

*Choix éthiques, gastronomie, et nouveaux
« paysans », Mutations de l'espace rural
dans la France contemporaine*

Récemment les médias ont attiré l'attention sur le fait que des individus d'origine sociale urbaine, exerçant des professions très diverses, sont « devenus paysans ». Le blog du quotidien *Le Monde* du 22 février 2013 faisait état de ces « retours » à la terre de citadins qui abandonnaient leur poste d'ingénieur ou de coiffeuse en ville pour se consacrer à l'agriculture dans le Gers, les Hautes Pyrénées et les Pyrénées atlantiques. Le blog du même quotidien du 10/12/2016 mentionnait l'installation en Loire Atlantique d'un ex professeur de mécanique au chômage, ne voulant plus « subir d'ordre » et aspirant à « produire une nourriture plus saine en respectant l'environnement »². Le journal *Libération* du 20/21 août 2016 réservait une page entière au récit de l'installation de deux familles parisiennes » à la page « Food », avec de grande photos de petits pots de glace. L'article est intitulé « L'Ariège à la flaveur du bio » avec un sous-titre : Fromages de chèvres chez les uns et sorbets chez les autres, la famille Wyon et Anne Marie Larive ont fait le choix de s'installer dans la région pour cultiver les produits locaux de façon éthique ». En 2016, Gaspard d'Allens et Lucile Leclaire publiaient un ouvrage intitulé *Les néo-paysans*, rapportant également l'expérience d'une vingtaine de personnes qui exerçaient des professions en situation urbaine et qui ont opté pour s'installer à la campagne pour produire d'une façon éthique. Selon eux, les néo-paysans représentent 30% des installations agricoles, deux fois plus qu'il y a dix ans (ALLENS, LECLAIRE, 2016, 10).

Ce mouvement surprend car l'agriculture connaît en France une forte crise, notamment parmi les éleveurs, pour qui le prix du lait n'est

¹ Pesquisadora do Institut Nacional de la Recherche Agronomique (INRA) e do Centre de Sociologie Européenne (École des hautes Études en Sciences Sociales) em Paris. E-mail : garciaparpet@gmail.com.

² http://www.lemonde.fr/grands-formats/visuel/2016/10/12/vincent-32-ans-l-ancien-prof-qui-devient-paysan-bio-sur-la-presqu-ile-d.-crozon_5012387_4497053.html.

pas rémunérateur, et nombreux sont les mouvements sociaux.³ Des fermes disparaissent, beaucoup d'agriculteurs qui partent à la retraite ne sont pas remplacés et le nombre d'agriculteurs qui se suicident devient inquiétant (BARTHEZ, DEFFONTAINES, 2014). On était paysan parce qu'on était fils de paysan et l'article de Pierre Bourdieu montre comment le célibat des frères cadets était une façon d'assurer la succession au profit de l'ainé des fils (BOURDIEU, 2002). Patrick Champagne, quant à lui, a attiré l'attention sur la profonde crise de reproduction sociale de la paysannerie française (CHAMPAGNE, 2002), mais jusqu'en 2003, selon les données de l'INSEE, 88,2% des exploitants étaient fils d'exploitants. A partir des années 80 la perception du monde social était telle que le travail en agriculture, qui se transmettait traditionnellement de père en fils, n'attirait plus les jeunes générations qui, comme le montre l'auteur, « refusaient leur héritage ». Celles ci s'en allaient dans les villes en quête de professions jugées plus rémunératrices ou procurant des conditions de travail plus satisfaisantes comme la journée de travail de huit heures et le confort citadin perçu comme indispensable (CHAMPAGNE, 2002). Actuellement le nombre d'installations n'a pas cessé de chuter, mais la part des installations « hors cadre familial », autrement dit, n'étant pas réalisées par des parents de l'exploitant n'a pas cessé d'augmenter.

Surprenant également, est le fait que l'identité « paysanne » soit revendiquée par ces nouveaux entrants dans l'agriculture. Au « paysan » avait en effet succédé après la seconde guerre, avec l'aide de la jeunesse catholique, et des économistes ruraux, l'« agriculteur », associé au modernisme, à la prospérité, tandis que le premier était synonyme d'archaïsme. Dominé économiquement, le « paysan » l'était dominé symboliquement. Dans « Le paysan à la plage », Patrick Champagne analyse la gêne ressentie par ceux-ci lorsqu'ils voulaient se rendre à la plage, une pratique typiquement urbaine (CHAMPAGNE, 2002, p. 17-26). Or actuellement, le terme « paysan » resurgit avec des connotations positives. Au cours d'une enquête auprès des viticulteurs à propos de l'effondrement du credo à propos des appellations d'origine contrôlée comme signe de qualité, j'ai commencé à découvrir la revalorisation de la terminologie et des pratiques paysannes : un viticulteur du Val de Loire, ex-cadre formé aux Etats-Unis, revenu à la propriété familiale constituée par une abbaye cistercienne mettait en scène sa femme comme une « paysanne ». A quelques km de là, un autre producteur, ayant préparé une formation de chimiste, a troqué dans la présentation de

³ « Agriculteurs : les raisons du malaise », *Le Monde, Economie*, 15.2.2016 ; « Le monde agricole en crise », *Le Point*, « Les agriculteurs et éleveurs en colère », *L'Express*, *L'Expansion*.

son exploitation, le nom de « domaine », autrefois recherché pour se distinguer dans la production viticole pour celui de « ferme », et annoncé d'emblée sur ses plaquettes de publicité, l'« élevage à la ferme » : une pratique impensable une dizaine d'années plus tôt, où tout était fait pour séparer la vigne des autres activités agricoles (XXX, 2014). Le mot est présent dans l'énoncé d'organisations professionnelles, telles la Confédération paysanne (BRUNEAU, 2006) et « Via campesina » (THIVET, 2015). Nombreux également sont les producteurs qui revendiquent le fait de produire selon « la charte de l'agriculture paysanne », un cahier des charges élaboré par les associations pour le développement de l'emploi agricole et rural. On notera également le titre de cette affiche invitant à la « Fête de l'agriculture paysanne » à Mont-Près Chambord dans le Val de Loire (dimanche 11.09.2016). On peut citer encore le fait qu'une économiste, a écrit un *Manifeste pour le XXI^e siècle paysan*, plaidoyer pour une agriculture paysanne (PEREZ, 2015). Autant d'indices suggérant une inflexion du sens que peut prendre le terme « paysan ».

La migration de la ville vers la campagne n'est pas un phénomène nouveau. L'ouvrage de Danièle Léger et Bertrand Hervieu, *Le retour à la nature, au fond de la forêt... l'Etat* (LEGER, HERVIEU, 1979), fait état d'un grand nombre de personnes qui, en 1968 et dans les années qui ont suivi, se sont rendues dans les régions de France désertifiées par l'exode rural. Dans les premières années, ce sont des communautés qui ont peuplé des régions de terres complètement délaissées comme l'Ariège, exhibant des styles de vie choquant parfois la population locale. Les auteurs ont également analysé, comment, une partie de ces individus se sont progressivement intégrés à l'agriculture, sortant la plupart du temps des communautés, faisant des formations agricoles. Acceptés par dépit par les autorités administratives qui voyaient dans ceux-ci un moyen de repeupler un territoire, ils ont bénéficié, sous certaines conditions, de subventions et de prêts pour pouvoir s'installer. Beaucoup n'ont pas tenu le coup, et ceux qui sont restés n'ont pas fait parler d'eux, pour certains, jusqu'au tournant du siècle.

Que s'est-il passé pour que, de repoussoir, l'agriculture soit devenue attractive pour des individus, provenant de milieux sociaux les plus divers, et témoignant de réussites économiques non négligeables dans un contexte de crise ? L'objectif de cet article est de comprendre cette nouvelle dynamique. Il s'agit d'une recherche en cours, à partir de matériaux recueillis notamment lors d'entretiens réalisés en Touraine, dans les Pyrénées, en Sologne, dans le cadre d'une recherche sur Slow Food et à partir de matériaux secondaires. On se propose ici de retracer trois trajectoires qui diffèrent sensiblement quant à l'époque à laquelle l'installation a eu lieu,

l'origine géographique et sociale des individus, leur sensibilité aux questions écologique et sociale et leur opposition à une production standardisée. Celles-ci devraient nous permettre de formuler des hypothèses à propos des changements survenus et de les mettre en relation avec la dynamique de l'agriculture « productiviste » et, d'une façon plus globale, du capitalisme.

Première trajectoire : des citoyens à la recherche d'une vie plus saine

Martine et Bernard se sont installés « dans les bois » en 1978, à Fréchendets, dans les Hautes Pyrénées : une commune appartenant à la communauté de communes dénommée « les Baronnie », une région d'altitude moyenne, très accidentée, difficile d'accès, car non traversée par des routes reliant directement des villes alentour. Lui « était dans le technique, ensuite dans le commercial, directeur commercial pour la France d'une petite multinationale allemande ». Elle, allait à la fac et faisait des études d'allemand et d'anglais. Elle allait manger dans un restaurant végétarien, et s'en ressentait très bien. Elle avait lu des documents sur le cancer, la culture bio... Elle est allée au congrès de Nature et Progrès,⁴ à Paris, avec Bernard. Ils y ont rencontré d'autres personnes comme Xavier Florin, un agronome devenu pionnier de la biodynamie,⁵ et consultant très connu dans le milieu. Elle s'est renseignée sur l'agriculture biologique, tous deux appréciaient *La gueule ouverte*, un journal libertaire. On était après 68. Fréquentant l'association Nature & Progrès à Paris, ils ont fait partie d'une commission, alors l'idée est venue ... et Martine a entamé une formation agricole par correspondance, fait des stages dans des fermes d'agriculture biologique.

Bernard sentait que « c'était la fin des trente glorieuses, que ça bougeait à l'international ». La firme où il travaillait avait été rachetée par un autre groupe et « on en parlait avec des principes moraux qui lui étaient étranges par rapport à ceux de sa famille. On y pratiquait les enveloppes, des principes... une moralité... Il n'en pouvait plus ». Ils ne sont pas partis sur un coup de tête, ils ont préparé leur installation sur 5 ans. Contrairement à de nombreux étudiants, voire de personnes employées qui avaient quitté la ville, moins pour aller à la campagne, que se rendre au « désert », à la « non civilisation », en rupture avec le système

⁴ Association créée en 1964 en réaction à la Méthode « Lemaire Boucher », entreprise de production suivant des procédés biologiques ayant une approche commerciale assumée. « Nature & progrès » a mis en avant des méthodes de production biologiques, défendu les petits producteurs et s'est montrée très sensible aux mouvements anticapitalistes et anticentralisateurs.

⁵ L'agriculture biodynamique est un système de production agricole issu de l'anthroposophie. Ses bases ont été formulées par Rudolph Steiner en 1924.

social, ils avaient un projet d'économie alternative. Martine a fait un BTS (Brevet de technicien supérieur) et des stages d'agriculture biologique, des formations... « A Nature & Progrès on a eu des informations... On était près de Lemaire Boucher. J'ai fait des stages, j'ai rencontré Xavier Florin, rencontré des gens, Maria Thun⁶, des vétérinaires, des gens de Lyon, Jean Pagot du CNRS, qui travaillait sur les cristallisations sensibles (méthode globale d'évaluation de la qualité d'un produit). On a connu les travaux de Steiner et de Pfeiffer ».⁷

C'est par l'intermédiaire de Xavier Florin qu'ils sont arrivés à Fréchendets en Hautes Pyrénées, très petit village situé à 500 m d'altitude. Bernard dit que, dans sa tête, il voyait une ferme avec une cour carrée. De fait la ferme qu'ils ont achetée est sur un plan incliné, rien qui ressemble à ce qu'il avait pu imaginer. Ils y allaient en vacances, cherchaient à louer, et ont fini par acheter en 1978 : 12 ha de terres, une superficie insuffisante pour bénéficier des aides de l'Etat à l'installation, il fallait un minimum de superficie exploitable en agriculture, et le reste en bois. Ils pouvaient bénéficier des terres communales et ils ont pu compléter la superficie nécessaire pour bénéficier des aides en achetant un autre bout de terrain, Ils ont dû affronter une situation conflictuelle avec les usagers des terres de l'exploitation qui y laissaient paître leurs animaux sans contrat. Ayant contacté la SAFER, organisme d'Etat chargé d'intervenir dans le marché foncier pour aider la viabilité de l'agriculture, ils ont pu obtenir des terres car Martine avait un diplôme d'agriculture, ce qui les rendait prioritaires.

La maison était abandonnée, il pleuvait dans la cuisine et la première chose a été la restauration de la maison par Bernard qui a refait le toit. Ils n'ont pas habité tout de suite. « Il fallait tout acheter, il n'y avait rien ». Les aides leur ont permis d'acheter un tracteur. Ils ont fait un poulailler, des enclos. Ils ont acheté des animaux de races locales, notamment, le porc noir gascon (délaisser par l'élevage industriel parce que sa chair était trop grasse et le temps nécessaire à son élevage trop long pour être rentable) des tarasconnaises, des brebis Auroise.... Ces bêtes ont eu beaucoup de maladies, la brucellose, la galle, les « pieds fragiles », qu'ils ont traité avec de l'homéopathie. Martine a constitué un verger et a pratiqué la cueillette des fruits sauvages.

La vente directe : une lourde épreuve

A l'époque, l'agriculture biologique n'était pas reconnue, et écouler les produits n'était pas facile. Jusqu'à 1982, ils ont vendu leurs produits à une

⁶ Pionnière du mouvement biodynamique, elle a mis au point un calendrier de semis permettant d'optimiser les résultats de l'agriculture mettant en relation l'époque des semis avec le mouvement des astres.

⁷ Grands pionniers de la pensée sur la biodynamie.

coopérative, où Bernard affirme avoir été volé sur le poids et sur le prix. C'est alors qu'ils se sont tournés vers la vente directe et que Bernard « s'est rappelé qu'il était commercial » : il a pris contact avec « l'élite intellectuelle de Bagnères de Bigorre, et de Tarbes : des médecins qui avaient une sensibilité pour une agriculture plus propre », et ils ont proposé leurs produits. « On leur vendait des moutons entiers, des légumes. Cela a marché ». Ils avaient déjà pratiqué la vente directe quand ils étaient à Vincennes : du foie gras, de la choucroute (Bernard avait des contacts à son travail, et ils avaient des réseaux notamment dans le cadre de Nature & Progrès). « Le boucher venait clandestinement dans leur ferme pour abattre la viande, et il fallait attendre qu'il ait une date pour venir. La charcuterie se faisait dans la cuisine, du jambon, du saucisson. On tuait deux cochons à la fois. Il fallait tout laver. On avait de vieux frigos. Ou alors, la viande était étalée dans la cour et les gens venaient l'acheter par lot à prix unique, ils se servaient ». On avait également des clients à Pau (capitale régionale). Ou bien encore, on expédiait de la viande à Paris, surtout des veaux. On mettait la viande dans des grands sacs poubelle, mon frère travaillait chez Air France et se chargeait de l'expédition ». La vente directe à laquelle se sont livrés Bernard et Martine est évoquée par eux comme un travail très prenant, très fatiguant et moralement très dur : « C'était horrible. On relançait les clients et souvent on avait l'impression qu'ils achetaient par gentillesse ».

De cette vente directe, à une époque où la production biologique était méprisée par la grande majorité de la population et les producteurs en biodynamie perçus comme membres de sectes, Martine et Bernard ont retiré peu de gain de la vente de leurs produits. Bernard, plus âgé que Martine, s'est retrouvé à la retraite sans avoir vu le temps passer. La pluie n'envahit plus la cuisine, mais Martine et Bernard reconnaissent qu'ils n'ont pas eu le temps de se faire une maison, où les installations sont encore précaires et, « lorsque des conférenciers viennent chez eux, ils doivent se contenter d'un lit installé dans le grenier ». Depuis 2000, Bernard est officiellement à la retraite, et la pension qu'il reçoit pour ses vingt d'années de travail dans la région parisienne lui donne l'impression d'être riche au vu de ce qu'ils obtenaient de leur activité : « La richesse est arrivée ». La retraite de l'activité agricole de Bernard avait été enregistrée comme aide familial car ils ne pouvaient pas cotiser pour les deux. Elle est dérisoire. Ils ont arrêté l'élevage des cochons, vendu les brebis, gardé les vaches. Ils ont pour projet de faire la maison qu'ils n'ont pas eu le temps de faire pendant leur vie « active ».

Une militance effrénée pour une agriculture saine

A aucun moment Martine et Bernard n'ont cessé de militer dans les cercles biodynamiques qui les avaient séduits lors dans les années 68. Sur

place ils ont créé l'association « le cercle d'agriculture biodynamique des Pyrénées, avec des « marginaux ». Martine allait aux réunions de l'association Nature & Progrès à Paris. « Il leur fallait comprendre les forces de vie, ils se posaient beaucoup de questions ». Leur rapport avec Nature & Progrès et l'association des biodynamistes étaient compliqués : « il y avait beaucoup d'engueulades avec eux ». Ils étaient en désaccord avec Nature & Progrès parce que, d'après eux, celle-ci faisait une équation entre la non utilisation de produits chimiques et la bio. Pour eux, il fallait revenir à Steiner qui revendique la biodiversité, la polyculture, et, à cause de cela, Martine et Bernard disent ne pas apprécier les politiques. Un autre objet de conflit a éclaté à propos de la création d'un laboratoire pour réaliser des cristallisations, Ils ont été exclus de l'association créée par les biodynamistes pour avoir osé créer un laboratoire pour mesurer la qualité des aliments, suivant les travaux sur la cristallisation étudiée par Jean Pagot, un chercheur du CNRS de Lyon ... « On est sorti de la biodynamie, on était d'accord avec Steiner ». Interrogés sur leur participation à la Confédération paysanne, c'est encore Steiner qui est évoqué pour réfuter leur adhésion.

En 2001, Bernard est devenu maire du village sur indication du maire sortant. Martine et lui disent faire actuellement le pont entre la 3ème vague de gens qui s'installent dans la région, provenant de Pau ou de Toulouse, touchant le RSA (aide de l'Etat accordée aux individus au chômage et donc sans ressources) et faisant un jardin, et la population locale. Bien que Bernard et Martine soient plus ou moins à la retraite et qu'ils aient diminué leurs activités productives, ils n'ont pas perdu l'espoir de mettre en place une production plus saine et moins agressive pour l'environnement. Bernard fait des conférences, notamment au cinéma de Bagnères de Bigorre sur « L'astronomie paysanne ». Il a également participé à des colloques comme « Quel humanisme pour demain », à la journée anniversaire du Groupe de vulgarisation agricole organisé par la chambre d'agriculture en août 2013. Avec Martine, Bernard a également créé l'association « Paysans des Baronnies » dont il est le président. Ils ont contacté leurs voisins qui, pour une bonne part sont des éleveurs locaux d'un certain âge n'ayant pas adhéré à la production industrielle, et, selon eux, se débattent avec la pluriactivité. Ils leur ont conseillé de garder les vaches (de race locale) qui ne leur donnent pas trop de boulot, et de faire de la qualité, en prenant en compte le fait que « l'herbe est devenue un produit de luxe ». Ils ont élaboré un cahier des charges supprimant notamment l'ensilage et l'enrubannage, des techniques de conservation du foin propices à la propagation de maladies digestives des animaux et ont cherché à vendre les produits. Bernard souligne que les paysans ne comprennent pas que vendre c'est un métier. Il a cherché à vendre les produits des Baronnies, notamment la viande ;

après d'innombrables démarches, le seul acheteur qui a bien voulu acheter ses produits aux prix exigé (30 euros au lieu de 24 pour des animaux d'élevage commun) a été le supermarché de Capvern, ville thermale voisine. « La première vache a été vendue sans papiers, le chèque est tombé 3 jours après ! On vend 2 vaches par mois ». La viande, dont les conditions de production sont inspectées par les membres de l'association, est vendue avec indication de provenance. « C'est différent du contrôle du bio, c'est le paysan d'à côté, c'est un contrôle par les paysans et le boucher travaille à vue ».⁸ Ils ont déposé une marque. Sur le site Internet des « Paysans des baronnies » créée par Bernard, on peut noter l'influence de *L'économie sociale*, de Rudolf Steiner œuvre de référence pour Bernard qui plaide pour la réunion du producteur, du distributeur et du consommateur en une tri-articulation sociale. Un discours, qui, bien que d'inspiration différente, fait écho à la montée en puissance de l'importance du consommateur comme acteur politique.⁹ Il annonce la création d'une école du consommateur, même si, jusqu'à maintenant, ceux-ci ne sont représentés dans l'association, que par sa femme et un vétérinaire proche de sa conception du monde agricole.

Bernard est actuellement président du syndicat d'initiative, une association 1901, et à ce titre, il a bénéficié d'une allocation de la Région Midi Pyrénées pour engager à mi-temps une personne pour la vente et la promotion des produits des Baronnies. Elle fait des animations dans les magasins, présente les produits dans des salons, des expositions, et organise des sorties en montagne. Les producteurs associés aux « Baronnies » ont participé à la « Semaine du goût » à Capvern en 2012, une animation réalisée par les membres de Slow Food du pays de Bigorre : la journée « Transmission des savoir-faire » sur le thème « Du pommier à la fabrication du jus de pommes » par l'un des associés, ancien enseignant revenu sur les terres de ses ancêtres. Les « paysans des Baronnies y ont offert, contre 15 euros, un buffet varié fait avec leurs produits ». Ils ont participé aux Journées Patrimoine du pays, le 16 et 17 2012, ainsi qu'à plusieurs repas dégustation à Frechendets et dans les villes environnantes.

L'association « Paysans des Baronnies » a retenu l'attention du *Petit Fûté*, un guide de consommation très connu des amateurs de sites touristiques ayant des produits goûteux pour un prix relativement modique, qui la présente comme « entité géographique, culturelle et économique à part entière » et sa production comme le « fleuron de ce

⁸ Un processus de certification qui s'apparente à celui mis en place par Nature et Progrès. Cf. (XXX, 2012).

⁹ A l'action politique des consommateurs qui ont voulu peser sur les conditions de production par des boycotts ont suivi des conceptions d'action fondées sur l'acte individuel de consommation et qui donne naissance à un nouvel acteur politique le « consoma'acteur ».

terroir » où « les animaux sont élevés à l'ancienne, au lait maternel, aux céréales locales et en passant par les estives et le foin hivernal ! ». Il fait ressortir la volonté (des producteurs) de mettre à la disposition du plus grand nombre la production des fermes locales, et ce, au prix le plus juste, afin d'encourager, soutenir et développer l'agriculture paysanne du pays dans cet esprit proche du commerce équitable. Un énoncé devenu dans l'air du temps à partir du début XXI^e siècle où les scandales des dioxines, de la vache folle et des lasagnes à la viande de cheval, vendues pour du bœuf, ont transformé l'opinion des consommateurs à propos des excès du productivisme dans la production agro-alimentaire.

Les produits sont également vendus à « l'épicerie du Lou Montagnou » au village d'Esparros, commune dotée d'un site touristique : le gouffre du même nom. Localisée à la mairie, celle-ci regroupe 15 producteurs qui s'en occupent à tour de rôle de juillet jusqu'à mi-septembre, époque des vacances où la région est fréquentée par des touristes, cyclistes à la recherche de performances sportives alliées aux paysages bucoliques, randonneurs à la recherche de parcours vallonnés et verdoyants. On y vend « Artisanat, produits locaux : céramique, objets déco, bijoux, vins du Sud, gâteaux à la broche, charcuterie... » comme le mentionne la plaquette où figure le logo du Crédit agricole des Pyrénées Gascogne, avec la mention « j'aide (écrit en blanc sur le fond d'un cœur rouge) mon asSo' ».

2° trajectoire : double appartenance ville campagne, une vive perception de la demande urbaine

Ayant des dispositions sensiblement différentes, notamment du point de vue économique et écologique, Jean Michel s'est installé à Vignec, à une vingtaine de km de Fréchendets en 1988 (dix ans plus tard) : charmant petit village blotti au bas d'un relief escarpé que l'on découvre après avoir fait une route qui serpente dans la vallée de l'Aure et où l'on peut sentir la présence des vacanciers : groupes de cyclistes en tenue sportive, office de tourisme, logements de vacanciers, à quelques kilomètres d'une ville thermale et d'une des stations de ski les plus renommées des Pyrénées. Avant cette date, Jean Michel a vécu à Vignec avec le regard clivé de vacancier, dont les parents, qui habitaient Toulouse, y ont fait construire une résidence secondaire, et celui d'un petit fils de paysan, son grand-père étant propriétaire d'une petite exploitation où il faisait de l'élevage. Le père de Jean Michel travaillait dans l'aérospatiale » et tout portait à croire que Jean Michel ferait une carrière d'ingénieur, également dans l'aérospatiale, Airbus offrant un marché du travail sur place. Mais Jean Michel « avait envie d'élever des vaches comme son grand-père ». Ce dernier avait 5 ha, aucun de ses sept enfants n'est resté pour travailler dans l'exploitation. Aujourd'hui Jean

Michel exhibe une photo, prise quand il avait 13 ans, le représentant devant une voiture à cheval, conduite par son aïeul, qui laisse supposer qu'il s'agit d'une lignée de paysans. Mais celui est décédé 1975 et ce n'est que 10 ans après que Jean Michel s'est installé à Vignec après avoir eu une expérience urbaine. Il a fait un BTS agricole, et s'est préparé pendant quatre ans. « Je me suis intéressé aux produits pour les gens qui venaient (en vacances), les gens d'ici ne sont pas bons pour ça ». Il a élevé des vaches, mais en 85/86, il a également élevé des canards pour faire du gavage et produire des foies gras, un produit de luxe qu'il mettait en conserve pour le vendre aux touristes. Puis, rapidement, il s'est rendu compte que le foie gras était en train de devenir un produit de masse. C'est alors qu'il s'est tourné vers l'élevage du porc gascon, le même qu'élevaient Martine et Bernard. Appartenant à une race endémique de la région ayant presque disparu, méprisée par l'élevage industriel, le porc gascon a fait l'objet, à partir de 1981, d'une politique de préservation de la part de l'Institut du porc. Des investissements divers ont été réalisés pour la viabilisation économique de cet animal et pour lui donner des lettres de noblesse sous le nom de « porc noir de Bigorre ».

« De l'extinction à l'exception »¹⁰

A partir les années 80, un conseiller agricole de la chambre d'agriculture¹¹ de Tarbes, fils de petit exploitant de la région, recruté pour s'occuper de la « filière porc », autrement dit, d'élevage industriel, a concentré, de fait, tous ses efforts pour valoriser le porc gascon. « La plupart des gens avaient abandonné l'élevage, mais la culture était encore présente. Il existait encore des éléments pour que l'élevage continue, alors que partout ailleurs, il n'existait plus. Il y avait la mémoire et les bâtiments » mentionne le conseiller.

Fils de petit producteur, passionné de corridas, il fréquentait beaucoup l'Espagne et connaissait bien le célèbre jambon espagnol, « la pata negra ». Il a vu la possibilité de transformer le porc gascon en un produit de luxe, comme son homologue ibérique. « Le porc gascon, est trop long à élever, trop gras, certes, mais il est goûteux. En 1982, la question de la qualité du cochon mettait en bataille la chambre de l'époque. Il y avait une résistance au système à la pensée unique, des producteurs qui résistaient pour préserver le patrimoine ». Un certain nombre de paysans traditionnels, de petites propriétés en faire valoir direct, à l'écart de tout, n'étaient pas encore entrés dans le circuit et l'élevaient encore. Des néo ruraux, des gens qui ne voulaient pas rentrer

¹⁰ Expression qui figure dans la plaquette de publicité du porc noir de Bigorre.

¹¹ Organisme créée par le régime de Vichy, maillon essentiel de la politique agricole au niveau local.

dans le système industriel privilégiaient également cette race rustique. Ce porc vit quasiment en liberté, mange des châtaignes, des glands, des fruits, complémentés par l'alimentation donnée par l'éleveur et produite sur l'exploitation. Au départ, les producteurs transformaient chez eux la viande en jambon ou en conserves, c'était compliqué. Petit à petit ils ont fédéré un groupe qui s'est imposé un cahier des charges, où les éleveurs participaient même au contrôle de la génétique. « Dans un premier temps, ce n'était pas rentable. Il y avait des personnes âgées. Après sont venus des néo-ruraux, qui faisaient de la bio dans les années 84-90, des gens qui ne pouvaient pas se fondre dans une démarche collective (On pense ici à Bernard et Martine qui ont une position plus radicale et revendiquent une biodiversité « où il n'y a que des cochons dans la ferme, différent de Steiner qui veut une végétation animale et végétale »). « Ils transformaient chez eux, ils n'avaient pas de capacité commerciale. On avait un micro marché, mais il fallait s'associer. Il a fallu créer une filière avec des complémentaires pour valoriser. Dans un premier temps, l'expérience n'a pas eu de rentabilité économique ». Le conseiller de la chambre d'agriculture rapporte qu'ils « n'étaient pas seuls, avaient des réseaux en Espagne, ils connaissaient la production ibérique. Ils étaient tout petits, mais ils pas seuls. C'était un travail de fourni. C'était de la résistance, un pied de nez à l'agriculture industrielle. Beaucoup de néo-ruraux sont des hommes de bonne volonté, mais ils n'ont pas d'humilité, ils se sont éloignés, ils ne fonctionnent pas dans un système coordonné. Cela a été la revanche ». C'est devenu une niche de marché. Pour vendre, il faut un minimum de volume, d'homogénéité, de qualité, on avait besoin de collectif. Entre temps, localement, il y avait des jeunes éleveurs avec des profils un peu atypiques, ils ont vu qu'il ne fallait pas rentrer dans le système industriel. Un noyau d'élite a fédéré un groupe et a établi un cahier des charges, on a même réfléchi sur la génétique. Il a créé un consortium qui réunit les producteurs, les transformateurs et les salaisonniers. On a travaillé sur le goût et non sur la productivité. Il a fallu un travail de réflexion... il fallait réintroduire la culture, la philosophie, la poésie. Et on avait tout, l'animal, le paysage, le bien-être des animaux et l'air du temps ». Comme le mentionne le conseiller de la chambre d'agriculture, c'est une production pour une population urbaine.

Scandales sanitaires, recomposition de la demande

« A partir des années 2000, époque à laquelle ont éclaté les grands scandales sanitaires liés à l'apparition de la « vache folle »¹² et des poulets

¹² La « vache folle » est une expression pour désigner la maladie de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) des ovins et bovins ayant ingéré des farines animales, qui se transmet à l'homme via l'ingestion de viande.

à la dioxine, on entendait dans les salons : « Qu'est ce qu'ils (les porcs) mangent ? Ils voulaient savoir d'où ils venaient, comment ils étaient élevés. C'est un produit rural pour les urbains, ce n'est pas de la protéine, des oligoéléments, c'est un produit qui a du goût, qui fait du sens avec son histoire, et des arguments qui font du bien à la société humaine. La renaissance est venue par le goût. C'est une revanche, une niche, un produit identitaire, c'est un argument touristique au même titre que le Pic du Midi (sommet des Pyrénées) ».

« Sauvé par le goût »

En 2004 le porc noir de Bigorre est devenu une sentinelle Slow Food, produit promotionnel de cette association internationale qui s'attache à lutter pour une alimentation respectant la biodiversité (SINISCALCHI, 2014). Des producteurs de Bigorre, le conseiller en agriculture et des enseignants ont constitué un « convivium », une sorte de cellule de base de l'association. L'une des activités du groupe était de sélectionner des produits goûteux et en voie de disparition pour les promouvoir. Comme tous les produits « sentinelle », le porc noir de Bigorre a été présenté à Turin, au salon du goût, un événement qui réunit un nombre considérable de producteurs, et une centaine de milliers de visiteurs comprenant journalistes, chefs cuisiniers et professionnels de l'agro-alimentaire. Le porc noir de Bigorre a également été présenté dans les villes de Tours, Montpellier, à des salons organisés par Slow Food, et les producteurs de ce porc, à leur tour, ont reçu toutes les sentinelles (une vingtaine de produits sélectionnés en France par Slow Food). « Slow Food nous a fait travailler le goût affirment Jean Michel et le conseiller. Il est important de « trouver le mot du vocabulaire pour savoir présenter le produit ». « Lors d'un atelier du goût dans un salon organisé par Slow Food à Montpellier, nous étions embarrassés pour expliquer le gras, une personne qui assistait était spécialiste en huile d'olive nous a expliqué. A la suite de ça, nous avons suivi une formation avec elle, on a fait un gros travail sur le goût. On a présenté nos produits au sénat, on a rencontré des journalistes, des chefs... ».

Après 13 ans de travail collectif pour présenter un dossier à l'INAO (Institut national des appellations d'origine) pour obtenir une appellation d'origine protégée, le porc noir de Bigorre et le jambon de porc noir de Bigorre ont été reconnus en 2015 produits d'appellation d'origine protégée. Une zone de 1000 ha a été délimitée par l'INAO, avec un cahier des charges concernant entre autres, la durée de l'élevage, l'alimentation sans OGM, le respect de l'animal, et exigeant une moyenne de 20 porcs par ha. Actuellement le jambon et la viande de porc noir de Bigorre sont en vente dans la toute la France chez des distributeurs de produits fins, notamment « Terre d'avenir », qui a à sa tête le fils d'un chercheur du

CNRS (Centre national de la recherche scientifique), militant Slow Food. Un produit d'exception, que vantent Yves Camdeborde, William Ledeuil et Claude Collot, chefs étoilés. Le jambon noir de Bigorre est présenté comme le jambon star par *l'Obs*(hebdomadaire) du 20 mars 2015 chez le charcutier de luxe Gilles Vérot, rue Notre Dame des champs à Paris. Comme les lentilles du puy (autre sentinelle de Slow Food, le sel de Guérande, le sel rose d'Himalaya, le porc noir de Bigorre est devenu « un produit **culte** (c'est moi qui souligne) de Bruno Doucet (autre chef de cuisine renommé) », mentionné dans l'hebdomadaire féminin *Elle* du 22 janvier 2016 ».

Soucieux de s'impliquer dans un produit distinctif, Jean Michel s'est investi dans l'élevage du porc noir, comme l'ont fait, plus récemment, les Grau, jeune couple installé dans le Gers. Se présentant comme venant « d'autres horizons », ils invitent sur leur site Internet à goûter « leur nature » et « à partager un instant gourmand sur leur terrasse panoramique sur les Pyrénées ou dans un ancien bâtiment restauré ». La visite, qui peut être individuelle ou en groupe, se décline en trois formules : « classique », (petit tour de l'élevage par vidéo et dégustation gratuite), « évasion (visite animée en groupe d'au moins dix personnes du grand élevage), « complète » (durant trois heures et incluant une dégustation de tapas).

Selon Jean Michel, « le canard n'exige pas un terroir particulier - il ne pèse pas en France. Ce qui n'est pas le cas du porc noir qui est un marcheur et se déplace dans les 'Padouen' (terres communales) où il se nourrit de châtaignes et de glands ». Actuellement la femme de Jean Michel, qui était chimiste, et son frère cadet, qui a fait un BTS, travaillent dans la Maison C., ainsi que quatre salariés. L'exploitation compte une cinquantaine d'ha et des bois où sont élevés des porcs, des vaches (de race locales limousines et Casta) et des canards. Jean Michel avait acquis une bonne expérience de la transformation des produits avec les canards, une compétence qui s'est révélée importante pour traiter ses produits et pour en faire des conserves. « C'est une clientèle familiale qui vient découvrir la montagne et il a commencé la restauration en 90. Beaucoup viennent de la ville », il a des visites, des casse-croûtes, des fichiers des vacanciers. La famille C. possède depuis 1996 un local où sont transformés les porcs et les canards, une boutique, non loin du cœur du village, à côté de la piste d'atterrissage des para pentes, où sont vendus ses « produits du terroir ... aux saveurs authentiques des Pyrénées : canards gras, porcs noirs de Bigorre, veaux et bœufs d'estives » frais ou sous vide, ainsi que d'autres charcuteries, des vins du sud-ouest et des fruits en conserve. Ces produits sont également vendus sur Internet à des bouchers ou des particuliers avec expéditions en France et à l'étranger, où encore, à manger sur place dans le restaurant contigu géré également par la famille C., ou trône un

poster représentant les porcs en liberté dans un sous bois aux couleurs mordorées. Les touristes peuvent également accompagner leur troupeau qui en été vit en estives, et faire « une ballade familiale dans ces paysages fabuleux à la découverte de la vie pastorale d'aujourd'hui accompagnée, pour reprendre des forces ». Egalement maire de Vignec Jean Michel caresse le projet de créer une salle de découpe et un séchoir collectif financé par la mairie où pourront être séchés les jambons (Actuellement le consortium a 30 000 jambons en stock qui doivent sécher pendant au moins 24 mois), ce qui créerait de l'emploi local.

Jean Michel aime raconter qu'avec les producteurs et le conseiller de la chambre, ils ont créé la Confrérie de l'Araou qui a ses ambassadeurs et qui intronise des gens de notoriété, des politiques, des gens du spectacle, des sportifs. Il est aujourd'hui président du consortium du porc noir de Bigorre. Lorsque ce dernier a été présenté à Turin, au salon du goût, Jean Michel a été retenu pour cette mission et avec un membre de Slow Food du Roussillon, ils ont fait déguster le jambon noir de Bigorre avec le Rancio sec, un vin qui se distingue par sa pratique de conservation et dont la production tend, elle aussi, à disparaître, et devenu également « sentinelle ». Jean Michel fait le lien avec le fait que le porc noir est connu actuellement par des chefs étoilés très connus comme Michel Guérard et Jean François Piège.

L'évocation de ces moments qui, selon Jean Michel, remontent à loin, l'amène à commenter la démarche de Slow Food : « Le bon, propre et juste », slogan de Slow Food, c'est très valable, mais il déplore des positions trop politiques de Slow Food. Il raconte comment, aidés par un historien passionné de Bigorre, le travail de préparation du dossier pour obtenir l'appellation d'origine a aidés les éleveurs « à travailler sur le lien de l'animal à l'histoire », et aime à rappeler que des documents témoignent du porc noir dans les abbayes cisterciennes. Il est enthousiaste à l'idée que la spécificité du porc noir peut encore grandir grâce à l'aide d'institutions scientifiques qui pourront enregistrer, que selon les époques de l'année, le porc mange plus ou moins de fruits et sa viande est différente, et par conséquent le mode d'élevage est perfectible (dans le sens où il augmente sa spécificité). Expriment toujours le souci de la spécificité du produit, il relève également le fait que l'herbe de la zone démarquée par l'appellation d'origine protégée n'est pas la même qu'en Espagne (autrement dit le porc noir va pouvoir affronter la concurrence du jambon « pata negra »).

Mais Jean Michel se considère avant tout comme un éleveur, et lorsqu'il ne sera plus président du consortium, il pense investir dans la valorisation de la vache Casta, un animal plus adapté aux territoires boisés et de basse montagne qui se nourrit pratiquement tout seul, comme le porc noir. Martine en élève et participe à des réunions promues pour

rendre cet élevage économiquement viable. Un travail similaire à celui qui est fait avec la vache mirandaise, rebaptisée Bœuf Nacré de Gascogne, devenue également indésirable dans le cadre de la production industrielle. Faisant l'objet d'un programme de sauvegarde de vaches locales, le bœuf nacré de Gascogne est devenu « sentinelle » depuis 2008 et est en voie de devenir une appellation d'origine protégée.¹³

3° trajectoire : Vente directe, « bidouille » et « production hors du commun »

Jacques était technicien, fils d'agriculteur et, comme ses six frères et sœurs, il a fait des études supérieures. En 1996, il a repris la ferme de ses parents située à une quinzaine de km de Tours, grande ville située en bord de Loire, après avoir travaillé dix ans dans l'industrie : « J'ai fait des études d'électronique, j'ai voyagé pas mal, en Afrique, au Canada. En fait, j'ai repris la ferme quand les enfants sont nés. Ce n'est pas mal d'élever les enfants à la campagne. Moi, j'ai été élevé à la campagne aussi. L'industrie, ça a des qualités, mais je pense qu'on peut s'y épanouir quand on est jeune. Mais dès l'instant qu'on vieillit un peu, il faut trouver un endroit sympa. Alors après, pourquoi on revient ? C'est la question. Il y a les avantages de la campagne, je me suis rendu compte que les salariés... je me suis rendu compte que mon beau-père s'est retrouvé au chômage, il avait fait des études d'électronique je crois, il n'a jamais retrouvé de travail. J'ai un copain aussi qui s'est retrouvé au chômage, cela fait un an et demi qu'il cherche. J'ai tout mis dans la balance, et je me suis dit, un jour, je serai peut-être au chômage. La ferme allait se libérer, mes parents ne savaient pas trop comment faire pour trouver quelqu'un. Ils étaient en bio, tout en n'ayant pas le label. Ils étaient très attachés à la nature. C'était laisser les terres aux voisins qui sont des conventionnels. Mon frère qui a fait ses études agricoles, est venu me rejoindre. Après on s'est séparés. Mes parents habitent à 100M. Les animaux sont encore plus loin. J'ai repris la ferme, 50 chèvres, 4-5 vaches ». La femme de Jacques est irlandaise et enseigne l'anglais au Lycée de Tours, un milieu où les associations comme ATABLE (pour la promotion pour la progression de l'agriculture biologique) sont nombreuses.

Auto-construction, débrouille, réseaux

Les parents de Jacques faisaient du fromage. Il raconte comment il a monté un projet sans trop d'aide, « même s'il avait des feuilles de salaire » (comme garantie pour obtenir des crédits). « On pourrait presque dire que

¹³ Un travail similaire a été entrepris obtenant des succès différentiels avec de nombreux animaux comme les oies de Touraine, la poule noire de Bretagne, le porc Longué de Bayeux, etc...

je me suis installé « hors cadre familial », ¹⁴ d'une part, je n'avais de formation agricole. Je me suis renseigné pour faire des formations, mais j'ai opté pour la solution de ne pas en prendre. Je connaissais le travail de la ferme. J'ai appris sur le tas. Je m'étais dit : je ne profite pas des aides agricoles pour m'installer, de la chambre d'agriculture. Mais je me suis dit, j'ai mes parents, c'était un petit élevage de chèvres, la transformation et la vente... Je pensais qu'ils allaient mieux me renseigner. Un BPREA (diplôme de formation à la profession d'exploitant agricole), je m'étais renseigné, à l'époque, très rapidement je me suis dit que ce n'était pas pour moi. Cela me donnerait des prêts intéressants, mais les gens que j'ai rencontrés ne m'intéressaient pas beaucoup. Il y avait un décalage, parce que j'avais travaillé dans l'industrie, donc je me suis installé tout seul en me disant de valoriser mes heures de travail à tous les points de vue. J'avais des compétences techniques autres qu'agricoles, d'électricité, bon... C'est de cette façon que Jacques a construit, en grande partie, sa maison et son laboratoire (où sont faits les fromages). D'ailleurs Jacques a très peur de l'engrenage des aides financières et affirme que, pour se mettre agriculteur, « il ne faut pas se mettre dans les schémas, il ne faut pas accepter les primes, ne pas emprunter auprès des banques. Il faut inventer autre chose. Il faudrait mettre en place un autre 'modèle'. Jacques dit qu'il faut faire de l'auto consommation : « Il y a un maraîcher du P'tit Gibus (groupement de vente commenté plus bas) qui a emprunté pour acheter une serre, et il est endetté. S'il avait acheté une serre d'occasion, l'avait réparée un peu, il n'en serait pas là ! Il faut un système alternatif, il faut le dire, il faut utiliser de vieux tracteurs, il faut bidouiller, bricoler. J'ai un tracteur de 86 ch. Je l'ai payé 1400 euros. J'en ai un autre que j'ai payé 4000 euros qui a trente cinq ans. Il faut avoir une autre vision. Quelques fois il faut faire 30km pour faire une livraison, c'est une autre heure travaillée. Or on gagne de 1 à 5 euros de l'heure ». Autrement dit il faut pendre en compte du prix de revient en prenant compte le temps de travail, notamment celui de la commercialisation.

La maison est située sur une petite colline entourée de pâturages et revêtue de bois, construite par ses soins, il y a vingt ans, quand il s'est installé. L'architecture intérieure est très moderne, avec une mezzanine, un magnifique escalier qu'il a fait lui même, avec l'aide d'un ami architecte pour le design : « j'ai donné mes idées, il m'a aidé. Je voulais qu'elle soit écolo, alors, c'est pas du parpaing, c'est de la brique, enfin, il y a vingt ans... » » Et là, sans doute Jacques compare sa maison à celle d'un autre membre de l'association à laquelle appartient Jacques qui a construit une maison en paille, objet de toutes les attentions des milieux

¹⁴ Une catégorie juridique qui donne droit à des aides spécifiques.

alternatifs et largement divulguée dans les médias¹⁵. Le sol de la grande salle de séjour est revêtu de ciment agrémenté de triangles peint de couleurs vives qui font penser aux œuvres de Brancusi. Dans la salle qui s'ouvre sur la cuisine, avec une énorme baie donnant sur les pâturages, d'énormes bibliothèques remplies de livres. Une cheminée centrale avec un insert, pas trop d'ordre. Une maison très pensée. Pas de parterre en cailloux devant la maison, on est directement dans le pâturage, ce qui donne une impression de paysage ... irlandais ? Le laboratoire où il réalise ses fromages n'est pas très loin, recouvert d'ardoise, à moitié enfoui dans le sol pour avoir une température constante, fait par ses soins également. L'étable est assez loin et Jacques utilise une caméra pour surveiller le bétail à partir de son iPad à la maison. Une petite voiture de golf est devant la maison chargée de bois. C'est son fils qui s'en sert servie, mais lui, s'en sert pour transporter ses bidons de lait. Il en est très fier, il l'a achetée pour trois sous d'occasion, chez le concessionnaire à Tours.

Un rapport sensible aux animaux

Jacques s'écarte également d'un rapport plus instrumental avec les animaux d'élevage que les institutions de l'agriculture productiviste ont tenté d'inculquer à ses parents. « J'ai appris à vèler des petits veaux, à faire des fromages. Les animaux, c'est une sensibilité, si on est peu sensible, ça s'apprend, je suis plus sensible maintenant. Mais enfant, j'avais vu une petite chevrette qui avait un an et demie, qui a mis à bas son petit, cela m'avait touché, de fil en aiguille, on s'attache, on devient sensible aux animaux, c'est important... Ce n'est pas dans l'air du temps. J'en discute souvent avec mes parents. Eux, quand ils ont fait leur école d'agriculture, il y a une vingtaine d'années, dans les années 50, on leur apprenait ce que c'était la zootechnie. Dans leur famille, on leur avait appris autre chose, un animal, c'était d'abord du respect. On leur a appris à ne voir l'animal qu'à travers la production et aujourd'hui, ce que j'ai fait ? J'ai repris ce qu'on leur avait dit de ne pas faire, c'est à dire d'avoir un rapport sensible avec les animaux. Autre chose qu'uniquement une production de lait ou de viande. J'ai une quinzaine de vaches et plus de chèvres. On a été jusqu'à trois personnes, j'ai éliminé les chèvres, quand on s'est séparés avec mon frère. Mes parents faisaient du lait conditionné, un peu de crème, un peu de beurre. Quand je me suis installé, j'ai commencé à faire du camembert, car je suis d'origine Normande. Mes parents se sont installés en Touraine en 63, région dépeuplée, une partie de la famille est allée près de Bordeaux avec ses bêtes. Au début, c'était

¹⁵Notamment dans un article du quotidien *Le monde* «Les révolutionnaires de la terre » ; Magazine de *Le monde*, 6.3.2012.

une autre ferme, plus grande, avec des céréales et des vaches laitières. Les vaches qu'il ont amenées ne se sont pas habituées, l'herbe normande n'est pas la même. On a arrêté les vaches, et on a fait des céréales jusqu'en 79. Au bout de 20 ans, ils ont repris cette ferme, il n'y avait pas de laboratoire. Quelques chèvres, des moutons, qu'ils n'ont pas gardés longtemps. Céréales et chèvres, Sainte Maure (fromage de chèvre), ils vendaient sur les marchés. Le père s'occupait de la ferme. La mère faisait les marchés ».

« Vente directe » sous toutes ses formes

Quand Jacques a repris l'exploitation, « il fallait développer la vente, pour réussir à nourrir mes enfants. Mes parents m'ont vendu la ferme, ils ont une faible retraite après avoir travaillé 50 ans. Mon père a une retraite plus importante que ma mère. Il est en dessous du minimum vieillesse, après cinquante ans de travail. ... Après ça vous avez eu envie de reprendre ? demande l'enquêteur. Mon frère aîné directeur d'entreprise à Paris. Jacques a été certifié bio en 2014 et produit du lait frais, des yaourts, de la crème fraîche, de la meule de Touraine, du camembert. Pour faire ses fromages, il utilise des ferments d'autrefois qu'il fait lui-même, selon qu'il fait de la tomme ou du camembert.

Autre principe de gestion de l'exploitation : la vente directe que Jacques, en compagnie d'autres exploitants, souvent comme lui récemment installés, ont mis en place ou ont simplement adhéré à des institutions existantes. Au début Jacques a vendu ses produits uniquement sur les marchés à Tours, où était établie sa mère, puis il a diminué le nombre de marchés quand il s'est affilié à l'Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) de l'agglomération de la Choisille. Comme les cinq AMAP créées dans le département, et les centaines d'AMAP créées en France depuis 2001, l'AMAP de Choisille propose des produits de la viande, laitages, légumes, miel, de la farine, de l'huile de colza. Comme dans les autres AMAPs, les consommateurs s'engagent à l'avance, pour une saison de production ; ils partagent les aléas climatiques qui peuvent modifier à la baisse, la quantité de produits calculée et planifiée par le producteur ; le prix du panier est calculé en fonction des coûts de productions et non pas au poids de la marchandise¹⁶. Sur le site Internet de l'AMAP, il est précisé que les

¹⁶ C'est dans cette logique de localisme, de vente en direct ou avec le moins d'intermédiaires possible qu'apparaissent en France des associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP). Ces circuits courts, inédits dans le paysage français, deviennent un véritable levier de réseaux alimentaires de proximité (OLIVIER, COQUART, 2010). Les AMAPs n'incluent pas dans leur concept et dans leur charte, l'obligation de production d'agriculture biologique (bien que cela soit, dans une grande partie des cas, le mode de production appliqué), mais uniquement un souci de production plus favorable à l'environnement et favorisant les petites exploitations (Samak, 2013). Après une forte croissance, leur nombre a eu tendance à se stabiliser ces dernières années : en 2012, comme

animaux vivent sur des prairies naturelles composées des essences locales bien adaptées aux terrains et aux goûts recherchés dans les produits finis. Jacques complète l'alimentation des animaux par des céréales achetées localement chez d'autres producteurs Bio qui partagent, comme lui, certaines valeurs de l'agriculture paysanne. La plupart des producteurs partenaires de l'AMAP se sont installés récemment et ont des trajectoires similaires. Il en est ainsi de Fabien J., ancien comptable, reconverti depuis 2 ans, devenu maraîcher ; Sophie R., également récemment reconvertie qui a créé « Perlimpin Pain, une boulange associative qui souhaite faire connaître le pain paysan traditionnel, les semences de blés anciens et l'agriculture biologique paysanne, et la farine moulue sur meule de pierre dans un moulin artisanal du Tyrol » ; Claire P. et Sébastien B. qui, après 40 ans de vie en entreprise se sont installés en Touraine où ils élèvent des chèvres, cultivent et cueillent des plantes aromatiques, et reçoivent des touristes et des écoles dans le cadre d'activités pédagogiques.¹⁷

Jacques participe également à « De ferme en ferme », une opération de promotion des agriculteurs et de leur savoir faire organisée par les producteurs dans le cadre du Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) dans une vingtaine de départements du centre et du sud de la France,¹⁸ mentionnée sur le *Guide du routard*, prescripteur très connu du tourisme à coût très raisonnable: association fermes d'avenir, ferme expérimentale de permaculture. Jacques qui n'héberge pas de touristes sans doute parce que sa femme travaille à l'extérieur fait ressortir qu'on peut venir dans les prairies se promener, cueillir des mûres, des champignons.

Jacques s'est également fait connaître comme producteur par la « Convergence bio », une association qui a vu le jour au sein du convivium de Slow Food de Tours. Une partie des militants se sentait peu représentée par le convivium qui s'investissait d'une manière assez exclusive dans la mise en place d'Eurogusto à Tours, une réplique du salon du goût qui a lieu à Turin tous les deux ans depuis la dernière décade du siècle dernier. Mené par un restaurateur des environs de Tours, très impliqué, comme bon nombre de ses collègues, dans la

en 2011, on recensait sur le territoire français 1600 AMAP, alors qu'en 2014 on estimait leur nombre égal à 2000 dans lesquels s'engagent 80 000 familles ».

¹⁷ Association « Au grès des champs » en Indre et Loire.

¹⁸ Lancée en 1993, par des agriculteurs de la Drôme qui « veulent faire partager au public leur passion, « De ferme en ferme » » se propose de promouvoir l'agriculture économiquement viable, socialement vivable et équitable, écologiquement saine, les savoir-faire et les productions dans une démarche de qualité, favoriser les démarches collectives qui s'inscrivent sur un territoire, générer des rencontres et des échanges (lien ville-campagne) professionnaliser les agriculteurs à l'accueil du public par la formation. La première opération nationale de cette promotion a eu lieu en 2000.

valorisation des produits locaux et des producteurs soucieux ? produits locaux de qualité, ils ont organisé un « marché village » qui réunit depuis 2007 dans un lieu noble de la ville, un jour de septembre, des producteurs locaux et soucieux de l'environnement « hors du commun » (affiche de l'évènement) exposant leurs produits. La première réalisation de cet évènement a eu lieu lors de la journée européenne du patrimoine à l'initiative du convivium Slow Food de Tours, et celle de 2016, le jour de la fête de la gastronomie dans cette ville. C'est un lieu de vente mais également de restauration, et « un moment militant pour une autre façon de produire, de manger et ... de vivre ». Le restaurateur qui est à l'origine de cet évènement s'occupe notamment de la présentation des produits auprès de médias. Des membres de Slow Food, anciens professeurs à la retraite, y animent des ateliers pour les enfants avec découverte gustative des produits du marché. Cet évènement a été très médiatisé, par l'une des nombreuses émissions télévisées de grande audience (France 3) qui valorisent la campagne « Des racines et des ailes ». Y est également présent un certain nombre d'associations telles que InPACT37¹⁹, Slow Food Tours -Val de Loire, Collectif anti-OGM, association biodynamique, SEPANT une société d'étude, de protection et d'aménagement de la nature en Touraine, « Peuples solidaires », ATABLE, etc...

Autre initiative : « Petit gibus », une vente collective itinérante que Jacques a organisé avec une dizaine de producteurs de la région, dans les petits villages alentours. Y participe notamment Catherine qui, elle aussi, fait partie de « De ferme en ferme », vend ses produits dans plusieurs AMAPs, et fait partie de « Grain libre », une association à but lucratif qui fait des pâtes avec des variétés anciennes de blé, avec Didier. Cette association qui s'est créée avec l'aide de l'ADEAR affiche haut et fort « nous sommes céréaliers, nous ne vendons pas à n'importe quel prix. Ils avaient pensé à un bus, mais c'est trop polluant. Ils se sont rabattus sur un camion. Finalement ils ont fabriqué eux-mêmes une remorque et ils font la vente à tour de rôle. Ils sont 11 en tout et vendent des fruits, des jus de fruit, de la viande, du vin, des lentilles... Ils vendaient entre autres dans la cour des hôpitaux à Tours dont les fonctionnaires étaient sensibles à la production bio et dans un endroit qui appartient à la communauté de communes à Saint-Cyr, mais le bungalow où ils s'installaient a disparu. Ils cherchent à régulariser leur situation pour vendre sur le marché de Tours. Jacques est à la Confédération paysanne, syndicat minoritaire Il a signé la charte d'agriculture paysanne. Il trouve que la Confédération n'a pas beaucoup de moyens pour aider les jeunes agriculteurs à

¹⁹ Inpact37, Initiatives pour une Agriculture Citoyenne et territoriale en liaison avec les formations de l'ADEAR, programme de la Confédération paysanne pour l'installation des exploitants.

s'installer. Il est contre la fin des quotas de production qu'il trouve nécessaire pour les petits éleveurs. Il a montré sa sympathie pour Coordination rurale, un petit syndicat.

La réinvention de la paysannerie ?

Les trois trajectoires rapportées et les autres cas évoqués ne peuvent rendre compte de la diversité des positions des producteurs de l'ensemble des « nouveaux paysans » qui s'inscrivent en opposition à l'agriculture productiviste par une différenciation des produits, du point de vue éthique du développement durable et du goût. Si nous avons rapporté ici des trajectoires d'éleveurs, il serait important d'y intégrer notamment des trajectoires de maraîchers (très nombreuses), de viticulteurs et de céréaliers. De même nous n'avons évoqué ici que des régions où Slow Food jouait un rôle important, or cette association n'est pas présente sur le territoire français (plus présente dans le sud-ouest notamment). Elles permettent néanmoins d'évoquer des changements internes et externes au champ agricole. Elles font référence à des différences en ce qui concerne le cycle de vie, le rapport à l'éthique et à l'économie. Mais toutes ces trajectoires s'inscrivent en faux contre l'agriculture industrialisée visant le marché mise en place par le Ministère de l'agriculture en France après la seconde guerre mondiale qui prônait la modernisation par l'application systématique de la science et des techniques les plus productives. Celle-ci a poussé les producteurs à devenir les agents d'une véritable industrie de transformation combinant matières premières achetées (engrais, aliments, médicaments vétérinaires, produits phytosanitaires, plantes et animaux sélectionnés) et utilisant comme support un milieu qu'elle vise à rendre le plus productif possible en le contrôlant par de nouvelles techniques. Elle a transformé les « paysans » en « agriculteurs », aspirant à un mode de vie urbain et s'appuyant fortement sur un modèle de production reposant sur une augmentation de la taille des exploitations – et la diminution de leur nombre –, leur spécialisation, la mécanisation, le recours à des variétés plus productives mais plus fragiles, et les produits chimiques de synthèse. La critique de cette modernisation de la production et de la commercialisation a débouché sur le développement de la production de l'agriculture biologique. Celle-ci a acquis une telle audience qu'un certain nombre de producteurs se sont convertis à l'agriculture biologique pour des raisons uniquement économiques et non pour des raisons de santé, environnementales ou à cause d'une vision du monde plus générale (XXX, 2017).

Les trajectoires retracées ici s'inscrivent dans une autre perspective et révèlent un désenchantement de la ville, ou pour le moins, d'un avenir possible à la campagne qui transcende les catégories sociales : ouvriers au

chômage, techniciens, directeurs commerciaux, etc... La littérature disponible, les observations de terrain ainsi que le matériel secondaire laissent entendre que ces visions du monde atteignent des proportions importantes. Comme dans l'analyse faite par Patrick Champagne, on retrouve la nécessité de mettre les éléments symboliques au cœur de l'analyse. Le regard des citadins sur la campagne par les professions qui lui sont liées a changé. Non seulement les opportunités d'emploi sont nettement en baisse et le chômage sévit, ou en tout cas, menace un certain nombre de citadins, mais les entretiens font appel à l'image d'un rejet de la ville du point de vue moral, éthique et économique. La discipline et les valeurs véhiculées par le travail citadin ne fait plus recette, et curieusement c'est à la campagne que les « nouveaux paysans » déclarent trouver la liberté et l'amour de leur travail²⁰. La vie et le travail à la campagne sont présentés comme des « choix de vie ». On retrouve la même idée dans l'article de Madlyne Samak sur les producteurs engagés dans les AMAPs, où s'installer à la campagne c'est : « s'épanouir au plus près de la nature » (SAMAK, 2013, p. 98). C'est à la naissance de ses enfants que Michel a pris la décision de revenir à la campagne. On assiste également à une valorisation de la campagne devenue « nature » qu'il faut protéger.²¹

Si ce mouvement n'est pas nouveau, la trajectoire de Martine et Bernard montre bien que le contexte historique a changé depuis le début de leur installation : l'intérêt pour la production biologique, de très discret du point de vue numérique, voir hostile, est devenu beaucoup plus significatif. Le rapprochement entre agriculteurs et consommateurs initié au début des années 90 avec la création de l'Alliance Paysans, Ecologistes, consommateurs (APEC), avec la participation de la Confédération paysanne, du Mouvement rural Jeunesse Chrétienne, les Amis de la terres et Nature et Progrès, qui était plutôt une défense des paysans, est devenu, avec les crises sanitaires qui ont bouleversé, à partir de 1996 et les comportements des consommateurs méfiants quant à la qualité des produits et aux institutions de contrôle, une défense d'une alimentation de qualité avec une attention portée aux formes de culture ou d'élevage (sans pesticides, sans OGM, produits localement, avec une alimentation « naturelle ») et les labels correspondants. On a assisté à une multiplication des labels et des marques affichant une prise de distance

²⁰ Telle cette conservatrice de musée d'art et d'histoire installée dans une exploitation fruitière de 13 ha qui affirme que « le statut agricole est une formidable liberté ... Les agriculteurs de souche ne s'en rendent pas compte ». Ou encore cette coiffeuse qui a laissé ses 35 heures, Week-ends et vacances pour faire de l'élevage et qui affirme être libre et avoir la satisfaction de maîtriser toutes les opérations de traite, vente au marché et sur Internet (*Le monde*).

²¹ Dans un article du quotidien *Le Monde* le 22.2.2013, un producteur se caractérisant comme nouveau paysan mentionnait que « Travailler la terre, c'est faire de la résistance ».

vis à vis de la production industrielle : labels AB (agriculture biologique), AOP, « Sentinelles », produits de l'arche du goût qui évoquent la spécificité territoriale, sans compter les labels locaux moins connus, à l'exemple de ceux que l'on peut observer dans le Gers : « Excellence Gers » (charte de qualité de la chambre d'agriculture et du commerce et de l'artisanat) ou « Signé d'Artagnan » charte de producteurs qui veulent mettre en valeur les savoirs faire et le terroir gersois.

A partir des années 2000, le contexte est beaucoup plus favorable aux pratiques de circuits courts considérés plus propices à la transparence et à la rémunération plus juste des producteurs. Initié dans les années 80, un éventail d'institutions facilitant ou incitant le tourisme à la ferme s'est constitué et comprend chambres d'hôtes, gîtes, camping à la ferme, mais également une offre de restauration qui va des repas, aux apéritifs ou pique-nique à la ferme, et échanges :²² des techniciens des Chambres d'agriculture se sont saisis de la cause des circuits courts devenus garants de la qualité des produits et ont travaillé à leur mise en place : marchés locaux, AMAPs, salons, voire, préparation des candidats à la vente directe (enseignements sur la demande existante et concurrents éventuels (PARANTHOËN, 2016). Dans les Hautes Pyrénées et dans le Gers, des techniciens de la chambre d'agriculture et des membres du conseil général, de même qu'un géographe de l'université de Pau ont trouvé dans Slow Food (bien développé dans le Sud-ouest) un allié pour promouvoir une agriculture qu'ils ont connu provenant eux-mêmes du milieu agricole, et qui va dans le sens de la remise en cause des filières longues pour assurer la qualité des produits alimentaires. Si actuellement la majorité des interviewés sont critiques par rapport aux actions de Slow Food, parce que « la biodiversité n'existe que sur le papier, mais pas dans les politiques réellement menées », ou parce qu'une visite à Turin a dévoilé à Jacques le côté business de Slow Food qui reçoit des stands « de tout bois » (autrement dit, très business), ou bien au contraire, parce que « Slow Food est trop politique », le mouvement est néanmoins à l'origine de réseaux qui continuent d'exister indépendamment de sa dynamique et de connaissances acquises dans le domaine du savoir faire et de l'expression du goût essentiels pour la valorisation des produits locaux.

La valorisation des « produits paysans » est allée de pair avec la démocratisation de la gastronomie et sa médiatisation et la multiplication des émissions télévisées sur les produits de terroir²³. Si les « bons produits » ont pris de l'importance avec l'avènement de la nouvelle

²² Pour une analyse des différentes institutions d'accueil à la ferme (Gîtes, Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, cf. RAMIRO, 2017.

²³ « Des racines et des ailes », « Talassa », « Les carnets de Julie » sur France 3, « Douce France » (Arte) sont des émissions qui vantent la beauté des régions françaises, insistant sur l'architecture et les savoir faire locaux.

cuisine, défendue notamment par les frères Trois Gros, celle-ci a touché l'élite de la gastronomie et un nombre réduit de producteurs. A partir des années 2000, le développement de la bistronomie (contraction de « bistrot » et « gastronomie »), souvent le fait de chefs formés dans les plus grandes maisons, mais fonctionnant avec de petites équipes, de petits locaux à des prix plus modestes, a fortement contribué à l'augmentation de la demande de ces produits et à leur visibilité médiatique. Yves Camdeborde, considéré comme le chef de ce mouvement a notamment consacré deux volumes de bandes dessinées aux producteurs avec qui il travaille (FERNANDEZ, CAMDEBORDE, 2014, 2015).

Autres pratiques, produits et capitaux

Les capitaux pertinents pour accéder à la réussite de cette agriculture sont sensiblement différents. La taille du capital foncier n'est plus déterminante et les exploitations les plus florissantes ne sont pas les plus étendues (PARANTHOËN, 2016). Le capital « beauté paysagère » et « distractions saines » sont des éléments importants. Les régions autrefois marginalisées par l'agriculture productiviste comme les régions montagneuses sont aujourd'hui plus valorisées, favorables à la biodiversité, au tourisme. Le capital culturel est certes très important, notamment pour développer la vente en direct, la confection des sites Internet et J. B. Paranthoën montre que ce sont les exploitants les plus diplômés qui pratiquent le plus la vente directe (PARANTHOËN, 2016, p. 290). Mais surtout, le fait d'avoir une expérience urbaine est essentielle pour savoir présenter les produits et séduire les populations urbaines en quête de « bons produits » et de campagne « authentique ». Les qualités commerciales sont soulignées par les différents protagonistes. Bernard réaffirme à plusieurs reprises qu'il s'en est sorti parce que qu'il était commercial et que les agriculteurs ne savent pas vendre. Le cas de Jean Michel est exemplaire : le choix de ses produits est fait en fonction d'une demande urbaine (foie gras) qu'il va bientôt vouloir substituer par un autre produit, le premier ayant perdu de son originalité par une production massive, et il va investir dans le porc noir dont l'élevage lui semble plus difficile de reproduire. Il sait se mouvoir dans l'univers traditionnel comme dans l'univers urbain. Dans la plupart de ces exploitations, la production devient un spectacle qui se donne à voir à travers le tourisme à la ferme sous toutes ses formes (hébergement, dégustations, ateliers de transformation des produits, journées pédagogiques). Les producteurs se mettent en représentation lors des transhumances, lors de l'alimentation du bétail où les enfants sont conviés à regarder le « paysan » donner le biberon aux animaux. En fait, il y a ceux qui sont traditionnels sans le vouloir et ceux qui ont choisi la

symbolique de la tradition comme mode de vie et ce sont ces derniers qui ont les compétences pour attirer la clientèle.

Ce retour aux pratiques de production « traditionnelles » ne veut pas dire que toutes les conduites économiques le sont. Le calcul du temps, notamment pour livrer les produits comme le mentionne Jacques, est calculé rigoureusement. Les « nouveaux paysans » insistent sur le fait qu'ils doivent pouvoir vivre de leur production, et que les prix des produits, et leur temps de travail doit être compté. Si l'une des trajectoires met en avant la volonté de ne pas accepter les aides extérieures et de se livrer à la « bidouille » pour éviter de s'endetter, ces nouveaux producteurs n'ont pas échappé à l'attention des banques, notamment du Crédit agricole, qui depuis 2013 organise annuellement, en partenariat avec le Bottin Gourmand un concours des talents gourmands qui récompense agriculteurs, artisans et restaurateurs. Dans cette compétition présidée par des membres de la chambre de commerce, des chefs étoilés du guide Michelin²⁴ on évalue la capacité à travailler et à sublimer les produits régionaux.

Les productions sont le plus souvent complétées par une transformation, un savoir faire qui fait le plus souvent appel à des traditions, un tour de main (conserves, pain, charcuteries). Valorisée du point de vue éthique, la production l'est également par une transformation perçue par son auteur comme la possibilité de s'épanouir : « Une source de fierté et de richesse pour 56 éleveurs des Pyrénées, deux salaisonniers et des charcutiers réunis dans la Société du Porc Noir qui lance sa marque commerciale « *Padouen* », du mot de patois désignant l'aire de pacage des animaux. Ou encore, c'est comme fervent « gardien de l'environnement et du patrimoine biologique », que se définit le couple de la « Ferme des quatre grâces », dans le Gers. Il élève des races anciennes telles que le porc noir de Bigorre, la poule noire et le bœuf nacrés de Gascogne, une identité revendiquée pour accueillir les hôtes à la ferme. Mais également une source de rémunération non négligeable : après avoir fait des études d'informatique et de menuiserie, Jean Baptiste s'est installé en Touraine pour y produire des céréales en bio et sa farine (blé, seigle, petit épeautre). Meunier il se fait aussi boulanger et vend ses produits sur des marchés de la ville de Loches et à deux AMAPs, l'une à Ligueil et l'autre à Sainte Maure de Touraine. Ces profits symboliques ne sont pas exclusifs et l'activité de boulangerie assure un tiers de son chiffre d'affaires de l'exploitation. Enfin la sociabilité des nouveaux paysans se distingue fortement de celle des paysans d'autrefois.

²⁴ Lors de sa 2^{ème} édition, Michel Lorrain, 3 étoiles au Michelin (distinction la plus élevée dans la gastronomie française) a présidé le concours.

Si l'horizon social des paysans se limitait plus à l'horizon géographique qu'ils voyaient depuis leurs fermes, celui des néo-ruraux est sans nul doute beaucoup plus vaste : relations urbaines acquises au quotidien, relations de travail, nombreux voyages à l'étranger, relations entretenues avec les visiteurs de passage, avec les diverses associations locales, nationales et internationales dans lesquelles ils militent.

Comme nous l'avons mentionné au début de cet article, il est nécessaire d'élargir la recherche exposée ici, mais, en tout état de cause, les éléments recueillis mettent en évidence la pertinence de s'interroger sur la valorisation symbolique de l'identité paysanne ces dernières années, dans un mouvement inverse du discrédit de la condition de « paysan » qui avait permis, après la Seconde Guerre, l'implantation du modèle productiviste d'après les canons nord-américains.

Bibliographie

- ALLENS, Gaspard d', LECLAIRE Lucile, *Les Néo-paysans*, Seuil, Reporterre, Paris, 2016.
- BARTHEZ Alice et DEFFONTAINES Nicolas, « La souffrance sociale chez les agriculteurs, Quelques jalons pour une compréhension du suicide », *Etudes rurales*, 2014/1, 193, p. 13 à 24.
- BOURDIEU, Pierre, « Célibat et condition paysanne », *Le bal des célibataires*, Paris, Seuil, 2002.
- BRUNEAU, Ivan, *La confédération paysanne : s'engager à juste distance*, thèse de sciences politiques, Université Paris X, Nanterre, 2006.
- CHAMPAGNE, Patrick, *L'héritage refusé, La crise de la reproduction sociale de la paysannerie française, 1950-2000*, Seuil, collection Points, 2002.
- LAFERTE, Gilles, *L'embourgeoisement agricole dans les formes localisées de la structure sociale, Revisite et ethnographie collective*, Mémoire d'habilitation à diriger des recherches en sociologie, Université Paris IV, 2013.
- FERNANDEZ, Jacques, CAMDEBORDE, Yves, *Frères de terroir, Carnets de croqueurs*, Rue de Sèvres éd., 2014, 2015.
- LEGER Danièle, HERVIEU Bertrand, *Le retour à la nature, au Fond de la forêt ... l'Etat*, Seuil, 1979.
- PEREZ Vitoria Sylvia, *Manifeste pour un XXIe siècle paysan*, Actes sud, 2015.

OLIVIER, Valérie, COQRART, Dominique, « Les AMAPS : une alternative socio-économique pour les petits producteurs locaux, *Economie rurale*, 2010, 318-319, p.20-34.

PARANTHOËN, Jean Baptiste, *L'organisation des circuits courts par les intermédiaires, La construction sociale de la proximité dans les marchés agroalimentaires*, Thèse soutenue à l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 21 novembre 2016.

RAMIRO, Patricia, « A reinvenção do rural pelo turismo », *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação : saberes, dinâmicas e patrimônio*, WORTMAN Ellen e CAVAGNAC Julie (Org.), ABA publicações, EDUFERN, 2017, p. 158-182.

ROUVIERE, Catherine, *Retourner à la terre , L'utopie néo-rurale en Ardèche depuis les années 60*, Presses Universitaires de Rennes, 2015.

SAMAK, Madlyne, « Les conditions pratiques d'un engagement économique et local, les maraîchers biologiques et la saisonnalité des fruits et légumes », *Revue d'études en agriculture et environnement*, n° 94, janvier 2013, pp. 93-116.

THIVET, Delphine. *Le travail d'internationalisation des luttes : le cas de Via Campesina*, thèse EHESS, 9 décembre 2015.

SINISCALCHI, Valeria, « Slow food Activism between Politics and Economy », *Food activism, Agency, democracy and economy*, Counihan Carole, Siniscalchi, Valeria ed., Boomsbury, New York, 2014.

GARCIA-PARPET, Marie France. Choix éthiques, gastronomie, et nouveaux « paysans », *Mutations de l'espace rural dans la France contemporaine. Estudos Sociedade e Agricultura*, junho de 2017, vol. 25, n. 2, p. 378-405, ISSN 2526-7752.

Résumé: (*Choix éthiques, gastronomie, et nouveaux « paysans »*, *Mutations de l'espace rural dans la France contemporaine*). L'article étudie la récente montée en puissance de producteurs agricoles d'origine urbaine ou d'origine rurale ayant adopté une carrière urbaine, récemment s'installés dans la campagne française qui revendiquent l'identité paysanne. Critiques de l'agriculture productiviste, ils s'inscrivent leurs pratiques dans le respect de la nature et des savoir faire locaux. Celles-ci sont en

phase avec le souci croissant des consommateurs rendus inquiets pas des scandales sanitaires de la production agricole, mais également avec la démocratisation de la gastronomie en recherche de produits de très haute qualités gustatives. Il s'en suit une valorisation symbolique des produits considérés patrimoniaux ou d'excellence gustative qui contribue largement au succès des initiatives de ces ex-urbains particulièrement dotés pour une mise en scène autour de la production agricole « traditionnelle ». Celle-ci leur apporte un succès certain contrastant avec la crise régnant actuellement dans l'agriculture française, mais qui ne paraît pas généralisable à l'ensemble de la production.

Mots clefs: production éthique, biens alimentaires agricoles, gastronomie, "nouveaux paysans", production distinctive.

Abstract: (*Ethical Choices, Gastronomy and "New Paysans". Changes in the Rural Space in Contemporary France*). The paper studies the recent upward trend in agriculture producers of urban origin or of rural origin that adopted an urban carrier, recently settled in the French rural areas that claim peasant identity. Critics of the "productiviste" agriculture, they adopt practices that respect nature and follow the local habits. These practices match not only the concerns of consumers alarmed by the health scandals related to agricultural production, but also the democratization of high-end gastronomy looking for products with high flavor qualities. It follows an increase in the symbolic value of what is considered patrimony or of excellent flavor. This contributes largely to the success of these former urban people particularly able to put together a show claiming to conduct traditional farm production. This brings them success, highly in contrast with the current crisis in French agriculture, but it does not seem to represent the broad agricultural production.

Keywords: ethical production, agricultural food products, gastronomy, "new paysants", distinctive production.

Recebido em abril de 2017.

Aceito em maio de 2017.