



Appel à communication

**Les routes des paysages culturels alimentaires :
Colloque des 23-24-25 octobre 2020 à Paris-Nanterre
Appel à communications**

Monique Poulot Université de Paris Nanterre

mpoulotmoreau@parisnanterre.fr

François Legouy Université de Paris 8

francois.legouy@univ-paris8.fr

Université de Paris-Lumières : Paris Nanterre-Paris 8-CNRS

Ce colloque fait suite à un programme exploratoire les « *routes des paysages culturels alimentaires* ». Il attend une mise en partage autour de cette thématique qui réunit plusieurs notions fondamentales de la géographie, entre géographie des transports, géographie économique, géographie agricole et alimentaire, géographie culturelle et patrimoniale.

Le mot route est revenu sur le devant de la scène internationale avec de « nouvelles routes » dans une planète qui ne cesse d'être en mouvement. Il faut d'abord entendre le mot "**route**" au sens large faisant référence tant aux infrastructures matérielles qu'aux **circuits économiques**, depuis les lieux de production jusqu'aux lieux de consommation en passant par les divers intermédiaires. Ces circuits intègrent les filières économiques, tous les partenaires intervenant de l'amont à l'aval de la filière, producteurs agro-alimentaires et entreprises transnationales qui peuvent fournir une partie de la matière première pour ensuite récupérer la production agricole, la transformer et la conditionner, voire la transporter.

Les **routes matérielles qui les sous-tendent**, routes **actuelles et passées**, pas nécessairement terrestres, mais aussi maritimes, fluviales, aériennes, appellent des distances plus ou moins longues, des circuits intercontinentaux jusqu'aux circuits courts, entre producteurs et consommateurs sans intermédiaires -auquel cas, ces "*routes*" sont réalisées dans des conditions restreintes et renvoient à des métriques souvent courtes. Ces routes forment des réseaux hiérarchisés comprenant des voies principales, secondaires, des lieux de transit, de stockage et des nœuds, c'est-à-dire des carrefours, des points de transbordement et de rupture de charge, enfin des lieux de transaction entre les

grossistes et les détaillants, entre commerçants et consommateurs, adaptés aux marchandises transportées. La notion interroge ainsi une organisation en points/lignes et conduit à réfléchir tant sur les lignes (la distance) que sur les points (les nœuds). Elle appelle une réflexion sur l'organisation de réseaux avec des têtes de réseau hiérarchisées ou non ; sur la variété des lieux joints, leur importance et éventuellement les autres relations qui les réunissent.

Une autre acception de ces routes est plus **politique**, désignant les décisions qui les portent et les organisent. Il en est ainsi des **trajectoires de produits agro-alimentaires labellisés** placés sous le sceau du signe de la qualité, qui ont pour objectifs de proposer aux consommateurs des produits de terroir et de qualité et pour les producteurs une juste rémunération avec des cahiers des charges dans l'optique d'une production agro-alimentaire de "*produits géographiques*" faisant ressortir leur typicité régionale voire locale. Il en est ainsi des produits d'appellation d'origine sous la responsabilité d'un organisme d'État (**l'INAO en France** par exemple). Si les gouvernants ont légiféré sur le vin durant l'Antiquité, le Moyen-Age, les Temps Modernes et jusqu'à nos jours, d'autres produits ont suivi le mouvement du vin, avec les mêmes objectifs de régulation, de protection et de valorisation. Ainsi, **les règlements politiques** pour la production ont eu pour objet de réguler les filières de production afin de protéger et le producteur et le consommateur de possibles fraudes et d'éventuelles tricheries, d'assurer une qualité optimale et de promouvoir une agriculture territorialisée. Il en est encore des **accords politiques** entre pays partenaires et ce, dans le cadre d'unions douanières effectives ou d'accords stratégiques entre pays alliés.

Certaines productions ont pu au cours du temps s'organiser en **groupements de producteurs**, en coopératives par exemple, en fonction des aléas économiques, voire des crises économiques graves afin de les surmonter plus facilement. Le sujet appelle au final une prise en compte de tous les **acteurs** (individuels, entrepreneurs, multinationales, groupements d'acteurs, interprofessions) qui organisent, pensent, pratiquent ou subissent ces routes d'une manière ou d'une autre, bref les font vivre, depuis les revendeurs à la sauvette, les commerçants, la grande distribution, les transporteurs, jusqu'aux dirigeants d'entreprise, responsables économiques, de la logistique, etc.

Par "**paysage**", Il est possible d'entendre "*l'image d'un pays et la manière de le regarder*" si bien qu'une certaine dimension artistique en découle. Or, ce regard dépend du point de vue d'où on regarde et des référents culturels de celui qui regarde. Les paysages donnent à voir les aires de production et de vente, les réseaux qui permettent leur transport vers les lieux de transformation et/ou de consommation. L'objectif est de comparer les paysages des produits agro-alimentaires, de montrer leurs ressemblances et leurs dissemblances, d'en analyser les images les plus marquantes et les mises en scènes (décors paysagers, d'enseignes, d'étiquettes, de publicité, d'emballages divers...) qui en sont diffusées par la communication et le marketing auprès des consommateurs. L'analyse paysagère portera notamment sur des « arrêts » et des « défilés » d'images à partir de tracés privilégiés d'autant que les mises en scènes paysagères créent des décors qui reprennent souvent des éléments paysagers et patrimoniaux traditionnels.

Ces éléments, notamment patrimoniaux, s'imposent de plus en plus comme des ressources susceptibles de porter un développement territorial, dans un processus de spécification, parfois d'identification, voire de mise en conservation et de valorisation. Il en est ainsi de la **gastronomie régionale** qui tend de plus en plus à s'affirmer face à la mal-bouffe. Quand nombre de paysages alimentaires participent des **patrimoines locaux**, dans une logique d'arts et traditions populaires qu'il conviendra d'analyser, d'autres ont été reconnus comme éléments du **patrimoine mondial de**

l'humanité par l'Unesco, reconnaissance à la fois exceptionnelle et universelle. Certains produits agro-alimentaires portent-ils une dimension culturelle plus forte que d'autres – même si tous n'ont pas été patrimonialisés ; ils font partie de véritables civilisations et sont au moins originellement spatialement marqués par des territoires bien individualisés et de routes les reliant. Le vin, l'huile d'olive, en tant qu'éléments majeurs de la civilisation méditerranéenne, en sont des illustrations ; il en est de même pour d'autres produits agro-alimentaires comme le riz, le maïs ou encore le thé... ; ce n'est pas un hasard s'ils ont eu tendance dans la dynamique de la mondialisation à se répandre sur tous les continents, dans la mesure où les contraintes climatiques le permettaient.

Nous souhaitons interroger ces paysages alimentaires dans la totalité de leurs composantes quand les labels UNESCO privilégient plutôt la dimension paysagère à celle productive, la dimension touristique à celle des formes sociales de la production. Comment les produits agro-alimentaires s'intègrent-ils dans les circuits économiques de la mondialisation, dans l'espace et dans le temps ? Comment les filières agro-alimentaires sont-elles organisées dans leurs zones de production et par leurs échanges et quels en sont leurs impacts environnementaux ?

Un autre questionnement est de savoir, à l'heure de la traçabilité et de la montée en qualité, dans quelle mesure les notions de qualité et de terroir ressortent des images paysagères des routes et des aires de productions, de transports, de commercialisation et de consommations et de leurs mises en scènes, d'une manière ou d'une autre.

Enfin, nous faisons l'hypothèse que ces paysages alimentaires symboliques et vecteurs de mondialisation – tant de consommation que de formes touristiques – s'influencent, se répondent à tel point que les mises en scène peuvent se ressembler entre un château viticole bordelais et un château théicole chinois, selon de véritables modèles invariants, ce qui signifierait une sorte d'uniformisation de ces routes des paysages culturels alimentaires.

Ce colloque souhaite ainsi mobiliser des analyses paysagère, économique, politique, spatiale, historique, culturelle, sociologique sur et autour des acteurs reliés à ces "routes". L'objectif est d'associer les géographes, les historiens, les sociologues, les économistes-gestionnaires venus de laboratoires de recherche de plusieurs universités et le monde professionnel.

Les communications pourront être présentées à partir de supports variés et notamment de films. Les organisateurs et le comité scientifique apprécieront les propositions de communications qui insisteront sur une intégration des thèmes exposés ci-dessus avec des produits bien identifiés, comme par exemple les routes œnotouristiques, les routes de la bière, les routes du blé... Mais ils regarderont aussi avec un œil bienveillant des thèmes présentés séparément ou partiellement en insistant sur :

- les routes matérielles
- les circuits économiques
- les paysages agro-alimentaires, les mises en scène paysagères, les décors du marketing liés à un processus de touristification
- la patrimonialisation des productions agro-alimentaires
- les règles et les accords politiques de la production et de la commercialisation agro-alimentaire
- le rôle des acteurs

Les propositions de communications devront être envoyées **avant le 29 février 2020** à :

Monique Poulot Université de Paris Nanterre

mpoulotmoreau@parisnanterre.fr

François Legouy Université de Paris 8

francois.legouy@univ-paris8.fr

Les réponses seront envoyées à **partir du 30 mars 2020**.

Comité d'organisation :

Monique Poulot, Université Paris Nanterre

François Legouy, Université de Paris 8

Olivier Archambeau, Université de Paris 8

Claire Aragau, Université Paris Nanterre

Ségolène Darly, Université de Paris 8

Alexis Gonin, Université Paris Nanterre

Yun Zhang, doctorante Paris Nanterre

Comité scientifique :

Stéphane Anglès, Université de Lorraine

Claire Aragau, Université Paris Nanterre

Olivier Archambeau, Université de Paris 8

Loïc Bienassis, IEHCA, Université de Tours

Sylvaine Boulanger, Sorbonne- Université

Thibaut Boulay, Université de Tours

Yves Boquet, Université de Bourgogne

Aline Brochot, Université de Paris I - CNRS

Alfredo Coelho, Bordeaux Sciences Agro

Ségolène Darly, Université de Paris 8

Claire Delfosse, Université de Lyon 2

Gilles Flutet, INAO

Jean-Pierre Garcia, université de Bourgogne

Jacques Gautier, INAO

Guillaume Giroir, Université d'Orléans

Hervé Hannin, Montpellier SupAgro

Corneliu Iașu, Université Alexandru Ioan Cuza de Iași (Roumanie)

Olivier Jacquet, Université de Bourgogne

François Legouy, Université de Paris 8

Sophie Lignon-Darmaillac, Sorbonne- Université

Corinne Marache, Université de Bordeaux-Montaigne

Paul Minvielle-Larrousse, Université d'Aix-Marseille

Jean-Pierre Poulain, Université de Toulouse Jean Jaurès

Monique Poulot, Université Paris Nanterre

Michael Pouzenc, Université de Toulouse Jean Jaurès

Michel Réjalot, Université de Bordeaux-Montaigne

Daniel Ricard, Université Clermont-Auvergne

Laurent Rieutort, Université Clermont-Auvergne

Eric Rouvellac, Université de Limoges

Eric Vincent, INAO