



HAL
open science

Les territoires perdus de la fiche d'inventaire. Petite épistémologie porcine... mais pas que

Noël Barbe

► **To cite this version:**

Noël Barbe. Les territoires perdus de la fiche d'inventaire. Petite épistémologie porcine... mais pas que. Les cahiers du CFPCI, 2020, Patrimoine et territoire. Une parenté conceptuelle en question, 7, pp.148-170. halshs-03939288

HAL Id: halshs-03939288

<https://shs.hal.science/halshs-03939288>

Submitted on 5 May 2024

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.

Les territoires perdus de la fiche d'inventaire. Petite épistémologie politique porcine... mais pas que.

Noël Barbe, Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain.

Malgré son titre, il ne sera pas question de revenir dans ce texte, né d'un certain agacement, sur le livre-essai de Gilles Châtelet paru en 1998, *Vivre et penser comme des porcs*, encore que la question de la fabrication de « l'homme moyen des démocraties-marchés »¹ – le réglage de la subjectivité néo libérale – ne soit pas absente du paysage intellectuel dans lequel évolue son objet. Pour autant, d'une certaine façon, le titre de ce texte borne son programme. En 2016, « les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs » sont inscrites à l'inventaire national, la fiche d'inventaire, au contenu normalement validé par le conseil du patrimoine ethnologique et immatériel, en est l'instrument et elle sera prise ici comme ce qui délimite et instruit, valide et légitime la patrimonialité immatérielle, en tant qu'elle est reconnue par l'État. Pour ce faire, elle opère – et manifeste – un certain nombre d'opérations intellectuelles² et épistémologique, elle distribue les rôles des uns et des autres et les explicite, elle délimite et articule des espaces.

« Territoires perdus » signale tout à la fois ce que l'on peut appeler une territorialité et des absences ontologiques – dit autrement des modes d'existence manquants. Sans doute le lecteur aura à l'esprit l'ouvrage collectif *Les territoires perdus de la République* publié sous la direction de Emmanuel Brenner, pseudonyme de Georges Bensoussan, ouvrage grotesque si ce n'était l'usage compulsif qu'en fit la classe politique, célébrant de fait la victoire de l'usage des catégories ethnoculturelles et la disqualification, s'agissant de saisir le concret, de ce que Brenner appelle « l'illusion sociologique » et d'une analytique socio-économiques³. D'une certaine manière le fichage des salaisons du Haut-Doubs opère de manière similaire soit par naturalisation culturelle, neutralisation de la situationnalité de son contenu, simulacre d'épuisement du concret par regroupement d'énoncés différemment affiliés, enrôlement d'acteurs au service de la construction d'une valeur patrimoniale identitaire dans le champ de la culture, valeur ajoutée à différentes autres déjà constituées comme l'indication géographique protégée (désormais IGP).

Autrement dit dans cette fiche d'inventaire s'articulent une situation d'encodage des flux marchands, la construction ethnoculturelle d'un espace, une conception des rapports entre matérialité et immatérielle, une politique de l'objectivation graphique du concret. Deux lectures en seront ici successivement faites :

- la fiche en tant qu'elle nous informerait sur un concret qui lui serait extérieur et pour cela composerait, avec des fragments d'espace, un territoire qui lui serait propre ;
- la fiche en tant qu'objet épistémologique, nouant tout à la fois des éléments idiographiques qui se présentent comme descriptifs et acteurs, instituant un espace d'énonciation de ce concret et une condition de généralité.

¹ « Homme moyen qui apparaît bien comme le produit d'une puissante ingénierie socio-politique ayant réussi à transformer ce que Marx appelait le paysan libre d'Angleterre », en citoyen-panéliste, atome producteur-consommateur de biens et services socio-politiques », Châtelet, Gilles, *Vivre et penser comme des porcs. De l'incitation à l'envie et à l'ennui dans les démocraties-marchés*, Paris, Exils, 1998, p. 15.

² Pour reprendre Jean-Claude Gardin, *Une archéologie théorique*, Paris, Hachette, 1979.

³ Les références exactes sont Emmanuel Brenner (dir.), *Les territoires perdus de la République. Antisémitisme, racisme et sexisme en milieu scolaire*, Paris, Mille et une nuits, 2002. On lira l'analyse qu'en fait Ivan Segré, *La réaction philosémite ou la trahison des clercs*, Paris, Lignes, 2009, particulièrement le chapitre II. S'agissant de sa fortune critique dans le champ politique on se référera à Thomas Deltombe, *L'islam imaginaire. La construction de l'islamophobie en France, 1975-2005*, Paris, La Découverte, 2005. Sur la mise en avant de la diversité ethnoculturelle qui vient masquer les inégalités économiques, cf. Walter Benn Michaels, *La diversité contre l'égalité*, Paris, Raisons d'agir, 2009 : « La diversité n'est pas un moyen d'instaurer l'égalité ; c'est une méthode de gestion de l'inégalité », p. 10.

1. Actualisation et qualification anthropologique/Intensification et encodage des flux de marché

Chacun, peut-être, se souviendra qu'en 2014 quelques 350 panneaux d'affichage, de 4 mètres par 3 mètres, dans le métro parisien invitaient les voyageurs à s'offrir « 20 cm de pur bonheur », alors qu'un spot radio annonçait : « Morteau saucisse toujours une longueur d'avance »⁴. L'une des affiches, à la station Pigalle(!), est même reproduite sur le site d'un dictionnaire d'argot venant illustrer l'entrée « saucisse » donnée, bien entendu, comme l'équivalent du sexe masculin⁵. En 2012 la même publicité avait recouvert des abri bus régionaux, de Dole, Montbéliard, Besançon et Lons-le-Saunier, alors qu'une pleine page publicitaire y était consacrée dans le numéro du 9 février du journal *Libération*, suscitant quelques réactions du côté de l'émission du jour des *Guignols de l'info*. En février 2016 ce sont cette fois 225 affiches qui sont installées dans le métro parisien, un compte Facebook est lancé et une récompense promise à ceux qui se font photographe devant l'affiche publicitaire.

« 20 cm de pur bonheur », certains évoqueront à propos du slogan publicitaire un humour du niveau de Jean-Marie Bigard « tellement il [le slogan] est fin et délicat » et une manifestation du sexisme ordinaire⁶ alors que pour d'autres « c'est subtil et amusant... il fallait y penser » (en) rajoutant : « Certains vous diront sans doute que 20 cm c'est peu »⁷. Pour le site *francomtois.fr* « ça fait jaser dans les chaumières ! C'est le but... alors bravo... ». En 2017 a lieu la sixième campagne d'affichage dans le métro et, en 2018, c'est une double page qui est publiée dans *Libération*, le lendemain de la Saint-Valentin – « Terroir, mon bon terroir, dis-moi qui est la plus belle ! » – et l'intention de jouer « la carte collaborative », de « faire participer les consommateurs »⁸ par un générateur d'affiches en ligne et de slogans sans équivoque, parmi lesquels : « envoie la purée », « elle va vous faire vibrer », « la saucisse bien m'ambrée », « est-ce que la déguster c'est tromper ... ? », « 50 nuances de saveur »⁹, etc. Bien avant, à l'occasion de la première campagne nationale en 2014, dans un article satirique le journal en ligne bisontin *l'Écho de la boucle* présentait une fausse affiche où saucisse de Morteau et saucisse de Montbéliard se voyaient comparées en un faux sondage – « 86% des femmes préfèrent la saucisse de Morteau à celle de Montbéliard »¹⁰ – mais une vraie compréhension de ce que l'affiche « officielle » faisait travailler. La présidence de la Fédération des Producteurs de Saucisse de Morteau, se voit attribuer une déclaration : « cette publicité fait le buzz et c'est l'essentiel » tandis qu'est annoncée une nouvelle campagne de publicité qui annonce un allongement de 2 centimètres de la saucisse de Morteau de façon à la faire correspondre à la taille du sexe de l'acteur de films X Rocco Siffredi associé à l'offensive publicitaire factice. Autant dire que du point de vue du site satirique, peu importe les moyens, voir le produit, pourvu que sonnent les tiroir-caisse.

Il y a une vingtaine d'années Willy Pasini¹¹ pointait l'entremêlement de l'érotisme et de la nourriture à l'œuvre dans les publicités, de Royal Cône à Carte noire, de la Pie qui chante à Monsieur Propre et autres. Au-delà de la publicité en général, aussi de celle pour la seule saucisse de Morteau et de son sens argotique, Claude Lévi-Strauss souligne l'analogie que la pensée

⁴ <https://soundcloud.com/macommune/radio-saucisse-morteau>.

⁵ <http://www.languefrancaise.net/Bob/27572>. On se reportera, au sujet du rapport phallus-saucisse, aux deux contes signalés par Claude Gaignebet, *Le folklore obscène des enfants*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1980, p.186 sq.

⁶ Et ça recommence ! Beauf et sexiste, #morteau dans toute sa splendeur ! #sexismeordinaire #20cmdepurbonheur pic.twitter.com/QkHQXgvVw8 — Stahyr (@N0_Sam) 24 février 2016, <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/doubs/haut-doubs/la-saucisse-de-morteau-fait-sa-pub-dans-le-metro-936511.html>, publié le 25/02/2016.

⁷ <http://www.franc-comtois.fr/article-l-affiche-qui-buzz-en-franche-comte-97825803.html>

⁸ Faire participer les communautés ou/et faire participer le consommateur, voilà l'une des dialectiques à l'œuvre s'agissant de patrimoine culturel immatériel.

⁹ <http://20cmdepurbonheur.com/>

¹⁰ <http://lechodelaboucle.fr/2014/10/09/derniere-publicite-saucisse-morteau-agace-les-associations-masculinistes/>

¹¹ Willy Pasini, *Nourriture & Amour*, Paris, Payot, 1994.

humaine entretient dans le monde entier entre l'acte de copuler et celui de manger, le lien métaphorique existant entre le rapport sexuel et le rapport alimentaire, prohibitions alimentaires et règles exogamiques¹². Il parle d'inceste alimentaire. De son côté Jean Pouillon note que dans les sociétés où l'homme n'est pas consommable, les façons de le manger deviennent des manières de parler au sujet des façons de coucher¹³. Pour sa part, la psychanalyse dresse des équivalences symboliques entre les différentes fonctions de la bouche : masticatoires, phonatoires, et érogènes¹⁴, Freud fait le lien entre cannibalisme et inceste et l'on pourrait aussi convoquer là l'interprétation qu'il fait du cas Dora dressant un lien entre la répugnance provoqué par une étreinte, un baiser forcé et le dégoût pour certains aliments qui s'ensuit¹⁵. Ou le rapport entre la peur d'être mangé et celle d'être châtré¹⁶. Noëlle Chatelet examinant quelques théoriciens et pratiquants de la gastronomie remarque qu'ils « ne manquent jamais [...] d'accompagner leurs recettes de réflexions générales sur la sensualité, mettant en avant l'importance réciproque des plaisirs de la bouche et du sexe »¹⁷ ou encore pointe « l'idée, entretenue par la tradition et le bon sens populaire, que de la bouche nourricière à la bouche amoureuse, la frontière est fluctuante et qu'au travers des plaisirs de la bouche s'épanouissent, se projettent ou se refusent ceux du sexe et réciproquement »¹⁸. Pourrait là aussi être convoqué le film de Marco Ferreri, *La grande bouffe* qui, en mai 1973, fit scandale au festival de Cannes. Quatre hommes décident de se supprimer par débordement gastronomique, transposition selon Pascal Bonitzer à la gastronomie et à la bourgeoisie des débordements sexuels qui signifie la fin des *120 journées de Sodome*. Là, si l'on suit le cinéaste, il y a tension entre désir de manger et pulsion sexuelle, par exemple avec le très court séjour des trois jeunes prostituées invitées¹⁹. Pour autant le rapport est bel et bien discuté. Anthropologie, psychanalyse, approches théoriques de la gastronomie installent donc l'acte alimentaire dans un plan d'intelligibilité, son rapport, diversement travaillé intellectuellement ou théoriquement, avec la sexualité, qui serait une constante de la pensée humaine. Par ailleurs les pratiques de la gastronomie comme les pratiques sexuelles, à suivre Michel Foucault sur ces dernières,²⁰ ne peuvent être dissociées de leurs mises en discours. Rappelons là que pour Pascal Ory par exemple, la gastronomie relève de l'ordre du discours, et que le gastronome n'est pas le meilleur cuisiner mais celui qui parle le mieux de la cuisine²¹. Finalement on pourrait voir dans la campagne publicitaire pour la saucisse de Morteau une forme de banalité et de permanence de ce qui serait un soubassement anthropologique : les rapports entre acte sexuel et acte alimentaire, actualisés et agencés en une forme de discours singulière.

¹² Claude Lévi-Strauss, *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962, p. 139 sq.

¹³ Jean Pouillon, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », in : Jean Pouillon, *Fétiches sans fétichisme*, Paris, Maspero, 1975, p. 102-141.

¹⁴ Willy Pasini, André Haynal, *Manuel de psychologie odontologique*, Paris, Masson, 1992.

¹⁵ *Ibid.* et Sigmund Freud, *Cinq essais de psychanalyse*, Paris, Presses universitaires de France, 1981 (1954).

¹⁶ S. Freud, *ibid.*, Paris, Presses universitaires de France, 1981 (1954). Au-delà de la seule question sexuelle, l'une des conceptualisations du processus d'identification à l'autre chez Freud se fait sur le mode du cannibalisme, cf. Christian Fierens, « Manque d'identité. Procès de l'identification », *Essaim*, 40, 2018, p. 59-70.

¹⁷ Noëlle Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, Paris, Seuil, 1977, p. 145.

¹⁸ Noëlle Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, Paris, Seuil, 1977, p. 146. Il s'agit de la thèse de sociologie de l'auteur, soutenue sous la direction de Gilles Deleuze.

¹⁹ On se reportera à Pascal Bonitzer, « L'expérience en intérieur », *Cahiers du Cinéma*, 247, 1973, p. 33-36 ; Andrew Chan, « 'La Grande Bouffe' : Cooking Shows as Pornography », *Gastronomica*, 4, 2003, p. 46-53 ; Michel Maheo, *Marco Ferreri*, Paris, Édiilig, 1986.

²⁰ Michel Foucault, *La volonté de savoir*, Paris, Gallimard, 1976.

²¹ « Le gastronome, dans son type achevé, n'est pas cuisinier de profession. Il est homme de lettres, au moins en amateur. Sa vraie table n'est pas celle où il mange mais son bureau, où il écrit, tout bien pesé et digéré, la chronique ou le traité », Pascal Ory, « La gastronomie » in Pierre Nora (dir.) *Les Lieux de mémoire*, tome III, Paris, Gallimard, coll. « Quarto », 1997, p. 3747-3748. Voir également du même : *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998 ; *L'identité passe à table*, Paris, Presses Universitaires de France, 2013 ; Contrairement à Jean-Robert Pitte qui en fait une affaire de goût. Cf. aussi Jean-Louis Tornatore, 2012. « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », *ethnographiques.org*, 24, 2012 [en ligne], (<http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore> - consulté le 29.08.2018).

Ainsi l'actualité de la transgression ou de l'origine de la polémique pourrait être comprise moins comme l'évocation sexuelle quasi-naturelle, que l'acceptabilité de son inscription dans l'espace public. Ce serait là naturaliser une situation qu'il convient tout à la fois d'historiciser, d'installer dans une dimension géographique et de comprendre du point de vue des pratiques sociales. Gilles Deleuze et Félix Guattari inscrivent l'histoire de l'humanité dans le rapport entre des opérations de codage et de décodage d'une part, et caractérisent d'autre part le concret comme constitution de flux. Dans le cadre général de cette analyse le capitalisme est distingué comme « la chose, l'innommable, le décodage généralisé des flux »²², l'axiomatique capitaliste « libère (...) des flux décodés »²³, « il n'y a de code que là où (une) instance d'anti-production se rabat sur l'économie qu'elle s'approprie »²⁴. Le capitalisme est caractérisé par une inversion des rapports entre plus-value de flux et plus-value de code. Alors que les autres régimes – précapitalistes – transforment la plus-value de flux en plus-value de code renforçant la loi ou le sacré – par exemple un excès de ressources en sacrifices²⁵ – il va réintégrer l'excès de symbolique dans le flux, le marché. Ici la symbolique sexuelle – posons là qu'il s'agit d'un premier recodage de la saucisse – venant donner de la visibilité à une saucisse particulière. À travers la campagne publicitaire de 2014, il s'agissait pour l'entreprise Morteau saucisse de « cibler » d'un point de vue commercial une région « sous-consommatrice » de la spécialité charcutière, la région parisienne, et des « consommateurs plus jeunes ». Dans les mêmes temporalités, la Chambre d'agriculture du Doubs et du Territoire de Belfort, en collaboration avec la fondation rurale interjurassienne, travaille à un projet Interreg France-Suisse : « L'enjeu de la commercialisation » dont l'objectif est « d'augmenter la valeur ajoutée des producteurs locaux » et l'un des volets consiste à « Vendre les produits régionaux ». Travailler sur les « canaux de distribution de proximité », communiquer sur « travailler et acheter les produits de notre région », sensibiliser les acteurs dans le but d'accroître la valeur ajoutée résultant de la vente des produits en lien avec le territoire. Bref tout cela est affaire de marché et de répartition de la plus-value.

Même la banque – *Le Crédit Agricole* – y va de son commentaire à propos des campagnes publicitaires pour la saucisse de Morteau. « La saucisse de Morteau a acquis une notoriété nationale à grands coups de campagnes publicitaires au ton décalé. Les « 20 cm de pur bonheur » promis par cette spécialité charcutière franc-comtoise ont marqué les esprits, et les ventes se sont envolées. De quoi faire le bonheur du groupe Sipas, qui détient 60 % du marché de la saucisse de Morteau et de celle de Montbéliard, sa cousine. » Autre plan de réalité donc, la machine productive et économique Au motif de « la belle histoire de la saucisse de Morteau », une jonction ou un glissement sont opérés vers un autre mode de codage, « une histoire déjà ancienne ». « Au XVIIe siècle, les paysans des montagnes de Franche-Comté exploitent les bois de sapins et d'épicéas pour construire leurs fermes et se chauffer. Ils cuisent et préparent les salaisons dans le tuyé, une pièce-cheminée au cœur de l'habitation. »²⁶ Reprécisons ici que le texte mis en ligne sur le site de la Banque a pour titre : « La saucisse de Morteau part à l'assaut de la grande distribution ».

La profondeur historique, le rapport à des modes d'existence anciens en lien avec un environnement et une caractéristique architecturale, voilà de notre point de vue un second recodage consistant à inscrire la production dans un espace, un temps et des ressources naturelles²⁷ et qui devrait conduire à l'intensification du flux²⁸. Ce plan d'intelligibilité semble

²² Gilles Deleuze et Félix Guattari, *Capitalisme et schizophrénie. L'anti-Œdipe*, Paris, Les éditions de minuit, 1972/1973, p. 180.

²³ *Ibid.*, p. 218.

²⁴ *Ibid.*, p. 295.

²⁵ L'exemple est donné par Charles Ramond, « Deleuze : schizophrénie, capitalisme et mondialisation », *Cités*, 41, 2010, p. 99-113.

²⁶ https://www.creditagricole.info/fnca/ca10_1296885/la-saucisse-de-morteau-part-a-la-conquete-de-la-grande-distribution

²⁷ Sur une critique de cette notion voir par exemple Claude Raffestin pour qui l'idée qu'il y aurait des ressources naturelles n'a pas de sens puisque, les ressources ne préexistent pas aux sociétés et que leurs propriétés sont

atteindre une certaine plénitude avec l'inscription des « salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs » à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel qu'il faut comprendre en un même mouvement. Précisons ici que saucisse de Morteau comme saucisse de Montbéliard sont saisies sous le registre des salaisons du Haut-Doubs, elles sont même présentées, dans la fiche d'inventaire, comme « les fleurons des salaisons comtoises ». La fiche d'inventaire est dite faire suite à une enquête menée de janvier à mars 2016²⁹ par la Fédération nationale des associations locales des sites remarquables du goût dans le cadre d'une réponse à un appel d'offres d'inventaire porté par le ministère de la Culture en 2015. Le projet dont le fil rouge ou le pivot sont « la gastronomie et le patrimoine culinaire français » est ainsi décrit :

« L'objet de la recherche est la réalisation d'un Inventaire des outils, savoir-faire et pratiques qui ont engendré les produits des Sites remarquables du Goût (SRG) ferments de la gastronomie et du patrimoine culinaire français. Les témoignages des femmes et hommes qui les transforment sont au cœur de la recherche à travers des entretiens ciblés et un recueil d'informations qui donneront lieu à des fiches d'inventaire et des documents vidéo. (...) Inscrits dans les sites et transmis depuis des générations, les savoir-faire liés aux produits locaux des Sites Remarquables du Goût sont à la fois liés aux individus qui les détiennent, à l'utilisation des outils et machines, aux caractéristiques géographiques, culturelles, sociales d'un territoire. Ils sont une des composantes du PCI local. »³⁰

Voici donc les salaisons du haut Doubs saisis sous le registre du patrimoine culinaire français et de la gastronomie, de l'ancienneté, d'une capacité à mettre en œuvre des techniques et les artefacts correspondants, d'un territoire ou d'une localité, du patrimoine culturel immatériel et de la recherche conséquente. Cette saisie se faisant sous l'égide du capitalisme et il convient donc d'examiner les opérations de codage à l'œuvre.

2. Territorialités codifiantes

La territorialité de la fiche d'inventaire sera ici comprise comme l'agencement de toutes les relations avec des fragments d'espace, présents ou passés, qui y sont présents et donc jugés nécessaires pour la caractérisation des « salaisons fumées au tuyé du Haut Doubs ». Peuvent s'y repérer une série de variations, par lesquelles ces fragments se voient dotés de différents rôles, absentant parfois certains d'entre eux. Cette opération nomme et qualifie des espaces et dans ce jeu de la découpe peut se reconnaître un réseau de sens ou une logique sous-jacente, comme une topologie de la qualification via l'inscription.

2.1. Une grandeur par incarnation

« Dates et lieu(x) de l'enquête
Région Bourgogne – Franche-Comté – Département du Doubs – communes de
Fournets-Luisans, Guyans-Vennes, Loray, Nancray, Noël Cerneux, Orchamps-Vennes,
Pierrefontaine Les Varans »

inventées et variables dans le temps selon les valeurs d'usage et d'échanges qui leur sont attribuées. Cl. Raffestin, *Pour une géographie du pouvoir*, Paris, Librairies techniques, 1980. Autrement dit il n'y a pas de naturalité à faire de la saucisse de porc et la fumer avec du bois, contrairement aux accents que peut revêtir la fiche d'inventaire.

²⁸ « Nos sociétés présentent un vif goût pour tous les codes étrangers ou exotiques [...] ce qui fait de la psychanalyse et de l'ethnologie deux disciplines appréciées dans nos sociétés modernes », G. Deleuze et F. Guattari, *op. cit.*, p 291.

²⁹ Sans que ne soient précisés sa temporalité ou ses modes opératoires.

³⁰ En 2017 la même Fédération nationale des associations locales des sites remarquables du goût porte un autre projet Savoir-faire liés aux produits des sites remarquables du goût. Sont concernées : La culture de la cerise à Fougerolles (Haute-Saône) - La culture de l'ail à Billom (Puy-de-Dôme) - La fabrication de la fourme de Montbrison (Loire) - La pêche à la sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée) - La fabrication du fruit confit d'Apt (Vaucluse)

« Communauté(s), Personne(s) rencontrée (s)

Au XI^e siècle, le défrichage des forêts effectué sur les hauts plateaux jurassiens pour la construction des monastères a découvert de larges trouées herbeuses propices à l'élevage. L'exploitation du bois s'est accompagnée de l'arrivée progressive des paysans et de la construction de fermes dans la région. Ces « **montagnons** » franc-comtois produisaient du bois de chauffage, du lait, du fromage des vaches laitières, puis conservaient les viandes de bœuf et de porc par salage, séchage et fumage, tradition locale perpétuée depuis l'antiquité. Forts d'une communauté soudée, les paysans franc-comtois ont développé une filière bovine et porcine dans laquelle s'inscrit une pratique spécifique du Haut-Doubs : les salaisons fumées au **tuyé**. La filière ainsi formée regroupe aujourd'hui les éleveurs, les abatteurs-découpeurs, les laitiers, les gestionnaires de « **fruitières** », les charcutiers-bouchers, les restaurateurs, les revendeurs, les professionnels de la forêt, les scieries, les artisans menuisiers, couvreurs en tavaillons et les acteurs de la valorisation : les associations locales, les représentants des collectivités, les structures de formation, qui incarnent une identité régionale autour de cette pratique unique. »

Si les lieux de l'enquête à l'origine de la rédaction de la fiche sont relativement circonscrits (7 communes), une relation plus ample est tissée entre la filière de production et ses acteurs, les salaisons du Haut-Doubs donc et un espace qui les déborde. L'opération est d'amplification de l'objet puisqu'au-delà de la saucisse de Morteau c'est une région qui est visée – une « identité régionale » – que l'on peut identifier comme la Franche-Comté puisque dans la même rubrique c'est de paysans et de montagnons franc-comtois dont il est question – ce qui d'ailleurs n'est pas la même chose. L'amplification s'accompagne d'une double réduction puisque l'identité régionale se voit incarner à la fois par cette pratique et par les acteurs de la filière, devenus motifs identitaires. Autrement dit les voilà représentants d'un territoire qui se révèle excéder la seule zone dans laquelle ils produisent, et qui de fait est définie par le périmètre de l'enquête, sans que ne soient précisés ce que seraient les mécanismes d'inclusion identitaire de l'une dans l'autre, ni les modalités par lesquels les acteurs de la filière charcutière incarneraient la région, ou encore les attachements qui pourraient être à l'œuvre du nord au sud et de l'est à l'ouest de la Franche-Comté, bref le jeu de ce que l'on pourrait appeler, avec toutes les précautions possibles, « une identité régionale ». Une conception idiosyncrasique de l'identité régionale semble à l'œuvre au sens où l'entendait Vidal de la Blache. « Chaque région constitue un individu géographique » écrivait-il, individualité qu'ici les acteurs de la filière charcutières du Haut-Doubs incarneraient donc, autour de cette pratique « unique ». Si l'on était un seul instant tenant de cette conception idiosyncratique, soit l'idée qu'il y aurait un caractère particulier du franc-comtois en une approche relevant d'une vieille géographie culturelle, alors d'autres incarnats et par conséquent constituants de cette identité pourraient être présentés à la représentation. Des pratiques sociales comme le réglage d'un art souverain de la grève comme celle des Lip en 1973. Des lieux traces comme Fort-Lachaux ou les casemates Vauban de Besançon en tant qu'ils incarnent des vies minorées. La revendication d'un certain esprit humaniste de la ville de Besançon présenté comme abimé par l'arrêté anti-mendicité du maire Fousseret LREM en 2018. Certes ils ne sont liés à aucun produit marchand, voire les contrecarrent. Si l'on défendait une telle approche, l'identité est-elle résumable à la production de saucisses ?

À défaut de produire et présenter des savoirs, la fiche d'inventaire opère un retournement des relations entre fragments d'espace, du plus petit elle fait le représentant de celui qui le contient et ainsi grandit l'intérêt localisé en cause régionale au prix de quelques lieux communs.

2.2. Vacuité du temps et bornage de l'espace

« Description de l'élément

(...) La production de ces charcuteries, les salaisons comtoises, est liée depuis toujours à l'élevage des cochons nourris au petit lait issu de la fabrication des fromages grâce au réseau de fruitières développé en Franche-Comté. »

Là le registre des relations se fait entre différentes structures productives : l'élevage porcin, l'élevage bovin et la production fromagère, en tant que cette dernière relève d'une modalité coopérative soit un agrandissement du réseau de sens dans lequel les salaisons se voient agrégées, tant du point de vue des moyens techniques de la production que de ses modalités politiques.

Le lien « depuis toujours » entre la production charcutière et fabrication de fromage mérite d'être interrogé et l'on s'arrêtera d'abord sur ce « toujours ». En 2017 Pierre Dornier, ancien journaliste de l'Est Républicain, auteur de guides de randonnée et d'ouvrages régionaux, publie, en lien avec la filière porcine régionale³¹, un ouvrage intitulé *Le porc comtois. Saucisses de Morteau et de Montbéliard*³². La couverture n'est pas avare d'une imagerie de valorisation : ferme à tuyé, saucisses et jambons sur une planche à découper en bois, vin blanc fromage de comté et saucisses réunis, porc dans la « nature » et enfin un extrait du tableau de Courbet *Le retour de la foire des paysans de Flagey*. Bref elle ne ressemble en rien à celle d'un texte-brûlot produit d'une pensée critique qui viendrait prendre de face problèmes environnementaux, traitement de l'animal ou déconstruire des dispositifs d'inscription territoriale régionalisants. De même l'auteur est peu soupçonnable de gastrophobie. Pour autant il écrit :

« Lors de la demande d'IGP pour le porc comtois de petit-lait, l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) appelé à donner une expertise du dossier, faisant référence « à la qualité supposée supérieure des porcs élevés en Franche-Comté, surtout s'ils sont alimentés au petit lait comme on le faisait autrefois » pose incidemment une bonne question : « Quand ? »

En la matière, il y a un mythe, que, à l'instar celui du porc domestique, il faut relativiser. Dire que l'élevage porcin est historiquement lié aux fruitières, comme on le dit souvent, est abusif sauf à considérer les siècles antérieurs au XXe siècle comme la préhistoire porcine. Le porc n'accompagne pas la fruitière depuis ses origines au XIIIe siècle. »³³

Pierre Dornier pointe et analyse ce qui est, de son point de vue, une absence de corrélation entre la courbe démographique du cheptel porcin en Franche-Comté et l'accroissement du nombre de fruitières au XVIIIe siècle ou la conversion de l'agriculture régionale à l'élevage laitier. De même au XIXe siècle l'élevage porcin ne suivrait pas le doublement du nombre de fruitières. Pour lui ce n'est qu'au XXe siècle que se structura l'élevage porcin lié à l'élevage laitier et que l'on peut faire « le constat d'une évolution de l'élevage porcin qui a quitté la plaine pour gagner les plateaux et la montagne afin de se nourrir (...) au pis de la vache »³⁴. Il souligne l'installation de porcheries de fruitières dans les années 1930, et une période de création d'ateliers privés dans les années 70 mise en relation avec les politiques publiques liées à l'élevage du porc. Enfin écrit-il, dans les années 80, 10 à 15% des 380 000 tonnes de petit lait du Doubs sont rejetées dans le milieu naturel³⁵. Certes on peut ne pas partager les analyses de Pierre Dornier, mais il faut lui reconnaître tout à la fois un refus du finalisme tout comme une capacité à historiciser la situation. Nous voilà assez loin du « toujours » et de l'effacement du temps.

Le « toujours » installe une permanence et instruit la fiche et par conséquent la patrimonialité du bien dans le registre de l'ancienneté, convoquant et rendant présent un fragment d'espace du

³¹ Ce livre nous a d'ailleurs été remis par un représentant de la filière porcine comtoise !

³² Pierre Dornier, *Le porc comtois. Saucisses de Morteau et de Montbéliard*, Pontarlier, Éditions du Belvédère, 2017.

³³ P. Dornier, *ibid.*, p. 47 48.

³⁴ *Ibid.*, p.56.

³⁵ De son côté Alain Melo souligne la nécessité devant laquelle les fromageries se sont trouvées dans les années 70, de gérer leurs effluents, lisier des porcheries mais aussi petit-lait et qui a pu conduire à la fermeture de porcheries de fruitières ou privées. Alain Melo, *Fruitières comtoises. De l'association villageoise au système de production localisé*, Morre, Fédérations départementales des coopératives laitières Doubs-Jura, 2012, p. 143 et 148.

passé en tant qu'il est productif. Ce passé convoqué, plus que d'un régime de la connaissance³⁶, relève d'un régime de l'esthétique non-figurative³⁷. c'est-à-dire sans vécu humain ni subjectivité, sans mémoire ni vécu personnel, c'est le monde en l'absence d'homme³⁸.

Le « toujours » installe les structures sociales et techniques de production des salaisons du Haut-Doubs dans un temps vide et une invariable comme si le lien entre élevage porcin et charcuterie, élevage bovin et activité fromagère était déjà là et donné. C'est la puissance de déplacement de la fiche. Le toujours se voit renversé en un « encore » facteur de production. Pourtant la permanence ne caractérise pas nécessairement la situation. Pour exemple³⁹, une étude du ministère de l'Agriculture, publié en 2016, note une concurrence de la filière porcine avec l'industrie de la poudre de lait qui « offre des débouchés plus rémunérateurs ». La part de petit-lait consommée par les porcs a été « divisée par deux en 20 ans »⁴⁰

A la vacuité du temps, la fiche d'inventaire ajoute la clôture d'un espace, borné par les salaisons comtoises, l'élevage au petit-lait lié à la fabrication coopérative de fromage. Les ressources productives extérieures à cet espace en sont absentes. Celle en porcelets d'abord. L'élevage porcin comtois est spécialisé dans l'engraissement - deux élevages sur trois - soit l'élevage du porc post sevrage, un porc né ailleurs, un porc travaillé génétiquement comme dans l'ensemble de la filière porcine d'ailleurs. Celle en viande ensuite. La production de saucisses nécessite 20 000 tonnes de carcasses alors que le potentiel des porcs élevés en Franche Comté selon les modalités du cahier des charges de l'IGP est de moins de 13 000 tonnes⁴¹. Autrement dit l'espace productif excède largement les communes de la zone d'enquête, le Haut-Doubs et la Franche-Comté. De plus se placer dans une continuité avec une forme coopérative de production est, s'agissant de la filière porcine et de la production de salaisons, est pour le moins excessif.

Si généralement les processus inventoriaux se réclament d'une description caractéristique du positivisme, ici la qualification du fragment d'espace de la fiche se fait par coup de force performatif qui opère par soustractions, soustraction d'une historicité qui ne serait pas réduite à la permanence des êtres et des choses, soustraction des facteurs de production qui sont externes à l'espace en quête de qualification.

2.3. De la rente territoriale en régime passif

Sur un fond bleu ciel, une vache perchée sur ses deux pattes arrières pousse un landau dont les roues sont constituées des logo IGP et « Porc de franche comté nourri au petit lait des fromageries ». Embarqué dans le landau, un cochon dirige son regard vers la vache L'affiche est signée des éleveurs de la Chevillotte. « En Franche-Comté les vaches font des cochons » y est-il écrit⁴². Une autre image diffusée sur le site Internet de la filière porcine de Franche-Comté

³⁶ On pourrait au passage relever les immenses lacunes de la bibliographie. Pour exemple l'article de Colette Méchin, « A propos de frontières. Les pratiques charcutières comme discriminant culturel. Enquête en Franche-Comté », *Revue des sciences sociale de l'a France de l'Est*, 19, 1991-1992, p. 80-90, qui d'ailleurs note : « Le fumage en Franche-Comté est si spectaculaire qu'il joue dans l'imaginaire des Comtois un rôle publicitaire éminent au point d'occulter un mode de conservation plus discret mais bien présent sur le terrain il y a cinquante ans à peine : le séchage », c'est à dire le séchage sans fumer.

³⁷ G. Deleuze et F. Guattari, *op. cit.*, p. 130.

³⁸ Je paraphrase ici Pierre Montebello, *Deleuze. La passion de la pensée*, Paris, Vrin, 2008, p. 207

³⁹ Parmi d'autres et factuel.

⁴⁰ « Le porc en Franche-Comté. Une filière traditionnelle en crise de croissance », *Agriste*, 8, octobre 2016, p 5

⁴¹ *Ibid.*

⁴² L'image du faire-souche porcin des bovins illustre assez parfaitement l'indistinction entre les termes utilisées pour la reproduction des animaux et ceux appliqués à la reproduction sociale des biens économiques analysée par Marshall Sahlins, *Critique de la sociobiologie. Aspects anthropologiques*, Paris, Gallimard, 1980. « Depuis le bas Moyen-Âge, la société occidentale s'est systématiquement appliquée à inscrire son activité économique dans un code, constituant une métaphore généralisée d'amélioration de la race (*stock*) », p. 179. Thévenot et Boltanski note que la référence à la

présente « le cycle du petit lait » au cours duquel se succèdent une vache, une cuve à fromage et une meule à comté, une auge de petit lait, un porc « de franche comté une salaison et deux pièces de viande IGP, des prairies et du fourrage. La vache produit le lait, le petit-lait nourrit le porc, le porc fertilise les prairies qui nourrissent la vache. Le site Internet dédié à la saucisse de Morteau reprend le même discours « Les prés nourrissent les vaches qui produisent le lait avec lequel on fabrique des fromages dont le petit lait nourrit le porcs et vaches dont le lisier fertilise les prés »⁴³ dans le cycle aucun intrant, tout est dans l'espace clos.

Entre l'affiche et la fiche, pas de différence, à la forme graphique près : « La Franche-Comté a réussi à perpétuer la tradition de l'élevage de porc et des salaisons grâce à la filière de la production fromagère, notamment du comté en passant par les élevages de vaches, les fruitières et élevages de porcs »

« Grâce » se voit attribuer là un rôle de connecteur de causalité : l'existence des salaisons est étroitement liée à celle de la production fromagère. Faisons là un détour par la sémiotique et les identifications qu'elle opère de rôles actantiels : l'objet, le sujet opérant et le sujet passif. L'objet là serait les salaisons du Haut-Doubs et au terme de la fiche ce qui serait visé est moins le savoir-faire de fumage ou de fabrication des saucisses dont elle ne dit pas grand-chose au bout du compte et pas beaucoup plus que le cahier des charges IGP, que les conditions d'élevage des porcs en tant qu'il est permis par l'activité fromagère. Autrement dit, par le « grâce », le sujet opérant de la fiche est, par différentes opérations de traduction, la production de comté, le sujet passif celle de charcuterie. Comme une fiche d'inventaire en régime de passivité.

Si faire de l'élevage de porc l'un des résultats vertueux de la production de comté est l'un des buts de la construction de son image par la filière, au-delà de la question environnementale, l'inscription de la production de charcuteries dans le système historique de production de fromage de Comté, institue une proximité tout à la fois historiquement ancrée, symboliquement prestigieuse et construite sur un système de rente de monopole et ses stratégies de différenciation du produit qui le distingue de marchandises ordinaires. La rente de monopole repose sur le contrôle de la ressource dont il faut construire tout à la fois la singularité des qualités et la possible commercialisation. S'agissant du vin par exemple il s'agit de célébrer, en France, les vertus uniques de la terre, du climat, de la tradition⁴⁴. L'autre point d'appui de la réussite du Comté est un partage équitable entre les acteurs de la filière de production⁴⁵. L'instrument politico-administratif de la rente est le cahier des charges, il conjugue, similaire en cela à d'autres AOP, alimentation au foin contre l'ensilage, utilisation de la vache montbéliarde, travail au lait cru et affinage long, maîtrise de l'offre par l'interprofession⁴⁶. Certains ajoutent à cela un capital social lié à l'historicité de sa structure de production soit la coopérative⁴⁷, forme productive dont l'ancienneté est elle-même présentée comme une particularité régionale.

S'agréger à un produit AOP et à sa rente d'appellation c'est tenter d'en tirer parti, ce que fait pleinement le cahier des charges de l'IGP Saucisse de Morteau puisque l'un des éléments justifiant le lien avec le milieu géographique selon ses termes, à côté de la forêt, de ses produits et

souche est propice aux glissements entre grandeur domestique et grandeur industrielle, ce qui est le projet de l'affiche. Cf. Luc Boltanski et Laurent Thévenot, *De la justification. Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard, 1991, p. 141.

⁴³ <http://www.saucissedemorteau.com/unique/les-particularites-de-la-morteau/le-cycle-du-petit-lait>

⁴⁴ David Harvey, *Géographie de la domination*, Paris Les prairies ordinaires, 2008, p. 34sq.

⁴⁵ Ce que réclame les éleveurs de porcs dès l'attribution d'une IGP à la saucisse de Morteau. Sur la filière Comté cf. Philippe Perrier-Cornet, « Le massif jurassien. Les paradoxes de la croissance en montagne. Éleveurs et marchands solidaires dans un système de rente », *Cahiers d'Économie et de Sociologie Rurales*, 2,1986, p. 62-121.

⁴⁶ Daniel Ricard, « La coopération laitière dans la montagne française », *Revue de géographie alpine* [En ligne], 103-1 | 2015, mis en ligne le 29 juin 2015, consulté le 07 août 2018. URL : <http://journals.openedition.org/rga/2739> ; DOI : 10.4000/rga.2739.

⁴⁷ Cyrille Rigolot, « Le capital social des filières : une dimension essentielle de leurs capacités d'adaptation. Illustration avec la filière Comté », *Cahiers Agricultures*, 25/4, 2016, <https://doi.org/10.1051/cagri/2016029>.

de la nécessité de se chauffer conduisant au « concept de ‘thué’ » est l’existence de l’élevage bovin laitier et de l’activité fromagère.

Les fragments d’espace de l’un recouvrent ceux de l’autre, l’excellence de l’un participe de celle de l’autre. Là, s’agissant de la façon dont ces fragments sont utilisés au présent, la relation devient figurative dans le sens où le passé non-figuratif est prisonnier de la perspective présente soit au fond celle des opérateurs de la fiche. « Nos sociétés présentent un vif goût pour tous les codes, les codes étrangers ou exotiques, mais c’est un goût destructif et mortuaire. Si décoder veut sans doute dire comprendre un code et le traduire, c’est plus encore le détruire en tant que code, lui assigner une fonction archaïque, folklorique ou résiduelle » écrivent Deleuze et Guattari⁴⁸. Clôture de l’espace, vacuité du temps, agrégations et soustractions autant d’opérations de découpes autorisant le réglage d’un tel code auquel la fiche d’inventaire largement participe.

2.4. Conflits fragmentaires

Fruitières, épicéas et sapins, thués... pour autant, bien que ces trois termes appartiennent au vocabulaire du codage de la saucisse de Morteau comme patrimoine, l’aire géographique de sa production instituée par l’IGP est l’ensemble de la Franche-Comté soit des territoires parfois sans fruitières, ni résineux, ni thué. En 1977 un label régional – « Fabricants de véritable saucisse de Morteau » - démarque le lieu de production face à d’autres, parfois aussi éloignés que la Bretagne. Plus tard, la candidature à l’attribution de l’IGP verra s’opposer deux visions, chacune incarnant différemment le produit et le savoir-faire requis. Pour les uns l’espace de production est compris comme la zone des fermes à tué soit la montagne. Le tué et par conséquent le fumage sont les principaux éléments de codage. D’autres argumentent que le fumage se pratique dans toute la Franche-Comté⁴⁹. Le compromis est alors trouvé dans l’alimentation du porc engraisé au sérum de fromagerie, nouvel élément de codage bien que les thués soient mentionnés dans le cahier des charges de même que l’environnement naturel de forêts de résineux.

« Localisation physique de l’élément

La pratique des « salaisons fumées au tuyé » s’étend sur les hauts plateaux jurassiens de la Région Bourgogne- Franche-Comté, et plus précisément dans le Haut-Doubs, dans la partie montagneuse du département du Doubs d’altitude supérieure à 600 m. Les fumoirs traditionnels en pierre, ancêtres des tuyés, sont présents quant à eux sur les plateaux du Doubs depuis l’époque gallo-romaine. »

« Plus d’une vingtaine de fumoirs ou tuyés sont dénombrés dans le Doubs. »

« Trois types de tuyé sont désormais courants dans le Doubs :

-le tuyé traditionnel en bois, qui est une spécificité du Haut-Doubs et dont l’utilisation se raréfie,

- le tuyé en pierre ou fumoir très répandu sur les plateaux du Doubs,

- le tuyé industriel, dont la technique inspirée du tuyé traditionnel, est une cellule de fumage électrique conçue pour différents types de séchage et fumage régulier à l’attention des fabricants industriels ou artisanaux dans le respect des contraintes environnementales et sanitaires. »

De l’histoire du codage, la fiche ne dit rien bien entendu, pas plus que de sa propre situationnalité⁵⁰, c’est à la fois la condition de son fonctionnement et ce qui la qualifie comme un dispositif aliénant. D’une part elle vient conforter une délimitation contre une autre, mettant en avant le Haut-Doubs qualifié par l’utilisation du tuyé en bois dans une attribution de la valeur indexée sur l’altitude, une patrimonialité visible dans un fragment d’espace. Ce qui ne l’empêche pas de mentionner le jambon de Luxeuil historiquement à l’espace des Vosges Saônoises et fumé sans tuyé et d’oublier parmi les pratiques « traditionnelles » charcutières régionales (!) le séchage à

⁴⁸ *Op. cit.*, p. 291.

⁴⁹ L’histoire est racontée par Pierre Dornier... encore lui.

⁵⁰ Soit les conditions et constituants de son existence.

l'air ou le fumage sans cheminée⁵¹. D'autre part elle inscrit dans le rapport matériel/immatériel le point de codage essentiel de la patrimonialité dans l'objet ce qui correspond aux finalités des Sites remarquables du goût : « Mettre en lumière des lieux associés à la richesse et la diversité de la gastronomie française ». Ce qui a l'immense avantage de pouvoir constituer des lieux patrimoniaux ouvert sur le tourisme⁵², « stade ultime de la marchandisation de la relation interculturelle »⁵³.

3. Ficher. Anatomie d'une fiche inventaire

Entre le Haut-Doubs et la direction générale des Patrimoines du ministère de la Culture, point de transports de saucisses ou de jambons, pas plus que de fumoirs qui circuleraient et viendraient constituer une collection matérielle en tant qu'elle incarnerait l'immatériel... Mais une fiche d'inventaire, quadrillant et bornant un champ d'expériences, modelant le travail de coprésence sur le terrain et produisant un cadre d'intelligibilité pour le concret dans une écriture qui se veut transitive.

3.1. Autour de la table ? Dans un même bateau ?

Avec le projet de la Fédération des sites remarquables du goût, voici donc les salaisons au tué saisies dans une intention et promues comme l'objet d'une enquête, susceptibles par conséquent d'un travail de transport d'information si par là on entend un rapport – et non un signe – établi entre deux lieux, et par lequel circule un véhicule, une inscription pour paraphraser un texte de Bruno Latour dans lequel il convoque un dessin de Pierre Sonnerat publié dans son *Voyage en Nouvelle Guinée en 1776*⁵⁴. Le naturaliste s'y représente assis en train de noter ou de dessiner alors que, devant lui, le monde indigène se met en scène, prenant la pose avec un perroquet. D'une certaine manière la fiche sur les salaisons, comme Pierre Sonnerat, se figure en train de se faire et c'est d'abord à cela qui s'agira de porter attention.

Elle liste les indigènes qui doivent se présenter à elle, parce que concernés par la pratique spécifique dont elle entend rendre compte et transporter au sein de l'appareil d'état. Ce sont les acteurs constitutifs de la filière productive, première réduction puisque, au regard de l'importance identitaire donnée aux salaisons, le Haut-Doubs aurait pu être autrement représenté, plus amplement, la « région » puisque c'est d'identité régionale dont il est question.

« La filière ainsi formée regroupe aujourd'hui les éleveurs, les abatteurs-découpeurs, les laitiers, les gestionnaires de « **fruitières** », les charcutiers-bouchers, les restaurateurs, les revendeurs, les professionnels de la forêt, les scieries, les artisans menuisiers, couvreurs en tavaillons et les acteurs de la valorisation : les associations locales, les représentants des collectivités, les structures de formation, qui incarnent une identité régionale autour de cette pratique unique. »

De plus, à regarder de plus près les personnes rencontrées pour l'établissement de la fiche, tous les acteurs de la filière ne sont pas là, seconde réduction. Sont présents sur la scène de l'établissement de la fiche : « les représentants des organisations locales les plus impliquées » soit : les agriculteurs, les bouchers charcutiers, les associations établissements culturels et touristiques, les collectivités les restaurateurs et membres de l'association locale des sites remarquables du goût. Point par exemple de professionnels de la forêt ? La relation d'implication n'est pas instruite, et *in fine* plus que les organisations ce sont leurs représentants qui sont présents. À

⁵¹ C. Méchin, *op. cit.*, p. 85-86.

⁵² <http://sitesremarquablesdugout.com/listing/salaisons-du-haut-doubs>. Voir aussi : « La zone AOP Comté est un pays de cocagne pour le tourisme » <http://vismavie-comte.com/2018/02/02/visiteur-gourmand/>.

⁵³ François Cusset, *Le déchaînement du monde. Logique nouvelle de la violence*, Paris, La Découverte, 2018.

⁵⁴ Bruno Latour, « Ces réseaux que la raison ignore » in : C. Jacob et M. Baratin (dirs.), *Le pouvoir des bibliothèques. La mémoire des livres dans la culture occidentale*, Paris, Albin Michel, 1996, p. 23-46.

suivre les organisations impliquées, il est possible de recomposer autrement et plus clairement la distribution proposée et de re-catégoriser les personnes rencontrées. D'abord des membres de la FNSEA exerçant ou ayant exercé des responsabilités (président ou ancien président de la Chambre d'agriculture, président de la FDESA), ce qui d'ailleurs peut étonner alors que la période où la légitimité de l'unité de la représentation des agriculteurs semble révolue⁵⁵. Puis en nombre important des membres de l'association locale ou de la fédération nationale des sites remarquables du goût soit appartenant à l'association qui porte la rédaction de la fiche d'inventaire et a répondu à l'appel d'offres du ministère de la Culture, des défenseurs des IGP régionales, des élus locaux et un établissement public patrimonial.

Revenons là à l'ambition de l'enquête : un travail de recherche, des entretiens ciblés en son cœur. Si l'intention pouvait nous faire songer à l'image de Pierre Senonot soit des indigènes et un enquêteur séparé par une table support visible de l'information en train de se constituer mais aussi lieu de partage et de départage entre deux espaces différemment constitués en matière d'épistémologie politique des savoirs et manifestation elle-même d'une telle épistémologie politique, convenons que cela ne convient plus. Tentons alors de faire détour par une autre image confrontant indigènes et voyageurs, l'empruntant à un détail des papiers peints du Château de Champlitte. Là les indigènes scrutent les bateaux des voyageurs, des colons qui arrivent : ici ce seraient ceux qui portent le projet d'inventaire soit les Sites remarquables du goût. Ce n'est pas ce qui est à l'œuvre dans la situation haut-doubsienne qui apparaît beaucoup plus brouillée que cela : de quel côté de la table les membres des Sites remarquables du goût se trouvent-ils ? Du côté de l'enquêteur puisque enquête classique est annoncée ? Du côté des enquêtés ? Si l'enquêteur ne se veut qu'en surplomb ou le porte-parole des enquêtés, comment caractériser ceux-ci ? Il semblerait que de chaque côté de la table se trouve, au moins pour partie, une même entité qui ne se dit pas : les Sites remarquables du goût. A la rubrique de la fiche, pourtant essentielle s'agissant de la construction d'un bien relevant de la catégorie patrimoniale de patrimoine culturel immatériel, de la participation des communautés, groupes et individus, rien ne figure. Alors nous resterions dans le bateau sans-autrui⁵⁶ ? Bref règne comme une imprécision sur la caractérisation de la situation d'élaboration inventoriale.

3.2. La fiche opérateur de desontologisation

« Le témoignage de Philippe Monnet, agriculteur, éleveur de porcs

Philippe Monnet, issu d'une famille d'agriculteurs depuis plusieurs générations, a obtenu un BTS Agricole au CFA de Dannemarie-sur-Crête et repris l'exploitation familiale de 40 ha d'herbe pour la production de lait et de comté, morbier et gruyère, fabriqués à la fromagerie de Trévillers. Celle-ci réunit 40 exploitations.

- Il possède une porcherie de 60 cochons et 60 vaches de Montbéliard.
- Il respecte toute la chaîne traditionnelle d'alimentation des cochons.
- Il récupère le lactosérum des vaches (450 l de lactosérum pour 500 l de lait).
- Il complète la nourriture avec 1,5 kg de céréales et 500 g de tourteau (colza, protéagineux, etc.).
- Les porcs sont transportés à l'abattoir de Valdahon, puis découpés et envoyés chez le salaisonier, qui sale et fume la viande dans un tuyé en pierre.
- Les produits obtenus avec 20 kg d'herbe sont dans son exploitation : -2kgdecomté - 18 l de lactosérum - 2 saucisses de Morteau de 300 g chacune »

⁵⁵ On se reportera à ce propos à Ivan Bruneau, « L'érosion d'un pouvoir de représentation. L'espace des expressions agricoles en France depuis les années 1960 », *Politix*, 3, 2013, p. 9-29. Fait l'analyse que si FNSEA et JA conservent des positions dominantes dans les différents lieux de production des politiques agricoles, leur capacité à porter les intérêts des différentes fractions du monde agricole sont contestées. En 2013, aux dernières élections pour les Chambres d'agriculture la FNSEA et les JA ont recueilli 53,30% des voix dans le collège des chefs des chefs d'exploitation alors que la participation était de 55%. Dans le Doubs ces mêmes chiffres étaient de 67% et 61%. Autrement dit 40,87% des agriculteurs ont voté pour la FNSEA et les JA.

⁵⁶ Ou un autrui client. Sur autrui voir Gilles Deleuze, *Logiques du sens*, Paris, Éditions de Minuit, 1969.

À quelques endroits de la fiche apparaissent ce qui est présenté comme des propos d'éleveurs, des « témoignages » dont l'intérêt avait été pointé dans le projet d'inventaire. Dans ce premier cas, toute expression de l'expérience de l'éleveur, et son témoignage donc un ensemble de paroles en principe articulées et réflexives, sont réduites à un mode techniciste d'énonciation d'un processus de fabrication. L'éleveur est absenté tout comme ses paroles au profit des moments de ce processus technique, de quantifications zootechniques ou de l'inventaire agronomiques, d'un rapport à un cahier des charges. Pourtant, se dire éleveur aujourd'hui dans cette région c'est énoncer une conception relationniste du métier par laquelle sont convoquées différentes entités (animaux, temps, consommateurs, professionnels, autres éleveurs...) et dites les relations entretenues avec elles. C'est gouverner le vivant de manière autrement plus complexe que dans un rapport à un cahier des charges et des animaux pensés comme de seuls moyens de production, c'est les aimer et les singulariser, les tuer sans parfois s'inscrire dans le paradigme des « productions animales »⁵⁷. Dans la fiche d'inventaire, l'animal via le mode de présence de l'éleveur devient l'objet d'un mode d'emploi dont le but est l'extraction du « minerai viande »⁵⁸ évacuant toute l'expérience de l'éleveur. Les savoir-faire de l'élevage ou du fumage sont réduits à une suite d'opérations à effectuer, une série de propositions, tout ce qu'ils ne peuvent être⁵⁹. C'est le statut de l'expérience même de l'éleveur qui est modifié, réduit qu'il est au statut de producteur, capitalisme oblige.

« Globalement dans le Doubs, un jeune sur 2 reprend l'exploitation familiale » dit Philippe Monnet, agriculteur. »

Remarquons que cette seconde citation n'est pas en première personne. Point de Je qui manifesterait l'appartenance qu'elle soit définie en termes relatifs ou absolu, autrement dit que soient décrites des relations avec des pairs ou déclarée l'appartenance à une condition supérieure et à un groupe identifiable. Moins que de recourir à des termes intentionnels c'est à dire qui disent comment les choses se présentent à quelqu'un et permettent d'accéder à son expérience, la citation se fait en termes naturels – dire ce qui se passe⁶⁰ – tout en les habillant en termes intentionnels. C'est comme si la fiche était muette, organisant le silence de la parole. Ce n'est même pas à des « voix sans corps »⁶¹ que nous avons à faire, mais pour paraphraser Michel de Certeau, les énoncés perdent leur voix⁶².

3.3. Une situation

La fiche est un objet historique qui se situe dans une configuration culturelle, épistémologique et politique des savoirs⁶³. Dans son approche logiciste de l'archéologie, soit l'analyse des démarches et opérations intellectuelles de l'archéologie en tant qu'elles se manifestent dans la littérature produite par cette discipline, des rapports de fouilles aux monographies, Jean-Claude Gardin note qu'il est habituel d'y distinguer deux familles d'écrits : les travaux de compilation dont le but est de faire connaître des matériaux inédits ou mal accessibles et qui seraient des descriptions neutres que l'on peut parfois distinguer par leur forme tabulaire, les œuvres de réflexion où l'objectif est d'avancer des idées neuves à propos de telle ou telle classe d'objets sélectionnant certaines de leurs propriétés⁶⁴. La compilation fait la part belle aux « descriptions » d'objets ou de classe d'objets, à des « faits bruts », à une « description objective » de faits préalablement à toute

⁵⁷ Flavie Ailhaud, Noël Barbe, *Enquête ethnologique sur l'élevage/être éleveur. Première synthèse*, Musée des maisons comtoises, DRAC de Bourgogne Franche-Comté, IIAC, 2018.

⁵⁸ Jocelyn Porcher, *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXI^e siècle*, Paris, La découverte, 2011, p. 70.

⁵⁹ Philippe Descola revient sur ces points dans « Introduction », in : Salvatore D'Onofrio et Frédéric Joulain (dir.), *Dire le savoir-faire. Gestes, techniques et objets*, Paris, L'Herne, 2006, p 9-12

⁶⁰ Vincent Descombes, *Les institutions du sens*, Paris, Éditions de Minuit, 1996.

⁶¹ Umberto Eco, *Six promenades dans els bois du roman et d'ailleurs*, Paris, Grasset, 1996, p. 32.

⁶² Michel de Certeau, *L'absent de l'histoire*, Tours, Mame, 1973.

⁶³ Cf. Jean François Bert, *Une histoire de la fiche érudite*, Villeurbanne, Presses de l'Enssib, 2017 ; Christian Jacob (dir.), *Lieux de savoir 2. Les mains de l'intellect*, Paris, Albin Michel, 2011.

⁶⁴ On se reportera à J. Cl. Gardin *op. cit.* 1979 ainsi qu'à N. Barbe, « Dictions archéologiques », *Le Genre humain*, 1, 2011, p. 235-263.

interprétation ou toute subjectivité. Alors écrit Gardin, le problème épistémologique n'est pas tant l'interprétation que la représentation, ou plutôt l'interprétation se résume à la représentation.

Indéniablement la fiche d'inventaire des salaisons du Haut-Doubs – comme les autres fiches de l'inventaire national – revêt une forme tabulaire en ce qu'elle est fragmentée en parties consacrées à des entités à décrire, leur sommation étant censée produire un effet de connaissance articulé à une mise en ordre du monde. Forme graphique de l'établissement de faits bruts, parfaite mise en œuvre d'une posture relevant du positivisme, elle relèverait a priori des écrits de compilation et de ce point de vue se présente comme recueil d'une vérité.

Comparée à d'autres interprétations de l'histoire des salaisons du Haut-Doubs et de leur contemporanéité, et parce qu'elle étaye des considérations historiques (Gardin 245) elle en présente une modalité particulière, à distance des faits objectifs malgré une forme qui fait illusion... À y regarder de plus près, il faut l'analyser comme une « politique de la vérité » d'abord en tant qu'elle s'insère dans l'espace du marché et que tactiquement elle est le lieu de production d'intérêts économiques. Ensuite parce qu'elle opère par sélection. Ainsi elle s'enracine dans une opération de clôture topographique d'évacuation de tout facteur exogène, ou plutôt construisant la ligne de démarcation entre exogène et endogène. Tout ce qui ne semble pas relever d'un génie autochtone – intrants productifs, politiques publiques et leurs effets productifs... – se voit évacuer de l'espace de production. Ce qui n'est pas sans rappeler Maurice Barrès, ou à un moindre niveau Auguste Bailly romancier aux accents maurassien et dont l'écriture aux effets d'autochtonie célèbre une microrégion du Jura, le Grandvaux⁶⁵. A la clôture des lieux vient s'ajouter l'immobilité du temps. Pour Barrès le paysage était dépôt d'histoire et de civilisation, ici ce sont les pratiques charcutières qui sont ainsi instruites, dans une double conception du temps tout à la fois vide et dans une version continuité. Bref dans la fiction d'une permanence, ce qui est l'une des fonctions u mythe

4. Stade ultime...

Ce que la lecture informée de la fiche et l'analytique des opérations intellectuelles qui s'y déroulent nous apprennent est moins de l'ordre des savoirs anthropologiques, historiques ou sociologiques sur les salaisons du Haut-Doubs que de celui d'un recodage qui entend, sous l'égide du patrimoine, requalifier un territoire productif par l'immobilité du temps, par la composition d'une de fragments d'espaces en jouant sur les échelles et les limites (constituer la grandeur d'une cause, s'agréger une valeur territoriale et sa rente de situation, s'arrimer à un trait architectural et technique pour constituer une singularité au sein d'un espace déjà reconnu, expulsion de certains espaces), un territoire dont les acteurs sont sans voix. Il s'agit de faire tenir en inscrivant et sans s'attarder sur les modalités de cette inscription.

Recodages sexuel et patrimonial vont de pair. Le premier autorise une visibilité marchande, là où le second, via la fiche d'inventaire, permet d'échapper à l'équivalence généralisée des produits marchands et fabrique de l'incommensurable pour prendre rang sur le marché de l'originalité et des noms propres⁶⁶. La fiche est le symptôme de la logique patrimoniale du capitalisme tardif défini par Jameson comme ce moment où « marché et culture fusionnent »⁶⁷. Dans cette relation, il convient de souligner une parenté de geste entre l'établissement de la valeur patrimoniale d'une production qui opère une double échappée à l'équivalence généralisée du marché et une politique culturelle axée sur la fréquentation « civilisatrice » des œuvres d'arts et qui entend faire exception,

⁶⁵Alain Brossat, « Barrès ou la nationalisation du paysage », *Appareil*, 11, 2013, mis en ligne le 26 septembre 2013, consulté le 29 août 2018. URL : <http://journals.openedition.org/appareil/1794> ; DOI : 10.4000/appareil.1794, N. Barbe « Auguste Bailly ou le Grandvaux "en race" », *Barbizier*, 33, 2009, p. 229-244.

⁶⁶ Lucien Karpik, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.

⁶⁷ Fredric Jameson, *Le postmodernisme ou la logique culturelle du capitalisme tardif*, Paris, Beaux-Arts de Paris, 2007.

exception dont l'une des facettes est la sortie des règles du marché et l'autre la fréquentation du marché à profit⁶⁸, l'institution d'une singularité donc, une marchandise d'exception écrit Alain Brossat⁶⁹. Ce qui n'empêche, dans un cas comme dans l'autre, logique comptable et rationalité néolibérale⁷⁰.

⁶⁸ Par exemple lorsqu'il s'agit de la gratuité d'entrée dans certains musées soit l'absence d'un prix recouvrant coût de production et marge bénéficiaire. Jean-Michel Lucas, « Exception culturelle versus diversité culturelle : d'un concept usé à une pratique impensable », *Cosmopolitiques. Cahiers théoriques pour l'écologie politique*, 16, 2007, p. 59-77.

⁶⁹ Alain Brossat, *Le grand dégoût culturel*, Paris, Éditions du Seuil, 2008, p. 8.

⁷⁰ Pierre Dardot et Christian Laval, *La nouvelle raison du monde. Essai sur la société néolibérale*, Paris, La Découverte, 2010.