière et l'association a beaucoup travaillé avec les professionnels locaux sur les plantes (notamment deux syndicats de transformation de plantes, un à Largentière et un à Mercuer). Il y avait tous les maillons de la chaîne des plantes, du producteur au transformateur.

Lorsque l'association crée un événementiel, c'est une marque déposée. « *Un événementiel, la particularité est que c'est soit une initiative locale de bénévoles puis ça va le temps des bénévoles soit ça fait partie de la propriété industrielle et c'est des entreprises ou des associations qui mettent en place des salons ou des fêtes* ». Patrick Challaye estime qu'il faut une participation locale (en tant que soutien financier) pour que l'événementiel réussisse, soit pérenne et engendre du développement local. Il parle beaucoup de rentabilité, discours

qui est assez rare chez les organisateurs d'associations, ou tout au moins pas aussi marqué chez ceux que nous avons pu rencontrer.

Pour l'année prochaine, les partenaires financiers d'Ethnoplantes « *semblent s'émousser* » car la Région Rhône-Alpes ne subventionnait que pendant trois ans sur la ligne budgétaire "agriculteur". C'est une aide qui permet à des porteurs de projets de fêtes de lancer l'événement. Les aides atteignent entre 70 et 80 % du budget de la fête pour l'association. Le Conseil Général de l'Ardèche ne va pas poursuivre son financement non plus ce qui ne laisse pas beaucoup de marge à l'association. Cette dernière a réussi à diversifier ses activités donc elle ne dépend pas de la réussite de cet événementiel ni de ce territoire. En effet, Patrick Challaye pense de plus en plus à devenir prestataire de services et peut-être dans d'autres départements que l'Ardèche, même s'il est très attaché à son Département. « *Soit on pérennise les subventions soit on arrête la fête* ». Il est un peu amer face à la situation actuelle. Le thème des plantes est relativement utilisé dans les fêtes : il existe d'autres fêtes des plantes en Ardèche (fête des fruits retrouvés à Pont d'Ucel) et aussi dans les autres départements.

Les activités de l'association sont multiples : publication d'une revue, de livres, expositions de variétés, création de fêtes/événementiels, formations. L'association a une maison d'édition et une ancienne salariée a monté sa propre entreprise de commercialisation ce qui permet de contrôler toute la chaîne de l'édition. Mais le milieu de l'édition est difficile lorsqu'on se lance. La spécificité de l'association est qu'il n'y a pas beaucoup d'associations qui peuvent vivre sans subventions. Toutes ces actions sont auto-financées sauf l'événementiel. Le conservatoire se trouve au Pradel, dans le Domaine Olivier de Serres. Les variétés sont conservées en sachet pour une grande partie mais aussi en plantes en terre (1 500 plantes dans l'exposition l'an dernier). L'association crée aussi des jardins en palettes pour ne pas être pris au piège des lieux. Ils sont autonomes et peuvent bouger avec leurs semences et variétés ce qui ne pose pas le problème d'un conservatoire dont le terrain ne leur appartiendrait pas.

L'avenir des fêtes à Savoirs de terroir est d'être prestataires de services. Ils ne feront pas de maîtrise d'ouvrage. Mais ils veulent toujours travailler avec la marque déposée.

➤ L'intervention du PNR²⁰⁴ des Monts d'Ardèche dans la fête des plantes et des savoirs populaires

La fête à Saint-Julien-du-Serre était payante car, selon Patrick Challaye, c'est indispensable. Il y avait une quarantaine de bénévoles à la fête des plantes et des savoirs populaires. Le soutien du PNR a été sollicité après le départ de l'association Savoirs de terroir. Les membres du comité des fêtes ont cherché d'autres partenaires, un prestataire qui monte le contenu à leur place et qui fasse le travail que faisait l'association Savoirs de terroir. Le PNR a accepté la demande du comité des fêtes la première année en mettant à disposition un stagiaire. Patrick Challaye est assez amer face à l'attitude du PNR. « *Au lieu de faire de la médiation, ils ont attiré les conflits, c'est pas le rôle du PNR* ». Le PNR n'a pas renouvelé le partenariat l'année suivante.

L'association Savoirs de terroir a publié un livre sur les plantes médicinales d'Ardèche mais le PNR n'a pas travaillé avec eux. Il a par contre travaillé avec l'association pour le festival des arts du goût pendant deux ans. Ce qui montre que la collaboration est possible entre l'association et le PNR. Il nous semble qu'il y avait des divergences avec l'ancien président du PNR dans le discours de Patrick Challaye.

➤ Présentation de Patrick Challaye, un homme engagé

Au départ la passion de Patrick Challaye est la pomologie et il participait à la fête des fruits dans l'association *l'Oeil dormant* mais il a préféré monter sa propre association par la suite pour ne dépendre de personne. « *Il y a peu d'associations où il y a des experts à l'intérieur et qui aient des activités entrepreneuriales* ». Souvent il y a des associations de bénévoles mais il y a de moins en moins d'experts. C'est ainsi qu'il promeut son association comme étant un bon exemple de l'association entre l'expertise et la volonté de créer.

Patrick Challaye a participé et participe à de nombreux réseaux : l'association française de conservation des variétés végétales, plusieurs réseaux de pomologie, il a été président pendant trois ans du centre de pomologie d'Alès à la création avec Christian Catoire, il a été aussi administrateur du réseau semences paysannes (préservation de la biodiversité cultivée). Patrick Challaye est muralier à l'origine. Il trouve que beaucoup d'associations qui militent pour la biodiversité ne font que des réunions et colloques et ne gèrent pas de contenu et d'autres qui gèrent le contenu mais qui sont vieillissantes. Peu font l'inventaire, la sauvegarde, la valorisation et la transmission en même temps. S'il n'y a pas de lien entre les quatre, cela ne

²⁰⁴ Parc Naturel Régional.

marche pas. Les seules structures intéressantes en pomologie sont financées par des Conseils Généraux : le conservatoire d'Aquitaine et le conservatoire des plantes médicinales à Gap qui font des recherches et publient des ouvrages. Dans un contexte où les semenciers dominent le marché des variétés et promeuvent, pour certains les OGM, plusieurs personnes dont Patrick Challaye ont créé une banque alternative de semences libérées.

Patrick Challaye cite le diction « *nul n'est prophète en son pays* » pour montrer la difficulté que peuvent avoir des personnes issues d'un territoire à monter un événement.

Compte rendu 11 : Entretien avec Matthias Kassert.

Date : mercredi 4 juin 2008.

Enquêteurs : Nathalie Bétry.

Identification

Localisation : Abondance.

Rôle : responsable de l'office de tourisme d'Abondance.

Documents fournis : photos de la fête des bûcherons.

Contexte de l'entretien : Matthias Kassert n'est pas originaire de la région et n'est arrivé que l'an dernier à Abondance. Il ne connaît donc pas toute l'histoire de la fête des bûcherons.

Thématiques abordées :

➤ L'organisation de la fête

La fête existe depuis une quinzaine d'années mais elle se faisait peut-être déjà avant, traditionnellement. Elle est organisée le dernier week-end de juillet par l'office de tourisme d'Abondance et le Syndicat des bûcherons (*cf.* J.M. Lacroix). Une vingtaine de bénévoles sont mobilisés le jour même, parmi lesquels quelques résidents secondaires. Une dizaine de personnes (salariés de l'office de tourisme et J.M. Lacroix essentiellement) se réunissent pour la préparation et l'organisation de la fête en amont. Les premières réunions de travail ont démarré mi-mai. La date est choisie l'hiver qui précède, pour être sûr qu'il n'y ait pas d'autre événement ce jour-là.

Autour de la fête et de son organisation, il n'y a pas de problèmes ou de tensions entre les acteurs locaux. Des agriculteurs se joignent à la fête le soir, retrouvant éventuellement des bûcherons, autour de la buvette. Les locaux comme les résidents secondaires viennent nombreux...

➤ Objectifs de la fête

L'objectif principal de la fête est de valoriser la filière bois. Le bois est une des ressources premières de la vallée. Cette filière emploie beaucoup de monde pour la gestion de la forêt, la construction de chalets et l'artisanat (petits ateliers : comme la fabrication de colombes). L'exploitation forestière permet de gérer les paysages, ce qui est important dans la vallée.

Le second objectif est d'animer le village, fait important pour l'office de tourisme pour être attractif avec les touristes. Par ailleurs, il essaye de travailler le plus possible avec les acteurs économiques, associatifs (de patrimoine)... et les locaux.

➤ Le Concours de bûcherons

Trois épreuves se déroulent l'après-midi :

- épreuve à la hache : les bûcherons doivent mettre en deux un gros tronc. Ils concourent quatre par quatre et sont chronométrés.
- épreuve à la tronçonneuse : un contre un, ils coupent un tronc placé à la verticale, en rondelles qu'il faut transporter dans une caisse. C'est surtout pour tester la dextérité.
- et une épreuve au passe-partout : par deux, se passe au chronomètre.

La finale oppose les trois premiers qui sont sortis vainqueurs des trois épreuves : c'est le premier qui descend un mat d'une vingtaine de mètres à la hache qui a gagné. L'épreuve dure en moyenne trente secondes.

Les entrepreneurs et les commerçants de la vallée sont sollicités pour les lots et l'office de tourisme prévoit un budget pour acheter de l'outillage, ce qui leur est utile car les lots sont intéressants et motivants. Les concurrents sont principalement des bûcherons de la vallée mais le concours est limité à une vingtaine de participants.

➤ Animations

L'après-midi, autour du concours, il y a un village artisanal avec les artisans de la vallée et des alentours. Une tombola est aussi organisée. Des animations comme des sculptures à la tronçonneuse sont proposées ainsi que du folklore. « *Tous les ans, ça se déroule de la même manière, mais on essaye de trouver de nouvelles animations* ». Ils font venir des gens qui ont des savoir-faire : fabrication du fromage d'Abondance par exemple. Le midi, la fanfare d'Abondance organise un apéritif-concert. On trouve aussi une buvette et des stands de restauration. Beaucoup de personnes en groupes viennent manger.

La fête se termine vers 18h-18h30 et l'entrée est libre. L'année dernière, l'harmonie d'Abondance avait organisé une soirée en même temps, la veille, mais les deux événements n'étaient pas liés, il n'y a pas eu concertation pour l'organisation. La fête se déroule dans le village, sur la plaine d'Offaz. C'est un terrain de foot stabilisé qui est mobilisé pour accueillir le public.

➤ Le public

Cette fête attire des touristes comme des locaux. La fréquentation dépend du temps. « *L'an passé, on a eu de la chance, à chaque manifestation, il a fait beau, il y a eu du monde* ». La fête se déroulant en pleine période estivale les touristes sont nombreux, mais il y a beaucoup de locaux qui viennent. Chez les touristes on trouve des randonneurs, dans la vallée, et d'autres qui sont autour du Lac Léman qui viennent à la journée. Parmi les locaux, tous les bûcherons de la vallée viennent, ce qui leur permet de se retrouver. Plus de 1 000 personnes ont été comptés l'an passé sur une journée. « *C'est bien pour le village, ça fait une animation en été. En tant qu'OT, on pense d'abord aux touristes* ».

➤ Les autres événements de la commune

Il n'y a pas d'autres fêtes à Abondance à cette période. Mais sont organisés : le Festival de l'Abbatiale, les 17-18 juillet, avec le Pays d'art et d'histoire Vallée d'Abondance ; une course pédestre début août ; la kermesse paroissiale fin août. Et en octobre se déroule la foire traditionnelle des éleveurs.

En 2007, l'office de tourisme a lancé la fête du pain. Abondance étant divisée en plusieurs hameaux, ces derniers ont tous un four collectif. Les habitants du hameau de Melon viennent de restaurer un vieux four de 1738 et c'est dans ce four que la fête se déroule. D'autres concours de bûcherons sont organisés aux alentours, dans la vallée voire plus loin : par exemple à Châtel et à La Chapelle d'Abondance. Le syndicat des bûcherons est partie prenante sur tous les événements et on retrouve souvent les mêmes bûcherons dans les différents concours.

➤ Communication et financements

La communication est réalisée à l'échelle de la vallée. Des affiches sont collées chez les commerçants une quinzaine de jours avant la manifestation. Il y a aussi la diffusion de spots sur les radios locales pour annoncer la fête. La fête est aussi annoncée dans les brochures touristiques de la commune et sur le site internet.

La commune finance l'office de tourisme mais pas directement la fête des bûcherons. Elle aide à la logistique pour l'installation de barrières, par exemple. Pour le reste, les aides proviennent des sponsors pour les lots, les tee-shirts, les banderoles...

La principale perspective pour les organisateurs est surtout d'essayer de pérenniser et de maintenir la fête car il y a d'autres concours qui se font dans la vallée. Il faut donc sans cesse chercher des participants au concours des bûcherons.